ISEKI E-NEWS ISSUE 32

ISEKI Food Association

Décembre 2019

The ISEKI-Food Association sends season 's greetings to you and your family!

Contenu

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 1

ISEKI-FOOD 2020: ENREGISTREMENT EN LIGNE & SOUMISSION DES ABSTRACTS OUVERTS ! 1
ISEKI-FOOD E-CONFERENCE ON FOOD TEXTURE AND RHEOLOGY UNE RÉUSSITE 2
APPLICATION DU RÉSEAU ISEKI-FOOD: CONNECTIONS ENTRE UNIVERSITÉS DE BOLOGNE (ITALIE) ET SÃO PAULO (BRÉSIL) 3

A PROPOS DE MEMBRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 4

THE MÁD WINE ACADEMY – UNE NOUVELLE INITIATIVE DE L'UNIVERSITÉ DE DEBRECEN, HONGRIE 4

NOUVELLES DES PROJETS INCLUANT ISEKI-FOOD 6

3ÈME FOOD-AWARE PROJET MEETING À BRUXELLES, BELGIQUE 6
POSTHARVEST: CONFÉRENCE FINALE À BURSA, TURQUIE 7
SDGS LABS: PROJET MEETING À VECHTA, ALLEMAGNE 8
FNS-CLOUD: KICK OFF MEETING IN VIENNA 9
NEXTFOOD ACTION LEARNING & RESEARCH WORKSHOP TENU À VIENNE EN OCTOBRE 2019 10

NOUVELLES DES AUTRES PROJETS 11

EIT-DEVELOPPEMENT DE ORGANIC SUPPLY CHAINS, QUI DONNENT DES OPTIONS TRANSPARENTES ET SAINES POUR LE CONSOMMATEUR – COMMUNIQUÉS 11
LIFE CLEAN-UP – VALIDATION DES MATÉRIAUX ABSORBANTS ET TECHNIQUES D'OXYDATION AVANCÉES POUR OTER LES POLLUANTS ÉMERGENTS DE L'EAU TRAITÉE 12
PIGS+CARE – OPTIMISATION DE PRODUCTION DE LOURDES CARCASSES DE PORC PAR MOYENS NATURELS ET SANS CASTRATION 13

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION 15

FOODFACTORY-4-US INTERNATIONAL STUDENT COMPETITION GAME SUR CÉRÉALES DURABLES ACTUELLEMENT EN COURS 15

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR ISEKI-FOOD 16

ICBC – INTERNATIONAL CEREAL AND BREAD CONGRESS, 15-17 AVRIL 2020, CHRISTCHURCH, NOUVELLE ZÉLANDE 16
PTEP 2020, 20-25 AVRIL 2020, KRUPANJ, SERBIE 17
7ÈME CEREAL & EUROPE SPRING MEETING, 27-30 AVRIL 2020, THESSALONIKI, GRÈCE 18
INTERNATIONAL OLIVE CENTER CONFÉRENCE, 28-29 MAI 2020, THESSALONIKI, GRÈCE 19
AGRICULTURE FOR LIFE, LIFE FOR AGRICULTURE, 4-6 JUIN 2020, BUCHAREST-ROUMANIE 20

EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS 21

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

ISEKI-Food 2020: Enregistrement en ligne & Soumission des abstracts ouverts !

*de **Paola Pittia, Cristina L.M. Silva** et **Florence Dubois-Brissonnet**, Comité Scientifique de ISEKI-Food 2020*

L'Association ISEKI-Food avec l'hôte local, la Cyprus University of Technology, organise la 6éme édition de la **Conférence Internationale ISEKI-Food**, qui se tiendra à **Nicosie, Chypre** les **8 - 10 Juillet 2020.**

Cette conférence a pour but de promouvoir une discussion large et constructive sur l'état actuel et les réalisations du SDG (Développement Durable).

Le titre de la 6éme édition de la conférence ISEKI-Food conference est:

"Objectifs du Developpement Durable dans les Systèmes Alimentaires: buts et opportunités pour le futur"

Vous êtes invités à vous inscrire, soumettre des abstracts et candidater pour

les prix Poster et Oral.

Venez à Chypre et rencontrez le réseau ISEKI-Food!

Les Comités Scientifiques et Organisateurs espèrent vous accueillir à Chypre en Juillet 2020!

Pour plus d'information SVP voir le conference website!

BACK TO CONTENTS

ISEKI-Food e-conference on Food Texture and Rheology une réussite

*de **Katherine Flynn**, Project Manager at ISEKI-Food et **Liliana Tudureanu**, Senior Lecturer at USAMV*

Les 25-26 Novembre 2019, ISEKI-Food Association avec le membre University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine de Bucharest (USAMV) ont organisé avec succès une e-conférence internationale innovante sur texture et rhéologie. La e-conference incluait une session poster organisée avec la plate-forme e-learning ISEKI-Food où les posters peuvent être chargés et les blogs de discussion activés. Ce sera ouvert aux participants pendant plusieurs mois. De plus, les inscrits ont accès aux présentations et à la conférence enregistée.

Les posters et abstracts de présentations ont été publiés par ISEKI-Food Association dans un Livre des Abstracts enregistré ISBN.

La conférence fut ouverte par des modérateurs **Liliana Tudureanu** de USAMV et **Katherine Flynn** de ISEKI-Food qui ont accueilli les 29 participants et les 13 speakers. Ensuite, le Vice Président de ISEKI-Food **Rui Costa** a présenté ISEKI-Food avec notre nouveau website. **An-I Yeh** et **Kiki Zinoviadou** ont alors invité les présentations, suivies des présentations orales et une session poster. Le jour 2, les modérateurs étaient **Gerhard Schleining** de ISEKI-Food et **Ido Braslavsky** de Hebrew University of Jerusalem, Israel. Les projets Européens – passé, présent et futur – dans lesquels ISEKI-Food est impliqué ont été présentés, puis cinq présentations orales suivies d'une deuxième session poster. Les participants ont utilisé la plateforme GoToWebinar pour interagir avec les speakers et entre eux. La discussion était vraiment animée!

C'était la 2ème e-Conférence organisée par ISEKI-Food et des plans pour une 3ème édition sont déjà en cours! Plus d'information dans les prochaines ISEKI-Food e-News.

BACK TO CONTENTS

Application du réseau ISEKI-Food: Connections entre Universités de Bologne (Italie) et São Paulo (Brésil)

*de **Pedro Augusto**, University of São Paulo, ISEKI-Food Association Member & National Representative Deputy of Brazil*

Pendant deux semaines en Novembre- Décembre 2019, des membres ISEKI de l'**Université de São Paulo** (USP, Brésil) et l'**Université de Bologne** (UniBO, Italie) ont collaboré à travers un Programme Visiteur Professeur (PVE) d'un projet de l'agence brézilienne CAPES (PrInt-USP).

Prof. Marco Dalla Rosa (UniBO), du Comité ISEKI Advisory Committee, était comme Visiting Professor à USP pour une série d'activités. Il a été reçu par les Professeurs brésiliens **Paulo J. A. Sobral**, Membre ISEKI Board, et **Pedro E. D. Augusto**, le représentant Député ISEKI-Food National.

From left to right: Prof. Marco Dalla Rosa, Prof. Bernadete D. G. de Melo Franco (FoRC Director) and Prof. Paulo José do Amaral Sobral, during visit to FoRC/USP.

Durant son séjour, Prof. Dalla Rosa a interagi avec des Professeurs, chercheurs, étudiants undergraduate et graduate de USP et autres universités.

The Process Engineering Research Group (Ge²P), in ESALQ/USP with Prof. Marco Dalla Rosa and Prof. Pedro E. D. Augusto

Il a développé un court graduate et trois cours ouverts, décrivant des technologies traditionnelles et émergentes en procédés alimentaires, ainsi que le contexte de l'alimentation méditerrenéenne et des défis futurs.

De plus, Prof. Dalla Rosa a rencontré différents groupes d'activités en recherche actuelle et future. Il a résidé dans deux campus USP, dans les villes de **Pirassununga** (Faculty of Animal Science and Food Engineering - FZEA) et **Piracicaba** (Luiz de Queiroz College of Agriculture - ESALQ). De plus, il a visité le **USP Food Research Center (FoRC) à São Paulo**, et **l'Université de Campinas** (UNICAMP, Campinas). Il a aussi participé à un Workshop sur les Défis de Nourrir l'Humanité dans le Futur, au campus USP, à São Paulo.

Prof. Marco Dalla Rosa with graduate students at FZEA/USP

Les Professeurs reconnaissent l'importance de l'Association ISEKI-Food pour promouvoir les connections, la première étape pour un partenariat à long terme.

BACK TO CONTENTS

A PROPOS de Membres de ISEKI-Food Association

The Mád Wine Academy – Une nouvelle initiative de l'Université de Debrecen, Hongrie

*de **Helmut Glattes**, ISEKI-Food Association Member & National Representatives Team,*
***Elisabeth Kovacs**, University of Szeged and **Zoltan Györi**, University of Debrecen*

Mádi Bor Akadémia

L'Université de Debrecen (UD), située au Nord-Est de la Hongrie, contient 16 Facultés avec 32000 étudiants (5200 de l'étranger). Une des Facultés les plus importantes est la "Faculty of Agricultural and Food Sciences and Environmental Management" qui inclut une "Ecole Doctorale" (PhD-Studies) pour Science Alimentaire et Nutrition Humaine. Un des buts de la Faculté est aussi de construire des ponts avec Science Alimentaire et Santé Humaine.

Les initiatives et développements les plus récents de cette faculté sont la fondation d'une "Académie du vin (WA) située dans le village de Mád, dans un bâtiment historique détenu par l'Etat, et financièrement supportée par le gouvernement hongrois. Mád n'est pas loin de Debrecen (30 km) et la région du Tokay "Tokaj Wine Region", la région hongroise la plus connue pour le vin et le centre de la production de vin hongrois

La région Tokaj wine region est une région vinicole historique située dans le nord-est de la Hongrie et sud-est de la Slovaquie. La région de production de vin a été mentionnée en premier avec le nom Tokaj en 1067. La ville elle-même a été mentionnée en premier dans des documents en 1353. Tokaji a, depuis le 18ème siècle, été connue comme "Vinum Regum, Rex Vinorum" ("Vin des Rois, Roi des Vins"), un épithète parfois attribué au Roi Louis XIV de France, quand il devint connu sous le nom de Tokay. Tokaj a été déclarée un World Heritage Site en 2002 sous le nom Tokaj Wine Region Historic Cultural Landscape. Cependant sa réputation a longtemps précédé cette distinction car c'est l'origine du "Tokaji aszú wine", le plus vieux vin du monde botrytized. La région produit seulement des vins blancs.

La région où le vin Tokaji est traditionnellement produit est sur un petit plateau, à 457 mètres (1,500 ft) au-dessus du niveau de la mer, près des Carpathian Mountains. Le sol est d'origine volcanique, avec de fortes concentrations en fer et calcaire. L'emplacement correspond à un climat unique, bénéfique pour cette viniculture particulière, du à la protection par les montagnes voisines. Six variétés sont officiellement reconnues pour la production de vin : Furmint, Hárslevelű, Yellow Muscat , Zéta, Kövérszőlő and Kabar. Furmint représente 60% de la surface et est de loin le plus important dans la production des "vins Aszú". Hárslevelű représente jusqu'à 30%. Cependant, un grand nombre de différents types et styles de vins sont produits dans la région, allant de vins blancs secs à l'Eszencia, le vin le plus doux au monde. La qualité du vin aszu est caractérisée par "puttony number 3-6" sur la base des niveaux de sucre résiduel. Le village de MÁD est la première place pour le Furmint sec dans la région vinicole Tokaji et sera maintenant le centre de recherche vinicole et d'analyses. Actuellement la concommation annuelle en vin en Hongrie est de 26 l/personne.

L'Académie Mád Wine est bien équipée en outils analytiques en particulier en chromatographie et spectrophotométrie (GC-MS / MS, LC-MS / MS), pour des études spéciales. Le WA est supervisé par Prof. Dr. Zoltan Györi, Université de Debrecen. Actuellement les activités de travail du WA sont centrées sur 3 programmes:

1. **Programme Agricole:**

- Etablissement d'un réseau détecteur automatique basé sur les mesures agro- météorologiques pour étudier le système climat sol-plante sur l'aire de production du vin (terroir) pour certifier le cadastre. Les signals des capteurs vont vers un centre unique où après une évaluation statistique le retour est transféré aux fermiers pour une intervention donnée et nécessaire.
- L'analyse détaillée du sol et des plantes pour déterminer les éléments pour une estimation plus précise d'ajout d'eau et de nutriment à la plante pour les différentes qualités de vins.
- L'examen analytique des aliments sur les variétés de vins produites (antioxidants, xenohormetic agents, teneur en alcool, sucre, acide, etc.)

2. **Programme Médical:**

- Xeno hormetic phytochimiques du furmint et variétés de feuilles de tilleul pour éviter des maladies métaboliques (insulin resistance et diabetes type II).
- Les éléments protecteurs produits dans la grappe auraient aussi un impact positif sur la santé humaine. L'absorption de ces substances est grandement augmentée par le milieu alcoolique du vin.
- La formation de vitamines endogènes du furmint et de variétés de tilleul pour la synthèse de substances vitales dans le corps humain (petites quantités de vitamines B5, B6 and B12, et pénicilline V dans "Aszu Wine"), que nous obtenons autrement par d'autres sources.

3. **Développement de substances pour patients avec des maladies néoplastiques**

Il a été détecté que des produits de la région vinicole (aszu, aszu essence) a un effet de traitement par radiation et chémotherapeutique. (muscositis, bone marrow).

Pour tous les points des 3 Programmes nous voulons clarifier les avantages comparatifs des produits du vin basés sur des avantages médicaux à travers une recherche prospective. Le plus important résultat de recherche est l'existence de caractères spéciaux des produits de cette région vinicole historique acceptée par les consommateurs et la communauté scientifique.

Le programme proposé pourrait être une grande étape vers la compréhension de la culture vinicole hongroise particulière, spécialement dans l'interprétation scientifique des produits de la région vinicole de MAD.

En publiant les résultats du projet à travers des canaux non marchands incluant la certification d'origine comme la classification du terroir, la valeur nutritionnelle des produits par la vérification de l'impact medical peut nous permettre d'augmenter le niveau de qualité et les résultats financiers des produits sur le marché international.

La "Wine Academy" de Mad a créé la mission : nous sommes nouveaux – nous sommes DYNAMIQUES et – nous sommes INNOVANTS, donc nous invitons des collègues de partout dans le monde travaillant dans le "domaine du vin" et "les domaines en relation" à coopérer et échanger des idées avec nous. Nous aimons les contacts et les activités.

Pour plus d'info SVP contacter Zoltan Györi (gyori@unideb.hu) ou voir le site **Academy's website**.

BACK TO CONTENTS

NOUVELLES des PROJETS incluant ISEKI-Food

3ème FOOD-AWARE Projet Meeting à Bruxelles, Belgique

*de **Foteini Chrysanthopoulou**, Project Manager, ISEKI-Food Association*

Le **projet FOOD-AWARE** "*Training materials and visual learning tools for early education on environmental sustainability and responsible food consumption*" (Ref: 2018-1-EL01-KA201-047855), est financé par le **Erasmus+ Programme** de l'union Européenne, sous l'action e KA201 "Strategic Partnerships for school education" et a pour but de former des enseignants et éducateurs, incluant les parents, sur comment transférer les concepts clés environnement et agriculture aux jeunes écoliers.

Le **3ème Meeting du Projet** s'est tenu à Bruxelles, Belgique les **5-6 Décembre 2019**. Le projet est actuellement dans sa 2ème année et les résultats seront préparés rapidement. Pendant ce meeting, les partenaires ont fixé les tâches à venir et dates limites. Le project website sera prochaînement disponible en Français, Allemand, Grec et Polonais. Le développement de 5 modules de formation (production alimentaire locale, chaine alimentaire, déchets alimentaires, consommation alimentaire responsable, efficacité des ressources : durabilité et circularité) est en cours et quand ils seront prêts, ils seront chargés sur la plateforme externe qui sera incorporée au site web en projet. Des feuilles d'activité étudiante interactives, des posters et vidéos d'enseignement, et des comics pour les enfants seront aussi bientôt disponibles. Les comics seront disséminés pas seulement sur la page Facebook du projet, mais aussi sur une page Instagram qui sera bientôt créée.

Si vous êtes intéressé par ce projet, SVP inscrivez-vous à notre **Newsletter** et suivez-nous sur **Facebook**!

BACK TO CONTENTS

POSTHARVEST: Conférence Finale à Bursa, Turquie

*de **Nurcan Aysar Güzelsoy** & **Banu Dede**, Bursa Central Research Institute for Food and Feed Control*

La conférence de clôture du projet "**Best Innovative Approach to Minimize Post Harvest Losses within Food Chain for VET**" financé par le Programme Erasmus+ de l'Union Européenne s'est tenu le **5 Novembre 2019** à l'Institut de Recherche Central de Food & Feed Control. Des représentants d'organisations publiques, industrielles et non-gouvernementales, des étudiants et des membres de la presse étaient présents.

Dans le cadre de ce projet, six outils de formation ont été préparés en Turc, Anglais, Allemand, Roumain et Espagnol pour répondre aux besoins de formation permanente des gens travaillant dans les secteurs post-récoltes. De plus, un **web-based E-learning module** est disponible en cinq langues. Cela permettra l'accès à des outils d'enseignement par le public visé et chacun y aura accès.

La conférence de cloture du projet avait pour but de partager les résultats du projet avec les groupes visés et les parties-prenantes. Les représentants de ISEKI-Food Association (IFA, Autriche), The National Technological Centre for the Food and Canning Industry (CTC, Espagne), Dunerea De Jos University (UDJ, Roumanie), Gaziantep University (Turquie), General Directorate of Agricultural Research and Policies (GDAR, Turquie), Bursa Metropolitan Municipality (TARIMAS, Turquie) Bursa Commodity Exchange (BCE, Turquie) ont présenté l'information sur leurs work packages. Yıldıray Istanbullu, qui est le Directeur du Central Research Institute of Food and Feed Control à Bursa, a déclaré que la **formation** était donnée à **1200 personnes de 34 pays** au moyen du module d'enseignement à distance créé dans le cadre de ce projet. Istanbullu a indiqué qu'il y avait 30% de pertes post-récoltes en Turquie et il a souligné que ces pertes peuvent seulement être réduites par R&D, innovation et formation. Pour plus d'info sur le projet, SVP voir le **project website**.

BACK TO CONTENTS

SDGs Labs: Projet Meeting à Vechta, Allemagne

*de **Foteini Chrysanthopoulou**, Project Manager, ISEKI-Food Association*

Le **Projet SDGs Labs** "*Making the SDGs our business*" est financé par le **Erasmus+ Programme** de l'Union Européenne et a pour but les Buts du Développement Durable comme opportunité pour des innovations de business pour assurer une croissance durable et une compétitivité de ce secteur.

Le **3ème Consortium Meeting** a été organisé avec succès par l'Université de Vechta les **13-15 Novembre 2019** à **Vechta, Allemagne**. Le meeting a été mené par un modérateur externe de l'université de Kiel qui animait les discussions. Au début les partenaires ont du définir leurs attentes personnelles vis-à-vis du meeting, du modérateur, eux-mêmes et le reste des membres du consortium et, dans un mode interactif, ils ont partagé leurs pensées avec tous. Puis, quelques membres du projet proposèrent de jouer un rôle pour aider les autres à comprendre l'effet du comportement d'une personne sur un groupe. Après ces activités d'échauffement, le meeting a continué avec des discussions relatives au projet sur le statut des tâches du projet.

La "**Common Knowledge Base and Needs Analysis**" (Base commune de connaissance et analyse des besoins), le premier résultat important du projet, sera prête fin décembre 2019, et constituera une base pour les futures activités du projet. Le développement de **Translation Framework and Transformative Learning Environments** (*Cadre de traduction et environnement d'enseignement transformatif*) a déjà commencé, et une matrice d'outils et méthodes sera prête en Février 2020.

Le point important de ce consortium était la visite d'une ferme de porcs comme élément du concept de "transparent farming". Les membres du projet ont eu la chance d'apprendre des informations intéressantes sur le procédé d'élevage, les porcs et les veaux et comprendre les besoins du secteur de l'élevage.

Surtout, c'était un meeting très réussi et efficace où les partenaires se sont distraits, ont discuté et ont décidé des tâches à venir et des dates limites jusqu'à la fin du projet au printemps 2020.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

BACK TO CONTENTS

FNS-Cloud: Kick Off Meeting in Vienna

*de **Katherine Flynn**, Project Manager, ISEKI-Food Association*

FNS-Cloud (Food Nutrition Security Cloud) est un des nouveaux projets auxquel ISEKI-Food Association participe. Ce projet de 4 ans H2020 Innovation Action a commencé en Octobre 2019 et, les 13-14 Novembre 2019, Gerhard Schleining et Katherine Flynn ont participé au kick-off meeting à Vienne.

Au meeting, le Coordinateur du Projet, Stephen Webb de RTDS (AT) et le Coordinateur Scientifique Paul Finglas de QIB (UK) ont donné une vue d'ensemble de l'objectif du projet : *former une solution unique centralisée "cloud" pour combattre* la *fragmentation des données de sécurité alimentaire et nutrition*. Les deux Officiers du Projet de la commission Européenne ont expliqué leur attente pour ce projet et chacun des responsables des 8 Work Packages a présenté les objectifs, taches et délais. Le jour 2 du meeting a vu les groupes des Work packages se mettre d'accord sur les plans d'action pour les mois à venir. Le meeting a rassemblé les représentants des 34 partenaires du projet de partout en Europe et incluant un fabuleux dîner avec une vue exceptionnelle sur Vienne du haut de la Danube Tour à 252m.

ISEKI-Food est impliquée dans deux FNS-Cloud Work Packages : Enseignement, Formation et Support, où nous dirigeons la tâche "Train the Trainers" (*Former les formateurs*), et Dissemination, Communication et Communauté Engagement. "Train the Trainers" est déjà en action car nous avons identifié qui seront les formateurs et comment standardiser la certification du formateur.

Le projet n'a pas encore de site web, donc soyez attentif aux ISEKI-Food e-News pour de futures mises à jour!

Stephen Webb (RTDS & coordinator)
& Katherine Flynn & Gerhard Schleining (ISEKI-Food Association)

BACK TO CONTENTS

NEXTFOOD Action Learning & Research Workshop tenu à Vienne en Octobre 2019

*de **Line Lindner & Katherine Flynn**, Project Managers, ISEKI-Food Association*

ISEKI-Food Association a organisé en collaboration avec NMBU (Norwegian University of Life Sciences), le NextFOOD WP2-workshop sur Action Research à Vienne les 23-25 Octobre 2019. Line Lindner and Katherine Flynn représentaient ISEKI-Food.

Comme partenaire du Projet H2020-funded, NextFOOD, ISEKI-Food s'occupe de l'un des 12 cas d'études s'occupant d'enseignement "learner-centric, participatory, action-based et action-oriented"(centré sur l'apprenant, participative, basé sur l'action et orienté action). Les cas couvrent les systèmes en agro-alimentaire et forêt en Europe, Asie et Afrique, et le cas ISEKI-Food est FoodFactory-4-Us International Student Competition (voir article dans ces news). Les 12 cas Nextfood se dérouleront sur 4 cycles, c'est-à-dire le même cours 4 fois différentes avec des améliorations chaque fois. Le propos du Workshop de Vienne était de s'intéresser aux résultats du premier cycle, avec pour but d'explorer comment atteindre une meilleure compréhension de comment les cas peuvent ensemble co-créer et apprendre de chacun.

Voulez-vous suivre ce que NextFOOD fait ? Allez sur FaceBook page, souscrivez à la newsletter au bas de la page et visitez notre Platform.

BACK TO CONTENTS

NOUVELLES DES AUTRES PROJETS

EIT-Developpement de organic supply chains, qui donnent des options transparentes et saines pour le consommateur – Communiqués

La quantité de fraude dans le système d'approvisionnemnt biologique est un problème et les conséquences apparaissent chaque semaine. La possibilité de gagner la confiance des citoyens dans la nourriture biologique demande une meilleure assurance et traçabilité. Pour traiter correctement la question, le consortium du projet comprend des partenaires de l'enseignement, de la recherche et de l'industrie et coopère avec les producteurs, les associations d'aliment biologique, les revendeurs. Le projet est coordonné par la Queen's University de Belfast. Les autres partenaires sont ABP, AZTI, Fraunhofer, Koppert B.V., Siemens, Universités de Cambridge, Turin, et de Hohenheim.

La fraude dans les aliments biologiques peut être très difficile à détecter en utilisant les procédures classiques de laboratoire. Donc, le projet a pour but d'identifier des biomarqueurs qui établissent que l'aliment est produit en conformité avec les standards du label EU produit organique. De façon transparente il est proposé que tous les acteurs de la chaîne de valeur, incluant les producteurs primaires, les transformateurs, la logistique, la vente et le consommateur final, soient capables de récupérer de l'information sur les attributs de l'aliment aux stades critiques. Ainsi, de nouvelles possibilités existeront pour confirmer que les produits sont produits selon les procédés requis, et que rien n'a été modifié. Un concept numérisé de chaîne d'approvisionnement jumelle aidera à rendre la chaîne connectée et donc transparente pour tous les acteurs tout au long de la chaîne.

Pour démontrer l'utilité de cette approche, des chaînes de légumes produits organiquement et de boeuf ont été choisis comme modèles. Pour différencier entre boeuf organique et conventionnel la Spectrométrie de Masse à Ionisation Evaporative Rapide (REIMS) a prouvé être une méthode de détection efficace et utilisable. Avec cette méthode, organiques, conventionnels, et différents éléments peuvent être distingués. De plus des scanners d'aliments portables basés sur la technologie NIR avec des modèles spécifiques chimiométriques sont proposés comme un outil moins cher et mobile pour la recherche de biomarqueur.

Il est proposé que la digitalisation de la chaîne d'approvisionnement organique puisse aider à assurer l'intégrité et la traçabilité des produits en créant un double numérique des éléments clés dans la chaîne. La numérisation peut aider les parties prenantes dans leur travail de chaque jour, puisque des étapes clés d'une chaîne d'approvisionnement spécifique peuvent être accédées et supervisées électroniquement. Le besoin de rentrer des données à la main pour des audits et des besoins de traçabilité peuvent devenir obsolètes. Des données nécessaires pour des certifications et des inspections peuvent être fournies automatiquement. De plus, la meilleure traçabilité permet une plus grande visibilité sur les chaînes d'approvisionnement pour les vendeurs et donnent des possibilités aux consommateurs pour savoir d'où viennent les aliments. Une méthode proposée pour assurer l'intégrité des données est par exemple la blockchain technology fournissant la propriété des données et un accès contrôlé aux données. D'autres méthodes sont aussi évaluées pour une possible utilisation.

Pour plus d'information, SVP contactez Susanne Braun : susanne.braun@uni-hohenheim.de

BACK TO CONTENTS

LIFE Clean-up – Validation des matériaux absorbants et techniques d'oxydation avancées pour oter les polluants émergents de l'eau traitée

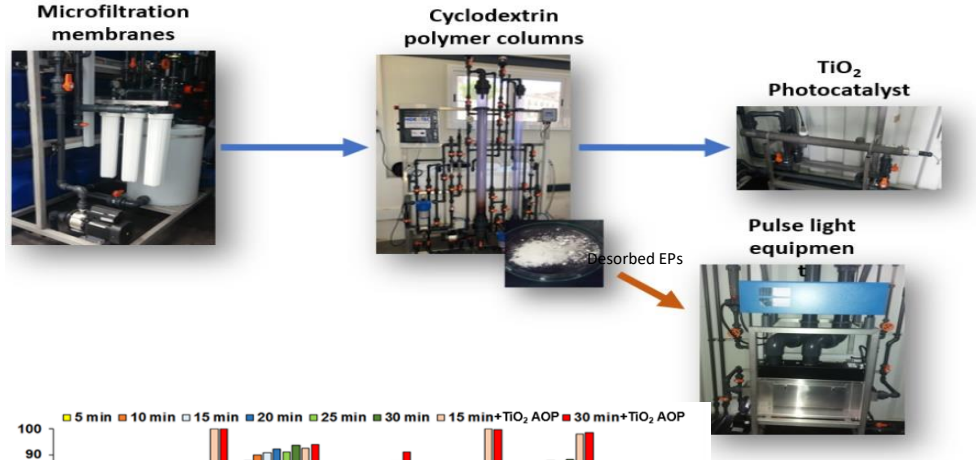
*de **Angel Martinez Sanmartin**, CTC Spain & ISEKI-Food Association Institutional Member*

D'après Klaper, R., et Welch, L. (2011), les polluants émergents (*emerging pollutants* EPs) sont "des produits synthétiques ou naturels non contrôlés dans l'environnement, mais pouvant entrer dans l'environnement et causer des effets écologiquement nuisibles et /ou de santé humaine". Ces composés vont des composants phytosanitaires (pesticides, fongicides, etc.) à pharmaceutiques, produits de soins, microplastiques et nanoparticules, etc.

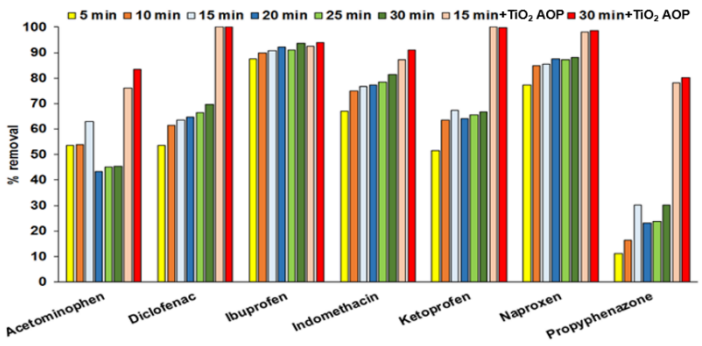
Du à notre mode de vie, l'utilisation inadéquate d'eau et l'incapacité à éliminer les EPs par des traitements conventionnels, cette resource est devenue un important réservoir de ces polluants et le moyen principal de les disséminer.

Pour cette raison, le projet européen **Life Clean Up** a pour objet d'améliorer le traitement des eaux usées en incorporant une technologie innovante, efficace et respectueuse de l'environnement pour obtenir une eau traitée sans EPs. Pour cela, nous développons et validons un système éliminant les EPs et autres pathogènes de l'eau usée qui consiste en un pré-traitement sur membrane, suivi d'un système d'adsorption de cyclodextrines (CDs) couplé à des procédés d'oxydation avancés. (AOP).

Il élimine les solides en suspension, évitant les problèmes d'adsorption avec CDs. Il garantit le retrait complet des spores *E. coli*, *C. perfringens* et *C. perfringens*	Adsorption jusqu'à 80% de EPs (depend du composé). EPs peut être désorbé avec acetate buffer, permettant d'utiliser CDs pour 10 cycles.	Il élimine jusqu'à 50% de EPs avec des temps de traitement de 30 secondes. Il garantit l'élimination complète de *E. coli*, *C. perfringens* and *C. perfringens* spores.



Il élimine plus de 50% de concentré EPs, en 1 heure.



Comme vu dans le paragraphe précédent, 15 minutes d'adsorption avec CDs, suivie d'un traitement d'oxydation, peut éliminer au moins 80% des produits pharmacologiques testés, indiquant l'efficacité de cette combinaison de technologies comme un traitement tertiaire en WWTPs.

BACK TO CONTENTS

PIGS+CARE – Optimisation de production de lourdes carcasses de porc par moyens naturels et sans castration

*de **Manuela Vaz Velho and Ricardo Pinto**, Instituto Politécnico de Viano do Castelo, Portugal & ISEKI-Food Association Member*

Préambule :

La castration des porcs mâles est encore une pratique commune dans la plupart des pays européens, en dépit du fait que la castration à n'importe quel âge est pénible, et qu'elle est pratiquée pour supprimer un comportement sexuel agressif et empêcher le développement d'odeur sexuelle, une odeur désagréable associée avec de hauts niveaux d'androstenone et scatole, qui se développent particulièrement à la cuisson de la viande.

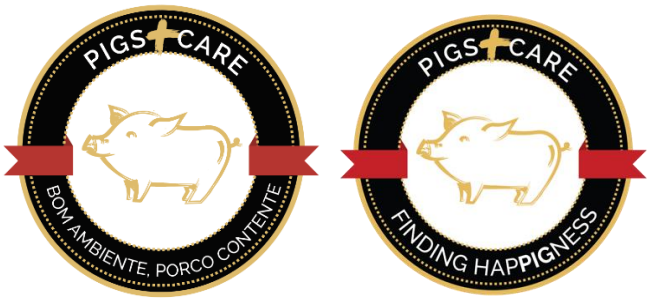
Objectifs :

Compte tenu de cela, le Projet PIGS+CARE a été créé par un consortium de trois compagnies privées, représentant toute la chaîne de production des porcs, incluant une compagnie de production d'aliment qui coordonne le projet, et deux institutions publiques R&DT. Le principal objectif était l'optimisation de la production de **carcasses de porcs plus lourdes par des moyens naturels et zélés** et sans castration, conduisant à des nouveaux produits de viande sans résidus et à haute valeur ajoutée. Le projet était financé par le Programme Operational Competitiveness and Internationalization via le Fond de Développement Européen Regional (POCI-01-0247-FEDER-017626), et les principales activités étaient l'introduction de pratiques de bien-être et d'hygiène dans le logement et le transport (+Care) et l'introduction d'aliments fonctionnels dans des régimes de finition afin de garantir une réduction substantielle de skatole et androstenone dans la viande de porc fraîche et travaillée. Un panel sensoriel entraîné a été formé pour détecter l'intensité de l'odeur (boar taint) dans la viande de porc fraîche et travaillée.

Résultats :

Une alimentation optimisée a été développée, et les résultats ont montré que l'addition d'ingrédients fonctionnels conduit à une **diminution significative des niveaux de scatole**, et des résultats positifs ont été obtenus avec les traitements +Care, conduisant à une diminution significative des niveaux d'**androstenone et des niveaux de stress** (via la mesure de cortisol). L'élevage de males a conduit à de nouveaux défis pour la compagnie de viande qui doit ajuster les paramètres de procédés aux nouvelles caractéristiques de viande crue. Après ajustement des paramètres, il a été possible de produire des jambons et bacon cuits à partir de la viande du mâle entier, **testés et approuvés par un panel de consommateurs**.

Projet logos (PT/EN):



Un autre objectif du projet a été de créer un **sceau de qualité (+CARE**) qui met en évidence les pratiques associées avec l'odeur réduite de mâle de la viande, ceci en parallèle avec un **degré élevé de bien-être animal** et un impact environnemental réduit de l'élevage de porcs, donc capable d'atteindre des marchés très demandeurs de conditions du bien-être animal et sensibles aux hypothèse étudiées.

Partenaires du projet

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

FoodFactory-4-Us International Student Competition Game sur Céréales Durables actuellement en cours

*de **Katherine Flynn,** Project Manager, ISEKI-Food Association*

Quatorze équipes d'étudiants Master de partout dans le monde ont considéré la question suivante dans cette Edition 2019 du "Jeu International de compétition étudiante" ISEKI-Food :

Comment des grains anciens/alternatifs peuvent contribuer à améliorer la durabilité de la chaîne des céréales ?

La compétition a commencé le 7 Novembre avec un Webinar d'Introduction où les équipes se rencontrent entre elles et rencontrent les organisateurs. Le 2ème Webinar de la Compétition avait un membre de chaque équipe pour faire une courte présentation d'une expérience pratique "hands-on" acquise dans la chaîne des céréales. Au 3ème Webinar, des équipes ont fait une "visite virtuelle" de deux sites uniques de céréales : une halle pilote à l'Université de Natural Resources and Life Sciences à Vienna (AT) et l'Institut Français de "Drinks, Brewing and Malting".

La compétition continue en 2020 avec un Webinar suggéré par les étudiants et une Formation aux Compétences Humaines (Soft Skills) et se termine le 6 Mars 2020 avec une Conférence Virtuelle, libre et ouverte au public, où toutes les équipes présenteront leurs projets et les gagnants seront annoncés. **Inscrivez-vous pour cette excitante conférence here.**

L'équipe gagnante enverra deux membres au 7th Whole Grain Summit à Rome (IT) en Novembre 2020 avec une inscription gratuite et l'assurance d'une présentation orale de leur projet gagnant, grâce au sponsoring généreux de International Association for Cereal Science and Technology (ICC). Les dépenses de voyage et hôtel sont couvertes grâce au sponsorship généreux de €300 de don de ISEKI-Food Association et €250 par le Agricultural and Horticultural Development Board (UK).

La compétition a pour but d'améliorer la capacité pratique à identifier et résoudre des problèmes réels dans la production d'alimentation durable/procédés et utilise l'apprentissage par l'action pour former les étudiants à travailler ensemble sur les compétences essentielles pour le marché actuel de l'emploi.

La compétition est organisée en collaboration avec l'International Association for Cereal Science and Technology (ICC) et c'est la 2ème compétition "Sustainable Supply Chain" de ISEKI-Food Association, avec son associé European FooD-STA et dans le cadre des compétitions FoodFactory-4-Us. Lire sur les précédentes compétitions here. La série de compétitions est une des études de cas du NextFOOD project qui encourage l'enseignement innovant pour une agriculture durable.

En souhaitant vous rencontrer à la Conférence Virtuelle Finale "Sustainable Cereals" !

BACK TO CONTENTS

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR ISEKI-Food

ICBC – International Cereal and Bread Congress, 15-17 Avril 2020, Christchurch, Nouvelle Zélande

*de **Michaela Pichler & Marcella Gross,** ICC Int. & ISEKI-Food Association Institutional Member*

L'inscription précoce se termine le 24 Décembre !

Les conférences par des experts confirmés dans le domaine des sciences et technologies des céréales sont :

- **Bénéfices santé obtenus avec des produits de boulangerie** - Stan Cauvain, BakeTran, Royaume Uni
- **Développement de produit sans-gluten : caractérisation analytique du gluten & des matières premières sans gluten** - Markus Loens, Brabender, Allemagne
- **Effets des variétés, des conditions de production et environnementales sur les protéines essentielles de blé** - Lisa Call, University of Natural Resources and Life Sciences, Autriche
- **Augmentation du profil nutritionnel des graines de céréales** - Crispin Howitt, -CSIRO Agriculture & Food, Australie
- **L'effet "matrice" des produits céréaliers : une vision holistique de leur potentiel santé** - Anthony Fardet, INRA, France

Voir le programme et les keynote speakers

Rejoignez les experts dans le domaine et présentez vos résultats à la communauté des céréales au 16ème ICC International Cereal & Bread Congress 2020 à Christchurch, Nouvelle Zélande – soumission pour **poster encore possible** – jusqu'au 31 Janvier 2020**.**

Regardez les infos et soumettez aujourd'hui !

Devenez un sponsor ou un exposant du ICBC – Présentez vos activités et/ou produits – Inscrivez-vous pour un sponsor package - view them all!

BACK TO CONTENTS

PTEP 2020, 20-25 Avril 2020, Krupanj, Serbie

*de **Mirko Babic,** National Society of Processing and Energy in Agriculture & ISEKI-Food Association Institutional Member*

La National Society of Processing and Energy in Agriculture et la Faculté d'Agriculture, Université de Novi Sad sont heureux de vous inviter à participer à **PTEP 2020**. La Conférence se tiendra les 20-25 Avril 2020 à l'hotel "GRAND SPA", Krupanj, west Serbia. L'hotel (3 étoiles) présente de très bonnes conditions pour une conférence incluant de très bonnes possibilités pour le sport, un centre spa de relaxation, la marche et un paysage de campagne.

Les présentations sont organisées avec les thèmes suivants :

- Avancées dans les technologies post-récoltes des produits agricoles ;
- Efficacité énergétique et sources d'énergie renouvelable ;
- Avancées dans les technologies de traitement des semences ;
- Nouvelles technologies alimentaires ;
- Durabilité de la technologie alimentaire (ingénièrie, économie, qualité, énergie, aspects sociaux, hygiène, production intégrale et organique….) ;
- Aspects techniques et technologiques de sécurité d'alimentation animale ;
- Avancées en technologies alimentaires et aspects qualité des chaines d'aliment humain et animal ;
- Propriétés physiques des biomatériaux et aliments ;
- Tendances de développement en agriculture ;
- Gestion et contrôle de procédé ;
- Chauffage et conditonnement d'air.

Les Abstracts doivent être soumis avant le 20 Janvier 2020.

Pour plus d'information SVP cliquer **here**.

BACK TO CONTENTS

7ème Cereal & Europe Spring Meeting, 27-30 Avril 2020, Thessaloniki, Grèce

de ***Maria Papageorgiou,*** International Hellenic University & ISEKI-Food Institutional Membre

Le meeting réunit un large éventail de scientifiques avec des spécialités variées, des académiques éminents, des chercheurs, ainsi que des industriels de partout dans le monde, qui présenteront et partageront leur connaissance sur les derniers développements de leur recherche et de leur contribution à la Science des Céréales.

Le Comité Scientifique du **7ème Céréales & Europe Spring Meeting** souhaite la soumisssion d'abstracts originaux suivant les directives de soumission que vous trouverez **ici**, pas après le **14 Janvier 2020**.

Principaux Thèmes :

- Céréales : alimentation ancienne pour le futur
- Céréales comme aliment nourrissant
- Céréales comme aliment sûr et durable
- Céréales comme aliment sûr
- Céréales comme aliment délicieux

Le **conference website** est maintenant disponible ! SVP visitez le site pour plus d'info !

BACK TO CONTENTS

International Olive Center Conférence, 28-29 Mai 2020, Thessaloniki, Grèce

de ***Kiki Zinoviadou*****,** Perrotis College & ISEKI-Food Institutional Member

Ce sera le second d'une série de conférences biannuelles concernant une sélection de sujets actuels en relation avec les olives de table et l'huile d'olive (marchés, produits, technologies & pratiques). Cette année les **panels et sessions parallèles concerneront le secteur Olive.**

ABSTRACTS : Propositions pour présentations orales et posters sont attendues. Les abstracts seront soumis exclusivement en ligne.
Date limite pour soumission des abstracts : 1 Mars 2020.

Plus précisément les thèmes sont :

1. Gestion efficace "du fermier au fabricant"
2. Marketing de l'huile d'olive grecque : exports branding et e-commerce
3. Groupes de producteurs
4. Durabilité en production et procédé (protection des plantes, empreintes carbone et eau)
5. Gestion des déchets – Sous-produits du secteur olive
6. Application des principes de bio-économie dans le secteur olive
7. Meilleures pratiques pour contrôler les résidus de pesticide
8. Marchés de niche pour le secteur olive (tendances de consommation et opportunités, développement de nouveau produit, etc.)
9. Aspects nutritionnels et santé de l'huile d'olive
10. Secteur olive comme outil pour le développement rural
11. Utilisation de nouvelles technologies pour la traçabilité (adultération, contrôle qualité, standards qualité)

Les langues de la conférence sont grec et anglais avec traduction simultanée.
Plus d'information here.

BACK TO CONTENTS

Agriculture for Life, Life for Agriculture, 4-6 Juin 2020, Bucharest-Roumanie

de ***Mona Popa*****,** USAMV & ISEKI-Food Institutional Member

La Faculté de Biotechnologie de l'Université de Agronomic Sciences and Veterinary Medicine de Bucharest a l'honneur de vous inviter à participer à la **Section 6 : Biotechnologie,** partie de la 9ème édition de la **Conférence Internationale** "*Agriculture for Life, Life for Agriculture*" qui se tiendra à Bucharest, Roumanie, entre le 4 et le 6 Juin 2020.

Nous accueillerons votre contribution dans nos **subsections** en relation avec la Biotechnologie Agricole, la Biotechnologie Alimentaire, la Biotechnologie Médicale et Pharmaceutique et la Biotechnologie Environnementale.

Vos contributions seront publiées comme articles scientifiques dans le journal de la Faculté de Biotechnologie, un journal indexé dans les bases de données internationales.

Les articles de haute qualité, après revue rigoureuse par le Comité Scientifique, seront publiés dans le AgroLife Scientific Journal an ESCI (Emerging Sources Citation Index) in the Web of Science/Clarivate.

Date limite pour soumission des abstracts : 31 Décembre 2019.

Pour plus d'information, SVP cliquer **here**.

BACK TO CONTENTS

EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS

Janvier 2020

22-24 Janvier 2020
CONSOLFOOD2020
Plus d'info : http://www.consolfood.org/
Universidade do Algarve, Faro, Portugal

Février 2020

NOUVEAU ! 3-7 Février 2020
Global Food Law Winter School
Plus d'info : https://www.wur.nl/en/activity/Global-Food-Winter-School-2.htm
Wageningen Université, Hollande

17-24 Février 2020
CIPCA 2020 - 8th International Conference on Proteins and Food Colloids
Plus d'info : http://www.8cipca.fea.unicamp.br/?q=en
Campinas, Brésil

Mars 2020

2-5 Mars 2020
15th International Hydrocolloids Conference (IHC)
Plus d'info : https://www.elsevier.com/events/conferences/international-hydrocolloids-conference/about
Melbourne, Australie

5-6 Mars 2020
2nd International Conference on Sustainable Development Goals – Higher Education and Science take Action
Plus d'info : http://www.guninetwork.org/activity/international-conference-sustainable-development-goals-higher-education-science-take-action?utm_source=Gestionada+RGPD+OK&utm_campaign=b897efc40b-EMAIL_CAMPAIGN_2019_05_02_07_34&utm_medium=email&utm_term=0_9d9c5990bf-b897efc40b-332592417
Barcelone, Espagne

6 Mars 2020
FoodFactory-4-Us Final Virtual Conference of the International Student Competition in Sustainable Cereals.
Libre et ouvert à tous.
Pré-inscription nécessaire, s'inscrire here.

Avril 2020

NOUVEAU ! 3-5 Avril 2020
VBFOODNET 2020-Towards Innovation in Food, Nutrition and Public Health
Plus d'info : http://vbfoodnet.vnua.edu.vn/index.php?rub=congress20&pg=summary-20
Hue, Vietnam

NOUVEAU ! 15-17 Avril 2020
ICBC 2020 – 16th International ICC Cereal and Bread Congress
Plus d'info : http://icbc2020.icc.or.at/en/#
Christchurch, Nouvelle Zélande

NOUVEAU ! 20-25 Avril 2020
PTEP 2020
Plus d'info : https://www.iseki-food.net/events/ptep-2020
Krupanj, Serbie

Mai 2020

NOUVEAU ! 4-6 Mai 2020
FoodBalt 2020 – Sustainable Food for conscious consumer
Plus d'info : https://tftak.eu/foodbalt/
Tallin, Estonie

NOUVEAU ! 28-29 Mai 2020
2nd International Olive Center Conference
Plus d'info : https://www.medevents.gr/congress/olive2020?lang=2#/content-top
Thessaloniki, Grèce

Juin 2020

16-19 Juin 2020
3rd International Conference on Food Bioactives & Health
Plus d'info : http://www.fbhc2020.com/?fbclid=IwAR2giw5ex5cxtDVMWfh-7CbadgISG73IGr3cj0d1KsB9ElXEc65QDLrxsB0
Parme, Italie

Juillet 2020

08-10 Juillet 2019
6th International ISEKI-Food conference
Plus d'info : http://iseki-food2020.isekiconferences.com/en/
Hotel Landmark, Nicosie, Chypre

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 **Foteini Chrysanthopoulou** **Gerhard Schleining**
Katherine Flynn, Cristina L. M. Silva, Paulo Sobral

Please join us in making a difference
Think before you print

BACK TO CONTENTS