

## ACTIVITES EN IMAGES



Séance travaux pratiques avec les étudiants



Séance travaux pratiques avec les étudiants



Séance de démonstration du fonctionnement d'un grillo-cuiseur du maïs frais

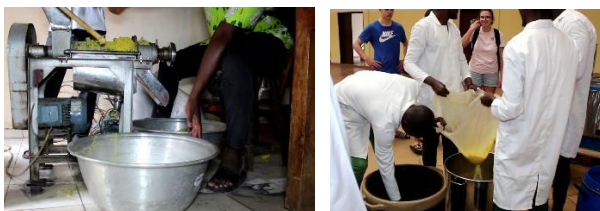
### Contacts

 : [fsa.uac@uac.bj](mailto:fsa.uac@uac.bj)  
 : 00229 41 78 71 70

## ACTIVITES EN IMAGES



Installation d'un fermenteur pour la production du vin



Extraction du jus de pomme cajou pour la production du vin



Séance de transfert de technologie de production du vin

### Contacts

 : <https://www.linkedin.com/company/fsa-uac-benin/>  
 : <https://www.facebook.com/profile.php?id=10009134>



## Hall de Technologies Alimentaires (HTA) de la FSA

Département de Nutrition et des Sciences et  
Technologies Agroalimentaires (DNSTA)



# HTA,

*une plateforme transversale d'application et de transfert des résultats de recherche.*



## PRESENTATION



Le HTA vue de face

Le Hall de Technologies Alimentaires (HTA) est construit sur financement du ProCAD/PPAO/Banque Mondiale au profit de la Faculté des Sciences Agronomiques (FSA) de l'Université d'Abomey-Calavi (UAC).

Conformément à la décision décanale N°305-2021/FSA/UAC/SGE/SA du 10 Mars 2021, le HTA ainsi que les **équipements de laboratoire** et de **bureaux** acquis dans le cadre du projet sont affectés au **Département de Nutrition et des Sciences et Technologies Agroalimentaires (DNSTA)**.








Le HTA vue à l'intérieur



## MISSION


Le HTA est une plateforme transversale d'application et de transfert des résultats de recherche. A ce titre, il est une structure dotée d'autonomie mais affiliée au DNSTA et accessible à tous les laboratoires du Département. Il assure :

-  l'application des résultats de recherches opérationnelles issus des travaux de tous les laboratoires de l'DNSTA ;
-  la recherche au profit des enseignants-chercheurs de l'DNSTA ;
-  la formation au profit des apprenants de l'DNSTA ;
-  la formation continue et le recyclage des cadres et acteurs du monde professionnel dans le domaine de la nutrition, des sciences et technologies alimentaires ;
-  la diffusion et la valorisation des résultats de recherches.



## ATTRIBUTIONS

Le HTA assure les activités de :

-  recherche et développement de nouveaux produits alimentaires et l'amélioration des procédés de production existants ;



démonstration de produits alimentaires innovants ou de technologies de fabrication à des industries (clients potentiels) ;






collaboration avec les industries / entreprises agroalimentaires, les universités et les centres de recherche pour favoriser l'innovation dans le secteur alimentaire au Bénin.



## ORGANISATION *(composantes, ressources humaines ...)*

Les organes du HTA sont :

-  la Direction du HTA,
-  le Comité d'Orientation du HTA,
-  le Conseil des Enseignants du DNSTA.

Le HTA est administré par une Direction constituée de deux membres (Directeur et son Adjoint) élus par le Conseil des Enseignants-Chercheurs du DNSTA. Le Comité d'Orientation du HTA est constitué du Chef de DNSTA et un représentant de chaque laboratoire du DNSTA. Le Conseil des Enseignants est l'instance suprême du Hall et est composé de tous les Enseignants chercheurs du Département.