

## **Canevas pour le texte définitif des communications**

(Valable pour les textes définitifs des communications qui paraîtront dans les actes des journées)

### **Papier A4 Maximum 08 pages Communication Orale,**

#### **Titre du manuscrit**

(Times New Roman 11 gras )

**Anne Premier Auteur<sup>1</sup> \*, Cheick Deuxième Auteur<sup>2</sup>, Alfred Troisième Auteurs<sup>3</sup>**

(Times New Roman 10 gras )

*1 Première affiliation, Adresse, Ville et code Postal, Pays.*

*2 Deuxième affiliation, Adresse, Ville et code Postal, Pays.*

*3 Troisième affiliation, Adresse, Ville et code Postal, Pays*

(Times New Roman 10 italique)

\* Courriel de l'auteur correspondant

**Résumé** : deux cent (200) mots au maximum : (Times New Roman 10 normal) : Texte, contexte, objectifs, méthodologie, résultats acquis, conclusion et perspectives

**Mots Clés** : quatre mots clés au maximum, séparés par un point virgule.(Times New Roman 10 normal)

#### **Title**

**Abstract** (Time New Roman 10) : texte .....

Context

Goals

Methodology

Results

Conclusion and prospect

**Keywords:** (4 max)

**1. Introduction** (Times New Roman 11 normal)

Texte, texte, texte [1]..... [ 1] Référence

**2. Matériel et méthodes** (Times New Roman 11 normal)

Texte, texte, texte.....

**3. Résultats et discussion** (Times New Roman 11 normal)

**3.1. Premier sous-titre**

Texte, Texte, texte.

**Tableau I** : Résultats de l'expérience : légende précise et suffisamment détaillée

Echantillon	Traitement 1	Traitement 2	Traitement 3
n° 1	12	56	90
n° 2	34	78	85

**3.2. Deuxième sous-titre :**

Texte, texte, texte,.....

**Figure 1** : Résultats de l'expérience 2 : indications lisibles, légende précise et suffisamment détaillée

**4. Conclusion** (Times New Roman 11 normal)

Texte, texte, texte, texte .....

**5. Bibliographie** : numérotées dans le texte avec des [ ], ici par ordre d'apparition

[1]. Sancho, M. ; Rao, M.A. et Downing, D.L. J. Food Eng. (1997) 34; 145.

[2]. King, C.J. in Peleg, M. et Bagley E.B. (Eds.) Physical Properties of Food. AVI, Wesport CT, 1983, USA, pp. 399-421.

[3]. Perry, R.H et Green, D.W. Perry's Chemical Engineers' Hanbook ; M.G. Hill : 1984, New York,.

[4]. Pérez-Carvajal A.,. Déshydratation osmotique de produits végétaux. Application à l'obtention de concentrés de tomate. Thèse de Doctorat, Université de Montpellier 2, Montpellier. 1992.