

CV Dr. Zantar said

ETAT CIVIL

NOM : ZANTAR

PRENOM : SAID

DATE ET LIEU DE NAISSANCE : 23/09/1963 à Mohamadia

NATIONALITE : Marocaine

SITUATION : Marié

Nombre d'enfants : 2

ADRESSE : 78 Bd Sidi Med Ben Abdellah-Tanger MAROC

TEL Bureau : (0539) 938033 - 936681

TEL Personnel : 0661758018 / 0660157044

Email : said.zantar@inra.ma / zantar_said@hotmail.com / zantar.said@gmail.com

Diplômes obtenus

- 1989: Diplôme d'ingénieur E.N.S.I.A. (Ecole Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires à PARIS en FRANCE) option génie industriel.
- 1991: Diplôme d'ingénieur d'Etat en Agronomie, option: I.A.A. Industrie Agro-Alimentaire) à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II (IAV) à RABAT au MAROC.
- 2014 Doctorat en sciences et techniques de l'ingénieur option : Technologie agroalimentaire à l'Université Abdelmalek Essaadi Faculté Des Sciences et Techniques Tanger

Situation actuelle

- Recrutement à l'Institut Nationale de Recherche Agronomique affecté au CRRA de Tanger en qualité de chercheur en Microbiologie alimentaire depuis 1992.
- Coordinateur de l'unité de recherche sur les Techniques Nucléaires, l'Environnement et la Qualité.
- Coordinateur de méga projet plantes aromatique et médicinales
- Expert-évaluateur au niveau du Centre National pour la Recherche Scientifique et Technique depuis 2018
- h-index 10 dans scopus
- Membre de l'unité Formatrice de recherche sur la valorisation Biotechnologique des microorganismes de Faculté des sciences et techniques de Tanger

Coordination de projets Nationaux et internationaux

- Caractérisation, domestication et valorisation des principales plantes aromatiques et médicinales dans la région de Tanger -Tétouan. Projet PPR INRA - CNEST(2016-2020).
- Convention INRA – DPA de Chefchaouen. Assistance de recherche scientifique pour le développement d'un SDOQ de la viande de chevreau des parcs naturels de Talasmtane et Bouhachem. (2018-21)
- Valorizing and Improving the Quality of Food Products by Using Irradiation Techniques. . INRA –Agence Internationale de l'Energie Atomique (2017-2018).
- Development of application and implementation of quality management protocols for multipurpose gamma irradiation facility. projet AIEA (2014-2017).
- Utilisation des techniques nucléaires pour appuyer le programme national d'amélioration génétique de plantes annuelles et pérennes et valoriser la production agricole. Projet MOR5033.INRA-AIEA (2012-2013)
- Improvement of the goat keepers income through the valorization of milk in cheese production in North and South of Morocco. INRA - ICARDA (2007-2011).

- Décontamination, conservation et amélioration de la qualité des plantes aromatiques et médicinales par irradiation et transfert du procédé à l'échelle industrielle. INRA –Agence Internationale de l'Energie Atomique (2007-2008).

Participation à l'élaboration et à la réalisation des projets Nationaux et internationaux depuis 2011

- projet MCRDV-2022 Evaluation des ressources nectarifères et pollenifères potentielles et réelles en vue d'une conduite apicole innovante et résiliente face aux changements climatiques : - cas d'étude de la région fes-meknes (zantar).
- Projet stevia "Rendement En Biomasse Et Optimisation De La Qualite de stevia Cosumar-INRA ' 2019-2022 .
- Enhancing Nuclear Science and Technology Capacity Building through Technical Cooperation Among Developing Countries (AFRA), (RAF0056) AIEA, (2021-2023) (633,120 euro)
- Etude des réponses agronomiques, physiologiques et qualitatives de la pomme de terre et du clémentinier au dessèchement partiel des racines dans la région du Loukos. INRA – Faculté polydisciplinaire de Larache. CNRST domaines prioritaires (2015 -2020)
- Convention INRA – Maroc citrus pour le renforcement de la recherche appliquée et de l'encadrement technique des producteurs dans le domaine des agrumes. (2017-2022)
- Création d'une structure d'appui à l'industrie agroalimentaire pour la sélection et la production de levains à intérêt technologiques issus du terroir marocain FST de Tanger - INRA. CNRST domaines prioritaires (2015-2020).
- Développement d'un enrobage et d'un film antimicrobien et biodégradable pour la conservation des produits alimentaires FPL-INRA. CNRST domaines prioritaires (2014-2020).
- Amélioration de la qualité des produits alimentaires par l'utilisation de biomolécules naturelles en combinaisons avec les techniques traditionnelles de conservation. CNRST. INRA – FST de Tanger (2011-14) ;
- Isolement, sélection et caractérisation des bactéries solubilisatrices du phosphore : application comme bio fertilisant aux cultures du blé au Nord –ouest du Maroc (2011-2014) ;
- Etude du potentiel de production de l'élevage caprin au Nord du Maroc et proposition de voies de développement durable – Fond de Recherche Appliqué Belge. INRA – Université de Namur, Belgique (2007-2009).
- Convention relative À l'Appui technique à la réalisation du programme de lutte contre la désertification et de lutte contre la pauvreté par la sauvegarde et la valorisation des oasis dans les provinces de guelmim, tata et assa-zag. 2007-2011
- Projet INRA-Agence internationale d'énergie atomique : Le traitement des eaux usées et de la boue par irradiation 2003-2006
- Projet INRA- Agence internationale d'énergie atomique : traitement des aliments par ionisation 2000-2003.

Publications

Chapitres de livre

- Aitboulahsen M., El Galiou O., Zantar S., Arakrak A., Laglaoui A. & Mounir Hassani Zerrouk (2022). Edible Films and Coatings: Major Challenges and Potential Applications in Food Packaging. In Food Packaging: The Smarter Way pp 187–224. DOI: 10.1007/978-981-16-7196-8_8
- Zantar S., Farahat Laroussi B., Boujnah M., Toukour L., Laglaoui A., Bakkali M., Zerrouk Hassani M (2015). *Valorisation de la production laitière caprine..dans L'élevage caprin au Nord du Maroc*. Ed Chentouf M, Boulanouar B., Bister J-L. Editions INRA Maroc, ISBN : 978-9954-34-872-7, 167 pages
- Zantar S., Chentouf M., Mrabet R., Zerouk M. El Garouj D. Ibbachir M, Notfia, Y., Chikhi A. Farahat B.L Boujnah M. Toukour E. Rishkowsky, B and Hilali. 2012. Improvement of the goat keepers income through the valorization of milk in cheese production in North and South of Morocco in MCGP highlights of achievements report Morocco Collaborative Grant Program. Ed by El GHAROUSS M., DAHAN R. EL MOURID, M. Layamani. Pp 116-147.
- Zantar S., Chentouf M., Mrabet R., Ibbachir M, Notfia, Y., Chikhi A. Farahat B.L Boujnah M. Toukour E. Rishkowsky, B and Hilali. 2012. Improvement of the goat keepers income through the valorization of milk in cheese production in North and South of Morocco. In Annual report Morocco Collaborative Grant Program. Ed by El GHAROUSS M., EL MOURID, M. Layamani A (Eds). Pp 86-102.
- Zantar S., Chentouf M., Ibbachir M., Notfia, Y., Rishkowsky, B. Aw-Hassan B., Saidi , B ; Doukali, R., Chikhi, A., Toukour, El., . El Galiou, O., et A Jouamaa, A, 2010. Improvement of the goat keepers income through the valorization of milk in cheese production in North and South of Morocco. Dans El GHAROUSS M., DAHAN R. EL MOURID, M. Layamani A (Eds). Morocco Collaborative Grant Program pp 44-68
- Zantar S., Chentouf M., Mrabet R., Hassani Zerrouk, M., Farahat, B.L, Ibbachir M, Notfia, Y., Chikhi A. Farahat B.L., Toukour E., Yederi F, Zahar M., Rishkowsky B., aw-hassan A., and Hilali. 2011. Improvement of the goat keepers income through the valorization of milk in cheese production in North and South of Morocco. In Annual report Morocco Collaborative Grant Program. Ed by El GHAROUSS M., EL MOURID, M. Layamani A (Eds). pp 51-75
- Zantar S., Chentouf M., Ibbachy M. et Chikhi A. L. Iniguez (2009) Improvement of the goat keepers income through the valorization of milk in cheese production in North and South of Morocco. Dans El GHAROUSS M., DAHAN R. EL MOURID, M. (Eds). Morocco Collaborative Grant Program. pp. 68-88.

Edition de thèses doctorales

Zantar S. (2014) *Le lait et fromage frais de chèvre : Produits de terroir du Nord du Maroc. Pratiques artisanales et valorisation par les huiles essentielles issues des plantes aromatiques et médicinales.* Thèse de doctorat. Université Abdelmalek Essaadi faculté des sciences et techniques Tanger. 177 p.

Publications dans des revues à comité de lecture

1. El Galiou, O., Azzouz, S., Ahadaf, S., Lamhamdi, M., Zantar, S., Arakrak, A., Bakkali, M. and Laglaoui, A. (2023). Effect of *Lactobacillus* spp. strains on the microbiological, biochemical, and organoleptic properties of Moroccan goat's cheese during ripening. *International Food Research Journal* 30(4): 1001 – 1014. <https://doi.org/10.47836/ifrj.30.4.17>
2. El galiou o., bakrim h., lamhamdi m., hassani zerrouk m., zantar s., arakrak a., bakkali m., laglaoui a. (2023). Potential of lactic acid bacteria from moroccan goat's milk for starter culture development. *J Microbiol Biotech Food Sci.* 1-9. <https://doi.org/10.55251/jmbfs.9463>
3. Belcadi H., , Aknouch A., El Amrani S. , Chraka A., Lachkar M, Mouhib M., Zantar S. , Ibnmansour A. (2023). Gamma-irradiation effect on the chemical composition and antibacterial activity of the moroccan *tanacetum annuum* L. essential oil. *Heliyon*: 24;9(6):e16625 . <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e16625>.
4. Harrak H. , El Antari A., Ben Hilal H., Zantar S. et Lalaoui Rachidi M. (2022). Evaluation des critères physiques, physicochimiques et biochimiques et des activités biologiques des graines et des huiles des graines du fenouil (*Foeniculum vulgare* Mill.). *AFRIMED AJ –Al Awamia* (134). p. 150-176
5. Benicha M. Ayadi M. Zantar S. and Mrabet R. (2022). Sorption–desorption equilibria of Deltamethrin in two contrasting agricultural soils of Loukkos North-west of Morocco. *AFRIMED AJ –Al Awamia* (135). p. 16-36
6. Houmy, N., Melhaoui, R., Kodad, S., Zantar, S., Elamrani, A. (2021). Valorisation of cold-pressed almond oil's cake as raw material for the preparation of naturally gluten-free flour for specific food applications. *E3S Web of Conferences*, 240, 03004
7. Bakkali Aissaoui A., Zantar S., EL Amrani A. (2021). Évaluation du potentiel acaricide des monoterpènes et leurs mélanges binaires sur l'acarien *Tetranychus urticae* Koch (Acari : Tetranychidae). *Bulletin de la Société Royale des Sciences de Liège*, Vol. 90, articles, p. 30 – 48
8. Azzouzi N., Zantar S., Aghmir N., Britel M.R., Maurady A. (2021). Changes in Physicochemical Properties of Wild and Cultivated Blackberry during Postharvest Cold Storage. *Journal of Food Quality and Hazards Control* 8 (2021) 71-77
9. Bakkali Aissaoui A., El Amrani A., Zantar S. & Annaz H. (2021) Toxicity of *Rosmarinus Officinalis* Essential Oil to the Pest *Tetranychus Urticae* Koch (Acari: Tetranychidae) and its Predator *Phytoseiulus Persimilis* Athias-Henroit (Acari: Phytoseiidae). *International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research*. Volume 5, Issue 1 March 2021 ISSN: 2602-4772
10. Amrani M., Maouni A., Hassani Z M., Toukour ., Laglaoui A., **Zantar S.**, Khaddor M., (2020). Research and Toxicogenic Characterization of *Penicillium* Contaminating Goat's Traditional Dairy Products in Northern Morocco. In *European Scientific Journal* April 2020 edition Vol.16, No.12 PP 70- 82
11. Aitboulahsen M., Chairi H., Laglaoui A ., **Zantar S.**; Arakrak A., Bakkali M., Hassani Zerrouk M., (2020). Gelatin/pectin-based film incorporated with essential oils: Functional characteristics and shelf life extension of tilapia fillets under refrigeration. *Journal of food safety* <https://doi.org/10.1111/jfs.12774>
12. *Moukhles A., S. Charfi, S. Zantar, L. Toukour, A. Ibn Mansour* (2019). Seasonal variation in yield and chemical composition of Moroccan *Thymbra capitata* (L.) Cav. essential oil and its

- corresponding hydrolat extracted essential oil. in Moroccan Journal of Chemistry .Mor. J. Chem.7N°2 (2019) 346-353.
13. Bakkali Aissaoui A., **Zantar S.**, El amrani A. (2019) . Chemical composition and potential acaricide of *Salvia officinalis* and *Eucalyptus globulus* on *Tetranychus urticae* Koch (Acarina: Tetranychidae). In Appl. J. Envir. Eng. Sci. 5 N°3(2019) 280-29.
 14. Elhani S., , Maroua Haddadia M., , Csákvárib E. , **Zantar S.** , Hamim A. , Villányi V., Douaik A. , Zsófia Bánfalv Z. (2019) Effects of partial root-zone drying and deficit irrigation on yield, irrigation water-use efficiency and some potato (*Solanum tuberosum* L.) quality traits under glasshouse conditions. In Agricultural Water Management. Volume 224, 1 September 2019, 105745
 15. Ait Boulahsen M, **Zantar S**, Chairi H, Laglaoui A, Arakrak A, Bakkali M, Hassani M. (2018) Optimization and characterization of gelatin and chitosan extracted from fish and shrimp waste. In E3S Web of Conferences 37, 02006
 16. Aitboulahsen M., **Zantar S.**, Laglaoui A., Ezziyyani M., Arakrak A., Chairi H., Bakkali M. & Hassani Zerrouk M. (2018) Chemical Composition, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Essential Oils Against Pathogens Isolated from Food, Crops and Hospitals in Morocco, Journal of Essential Oil Bearing Plants, 21:6, 1450-1459, DOI: 10.1080/0972060X.2019.1570348
 17. Aitboulahsen M. , **Zantar S.**, Laglaoui A., Chairi H., Arakrak A., Bakkali M., and Hassani Zerrouk M. (2018). Gelatin-Based Edible Coating Combined with *Mentha pulegium* Essential Oil as Bioactive Packaging for Strawberries. In Journal of Food Quality Volume 2018, Article ID 8408915, 7 pages <https://doi.org/10.1155/2018/8408915>
 18. Bakkali Aissaoui A .,EL Amrani A., **Zantar S.**, Toukour E. (2018). Activité Acaricide Des Huiles Essentielles Du *Mentha Pulegium*, *Origanum Compactum* Et *Thymus Capitatus* Sur L'acarien Phytophage *Tetranychus Urticae* Koch (Acari : Tetranychidae) . In European Scientific Journal January 2018 edition Vol.14, No.3. Pp: 118-139.
 19. Lahnine L. , Mghazli S., Mahrouz M., Hidar N., Ouhammou M., Mouhib M., **Zantar S.**, Hanine H., Ossor H., Misdaq M.A. (2017) ; Decontamination by gamma irradiation at low doses of *Thymus satureioides* and its impact on physico-chemical quality. In Food and Bioproducts Processing. [Volume 104](#), July 2017, Pages 48–56
 20. Belhadj N , **Zantar S** , Bakkali M , Arakrak A and Laglaoui A., (2017) Effect of different strawberry varieties on the nectar quality in J. Food Process Technol . Volume 8: issu 1. pp 93
 21. Lahnine L., Idlimam A., Mahrouz M., Jada A., Hanine H., **Mouhib M.**, **Zantar S.**, Kouhila M., (2016), Adsorption measurements and modeling of thyme treated with gamma irradiation and thermal–biochemical treatment, **Industrial Crops and Products**, 15 October 2016, Vol.88, pp.36-43, <http://dx.doi.org/10.1016/j.indcrop.2016.02.049>.
 22. Cheroud S., Zantar S., Arakrak A., Bakkali M., Laglaoui A. (2016) Etude des changement biochimiques post mortem dans le muscle de la viande de chèvre du Maroc. Options Méditerranéennes, A, no. 115, 2016. Pp 493- 496
 23. Notfia Y., **Zantar S.**, Alem C., Ibenbachyr M. (2016). Chaîne de commercialisation du fromage de chèvre dans la zone oasienne de la Vallée de Draa Sud est Marocain. Options Méditerranéennes, A, no. 115, 2016. Pp 157- 161

24. **Zantar S., Boujnah M., Toukour L., Hassani Z.M., Bakkali M, Lagloui A., (2016).**
Caractérisation du lait de chèvre du Nord du Maroc. Options Méditerranéennes, A, no. 115, 2016. Pp 509- 515.
25. Mghazli S., Idlimam A., Mahrouz M. , Lahnine L., Hidar N., Mouhib M., **Zantar S** Bouchdoug M., (2016). Comparative moisture sorption isotherms, modelling and isosteric heat of sorption of controlled and irradiated Moroccan rosemary leaves . Industrial Crops and Products, Volume 88, Pages 28-35
(<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0926669016301170>)
26. *Chahid K., Laglaoui A., Zantar S., Ennabili A. (2015) Antioxidant-enzyme reaction to the oxidative stress due to alpha-cypermethrin, chlorpyrifos, and pirimicarb in tomato (Lycopersicon esculentum Mill.). Environ Sci Pollut Res. 2015 Nov;22(22):18115-26*
27. *El Galiou O., Zantar S., Bakkali M., Laglaoui A., Juan A. Centeno J.C., Carballo J. (2015) Chemical and microbiological characteristics of traditional home made fresh goat cheeses from Northern Morocco. Small Ruminant Research (129) 108–113;*
29. Lahnine L., Idlimam A., Mahrouz M., Kouhila M., Hanine H., Mouhib M., Zantar S., Jaouad A., (2015), Thermodynamical properties of conserved thyme after gamma irradiation and thermal-biochemical treatment, **Journal of Materials and Environmental Science** 6 (9) 2418-2426. http://www.jmaterenvironsci.com/Document/vol6/vol6_N9/289-JMES%201770-Lahnine.pdf
30. *Zantar S., El Garrouj D., Pagán R., Chabi M., Laglaoui A., Bakkali M., Hassani Zerrouk M. (2015).Effect of Harvest Time on Yield, Chemical Composition, Antimicrobial and Antioxidant Activities of Thymus vulgaris and Mentha pulegium. European Journal of Medicinal Plants. 8(2): 69-77;*
31. *Zantar S., Haouzi R., Chabbi M., Laglaoui A., Mouhib M., Boujnah A., Bakkali M., Hassani Zerrouk M. (2015) Effect of gamma irradiation on chemical composition, antimicrobial and antioxidant activities of Thymus vulgaris and Mentha pulegium essential oils. Radiation Physics and Chemistry, 115: 6–11.*
32. *EL Galiou O, Centeno J.A, Zantar S , Bakkali M, Carballo J, Laglaoui A. (2014). Autochthonous starter effect on the microbiological, physicochemical and sensorial characteristics of moroccan goat's milk cheeses. In Journal: JOURNAL OF ADVANCES IN BIOTECHNOLOGY ISSN 2348-6201. Vol .4, No. 1.PP: 343-351*
33. *Zantar S, Yedri F, Mrabet R, Laglaoui A, Bakkali M and Hassani Zerrouk M. (2014). Effect of Thymus vulgaris and Origanumcompactum Essential Oils on the Shelf Life of Fresh Goat Cheese in Journal of Essential Oil Research. Journal of Essential Oil Research Volume 26, Issue 2. Pp 76-84*
34. *Noutfia Y, Zantar S, Ibelbachyr M, Abdelouahab Sand I Ounas (2014). Effect of stage of lactation on the physical and chemical composition of drâa goat milk. African Journal of Food, Agriculture and Nutrition (AJFAND). Volume 14 N 4. 1981-1991*
35. *Noutfia Y., Zantar S., Ibelbachyr M., Chentouf M.(2014). Evaluation of cheese making abilities of Drâa goat milk- South Morocco. International Journal of AgriScience Vol.4(10):447-451*

36. Ayadi M., Arakrak A., Chriyaa A., El Otmani S., Chentouf M., Zantar S., Bouassab A. (2014). " Effet des tanins condensés de la pulpe de caroube sur la production et la qualité du lait et de la viande caprine". Options Méditerranéennes. Série A, N 108. 127-134.
37. Farahat Laroussi B., Zantar S., Toukour L., Chentouf M., El Mourabit N., Benkhouya A. (2014). "Amélioration du savoir-faire local fromager dans la région du nord du Maroc".Options Méditerranéennes. Série A, N 108.445-449.
38. Ibenlbachyr M., Chikhi M., Zantar S., Sekkour E, Lbreji A, Dodouch A. (2014). "Transfert de technologie en élevage de petits ruminants. Cas des oasis du sud et sud est marocain. Options Méditerranéennes. Série A, N 108. 285-292.
39. Zantar S., Zeourk H.M., El Galiou O., Laglaoui A (2014). Elaboration d'un fromage de chèvre semi affiné a partir d'une sélection de souches lactiques autochtones isolées du lait de chèvre du Maroc. Options Méditerranéennes. Série A, N 108. 191-198
40. Zantar S., Zerrouk H.M., Zahar M., Saidi B.,Noutfia Z., Laglaoui A., Toukour L., Chentouf M. (2014). "Effet de l'utilisation des huiles essentielles (du thym, du romarin, de l'origan et du myrte) sur les propriétés physico-chimiques, microbiologiques et sensorielles du fromage de chèvre frais et semi-affiné. Options Méditerranéennes. Série A, N 108. 183-190.
41. Chahid K., , Laglaoui A., Zantar, S., Ennabili A. (2013). Effect of Alpha-cypermethrin on morphological parameters in tomato plants (*Lycopersiconesculentum* Mill.) American Journal of Environmental Protection, 2, 149-153
42. Chahid K., Laglaoui A., Zantar S., Ennabili A. (2013). Changes evaluation of reserve substances and degradation enzymes after exposure of tomato plants (*Lycopersicon esculentum* Mill.) to Alpha - Cypermethrin, Chlorpyriphos and Pyrimicarb . ProEnvironment, 6, 33- 41.
43. Chahid K., Laglaoui A., Zantar S., Ennabili A. (2013). Effect of three insecticides on tomato (*Solanum lycopersicum*) seedling germination and early plants growth. Biological Diversity and Conservation, 6, 57-61.
44. El Galiou O, Zantar S, Bakkali M, Laglaoui A (2013). Lypolysis and Proteolysis During the Ripening of Fresh Moroccan Goats 'Milk Cheese. In World Journal of Dairy & Food Sciences. 8 (2): 201-206
45. Noutfia Y., Zantar S, Ibenlbachyr M. (2012). Caractéristiques physicochimiques du lait et du fromage des chèvres Draa et Alpine. Dans actes les actes des 1 eres journée de recherche sur les ruminants L'élevage caprin : acquis de recherche : stratégie et perspectives de développement. Edition Fadil Moussa, INRA. Pp 163-170
46. Chentouf M., Zantar S., Ayadi M., Zerrouk M., Keli H. 2011. Performances de production et qualité des produits de deux systèmes de production caprine au nord du Maroc. Options méditerranéennes, 100 :101 – 106
47. Chentouf M., Zantar S., Doukkali M.R., Farahat L.B., Joumaa A., Aden H. 2011. Performances techniques et économique des caprins dans le nord du Maroc. Options méditerranéennes, 100 :151 – 156
48. Noutfia Y., Ibenlbachyr M., Zantar S. 2011. Aperçu sur le secteur de fabrication du fromage de

chèvre dans la région d'Ouarzazate. Options méditerranéennes, 100 :305 – 310.

49. Tahri, L., El gerrouj D., Zantar S., Mouhib M., Azmani A., Sayah F. (2010). Wastewater treatment using gamma irradiation: Tetouan pilot station, Morocco. *Radiation Physics and Chemistry* 79, 424-428.
50. Chentouf M., Boulanouar B., Bister J.L., **Zantar S.** (2008) Evaluation des performances de production de la chèvre locale du Nord du Maroc. *Al Awamia*. **118-119**,137-153.
51. Chentouf M., Ben Bati M., **Zantar S.**, Boulanouar B., Bister J.L. (2006) Evaluation des performances des élevages caprins extensifs dans le nord du Maroc. *Options Méditerranéennes*. **70**, 87-94.
52. Moussaid E.M., R'kiek C., Farahat laaroussi B., **Zantar S.**, Mouhib, M., El Guerrouj, D., & Toukour, A. 2002 Technological quality of irradiated Moroccan citrus fruits. In Study of the impact of food irradiation on preventing losses: Experience in Africa. Proceedings of a final Research Co-ordination Meeting held in Pretoria, South Africa, 20–24 September 1999. IAEA-TECDOC-1291.ISSN 1011–4289. Pp13-16
53. R'kiek C., **Zantar S.**, Moussaid E.M., 1993 Etat de l'avancement de l'introduction de l'ionisation pour la conservation des aliments et sa faisabilité économique au Maroc. In cost-benefit aspects of food irradiation processing. Proceeding of a symposium, aix-en-province 1-5 march 1993 jointly organized by the IAEA, FAO and WHO. Pp : 213-219
54. **Zantar, S.**, R'kiek,C., Moussaid, E.M. 1993. Economic feasibility of food irradiation processes. In Report of final FAO/IAEA research co-ordination meeting on the application of irradiation technique for food processing in Africa.

Publications dans des conférences nationales et internationales (orale et affiché) (2011-2021)

1. Felloul Z., Zantar S., Arakrak A , Bakkali M. & Laglaoui A. (2021). Effect of coat color and production system on carcass and meat quality of northern moroccan kids. In III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey, 1-3 September 2021
2. BAKKALI AISSAOUI A., BOUAYAD N, ZANTAR S., EL AMRANI A. (2020) Study of the effect of citrus *sinensis* and citrus *aurantium* essential oils on tetranychus urticae koch (acari: tetranychidae). in International Agricultural, Biological & Life Science Conference Edirne, Turkey, 1-3 September, 2020
3. Bakkali Aissaoui A., Houssam A., El Amrani A., Zantar, S. (2020). Toxicity of Rosmarinus officinalis oil to the pest Tetranychus urticae Koch (Acari: Tetranychidae) and its predator Phytoseiulus persimilis Athias-Henroît (Acari: Phytoseiidae).). in International Agricultural, Biological & Life Science Conference Edirne, Turkey, 1-3 September, 2020
4. Lamhamdi Mostafa, El Galiou Ouïam, Zantar Said, Abdelhay Arakrak, Mohammed Bakkali, Laglaoui Amin (2020) Study of the chemical composition, proteolysis, lipolysis and Free Fatty Acid during the ripening of fresh Moroccan goats' milk cheese.). in International Agricultural, Biological & Life Science Conference Edirne, Turkey, 1-3 September, 2020
5. Zantar Said (2019), « La technologie d'ionisation au service du développement de l'agro-industrie », In Colloque International sur la Recherche en Agroalimentaire « Innovations et nouvelles tendances » , Faculté polydisciplinaire de Larache, 05-06 Février 2019
6. Benicha M., Zantar S., Hassani Zerrouk M., Laglaoui A. (2019) Effet de la réduction d'utilisation des pesticides sur le rendement et la qualité de la fraise « Sabrina » In Colloque

- International sur la Recherche en Agroalimentaire « Innovations et nouvelles tendances » ,
Faculté polydisciplinaire de Larache, 05-06 Février 2019
7. Noutfia Y.Turkmen N., Boudkhili M., Zantar S.(2019) ; Formulation d'un yaourt a base du lait de vache pasteurise et du sirop de dattes, In Colloque International sur la Recherche en Agroalimentaire « Innovations et nouvelles tendances » , Faculté polydisciplinaire de Larache, 05-06 Février 2019
 8. Mohamed Aitboulahsen, Said Zantar, Amin Laglaoui, Hicham Chairi, Arakrak Abdelhay, Mohammed Bakkali & Mounir Hassani Zerrouk (2019). Fish gelatin/pectin based film incorporated with essential oils: functional characteristics and shelf life extension of tilapia slices under refrigeration. In 5th International Congress on microbial biotechnologies and socio-economic development opportunities. du 16 au 18 Octobre 2019 – Ifrane, Maroc.
 9. Zantar S (2019). Développement et valorisation des espèces aromatiques et médicinales à grande valeur agronomique, économique et environnementale. In séminaire des plantes aromatiques et médicinales, BenKarrech 28 novembre 2019
 10. Bakkali C., Zantar S., Benyahia H., Mouhib M., BOUIB M., Laglaoui A., Brigui J. (2019), *Effet du traitement de quarantaine par irradiation sur la qualité de la variété d'orange « Maroc late »*. In Colloque International sur la Recherche en Agroalimentaire « Innovations et nouvelles tendances » , Faculté poly-disciplinaire de Larache, 05-06 Février 2019.
 11. Amrani M., Saïd Zantar S., Hassani Zerrouk M., Laglaoui A., Khaddor M., (2019). Isolation and identification of penicillium toxinogene from dairy products in northern Morocco. In Colloque International sur la Recherche en Agro-alimentaire « Innovations et nouvelles tendances » , Faculté polydisciplinaire de Larache, 05-06 Février 2019.
 12. BELHADJ N., ZANTAR S., BAKKALI M., ARAKRAK A., LAGLAOUI A., (2019). *Evaluation of effect of phytosanitary irradiation on the microbiological quality of two different blueberry varieties*. In Colloque International sur la Recherche en Agro-alimentaire « Innovations et nouvelles tendances » , Faculté polydisciplinaire de Larache, 05-06 Février 2019.
 13. Kabous S., Zantar S., Toukour L., Laglaoui A., Arakrak A., (2019). Etude de l'effet de séchage sur la qualité des huiles essentielles de *l'origanum onites* et *origanum vulgare*. In Colloque International sur la Recherche en Agro-alimentaire « Innovations et nouvelles tendances » , Faculté polydisciplinaire de Larache, 05-06 Février 2019.
 14. Mohamed Aitboulahsen, Said Zantar, Amin Laglaoui, Hicham Chairi, Arakrak Abdelhay, Mohammed Bakkali & Mounir Hassani Zerrouk (2019) Effect of essential oils incorporation on edible films against common foodborne pathogens, The Fourth International Congress "Microbial Biotechnology for Development" "MICROBIOD4", April 24-26, 2019, Agadir, Morocco.
 15. Aitboulahsen M, Zantar S, Laglaoui A, Chairi H, Arakrak A, Bakkali M, Hassani M. 2018 Effet d'un enrobage antimicrobien sur la conservation de la fraise. 6ème édition de l'école internationale de recherche. Sous le thème: « biodiversité des PAM, biotechnologies, produits de terroir & valorisation des substances naturelles. Du 19 au 21 Avril 2018, à Faculté des Sciences d'Agadir, UIZ-MAROC
 16. Aitboulahsen M, Zantar S, Laglaoui A, CHAIRI H, Arakrak A, Bakkali M, Hassani M. Fabrication des enrobages et des films a base des bio polymeres: application dans la conservation des aliments. Journée Nationale ICDI. sous le thème : « Impact de la Chimie sur le Développement Industriel de la région du Nord » 10/02/2018 à la faculté des sciences et techniques de Tanger.
 17. Ait Boulahsen m¹, Zantar s³, Chairi H¹, Laglaoui A², Arakrak a², Bakkali m², Hassani M¹. Effect of gelatin coating on physicochemical properties of strawberry. Deuxième congrès international Biotechnologie au service de la société. Biotech 2017. 22-24 Novembre 2017 à la FST de Fès.
 18. Ait Boulahsen M, Zantar S, Chairi H, Laglaoui A, Arakrak A, Bakkali M, Hassani M..2017 Optimisation de l'extraction de la Gélatine et du Chitosane à partir des sous-produits de la

- pêche . La 6^{ème} Edition du Congrès International « Eaux, Déchets et Environnement » EDE6. 12, 13 et 14 Décembre 2017 à la FST de Béni Mellal – MAROC
19. BAKKALI AISSAOUI A., **ZANTAR S., TOUKOUR L. & EL AMRANI A.** (2016) Etude de la composition chimique de l'huile essentielle de Rosmarinus officinalis et évaluation de son efficacité sur l'acarien ravageur Tetranychus urticae. Dixieme Congres De L'ampp 22–23 Novembre 2016 – Rabat.
 20. LAHNINE L.; Mghazli S.; Hidar N.; Ouhammou **M.; Mouhib M.; Zantar S.**; Hanine H.; Bouchdoug M; Mahrouz M, Quality control of Thyme tea conserved by ionization, 6th International Congress of Aromatic and Medicinal Plants CIPAM 2016, du 29/05 au 01/06/2016, Coimbra, Portugal (**prix de meilleure communication**).
 21. Ait Boulahcen M., Zantar S., Amri A., Bakkali M., Laglaoui A., Hassani M. 2016 . Effect of antimicrobial edible coating on the shelf-life of strawberries, Congrès MICROBIOD 3 , Mohamdia , 24-26 octobre 2016
 22. *Bakkali A. Zantar S. Benicha M et Toukour L. El Amrani A. Effet acaricide de quelques plantes aromatiques sur l'acarien ravageur Tetranychus urticae. Le forum international sur les plantes aromatiques et médicinales : valorisation et innovation. 26-28 novembre 2015, Faculté des Sciences et Techniques de Fès ;*
 23. *Bakkali A. Zantar S. Benicha M, Toukour L et El Amrani A. Etude de la composition chimique des huiles essentielles de quelques plantes aromatique et médicinales du nord du Maroc. Le forum international sur les plantes aromatiques et médicinales : valorisation et innovation. 26-28 novembre 2015, Faculté des Sciences et Techniques de Fès ;*
 24. Lahnine L., Idlimam A., Mahrouz M. , KouhilaM. , HANINE H., **Mouhib M., Zantar S.**, Measurements and modeling of comparative adsorption of thyme, treated with two storage technologies: gamma irradiation and thermal-biochemical, 2nd Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants MESMAP-2, 22-25 Avril 2015, Antalya, Turquie.
 25. LAHNINE L., IDLIMAM A., MAHROUZ M., HANINE H., **MOUHIB M., ZANTAR S.**, « Thermodynamical properties of conserved thyme after gamma irradiation and thermal-biochemical treatment”, 5^{ème} Séminaire Maghrébin sur les Sciences et les Technologies du Séchage (SMSTS'2015), du 22 au 24 Novembre 2015, Ouargla Algérie.
 26. LAHNINE L., JADA A.MAHROUZ M., IDLIMAM A. & **MOUHIB M, Zantar S.** (2015). Effect of conservations process on the physical properties of thyme, 3^{ème} Congrès International de la Biodiversité Végétale, CIBV15, 9-11 Octobre 2015, Marrakech Maroc
 27. Zantar S., Chaara, F.Z, Ouazani Chahdi I., Mouhib,M., Hassani Zerouk M., (2014) Effet de la décontamination par la technique de l'irradiation sur l'activité antimicrobienne et antioxydant des huiles essentielles de 3 plantes aromatiques et médicinales. Dans 4^{ème} Congrès Maghrébin sur les toxiinfections alimentaires. 16-18 avril 2014, Fes. Maroc.
 28. *Lahnine L., Mahrouz M.,Mouhib M., Zantar S. Cohen N., Hanin H ; (2014) Impact de la conservation par rayonnement gamma à faible dose sur la qualité microbiologique et physicochimique des plantes aromatiques et médicinales. Dans 4^{ème} Congrès Maghrébin sur les toxiinfections alimentaires. 16-18 avril 2014, Fes. Maroc.*
 29. *Lahnine L., Mahrouz M.,Mouhib M., Zantar S. Hanin H ; (2014). Impacts du procédé de stérilisation par rayonnement gamma à faibles dose sur les propriétés physicochimiques du thymus satureioides contaminée par Escherichia Coli. 2nd International Congress of Plant diversity. 27 au 29 Mars Marakech.*

30. El Otmani S. Ayadi M. Zantar S. Chentouf M. 2013. Effet de l'incorporation du sorgho grain dans la ration des chevreaux en croissance engraissement sur la qualité de la viande. Dans Rencontre Recherche Ruminants 2013. Paris, France, 4 et 5 décembre 2013.
31. Farahat Laroussi B., Zantar S., Toukour L., Chentouf M., Benkhouya A. 2013.
32. Amélioration du savoir faire local fromager dans la région du nord. Dans 8ème séminaire international du réseau FAO-CIHEAM sur les ovins et les caprin sous le thème Technology creation and transfer in small ruminants: rôles of research, development. Tanger, Maroc, du 11 au 13 Juin 2013
33. Zantar S., Zerouk M., Zahar M., Saidi B., Noutfia Z., Laglaoui A., Larbi T., Chentouf M.
34. 2013. Effet de l'utilisation des huiles essentielles (du thym, du romarin, de l'origan et du myrte) sur les propriétés physicochimiques, microbiologiques et sensorielles du fromage de chèvre frais et semi-affiné. Dans 8ème séminaire international du réseau FAO-CIHEAM sur les ovins et les caprin sous le thème Technology creation and transfer in small ruminants: roles of research, development. Tanger, Maroc, du 11 au 13 Juin 2013
35. Zantar S., Zerrouk H. M., El Galiou O., Laglaoui A. 2013. Adéquation des souches lactiques autochtones isolées du lait cru de chèvre pour l'élaboration du fromage semi affiné. Dans 8ème séminaire international du réseau FAO-CIHEAM sur les ovins et les caprin sous le thème Technology creation and transfer in small ruminants: roles of research, development. Tanger, Maroc, du 11 au 13 Juin 2013
36. Chahid K., Laglaoui A., Zantar S., Ennabili A. 2013. Effect of Alpha-cypermethrin on morphological parameters in tomato plants (*Lycopersicon esculentum* Mill.). In International Conference on Water Resources & Environmental Management. Geneva, Switzerland, 9th-11th April 2013.
37. Zantar S., Zerrouk M.H., Laglaoui A., Mrabet, R. 2013. Caractérisation du savoir-faire de la production du fromage dans le Nord du Maroc. Dans Symposium International sur l'Agriculture Biologique Méditerranéenne et les Signes Distinctifs de Qualité. Agadir, Maroc du 2 au 4 décembre 2013.
38. Ayadi M., Arakrak A., Chriyaa A., El Otmani S., Chentouf M., Zantar S., Bouassab A 2013. Effect of feeding condensed tannins in carob pulp, on production and quality of milk and meat from goat. Dans 8ème séminaire international du réseau FAO-CIHEAM sur les ovins et les caprin sous le thème Technology creation and transfer in small ruminants: roles of research, development. Tanger, Maroc, du 11 au 13 Juin 2013
39. Cherroud S., Laglaoui A., Zantar S., Carballo J., Arrakrak A., Franco I. 2012. Goat "Cecina" production technology improvement: study of lipolytical change. In second edition of the international Congress: "Microbial Biotechnology for Development" (MICROBIOD 2), Marrakesh, 2-4 October 2012
40. Farahat Laroussi B., Zantar S et MRABET R., La conservation des aliments par ionisation au Maroc : Acquis de recherche. Colloque International sur l'Utilisation de la Radioactivité dans le Développement Durable, Meknès 6&7 mai 2011.
41. Noutfia Y., Zantar S, Ibnelbachyr M (2011). *Caractéristiques physicochimiques du lait et du fromage des chèvres Draa et Alpine. Dans actes les actes des 1eres journée de recherche sur les ruminants L'élevage caprin : acquis de recherche : stratégie et perspectives de développement.* 2-3 novembre 2011. IAV Hassan II.
42. Zantar S., Chentouf M. (2011). *Valorisation et qualité des produits laitiers au Nord du Maroc. Dans actes les actes des 1eres journée de recherche sur les ruminants L'élevage caprin : acquis*

- de recherche : stratégie et perspectives de développement. 2-3 novembre 2011. IAV Hassan II
43. Farahat Laroussi, B., S. Zantar & R. Mrabet. 2011. La conservation des denrées alimentaires par ionisation au Maroc : Acquis de recherche. Colloque International sur l'utilisation de la radioactivité pour le développement durable. Univ. Moulay Ismail, FS Meknès 06-07 mai 2011. P. 44.
 44. Chentouf M., El Otmani S., Keli A., Ayadi M., Zantar S. 2012. Incorporation of destoned and dried olive cake in fattening goat kids feeding: effect on fattening performances, carcass characteristics and fatty acid composition of meat. In XI International Conference on goats, Gran Canaria (Spain). 23 – 28 Septembre 2012
 45. Chentouf M., El Otmani S., Keli A., Ayadi M., Zantar S. 2012. The incorporation linseed in the diet of fattening goats improves growth rate and fatty acid profile of meat. In XI International Conference on goats, Gran Canaria (Spain). 23 – 28 Septembre 2012
 46. Cherroud S., Carballo J. Arrakrak A., Franco I., Zantar S., Laglaoui A. 2012. Caractérisation et valorisation de la viande de chèvre: étude microbiologique de cecina de chèvre fabriqué au nord du Maroc. Dans troisième colloque international de biotechnologie microbienne, 15 au 17 mars 2012, Tanger, Maroc. Pp. 59
 47. El Otmani S., Ayadi M., Chentouf M., Zantar S. (2012) Effect of lupin on carcass characteristics and meat quality of growing and fattening goats. In XI International Conference on goats, Gran Canaria (Spain). 23 – 28 Septembre 2012.
 48. EL Otmani S., Ayadi M., Chentouf M., Zantar S., Toukour L. (2012). Effect of sorghum incorporation in the diet of fattening kids on meat quality. 63rd Annual Meeting of the European Association for Animal Production. 27 – 31 August 2012, Bratislava, Slovakia
 49. Noutfia Y, Zantar S, Ibnelbachyr M. 2011. Caractéristiques physicochimiques du lait et du fromage des chèvres Drâa et alpine. 1^{ères} journées des recherches sur les ruminants : Elevage caprin : Acquis de recherche, stratégie et perspectives de développement. 2 et 3 Novembre 2011, Rabat – Maroc
http://www.agrimaroc.net/seminaire_caprin/noutfia_lait_fromage_chevres.html
 50. Zantar S., Farahat L.B., Toukour L., Chentouf M., Glaoui A. (2012) Characterization of goat cheese in the north of Morocco. In XI International Conference on goats, Gran Canaria (Spain). 23 – 28 Septembre 2012
 51. Zantar S., Chentouf M. Toukour E. (2011) Valorisation et qualité des produits laitiers au Nord du Maroc. 1^{ères} journées des recherches sur les ruminants : Elevage caprin : Acquis de recherche, stratégie et perspectives de développement. 2 et 3 Novembre 2011, Rabat, Maroc. http://www.agrimaroc.net/sem_caprin_2011.htm,
http://www.agrimaroc.net/seminaire_caprin/zantar_produits_laitiers_nord_maroc.html

Article dans une Revue professionnelle

Zantar, S. & R. Mrabet. 2010. La transformation fromagère : Moteur du développement de l'élevage caprin au Nord. ResAgro 18:24-27.

Encadrements

- Plus 40 masters
- Doctorat : 3 doctorants
- Plus de 60 PEF

Membre de jury dans plusieurs thèses

- Membre de jury d'une soutenance de thèse de Mariem Amrani «Amélioration de la qualité technologique et hygiénique des produits Laitiers (Fromage et lben) par les bactéries lactiques autochtones du Nord » soutenue le 21 novembre 2020
- Membre de jury de thèse doctorale de Mme Bakali Asmae intitulée « « Potentialités des huiles essentielles dans la lutte biologique contre l'acarien Tetranychus urticae Koch. (Acari: Tetranychidae), ravageur des cultures de fraises au nord du Maroc» Le 17 Juillet 2021 à la FST de Tanger.
- examinateur et membre de jury d'une soutenance de thèse de doctorat intitulée «Lait de chamelle : caractérisation, stabilité thermique et élaboration du lait fermenté » le 30 juin 2018 à l'IAV Hassan II

Encadrement professionnelle : plus 5 associations dans le domaine agroalimentaire

Expertises

- Evaluation plus 20 projets nationaux et internationaux
- Membre du codex alimentarius
- Expertise avec CNRST
- Evalueur des projet nationaux internationaux CNRST 2017-2021