ISEKI Food Association

NEWSLETTER Issue 24, December 2017

EDITORIAL

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD (IFA)

- ISEKI_FOOD 2018 - INSCRIPTION & ABSTRACT SOUMISSION OUVERTS
- L'ASSOCIATION SEKI-FOOD RECHERCHE UN PROJECT MANAGER

NOUVELLES DES REPRESENTANTS NATIONAUX IFA

- L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD A FLOUR BREAD 2017
- L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD A INCREASE 2017
- NOUVEAUX REPRESENTANTS NATIONAUX ET DEPUTES EN 2017

NOUVELLES DES PROJETS

- OUTILS VIRTUELS EUFOOD-STA - APPEL A CONTRIBUTIONS
- NOUVEAUX PROJETS OU IFA EST PARTENAIRE

NOUVELLES A PROPOS D'ENSEIGNEMENT & FORMATION

- SEA-ABT : BEVERAGE-4-US – COMPETITION INTERNATIONALE ETUDIANTE
- FOOD-STA : FORMATION PRATIQUE EN TECHNOLOGIE DE CUISSON REUSSIE
- MASTERPROGRAMMES INTERNATIONAUX

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

- LA PREMIERE CONFERENCE INTERNATIONALE SUR "INNOVATIONS IN FOOD INGREDIENTS AND FOOD SAFETY" – IFIFS 2018, 12-14 SEPTEMBRE 2018, BANGKOK, THAILANDE
- XXX JUBILE CONFERENCE SUR PROCEDES ET ENERGIE EN AGRICULTURE (PTEP 2018) 15-20 AVRIL 2018, BRZECE, SERBIE

LISTE DES EVENEMENTS A VENIR

SUIVEZ-VOUS ISEKI-FOOD SUR LINKEDIN, FACEBOOK ET TWITTER ?

EDITORIAL

de **Paola Pittia,** Présidente de l'Association ISEKI-Food, Université de Teramo.

La dernière édition de la newsletter de 2017 et, étant à la fin de l'année, il est temps de s'arrêter et de considérer ce qui a été fait, les résultats et leur impact sur nos communautés.

Cependant, cette fois je pense qu'il est plus important de s'occuper du futur, plus que par le passé. En 2017 nous avons travaillé beaucoup sur de nombreuses activités et ce numéro de la newsletter annonce un nombre de projets et d'évènements, que nous avons préparés, planifiés pour tous nos amis en 2018.

Parmi d'autres …. La 5ème Conférence ISEKI_Food avec le 3ème Workshop PhD International et les pré et post-conférences (soumission des abstracts ouverte), la 2ème édition de FoodFactory-4-Us (appel ouvert), de nouveaux webinars, nouveaux projets (e.g. NEXTFOOD, ASKFOOD, …) juste pour en citer quelques-uns avec l'information spécifique incluse dans la newsletter.

IFA continue, en accord avec sa philosophie, d'être fortement engagée pour améliorer l'enseignement, l'interaction recherche et industrie, et pour permettre le développement d'une chaîne de valeur alimentaire innovante et durable. La contribution des Représentants Nationaux et de tous les membres IFA est essentielle pour apporter de nouvelles idées dans l'association et disséminer les objectifs de notre association et les activités de par le monde.

Comme toujours …. Un grand merci à tous les membres du Comité de l'Association ISEKI-Food, aux Représentants Nationaux, aux Special Interest Groups Chairs et à vous pour votre support constant.

Je vous souhaite une année 2018, de paix, de succès et prospérité.

Paola Pittia

BACK TO TOP

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD (IFA)

ISEKI_FOOD 2018 - INSCRIPTION & ABSTRACT SOUMISSION SONT OUVERTS

ISEKI_FOOD 2018, 3-5 JUILLET 2018, STUTTGART, UNIVERSITE DE HOHENHEIM, ALLEMAGNE

Le réseau ISEKI_Food en collaboration avec l'Association ISEKI-Food organise la 5ème édition de la **Conférence Internationale ISEKI_Food *: "The Food System Approach – New Challenges for Education, Research and Industry",*** qui se tiendra à **l'Université de Hohenheim** à Stuttgart, Allemagne, les 3 - 5 Juillet 2018.

La 5ème édition aura comme thème "The Food System Approach – New Challenges for Education, Research and Industry" (Nouveaux défis pour l'Enseignement, la Recherche et l'Industrie). Une approche moderne pour faire face aux défis sociétaux, climatiques et nutritionnels impliquant la sécurité alimentaire et la durabilité globale de la chaîne alimentaire, doit considérer toutes les activités concernant la production alimentaire, les procédés, les emballages, la préparation de la distribution, la consommation et déchets comme les parties d'un système complexe où chaque élément interagit avec l'autre. L'Approche Système Alimentaire contribuera à améliorer utilisation, accès, disponibilité des aliments, en prenant en considération le bien-être social et environnemental.

Date limite pour la soumission des abstracts en ligne (conférence, PhD workshop) : 10 Mars 2018

Soumettez vos abstracts et venez rencontrer le réseau ISEKI à Stuttgart en Juillet 2018 !

Pour plus de détails sur la conférence SVP voir :

https://www.isekiconferences.com/stuttgart2018/

BACK TO TOP

L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD RECHERCHE UN PROJECT MANAGER

de **Gerhard Schleining**, secrétaire général IFA

Notre project manager précédent, Dr. Luis Maior, a travaillé avec beaucoup de réussite - merci à nouveau - mais il a trouvé un poste à l'université. IFA est maintenant partenaire de plusieurs projets ERSAMUIS+ et H2020. Donc, IFA recherche 1 ou 2 personnes qualifiées pour continuer son travail.

Description du poste (aspects clés):

- **Management de Projet** : assistance pour écrire (EU - et non EU-funded) des propositions de projets, management de projets dans le secteur alimentaire et enseignement/formation (e.g. celui en cours FooD-STA (https://www.food-sta.eu/), South East Asia Beverage Academy (https://www.sea-abt.eu/), et les projets qui démarrent (Erasmus+ KA ASKFOOD, H2020-NEXTFOOD) incluant diverses activités comme le développement et la maintenance des plateformes web avec un designer et un programmeur, conception et installation de système d'enseignement et de formation
- **Marketing et travail administratif** sur l'accréditation des programmes d'étude en alimentaire et la certification de petits cours en alimentaire
- **Marketing, management, activités de support** de IFA, comme la plateforme de carrières en alimentaire (https://www.foodcareers.eu/), organisation de webinars (https://www.iseki-food.net/webinars/past) et e-learning (https://moodle.iseki-food.net/), administration de notre journal en ligne (https://www.iseki-food-ejournal.com/ojs/index.php/e-journal), etc.

Conditions et exigences :

- plein temps ou temps partiel, temps de travail flexible possible
- sur la base d'un bureau à domicile, bonne connexion Internet obligatoire
- accord pour voyager de temps en temps pour participer à des réunions de projets
- salaire dépendant de l'expertise et du pays d'emploi
- excellents Anglais écrit et parlé et connaissances informatiques (advanced use of office programmes)
- degré universitaire en études alimentaires et expériences en management de projet, IT et enseignement/formation appréciées.

Si vous êtes intéressé, SVP répondez par e-mail avec une **Lettre de candidature et un CV**, envoyés au bureau de l'Association ISEKI-Food (**office@iseki-food.net)** au plus tard le **14 Janvier 2018**.

NOUS ATTENDONS VOS CANDIDATURES

BACK TO TOP

NOUVELLES DES REPRESENTANTS NATIONAUX IFA

L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD A FLOUR BREAD 2017

Le **9ème Congrès International "Flour-Bread '17** et le **11ème Congrès Croate des Technologistes en Céréales "Brašno-Kruh '17"** s'est tenu les 25-27 Octobre 2017 au Grand Hotel Adriatic, Opatija, Croatie. Le Congrès était organisé par la Faculté de Food Technology Osijek, l'Association Internationale pour Cereal Science and Technology (ICC), et l'Agence Alimentaire Croate. Deux organisations internationales, l'Association ISEKI Food, et la Global Harmonisation Initiative supportaient aussi ce congrès.

L'Association ISEKI-Food était représentée par la Député représentante nationale IFA en Croatie, Dr Nada Knezevic de l'Institut de Recherche et Développement Podravka.

Elle a utilisé cette opportunité pour présenter l'Association ISEKI-Food et ses activités aux 218 participants de Flour Bread 2017.

BACK TO TOP

INCREaSE 2017
INternational CongRess on Engineering and Sustainability in the XXI cEntury

October, 11th to 13th 2017
Faro, Portugal

L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD A INCREASE 2017

Le **Congrès international on Engineering and Sustainability in the XXI Century – INCREaSE 2017,** s'est tenu les 11-13 Octobre 2017, dans la ville côtière historique de Faro, Algarve, Portugal à l'Institut d'Engineering, Université d'Algarve, Penha *Campus*.

Le but du congrès international **INCREaSE 2017** était de contribuer au développement durable de manière multidisciplinaire, en explorant des défis transversaux, comme les Risques Naturels et Anthropogéniques, le Tourisme et la Durabilité, l'Aliment santé, l'Eau et la Société, la Mobilité Durable, l'Energie Renouvelable et l'Efficacité Energétique et autres sujets en relation avec les objectifs de développement durable.

Margarida Vieira, a présidé la Session 2 – "Procédés émergents, produits et emballage en industrie alimentaire " et fait une présentation intitulée "Utilisation de nanoparticules dans les emballages pour préserver l'aliment pour un monde plus durable".

Katherine Mary Flynn de l'Association Européenne pour la Sécurité Alimentaire – SAFE Consortium et membre IFA était invitée comme conférencière dans le domaine de Food Engineering avec une présentation intitulée "BUZZFEED: Tomorrow's lunch can make you sick." (le lunch de demain peut vous rendre malade)

Le dernier jour, un **workshop de l'Association ISEKI-Food** était organisé, où **Margarida Vieira** a présenté l'Association ISEKI-Food et **Cristina L.M. Silva** (membre du Comité IFA et conférencière) a présenté le IJFS (International Journal of Food Studies). D'autres membres très actifs de IFA incluant **Charis Galanakis** ("The Open Innovative Network of Food Waste Recovery") et **Dimitris Tsaltas** ("Traditional Food @ 21st Century") faisaient aussi partie du programme de la conférence.

BACK TO TOP

NOUVEAUX REPRESENTANTS NATIONAUX ET DEPUTES IFA EN 2017

A la fin de l'année nous aimerions utiliser cette occasion pour présenter les **Représentants Nationaux et Députés de l'Association ISEKI-Food** qui ont été nommés en 2017 :

JAN 2017	Deputy	Rafal Wolosiak	Warsaw University of Life Sciences	Pologne
FEV 2017	Nat. Representative	Vangelce Mitrevski	Faculty of Technical Sciences of Bitola	Republique de Macédoine
FEV 2017	Nat. Representative	Santanu Basu	Panjab University	Inde
FEV 2017	Nat. Representative	Zied Zarai	University of Sfax	Tunisie
MAR 2017	Nat. Representative	Rodolfo Solis	Central American Institute of technology	Guatemala
MAI 2017	Deputy	Nada Knežević	Podravka Research and Development Institute	Croatie
DEC 2017	Deputy	Florence Dubois-Brissonnet	AgroParisTech	France
DEC 2017	Deputy	Cvetanka Mitrevska	International Slavic University Gavrilo Romanovic Derzavin	Republique de Macédoine

Nous voulons les remercier pour leur contribution pour faire connaître l'Association ISEKI-Food.

BACK TO TOP

NOUVELLES DES PROJETS

European FooD-STA

OUTILS VIRTUELS - APPEL A CONTRIBUTION !

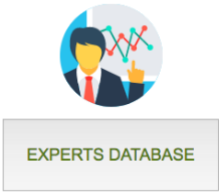
EuFooD-STA (www.food-sta.eu) – un projet Erasmus+ Knowledge Alliance coordonné par BOKU – travaille à relier ce qui sépare les académiques, l'industrie et autres acteurs clés du secteur alimentaire. Avec cet objectif, le projet a établi un Centre indépendant "EuFooD-STA Centre", une plateforme ouverte et indépendante avec 8 centres locaux situés en Autriche, France, Allemagne, Grèce, Italie, Portugal, Espagne et UK. Le Centre "EuFooD-STA Centre" agit comme un cadre organisationnel pour des collaborations internationales et durables entre l'industrie alimentaire et l'université. La participation au Centre EuFooD-STA est gratuite ! Vous pouvez candidater à https://www.food.sta.eu/efsc-member/register

Nous voudrions vous demander votre contribution à plusieurs des outils développés et figurant sur le site web EuFooD-STA :

- La **Bibliothèque Digitale** est une base de données multilingue avec une collection d'équipements digitaux et de formation en ligne (webinars, powerpoints, videos, cours en ligne, podcasts, etc.) offrant la possibilité de filtrer les recherches selon le groupe cible, le secteur, catégorie, langue et formats de formation. Pour améliorer notre base de données, SVP remplissez le formulaire ici.

- Le EuFooD-STA **Brokerage System** est une base de contact pour graduates et l'industrie alimentaire. Elle inclut deux bases de données : (1) une **d'offres de jobs** avec tout type d'opportunité de job dans le secteur alimentaire, et (2) une **base pour la recherche de job** où des graduates peuvent présenter leur expertise et disponibilité pour le secteur alimentaire. Nous mettons à jour en continu notre système d'offres avec de nouvelles offres de jobs de partout en Europe ! Des modèles en ligne pour soumettre une nouvelle offre de job et/ou une nouvelle application pour un job sont disponibles et attendent vos contributions. !

- Le EuFooD-STA **Mobility System** est une plateforme pour les étudiants et les personnels de l'industrie /université en alimentaire, agissant comme une base de contact pour informer et faciliter l'échange d'étudiants et de personnels entre l'industrie et les universités en alimentaire (stages, missions scientifiques de courte durée (STSM)) en Europe. Un modèle en ligne pour créer une nouvelle offre de mobilité est disponible et prête pour votre candidature !



- La **base de données Expert** peut être utilisée pour rechercher une expertise dans un domaine spécifique. Pour améliorer la base, nous serions très heureux si vous pouviez entrer votre propre profil d'expert dans la Base de Données des Experts.

Nous vous remercions à l'avance pour votre participation, et si vous avez des questions, SVP contactez Line Friis Lindner (line.lindner@boku.ac.at) ou Francisco Javier Casado (fjcasado@uni-hohenheim.de).

BACK TO TOP

NOUVEAUX PROJETS AVEC IFA COMME PARTENAIRE

En plus de **SEA-ABT**, la **South East Asia Academy for Beverage Technology**, avec des centres en Thaïlande et en Europe, IFA est partenaire des projets suivants, qui ont été récemment approuvés :

ASKFOOD (ALLIANCE POUR COMPETENCES ET CONNAISSANCE POUR ELARGIR FOOD SECTOR-RELATED OPEN INNOVATION, OPTIMISATION ET DEVELOPPEMENT)

Un nouveau projet Erasmus+ Knowledge alliance pour innover et développer de nouvelles interactions industrie-académie en formation et enseignement a été approuvé par EACEA. Coordonné par l'Université de Teramo, ASKFOOD commence le 1er Janvier 2018 jusqu'au 31 Décembre 2020 et inclut comme partenaires des universités (BOKU, AT; Université de Hohenheim, DE; Cyprus Technical University, CY; Université de Zagreb, HR; Wageningen University, NL); des organisations professionnelles en recherche et management de projet (Cassiopea, IT; LVA, AT), des associations de l'industrie alimentaire (Federalimentare, IT; FoodDrinkEurope, BE; SEVT,GR) et l'Association ISEKI-Food (AT).

Le projet ASKFOOD couvrira l'ensemble des secteurs économiques qui dépendent et influencent l'évolution de l'industrie alimentaire, en mettant ensemble différents acteurs, secteurs et points de vue pour :

- créer une plateforme interactive et un réseau dynamique pour le partage et la co-création de connaissance multisectorielle
- faciliter les découvertes et anticiper les tendances et les compétences émergentes en relation
- ouvrir l'innovation et défaire les modèles de formation de leurs carcans, en lançant des schémas de formation non habituels, centrés sur l'apprenant et concernant différentes industries, en relation avec d'autres alliances de connaissance et initiatives supportées par l'EU
- construire des outils et des cadres d'organisation communs qui garantiront la durabilité du réseau et les activités du projet à long terme.

NEXTFOOD (EDUCATING THE NEXT GENERATION OF PROFESSIONALS IN THE AGRIFOOD SYSTEM)

NEXTFOOD, un projet de 4 ans commençant en 2018, financé par le H2020 scheme Rural Renaissance - Fostering innovation and business opportunities, est coordonné par l'Université Suédoise de Agricultural Sciences et conduira la transition cruciale vers des systèmes de développement en agroalimentaire et forêt plus durables et compétitifs en concevant et installant des systèmes d'enseignement et formation pour donner aux professionnels en formation ou travaillant déjà, des compétences pour pousser le changement vert dans notre société en rapide évolution.

NEXTFOOD aura pour objectif la vue linéaire du transfert de connaissance comme un procédé du haut vers le bas de la recherche vers le conseil et la pratique et supporter la transition vers l'enseignement et l'apprentissage plus centrés sur l'apprenant, basé sur l'action participative dans plusieurs études de cas couvrant les systèmes agro-alimentaires et forestiers en Europe, Asie et Afrique. Des fermiers

résolvent de réels défis en relation avec la durabilité avec des chercheurs, des étudiants et autres personnes concernées en développant à la fois des compétences techniques vertes et des compétences collaboratives.

NEXTFOOD assurera la qualité en recherche et enseignement en créant un système de contrôle (peer review) pour l'évaluation des résultats de recherche pratique en se basant sur la durabilité et l'utilité pratique. De plus nous développerons un cadre d'accréditation internationale et la formation dans des domaines relevant des systèmes agro-alimentaire et forestiers durables.

Un processus innovant guidera le développement du projet NEXTFOOD de manière cyclique assurant que le procédé de recherche et les études de cas s'améliorent. Cela montrera comment la recherche orientée vers la pratique peut être instrumentale pour permettre une meilleure collaboration entre université et société, plus d'innovation dans le secteur des systèmes agroalimentaires et forestiers et une communauté agroalimentaire progressive prête à résoudre les défis complexes de durabilité du 21ème siècle.

SMARTCHAIN (TOWARDS INNOVATION-DRIVEN AND SMART SOLUTIONS IN SHORT FOOD SUPPLY CHAINS)

SMARTCHAIN, Projet de 3 ans, démarrant en 2018, financé par H2020 Research and Innovation scheme est coordonné par l'Université de Hohenheim (DE) avec 43 partenaires de 11 pays européens incluant des partenaires clés du domaine de la chaîne alimentaire courte comme acteurs du projet.

Le principal objectif est d'amplifier et accélérer le mouvement vers des chaînes alimentaires courtes et, à travers des actions concrètes et recommandations, d'introduire de nouveaux modèles commerciaux robustes et des solutions pratiques innovantes qui améliorent la compétitivité et la durabilité du système agroalimentaire européen.

En utilisant une approche ascendante, une recherche ciblée sur la demande, le consortium SMARTCHAIN

- fera une analyse multi-perspective de 18 études de cas de chaînes courtes alimentaires en termes de facteurs technologiques, réglementaires, sociaux, économiques et environnementaux,
- vérifiera les liens et interactions entre tous les acteurs impliqués dans les chaines alimentaires courtes
- identifiera les paramètres clés qui influencent une production alimentaire et un développement rural durables dans différentes régions en Europe.

Le projet a pour but d'établir 9 communautés nationales de chaînes alimentaires courtes (Innovation and Collaboration Hubs) dans différents pays partenaires (France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Italie, Hollande, Serbie, Espagne et Suisse) et un centre d'innovation virtuel pour faciliter l'engagement des personnes concernées, mettant en relation fermiers et consommateurs dans un environnement de confiance leur permettant de générer des innovations à la demande. La combinaison de connaissance scientifique et pratique et l'usage de workshops d'innovation permettra le développement de solutions innovantes pratiques ainsi que la promotion d'un cadre pour différentes formes de chaines alimentaires collaboratives courtes dans les zones urbaines et rurales. SMARTCHAIN génèrera des actions concrètes pour le transfert de connaissances, avec l'organisation de workshops multi-

partenaires et des activités de formation pour fermiers et entrepreneurs de chaînes alimentaires courtes.

POSTHARVEST (BEST INNOVATIVE APPROACH TO MINIMIZE POST HARVEST LOSSES WITHIN FOOD CHAIN FOR VET)

POSTHARVEST, projet de 2 ans, démarré en 2017, financé par ERASMUS+ Strategic Partnership scheme est coordonné par le CENTRAL RESEARCH INSTITUTE OF FOOD AND FEED CONTROL (TR) et il apportera une approche innovante aux VET dans les secteurs post-récoltes en développant de nouveaux outils pour améliorer les compétences clés des groupes cibles ; fermiers, transporteurs, producteurs, groupes professionnels travaillant dans l'après-récolte de fruits et légumes, employés/travailleurs, revendeurs, preneurs de décisions dans les administrations publiques

Le projet développera un dossier éducatif qui répond aux demandes de la formation continue dans le domaine des secteurs post-récoltes pour réduire les pertes post-récoltes et améliorer la qualité, sécurité et commercialisation de produits horticoles sélectionnés.

De plus, les VET business partenariats ont pour but de promouvoir l'apprentissage basé sur le travail (work-based learning) et selon les groupes l'utilisation des dernières techniques inclusives techniques seront développées, et de nouveaux équipements de formation innovants pour un grand nombre de disciplines associé avec la prévention de pertes alimentaires (méthodologies, outils et pratiques) seront créés.

De plus, des outils digitaux pour permettre à des individuels d'apprendre dans une salle de classe seront utilisés. L'objectif principal est d'installer un développement durable dans le secteur via l'enseignement et la formation continue.

BACK TO TOP

NOUVELLES ABOUT EDUCATION & TRAINING

SEA-ABT: BEVERAGE-4-US – INTERNATIONAL STUDENT COMPETITION GAME

La South East Asia Academy of Beverage Technology (SEA-ABT) ouvre un appel pour une compétition internationale d'étudiants dans laquelle des équipes de 3 étudiants (de différentes universités ou une université) sont en compétition pour trouver les meilleures solutions pour le développement de produit ou d'ingrédient en créant **"Healthy beverage from waste utilization of food"** (boisson santé à partir de l'utilisation de déchets alimentaires) pour un produit spécifique - et/ou ingrédient.

Nous recherchons des équipes d'étudiants en Science et Technologie Alimentaire et programmes d'études en relation avec l'aliment qui travailleront sur un projet ayant pour but l'identification, la conception et le développement de solutions et d'idées intéressantes pour l'industrie des boissons avec une action spécifique pour améliorer et innover en technologie des boissons et en qualité et sécurité des aliments.

POURQUOI :

- Chaque équipe d'étudiants travaillera sur un problème réel d'aliment industriel et par conséquent ils amélioreront la connaissance spécifique et les compétences.
- Les étudiants amélioreront et augmenteront aussi la coopération, et la connaissance de l'importance et des bénéfices du travail en équipe dans un environnement de compétition.
- L'évaluation du projet sera faite par l'industrie alimentaire et/ou des associations alimentaires qui, en collaboration avec des académiques, évalueront les projets basés sur les meilleurs compétences professionnelles pour résoudre un problème et travailler en équipe.
- Un environnement virtuel pour partager la connaissance et améliorer les compétences entre étudiants et enseignants au niveau européen et international sera créé.

QUI : le projet concerne des équipes **d'étudiants Bachelor** en food science and technology et tout autre programme d'étude alimentaire. Un enseignant/encadrant pourra/sera impliqué comme tuteur. Voir plus de détails dans la boîte d'Instructions.

RECOMPENSE :

- Chaque équipe/étudiant recevra un certificat de participation au **Beverage-4-Us-*competition program***
- L'équipe gagnante recevra le certificat correspondant aux gagnants. En plus les étudiants de l'équipe gagnante recevront :
    - Une récompense de 15.000 Baht/équipe pour le gagnant, 10.000 Baht/équipe pour le second et 5,000 Bath/équipe pour le suivant
    - Une entrée gratuite pour la 20ème Food Innovation ASIA Conference, (FIAC2018) les Juin 14-16, 2018 pour tous les membres de l'équipe gagnante.

DATES LIMITES :

- **15 Décembre 2017 au 15 Janvier 2018 : candidature des équipes** en remplissant le formulaire en ligne "**Online Registration Form**"
- **31 Janvier 2018 :** acceptation des équipes et des sujets de projets
- **5 Février 2018 :** instruction pour compétition et justification
- **Février – Mars 2018 :** online workshop et webinar pour augmenter les compétences (4 fois)
- **30 Avril 2018 :** soumission de la présentation de projet et rapport
- **15 Mai 2018 :** présentation finale de tous les projets à **Beverage-4-Us**
- **30 Mai 2018 :** workshop virtuel avec les résultats des équipes en présence de représentants de l'industrie et autres, et nomination des meilleures 1er, 2nd, 3ème **Beverage-4-Us team**

Equipe d'organisation scientifique : Sasitorn Tongchitpakdee, Chaleeda Borompichaichartk ul, Gerhard Schleining, Paola Pittia, Invité de l'Industrie (1), FOSTAT (1)

Pour plus d'info sur la compétition, contact : Sasitorn Tongchitpakdee (sasitorn.ch@ku.ac.th)

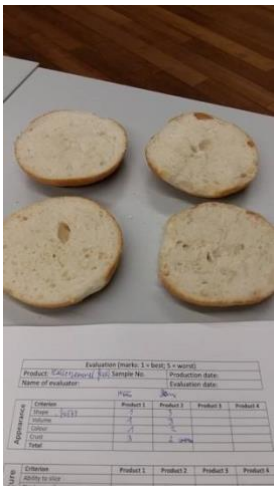
BACK TO TOP

FOOD-STA : SUCCESSFUL TRAINING ON BAKING TECHNOLOGY CPD CERTIFIED WORKSHOP

de **Alfred Mar**, Président ICC AUTRICHE

Avec le projet **FooD-STA**, **BOKU** (University of Natural Resources and Life Sciences Vienna), **l'Association ISEKI-Food** et **ICC** (International Association for Cereal Science and Technology) ont organisé une formation pratique en technologie de cuisson **"Hands-on training on baking technology"** pour un nombre limité de personnes qui enseignent la technologie des céréales. L'objectif de ce workshop de 2,5 jours était de faire connaître aux enseignants universitaires ce qui arrive en pratique dans l'industrie, afin de donner aux étudiants l'information nécessaire et d'impliquer l'industrie dans la formation des enseignants. Le workshop était dans les labos de boulangerie de **STAMAG GmbH**, une entreprise opérant à l'international dans les domaines de malt et ingrédients de cuisson et certifié par l'Association **ISEKI-Food** avec EQAS-Food Certificate scheme comme un cours de niveau 4 dans le cadre des qualifications européennes.

Le workshop a commencé avec une demi-journée d'introduction théorique à BOKU. Le formateur était Alfred Mar, qui a travaillé de nombreuses années dans l'industrie du pain et comme enseignant en technologie des céréales à BOKU. Il a donné quatre leçons sur l'aspect théorique et, pendant les deux jours suivants, a guidé la formation pratique dans les labos de cuisson de Stamag. A Stamag, le séminaire était supporté par l'équipe de management de la qualité et du développement de produit et trois maîtres boulangers pour trois produits : pains et rolls, boulangerie fine et patisserie. Grand merci à Stamag au nom des organisateurs et du formateur.



Avec l'aide de Dipl.Ing. Alfred Mar, les boulangers professionnels de l'équipe STAMAG pour le développement de produit ont démontré les différents effets de la composition, des paramètres de procédés et l'équipement sur la qualité des produits choisis. Les participants, d'Autriche, Estonie, France, Allemagne, Grèce, Latvia et Portugal, ont reçu une formation pratique et ont analysé sensoriellement les produits et discuté les effets obtenus avec les experts.

Les participants, enseignants de l'université et chercheurs dans les domaines de la technologie des céréales et de cuisson, de Autriche, France, Allemagne, Estonie, Lithuanie et Portugal, ont été impliqués dans la formation de façon active.

Une introduction théorique et une expérience pratique ont généré de nombreuses discussions. La démonstration de la fabrication manuelle et en partie mécanique des produits cuits traditionnels autrichiens, comme rye-mixed bread, "Kaiser-rolls" and braided "Zopf" comme la production de produits du monde, comme des produits tels que croissants et muffins était le but de cette formation

pratique. Des méthodes modernes comme la congélation à cœur et la cuisson en magasin, étaient des aspects importants de la partie pratique de ce séminaire.

Les participants participaient aux essais et à la production des échantillons cuits et, participaient aux évaluations sensorielles systématiques.

A la fin du séminaire les participants ont montré la connaissance acquise par un test à choix multiple, qui fut brillamment réussi par tous.

Le retour très positif des participants nous motive pour continuer ce nouveau format de séminaire. Les sujets proposés sont e.g. whole-grain, gluten-free et ingrédients alternatifs (grains autres que blé et seigle) et pseudocéréales.

BACK TO TOP

INTERNATIONAL MASTERPROGRAMMES

Le programme de master international "Safety in the Food Chain" (SIFC) est offert par l'Université de Natural Resources and Life Sciences Vienne, Autriche, concernant tous les domaines de sécurité alimentaire. Il offre un cours de haut niveau en combinant toutes les expertises d'universités européennes. Les contenus du curriculum concernent tout le spectre de la chaîne alimentaire (approvisionnement et production).

Ce programme d'étude concerne spécialement les étudiants qui ont un degré BSc en „Food Science and Biotechnology". Basé sur leurs connaissances fondamentales dans les domaines de food science, natural and engineering science, les étudiants vont acquérir une connaissance particulière et des aptitudes pratiques dans le domaine de sécurité alimentaire, identification des risques, contrôle des risques et communication en risques. Les domaines alimentation humaine et animale seront combinés de façon complémentaire. Il est obligatoire de passer un semestre à l'étranger, supporté avec des bourses ERASMUS à Copenhague, Wageningen, Hohenheim ou Prague.

Packaging Technology and Sustainability

Le programme de master international "Packaging Technology and Sustainability" commencera en Octobre 2018 au Campus FH Vienne. C'est le premier programme de master à temps partiel dans la région DACH qui concerne le sujet interdisciplinaire de technologie de l'emballage. Ce programme technique scientifique avec des éléments économiques sera en anglais. Les étudiants approfondiront leurs connaissances dans les domaines de technologie de l'emballage, durabilité, management et science et recherche. Avec des compétences avancées en communication, recherche et management de projet, ils sont préparés pour une position de leader dans l'industrie de l'emballage.

BACK TO TOP

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

XXX JUBILE CONFERENCE SUR PROCESSING ET ENERGY EN AGRICULTURE (PTEP 2018) 15-20 AVRIL 2018, BRZECE, SERBIE

La Société Nationale de Processing and Energy in Agriculture et la Faculté d'Agriculture, Université de Novi Sad sont ravis de vous inviter à participer au **PTEP 2018**, les 15-20 Avril 2018 à Brzeće, Serbie.

Thèmes de la Conférence :

- Avancées en technologies post-récolte des produits agricoles ;
- Efficacité énergétique et sources d'énergie renouvelables ;
- Avancées en technologies de semences ;
- Nouvelles technologies alimentaires ;
- Durabilité en technologie alimentaire (engineering, economy, quality, energy, social aspects, hygiene, integral and organic production...) ;
- Aspects techniques et technologiques en sécurité d'alimentation animale ;
- Avancées en technologies alimentaires et aspects de qualité de la chaîne alimentaire pour alimentation humaine et animale ;
- Propriétés physiques des biomatériaux et aliments ;
- Tendances de développement en agriculture ;
- Management et contrôle de procédé ;
- Chauffage et conditionnement d'air.

Abstracts à soumettre avant le **20 Janvier 2018**.

SVP voir : http://www.ptep.org.rs/Sajt%20engleski/skupovien.html

BACK TO TOP

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

LA PREMIERE CONFERENCE INTERNATIONALE SUR

"INNOVATIONS IN FOOD INGREDIENTS AND FOOD SAFETY (IFIFS)" 12-14 SEPTEMBRE 2018, BANGKOK, THAILANDE

Le thème de la Conférence Internationale est **"Innovations in Food Ingredients and Food Safety"** (IFIFS)-2018. L'objectif de cette Conférence Internationale est de s'intéresser à des sujets actuels et d'intérêt qui concerneront les opportunités et défis en technologie innovante émergente pour une production durable et sûre d'aliments et boissons. Donc, cette Conférence Internationale veut rassembler des chercheurs, des industriels et des développeurs pour discuter des défis, tendances et approches innovantes pour une production plus sûre et durable en aliments et boissons.

Le IFIFS-2018 s'intéressera -mais non limité- aux thèmes suivants :

- Ingrédients alimentaires innovants et qualité alimentaire
- Aliments et boissons traditionnels
- Aliments fonctionnels, boissons fonctionnelles et Neutracétiques
- Sécurité Alimentaire et Analyse de Risques en Production Alimentaire et Systèmes de la Chaîne Alimentaire
- Tendances Emergentes en Techniques de Traçabilité dans les Systèmes Alimentaires
- Tendances Emergentes et Santé Publique pour l'Utilisation de produits chimiques dans les systèmes alimentaires (composés Antibactériens, pesticides, stéroïdes etc)
- Aliments Médicaments
- Exploration et Biotransformation de Bioressources pour des ingrédients Alimentaires de Haute valeur
- Application de Biotechnologie et Nanotechnologie en Production Alimentaire Durable et plus Sure
- Génie des Procédés Alimentaires et Technologies de Procédés Alimentaires non thermiques
- Réduire les pertes Alimentaires, Technologie post-récolte et Management
- Smart Food et Systèmes d'emballage de boissons.

Conférence Chairs : Dr. Anil Kumar Anal, Asian Institute of Technology (AIT) & Dr. Gerhard Schleining, ISEKI-FOOD Association (IFA)

Site Web, inscription en ligne et soumission d'abstracts bientôt disponibles à http://ififs2018.meetinghand.com/

BACK TO TOP

LISTE DES EVENEMENTS EN ALIMENTAIRE A VENIR

Janvier 2018

NOUVEAU ! **10-12 Janvier 2018**
V INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOODOMICS
Plus d'info : http://foodomics.eu/
University of Bologna, Cesena, Italie

NOUVEAU ! **22-24 Janvier 2018**
CONSOLFOOD 2018
Plus d'info : http://www.consolfood.org/
Universidade do Algarve, Faro, Portugal

Février 2018

NOUVEAU ! **15-18 Février 2018**
1er International Conference of the Egyptian Society for Food Safety
Plus d'info : https://www.facebook.com/%D8%A7%D9%84%D8%AC%D9%85%D8%B9%D9%8A%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B5%D8%B1%D9%8A%D8%A9-%D9%84%D8%B3%D9%84%D8%A7%D9%85%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A1-519858151524257/?ref=settings
Sharm El-Sheikh, Egypte

Mars 2018

11-14 Mars 2018
4ème ICC Latin American Cereals Conference
Plus d'info : https://www.icc.or.at/
Hilton Hotel, Mexico City, Mexico

12-14 Mars 2018
10ème World Forum conference on Mycotoxins
Plus d'info : https://www.worldmycotoxinforum.org/
Amsterdam, Hollande

14-17 Mars 2018
13th International Gluten Workshop
Plus d'info : https://www.icc.or.at/
Hilton Hotel, Mexico City, Mexico

NOUVEAU ! **16 Mars 2018**
Functional Foods – EU Legal & Regulatory Framework Applied in Practice
Plus d'info : http://www.consolfood.org/
Amsterdam, Hollande

20-23 Mars 2018
Anuga Food Tec
Plus d'info : http://www.anugafoodtec.com/aft/index-4.php
Koelnmesse, Cologne, Allemagne

Avril 2018

NOUVEAU ! 03-06 Avril 2018
Graduate School VLAG course: Sensory Perception & Food Preference
Plus d'info : https://www.vlaggraduateschool.nl/en/courses/course/sens18.htm

Amsterdam, Netherlands

08-11 Avril 2018
17ème Food Colloids Conference: Application of Soft Matter Concepts
Plus d'info : http://www.foodcolloids2018.co.uk/
University of Leeds, Leeds, Royaume Uni

09-11 Avril 2018
2ème International Conference: Food Allergy Forum
Plus d'info : https://www.foodallergyforum.org/
Hotel Casa Amsterdam, Amsterdam, Hollande

NOUVEAU ! 15-20 Avril 2018
PTEP 2018 - XXX Jubilee Conference - Processing and Energy in Agriculture
Plus d'info : https://www.iseki-food.net/event/6087http://www.agriconference.info/
Junior Hotel, Brzece, Serbie

NOUVEAU ! 16 Avril 2018
Food Law in Asia
Plus d'info : http://www.lexxion.de/en/verlagsprogramm-konferenzen/food-law/food-law-in-asia.html
Hotel Victoria Roma, Rome, Italie

NOUVEAU ! 17 Avril 2018
Food Law in the US
Plus d'info : http://www.lexxion.de/en/verlagsprogramm-konferenzen/food-law/food-law-in-us.html
Hotel Victoria Roma, Rome, Italie

25-28 Avril 2018
World Mill Tech 2018
Plus d'info : http://worldmilltech.net//en/
Congress Center Büyükçekmece, Istanbul, Turquie

Mai 2018

NOUVEAU ! 03-04 Mai 2018
6ème Food Safety Congress
Plus d'info : http://www.foodsafetycongress.org/
Grand Cevahir Hotel Convention Center, Istanbul, Turquie

NOUVEAU ! 13-15 Mai 2018
3ème Asian Sensory and Consumer Research Symposium (SenseAsia 2018)
Plus d'info : https://www.elsevier.com/events/conferences/senseasia
Renaissance Kuala Lumpur Hotel, Kuala Lumpur, Malaisie

NOUVEAU ! **14-15 Mai 2018**
3ème International EPNOE Junior Scientists Meeting
Plus d'info : https://3rd-epnoe-jun.sciencesconf.org/
University of Maribor, Maribor, Slovenie

Juin 2018

3-6 Juin 2018
3ème Food Structure and Functionality Forum Symposium
Plus d'info : tba
Montreal, Canada

NOUVEAU ! **04-06 Juin 2018**
7ème International Dietary Fibre Conference
Plus d'info : http://www.dietaryfibre.org/en/
De Doelen, Rotterdam, Hollande

NOUVEAU ! **25-27 Juin 2018**
International Conference on Food Processing and Technology
Plus d'info : http://www.meetingsint.com/conferences/foodtechnology
Toronto, Canada

Juillet 2018

NOUVEAU ! **03-05 Juillet 2018**
5ème International ISEKI_Food Conference
Plus d'info : https://www.isekiconferences.com/stuttgart2018/
University of Hohenheim, Stuttgart, Allemagne

Septembre 2018

2-5 Septembre 2018
8ème European Conference on Sensory and Consumer Research
Plus d'info : http://www.eurosense.elsevier.com/
Centro Congressi VeronaFiere, Verona, Italie

NOUVEAU ! **09-14 Septembre 2018**
14ème Conference of Food Engineering (CoFE 2018)
Plus d'info : https://www.iseki-food.net/event/6068

Minneapolis, USA

NOUVEAU ! **17-18 Septembre 2018**
6ème Asia Pacific Congress on Chemical and Biochemical Engineering
Plus d'info : https://chemicalengineeringconference.com/
Harbour Plaza Resort City, Hongkong, Chine

NOUVEAU ! **20-22 Septembre 2018**
3ème "Food Structure Design"
Plus d'info : http://fsd2018.unideb.hu/
University of Debrecen, Debrecen, Hongrie

Octobre 2018

10-12 Octobre 2018
3ème International Congress on Food Technology
Plus d'info : http://intfoodtechno2018.org/
Haci Bektas Veli Nevsehir University, Cappadocia, Turquie

23-27 Octobre 2018
19ème IUFoST World Food Science and Technology Congress
Plus d'info : https://www.iufost2018.com/index.php
CIDCO Exhibition Centre, Mumbai, Inde

NOUVEAU ! 25-26 Octobre 2018
3ème International Conference and Exhibition on Food Technology and Probiotics
Plus d'info : http://scientificfederation.com/food-technology-probiotics-2018/index.php
Prague, République Tchèque

Novembre 2018

NOUVEAU ! 06-08 Novembre 2018
3ème International Conference and Exhibition on Food Technology and Probiotics
Plus d'info : http://www.effostconference.com/
Nantes, France

NOUVEAU ! 12-14 Septembre 2018
First International Conference on Innovations and Food Safety (IFIFS 2018)
Plus d'info : tba
Bangkok, Thailande

ISEKI-Food Association
c/o Department of Food Science and Technology
Muthgasse 18, A-1190 Vienna, Austria
Tel: +43-699-19247527, Fax: +43-1-9909903,
email: office@iseki-food.net
https://www.iseki-food.net/
registered under Austrian law ZVR: 541528038

EDITORIAL BOARD

Paola Pittia

Anita Habershuber Gerhard Schleining

Katherine Flynn, Cristina L. M. Silva, Paulo Sobral

Please join us in making a difference