

Titre de votre communication en Français

Titre de votre communication en Anglais

Prénom Nom du premier auteur¹, Prénom Nom de l'auteur qui présente la communication² &
Prénom Nom du dernier auteur¹

¹ *Affiliation et adresse du premier auteur*

E-mail : *email-du-premier-auteur@laoujettravail.be*

² *Affiliation et adresse du deuxième auteur qui présente la communication*

E-mail : *email-du-deuxième-auteur@laoujettravail.be*

Résumé

Le résumé ne doit pas excéder 150 mots.

Mots-clés : la liste des mot-clés est à mettre ici

Abstract

Si votre texte est en français, vous êtes invité à proposer un résumé en anglais.

Keywords : la liste des mot-clés en anglais est à mettre ici

1 Introduction

Vous pouvez ensuite taper votre texte en \LaTeX en utilisant des sections (`\section`), ou des sous-sections (`\subsection`), voire des sous-sous-sections (`\subsubsection`). Nous vous recommandons de nous envoyer un fichier au format `.pdf`.

2 Première partie

2.1 Sous-section 1

2.1.1 sous-sous-section 1

EXEMPLE de table :

Déplacement de la moyenne $c\sigma$	ARL(c)
$c = 0$	370
$c = 0.5$	156
$c = 1$	44
$c = 1.5$	15
$c = 2$	6
$c = 2.5$	3
$c = 3$	2

Table 1: Légende

EXEMPLE pour les figures :

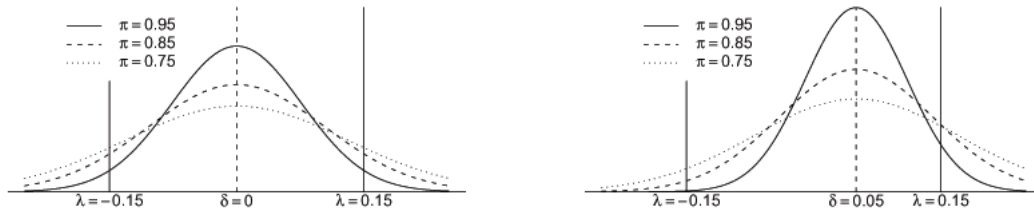


Figure 1: Légende

2.1.2 sous-sous-section 2

2.2 Sous-section 2

Pour tout ce qui concerne les mathématiques, vous pouvez utiliser :

- si vous utilisez les math dans le texte : `$ math_dans_le_texte $`
- si vous écrivez une équation sur des lignes séparées du texte :
 - `$$ math $$`
 - ou `\begin{eqnarray} equation \end{eqnarray}`.

Bibliographie

- Watt, D. K., Brasch, D. J., Larsen, D. S., & Melton, L. D. (1999). Isolation, characterisation, and NMR study of xyloglucan from enzymatically depectinised and non-depectinised apple pomace. *Carbohydrate Polymers*, 39(2), 165-180.
- Closs, C. B., Roberts, I. D., Conde-Petit, B., & Eschler, F. (1997). *Phase separation and rheology of aqueous amylopectin/ galactomannan systems*. In E. J. Windhab, & B. Wolf. Proceedings of the 1st international symposium on food rheology and structure (pp. 233-237). Hannover: Vincentz Verlag.
- Stephen, A. M. (1995). Food polysaccharides and their applications. New York: Marcel Dekker.
- Wurzburg, O. B. (1986). Cross-linked starches. In O. B. Wurzburg, Modified starches: properties and uses (pp. 41). Boca Raton, FL: CRC Press.
- Gannoun, A., Girard, S., Guinot, C. & Saracco, J. (2002). Trois méthodes non paramétriques pour l'estimation de courbes de référence - Application à l'analyse de propriétés biophysiques de la peau. *Revue de Statistique Appliquée*, L(1), 65-89.