ISEKI Food Association

Septembre 2014, Issue 12

newsletter

Nouvelles des projets IFOOD4
Page 3

Nouvelles des partenaires IFOOD4
Page 10

Nouvelles d'autres projets
Page 14

Nouvelles de IFA
Page 16

A propos des partenaires IFOOD4
Page 18

Liste des évènements à venir
Page 19

Savez-vous que vous pouvez suivre ISEKI_Food sur Facebook et Twitter ?!!

EDITORIAL

*de **Paola Pittia** (ISEKI_Food 4 projet coordonnateur)*

Chers tous,

C'est le dernier numéro de la newsletter ISEKI_Food, éditée au sein du projet ISEKI_Food 4. Après quatre financements de cycles de trois années pour le Réseau ISEKI_Food, la Commission Européenne a décidé d'arrêter le financement des réseaux thématiques Erasmus et actuellement il n'y a pas de possibilité de candidater pour un projet supplémentaire pour supporter la suite du réseau au-delà de septembre 2014.

Comme déjà dit, le financement pour des activités en collaboration existent à partir de 2014 via le programme Erasmus+ et il y aurait des opportunités dans ce cadre pour des futurs projets impliquant des partenaires de notre réseau. La principale caractéristique de ces nouveaux projets est qu'ils doivent avoir une activité cible spécifique et le budget, avec d'autres règles, limite l'implication d'un grand nombre de partenaires. .

Que faire à partir de maintenant ? Dans mon nouveau rôle comme Président de l'Association ISEKI-Food (IFA) je confirme que tous les membres du Bureau sont déjà au travail pour tout le réseau mais aussi pour l'élargir, en accord avec la mission principale de IFA. L'importance que l'enseignement et la formation ont dans la chaîne alimentaire est sans doute déterminante pour garantir la qualité et la sureté des produits alimentaires en fournissant des étudiants diplomés et des PhD avec une connaissance multidisciplinaire en sciences alimentaires et technologie/ingéniérie et toutes les autres compétences (personnelles incluses !). L'expertise reconnue internationalement dans l'établissement et la modernisation des études en alimentaire à travers les différentes éditions des projets ISEKI_Food est unique et IFA est actuellement engagée pour favoriser toutes les activités et initiatives qui pourraient continuer à la conserver voire l'améliorer.

Comment pouvons-nous faire sans l'aide de l'EU ? Comme dit lors de la 2ème Assemblée Générale à Vilnius (Mai 2013) le programme Erasmus jusqu'à maintenant a principalement aidé les meetings avec une aide limitée pour les autres coûts, ce qui, cependant, nous a permis de créer et établir une communauté virtuelle via l'Association ISEKI-Food. Tout ce qui a été fait et que nous faisons actuellement est sur une base de volontariat (*in-kind*…) et nous le faisons parce que nous reconnaissons la valeur ajoutée à "en faire partie". Etre en réseau, se réunir, partager des connaissances et des bonnes pratiques était et reste déterminant pour favoriser notre enrichissement professionnel comme enseignants, éducateurs, et scientifiques et, enfin mais pas le moindre, comme amis. Je suis/nous sommes conscients du fait que le support financier est toujours nécessaire pour aider et soutenir l'innovation en enseignement et formation via l'interaction entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire et IFA ne laissera pas de côté une chance et une opportunité de projet qui se présentera.

Quels sont les plans pour le futur… ? Vous continuerez à recevoir la Newsletter, YES ! Et toutes les activités développées dans ISEKI_Food 4 aussi, en particulier la plate-forme virtuelle PhD sera active et ouverte pour des améliorations. Si quelqu'un d'entre vous veut continuer à collaborer avec IFA et contribuer à maintenir les activités du projet ISEKI_Food 4, contactez-moi ou le secrétariat IFA ; nous recherchons plus de membres IFA actifs pour continuer ce qui a été développé jusqu'à maintenant.

IFA a aussi pris la décision importante de créer un nouveau **Special Interest Group (SIG)** dans IFA spécialement orienté sur **Education and Training** (Enseignement et Formation) où les membres peuvent être actifs dans les forums de discussion, le recueil de bonnes pratiques, l'organisation de meetings, etc… Bientôt vous recevrez toute l'info pour vous inscrire et… vous êtes tous bienvenus ! Ce sera un important réseau virtuel où nous essaierons de continuer nos activités principales ayant pour but d'améliorer et moderniser l'enseignement et la formation en Sciences Alimentaires.

Finalement, les plans pour 2015…. Nous attendons la confirmation d'au moins deux évènements internationaux où IFA et le réseau ISEKI-Food seront des organisateurs actifs et nous donnerons l'information dès que possible. **N'oubliez pas la conférence ISEKI_Food en 2016 à Vienne !**

Avec ce dernier éditorial comme Coordonnateur du projet ISEKI_Food 4, je voudrais remercier tous les partenaires du projet avec lesquels j'ai partagé ces trois années de ma vie professionnelle mais aussi privée : ce fut une expérience unique que je n'oublierai jamais I Un simple mais spécial merci va à tout le Comité d'Organisation et les membres du Core Group du projet pour leur support dans le développement de toutes les activités en atteignant tous les objectifs prévus il y a trois ans.

All the best et à bientôt !

Paola

NOUVELLES DES PROJETS IFOOD4

3rd ISEKI_FOOD 4 STEERING COMMITTEE MEETING, HOCHSCHULE WEIHENSTEPHAN-TRIESDORF, FREISING, ALLEMAGNE

*par Dr **Lynn McIntyre**, Harper Adams University, UK*

Le troisième steering committee meeting (et dernier du projet ISEKI_Food 4) s'est tenu récemment (28-29 Août) sur le campus pittoresque de l'Université Weihenstephan-Triesdorf of Applied Sciences. La réunion, organisée par Winfried Russ, a réuni le coordonnateur du projet Paola Pittia, 14 coordonnateurs de Groupes de Travail, 2 core members et le secrétariat de ISEKI_Food 4.

La réunion a commencé par une présentation du Prof. Herrmann Heiler (Président de Hochschule Weihenstephan-Triesdorf) décrivant l'histoire de l'institution, et les activités d'enseignement et de formation en Science Alimentaire et Technologie, et autres sciences de la vie. Paola a présenté un résumé du projet, mettant en lumière les actions clés à prendre en compte par les coordonnateurs des groupes de travail avant la fin prochaine du projet. Cela a été suivi par une série de présentations actualisées par chacun des coordonnateurs de groupes de travail, et une discussion sur les besoins de rapports.

Le diner s'est tenu au Restaurant Bavarian Farm, avec de très bons plats typiquement bavarois et une bière spéciale ISEKI préparée spécialement par Wienfried ! Nous avons aussi

été ravis de dîner avec Klaus Guthy (ISEKI_Food 3/Mundus 2 évaluateur externe) et Peter Vallance, tous deux membres du réseau thématique FOODNET, précurseur du réseau ISEKI_Food. Un rapport décrivant FOODNET et ses activités peut être trouvé à https://www.iseki-food.eu/webfm_send/1005.

Le matin suivant était dédié aux interactions des groupes de travail pour discuter et finaliser les activités et évaluations. Cela a été suivi par des discussions de groupes concernant l'exploitation et la dissémination des résultats du projet, une nouvelle proposition de projet et l'organisation de la 4ème Conférence ISEKI_Food à Vienne en 2016. Une réunion du bureau de IFA s'est tenue à la fin du meeting.

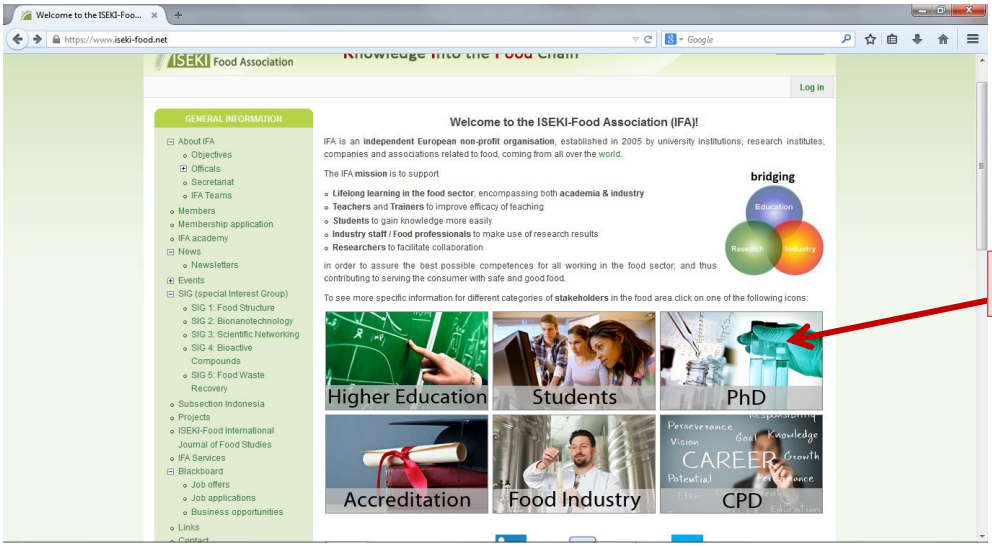
Comme toujours, beaucoup de travail et de progrès ont été réalisés et il y a beaucoup de travail à faire pour compléter les rapports du projet. Un grand merci à la Hochschule Weihenstephan-Triesdorf et à Winfried Russ pour l'organisation de cet excellent meeting. Nous espérons vous retrouver tous à Vienne en 2016, ou avant !

A PROPOS DE LA PLATE-FORME PHD

Comme membres du projet ISEKI_Food 4 "Towards the innovation of the food chain through the modernisation of Food studies" (2012-2014), un Réseau Thématique Erasmus financé par la Commission Européenne, nous voudrions rassembler tous les étudiants PhD en Sciences Alimentaires et domaines associés, de partout dans le monde au moyen de cette Plate-forme PhD virtuelle.

Voulez-vous nous rejoindre ?

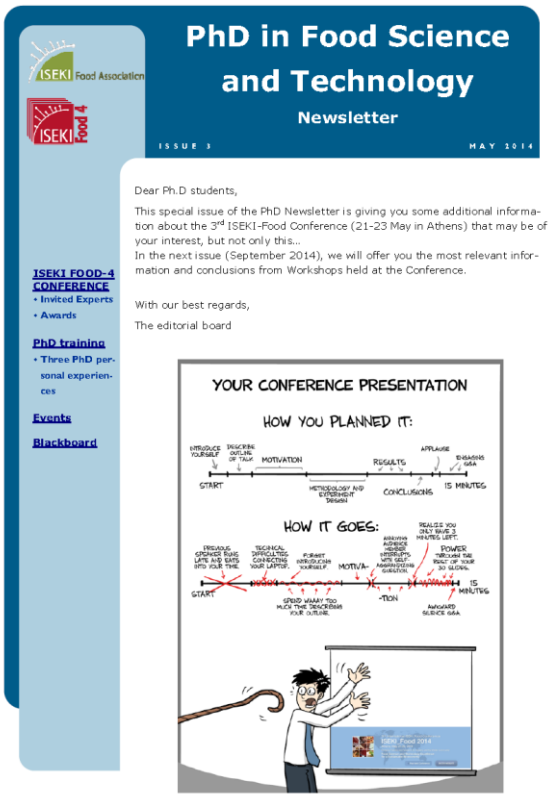
Vous la trouverez sur le site web de l'Association ISEKI Food *https://www.iseki-food.net/*



Que pouvez-vous trouver sur cette Plate-forme ?

Sur la plate-forme virtuelle PhD, vous trouverez des informations intéressantes pour les étudiants PhD relatives aux compétences personnelles, aux Associations PhD, à l'enseignement et la formation PhD, etc… Le contenu est le suivant :

- Objectifs de la plate-forme PhD
- Outils de formation (compétences personnelles, professionnelles, scientifiques et de recherche)
- Articles relatifs aux PhD
- PhD Newsletters
- Sites web relatifs aux PhD
- Evènements relatifs aux PhD à venir…



Nous espérons que cela vous plaira !

WP3 NEW SKILLS FOR NEW JOBS

*par **Katherine Flynn**, WP3 membre du core groupe avec la participation du WP3 Core Group: coordonnateur Marco Dalla Rosa (Université de Bologne, Italie), co-coordonnateur Peter Ho (Université de Leeds, UK), et membre du core group Margarida Vieria (Université d'Algarve, Portugal).*

Le projet ISEKI_Food4 va se terminer et les quatre membres du Core Group sont heureux de présenter une synthèse de toutes les tâches et résultats que nous avons collectés. Merci à tous les partenaires d'ISEKI pour leur contribution à nos questionnaires, aux études, forums et workshops. Nous découvrons ce que les membres d'ISEKI et leurs collègues pensent des nouvelles compétences nécessaires pour de nouveaux métiers dans le secteur alimentaire.

Nous avons commencé WP3 en faisant une carte des compétences puis en recueillant les éléments de compétences actuelles pour les scientifiques et technologistes alimentaires et les étudiants FS&T. Plus de 400 questionnaires nous ont appris sur les compétences techniques et personnelles les plus importantes dans le secteur alimentaire. Les résultats initiaux ont été présentés dans un congrès international et dans un webinar en 2013 puis plus en détails à la Conférence ISEKI en Mai 2014. Une publication dans une revue à comité de lecture suivra.

Trouver les moyens *d'introduire les compétences personnelles dans le programme de science alimentaire* était une autre tâche du WP3. Nous savons maintenant ce que les facultés pensent être des bonnes pratiques pour la formation des compétences personnelles ; quelques partenaires ISEKI ont organisé des workshops de brainstorming avec la faculté de leur institution, quelques-uns ont complété une étude, et d'autres ont donné des exemples sur notre forum en ligne, d'initiatives, de cours, d'actions réalisés à leur institutions.
Nous donnons une importance particulière à une compétence particulière, *le travail d'équipe* (Teamwork) et nous savons avec l'étude basée sur ISEKI quels partenaires ont des activités de travail d'équipe et à quels niveaux d'étude dans le programme et/ou dans des activités extra-curriculum. Notre forum en ligne comporte de nombreux exemples d'activités spécifiques de travail d'équipe incluant des liens aux documents et sites déjà utilisés par nos partenaires.

Développer des stratégies pour introduire ces nouvelles compétences dans les cours de FS&T était un dernier but du WG3. Cela a commencé avec un panel de discussion où quatre compétences personnelles ont été identifiées à partir de 30 propositions faites par les partenaires ISEKI. Chacune a été le sujet d'un workshop à la 2ème Assemblée Générale en mai 2013. Là les partenaires ISEKI ont fourni des exemples dans le curriculum et les cours utilisés dans leurs institutions et discuté pour des approches innovantes. Une discussion des membres a suivi pour explorer des moyens d'incorporer ces nouvelles compétences dans les Programmes Joints d'Etudes Alimentaires (Joint Food Studies Programmes), avec les contributions du JOI.CON project experience.

Un effort final a été fourni par le WP3 core group, sous forme d'un guide pour préparer de nouveaux modules d'enseignement où les nouvelles compétences pourraient être introduites.

Pour rassembler toutes ces données dans une "Toolbox" (Boîte à outils) facilement accessible, les matériels d'enseignement et les suggestions rassemblés pendant le projet seront reliés à un arbre guide. Ce n'est pas un petit travail car la quantité de documents est immense. Cependant, nos partenaires ISEKI auront bientôt accès à ces documents et, à la fin du projet, la Toolbox sera disponible pour les enseignants, les managers et coordonnateurs impliqués dans les cours d'études alimentaires et dans leur préparation dans les universités partout en EU.

WP4 QUALIFICATION DES PERSONNELS D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR (HIGHER EDUCATION TEACHING STAFF) (QHETS)

*par **Jesus Frias**, Dublin Institute of Technology, Irlande*

L'objectif principal du WP4 était la délivrance d'une qualification pour l'enseignement en Europe prenant en compte le caractère multi-national du personnel enseignant à travers la communauté des Etudes Alimentaires en Europe. En développant cette qualification une série de compétences fondamentales pour le processus d'enseignement ont été identifiées tout en reconnaissant le besoin d'avoir des programmes préparés individuellement pour

s'adapter aux particularités nationales, régionales et académiques et aux opportunités de collaboration, de conseil par des pairs et la création d'une communauté de praticiens. Il était aussi évident que même si beaucoup de praticiens sont intéressés, ils peuvent ne pas connaître la large offre disponible dans leur propre université et ont besoin d'une introduction au domaine pour enseigner et apprendre, principalement les aspects pratiques, les outils et les applications plutôt que les aspects plus théoriques de collaboration.

Un programme court avec les buts et les objectifs pour apprendre a été conçu :

1. But : Une connaissance générale du domaine pour enseigner et apprendre appliquée aux études en alimentaire
2. Objectifs d'étude :
    a. La compétence pour réfléchir sur l'utilité et les buts de différents outils pédagogiques appliqués aux études alimentaires.
    b. La compétence pour intégrer de simples outils pour enseigner et apprendre dans leur propre domaine d'enseignement.
    c. La connaissance d'une pratique de réflexion pour plus de formation pour enseigner et apprendre au cours de leur carrière au sein d'un groupe de praticiens plus expérimentés.

Le contenu du module était structuré comme suit :

1. Introduction à l'enseignement innovant
2. Apprendre par l'expérience appliqué au laboratoire alimentaire et au stage industriel
3. Stratégies pour apprendre
4. Développer un module en alimentaire avec des stratégies de groupe, de pairs et d'auto-évaluation
5. Stratégies innovantes d'enseignement pour le développement de produit
6. Expériences virtuelles en science alimentaire
7. Enseignement centré sur l'étudiant. Apprendre en résolvant un problème.
8. Enseigner et apprendre avec l'informatique appliquée et la modélisation
9. Ethique alimentaire et éthique professionnelle
10. Formation en communication du risque en utilisant le jeu de rôle pour l'enseignement

L'évaluation du module était basé sur un e-portfolio, impliquant l'application pratique des concepts d'introduction ("toe in the water"), progression par étapes à travers l'évaluation e-portfolio et création d'une communauté de pairs. Le module a été délivré dans un format pilote pendant l'année académique 2013-14 à un groupe de volontaires internationaux. La documentation du module a été accréditée par IFA et les étudiants ont obtenu des certificats de participation et réalisation.

En terme de retour des participants, il y avait une préférence pour les unités en stratégies de blended learning (mélange d'enseignement), les expériences virtuelles en science alimentaire, l'enseignement centré sur l'étudiant et apprendre en résolvant un problème. Les étudiants ont proposé des nouveaux thèmes dans le domaine des applications pratiques (nouveaux outils, multimedia). Les barrières principales à la participation étaient le besoin de temps, la disponibilité et le retour. Il y a eu 100% d'accord pour dire que le programme a

influencé le style d'enseignement et continuera la formation, et reconnaissant que plus de participation est nécessaire pour un programme réussi.

Du point de vue d'ISEKI, la construction d'un tel programme de formation pour notre communauté de formateurs a été ACHEVEE et la formation pratique d'enseignement innovant en études alimentaires a été délivrée avec succès par l'équipe du programme. Le niveau de réussite de formation en utilisant une communauté de pairs a été AU-DELA de ce qui était espéré avec une synergie réelle. Notre retour indique une expérience très POSITIVE pour les formateurs et les formés, que quelques éléments peuvent être améliorés, que le niveau des activités est élevé donc il y a besoin de soit le REDUIRE ou le RECONNAITRE, et que c'est un outil qui dépasse le domaine de ISEKI et n'est pas limité par des barrières GEOGRAPHIQUES.

WP5 TROISIEME CYCLE ET TRANSFERT DE TECHNOLOGIE

*par **Chelo González**, Technical University of Valencia, Espagne*

Une des principales activités de ce groupe était d'évaluer les contributions des études PhD dans la formation des employés de l'industrie alimentaire, les chercheurs scientifiques et les praticiens. En plus, nous voulions évaluer les compétences personnelles souhaitables (liées à l'employabilité des docteurs) que les étudiants PhD devraient acquérir au cours de leurs études doctorales. Après avoir rassemblé l'information (au moyen de différentes études prés des enseignants et de l'industrie) et analysé les résultats, le rapport "**IMPORTANCE OF PhD STUDIES IN THE FIELD OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, IN THE FOOD WORK MARKET AND IN SOCIETY**" a été préparé. Ce rapport est disponible sur le site du projet ISEKI4.
Une **plate-forme PhD** a aussi été développée, qui sera mise à jour en continu dans le futur. Cette plate-forme virtuelle comporte une information intéressante pour les étudiants PhD en relation avec les compétences personnelles, les associations PhD, les articles concernant les PhD et les évènements à venir. Cette plate-forme est disponible sur le site IFA (https://www.iseki-food.net/phd).
Quatre Newsletters PhD ont été publiées, grâce au travail du Prof. Victoria Ferragut de l'Université Autonome de Barcelone, Espagne. Ces newsletters ont été utilisées pour établir et disséminer l'information sur des sujets et la recherche relatifs aux PhD en Europe dans le domaine de Food Science and Technology. Ces numéros sont disponibles sur la plate-forme PhD sur le site IFA. Merci aussi à tous les différents partenaires qui ont contribué et supporté notre newsletter ! La section favorite des étudiants est celle relative aux « expériences internationales des étudiants PhD ». Y avez-vous jeté un coup d'oeil ?
Les principaux points relatifs au transfert de technologie, l'innovation et la responsabilité sociale dans le domaine alimentaire a été analysé par Prof. Cristina Silva, afin d'identifier les besoins de formation pour FS&Ts. Cela a été fait en lançant une étude en ligne pour les différents partenaires du projet. Vous pouvez trouver ce rapport sur le site de ISEKI_Food 4.
Ce WG avait aussi en charge l'organisation des évènements suivants :
- Trois workshops internationaux :
    - Un tenu à Kaunas, Lithuanie, 15-17 Mai 2013, sur "Technology transfer, innovation and social responsibility in the Food Area".

- Deux tenus à Athènes, Grèce, 20-23 Mai 2014: "State of Research in Europe in the Field of Food Science and Technology" et "Industry meets Academia and PhD programmes".
- Deux workshops nationaux pour des étudiants PhD sur "des sujets chauds" en Food Science and Technology, un à Cesena (Italie), organisé par Prof. Marco Dalla Rosa et un autre à Potsdam (Allemagne), organisé par Prof. Oliver Schlüter et Stephan Drusch.

- Deux webinars:

  - "The ISEKI_Food vision about the future of PhD studies in FS&T", délivré par Prof. Chelo González de l'Universidad Politecnica de Valencia (Espagne).
  - "Yissum, Technology Transfer Company – Where Science Means Business", délivré par Dr. Michal Levy, Director of Business Development, Agri-Tech & Veterinary, Yissum Research Development Company, The Hebrew University of Jerusalem et organisé par Prof. Sam Saguy (The Hebrew University of Jerusalem, Israel).

Finalement, une discussion ouverte pour identifier des procédures pour le développement de programmes joints PhD pour favoriser l'échange d'étudiants au niveau européen et international a été organisée en Lithuanie, en mai 2013.
Tout ce travail a été possible grâce à la contribution des partenaires du projet ISEKI_Food 4 et au travail intensif de tous les membres du WG5. Je veux réellement tous les remercier d'avoir supporté ces activités.

WP7 EXPLOITATION : BRIDGING RESEARCH-INDUSTRY AND EDUCATION

*par **Rui Costa**, Polytechnic Institute of Coimbra, Portugal*

Le but de ce groupe de travail était d'exploiter les résultats obtenus à partir des activités des autres WP en accord avec les buts finaux et généraux, à savoir promouvoir l'interaction entre éducation, recherche et industrie pour favoriser la modernisation des études supérieures, l'innovation dans l'industrie alimentaire et promouvoir le développement d'une construction durable de la société en UE. Les objectifs ont été accomplis à travers plusieurs activités.

La promotion de synergies avec des réseaux de recherche a été faite par des rapports sur les agendas de recherche et des sujets d'actualité sur le Web de la connaissance, en fournissant des liens à des projets qui étudient des projets de recherche sur des sujets alimentaires spécifiques et par l'invitation de réseaux de recherche à disséminer les résultats aux réunions de ISEKI_Food 4. Tous les rapports et bases de données sont disponibles pour les partenaires de ISEKI_Food 4 sur le portal du projet.

Le réseau a aussi continué à supporter et disséminer l'e-journal International Journal of Food Studies (IJFS). IJFS publiera bientôt le 6ème numéro depuis le début du projet ISEKI_Food 4.

La 3ème conférence ISEKI_Food, organisée en collaboration avec la National Technical Université d'Athènes, s'est tenue à Athènes, du 21 au 23 Mai. Presque 300 participants étaient présents, de 39 pays, avec 51 conférenciers et 240 posters. La conférence était soutenue par 10 institutions et 18 sponsors qui ont permis à la conférence de récompenser 12 posters. Deux pré-conférences workshops sur "State of Research in Europe in the Field of Food Science and Technology" et "Industry meets Academia and PhD programmes" et une école d'été sur la formation des enseignants, organisée par le WP4 se sont aussi tenus à Athènes.

WP7 a aussi favorisé la réalisation de webinars basés sur des sujets identifiés en synergie avec des réseaux de recherche, ceux suggérés par les autres WP et d'autres par les Special Interest Groups (SIG) de l'Association ISEKI-Food. Un total de 22 webinars ont été tenus pendant la durée de vie du projet avec des centaines de participants.

Les aspects éthiques et sociaux des études alimentaires et professionnelles ont fait l'objet d'un débat dans un meeting général et à partir de cette réflexion il a été conclu qu'un document écrit était nécessaire pour aider à la mise en place de l'enseignement de l'éthique alimentaire dans les études alimentaires. Le réseau ISEKI_Food a répondu rapidement avec des contributions pour un livre qui sera publié par Springer en 2016.

WP7 a aussi fourni la part Informatique Technologie & Communication pour aider les activités du réseau.

NOUVELLES DES PARTENAIRES DE ISEKI_FOOD 4

EHEDG WORLD CONGRESS ON HYGIENIC ENGINEERING & DESIGN 2014 PARMA, ITALIE 30-31 OCTOBRE 2014

La 4ème édition du Congrès international EHEDG sera à nouveau un sommet pour les professionnels intéressés par des solutions émergentes et de nouvelles technologies d'équipements pour la production sûre d'aliments et de produits alimentaires. Le public bénéficiera d'une compréhension approfondie des principes et points clés dans le domaine de l'ingéniérie et de la conception hygiénique qui seront introduits par des conférenciers EHEDG reconnus internationalement.
Quatre sessions mettront en relief des sujets sélectionnés parmi les domaines suivants qui sont en relation avec les industries alimentaire, pharmaceutique et cosmétique et avec les équipements et machines des fabricants :

- SESSION I : Conception hygiénique de l'équipement pour les industries alimentaire, pharmaceutique et cosmétique
- SESSION II : Conception hygiénique des usines alimentaires et utilités
- SESSION III : Nouvelles tendances en conception hygiénique, validation, durabilité
- SESSION IV : Matériaux en contact avec le produit.

Pour les détails du programme et s'enregistrer en ligne aller à : www.ehedg-congress.org

Le programme sera enrichi par une session de posters scientifiques et aussi une rencontre one-to-one (business meeting) comme une plate-forme de mise en contact de haut niveau pour établir des communautés de connaissance et de nouvelles opportunités de business. Des packages pour sponsoriser le congrès et l'exhibition sont offerts et les sponsors auront l'occasion de présenter leur produit et service portfolio.

L'événement est organisé par EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group), une des organisations leader et "le" réseau expert dans le domaine. EHEDG est un consortium de fabricants d'équipements, des industries alimentaires, des instituts de recherche et les organismes de santé publique et a été fondé en 1989 dans le but de promouvoir l'hygiène dans la production, le procédé et l'emballage des produits alimentaires. Pour son 25ème anniversaire, EHEDG regroupe environ 300 compagnies et instituts associés avec plus de 1300 personnes et 270 membres individuels de 55 pays du monde entier. 350 experts venant de compagnies et d'instituts de recherche sont impliqués activement dans 20 groupes de travail qui développent et publient les règles et documents de référence d' EHEDG. EHEDG est organisée en 22 Sections Régionales (d'autres sont en cours de formation) qui disséminent le savoir-faire EHEDG dans beaucoup de pays en Europe et au-delà. Le schéma de certification EHEDG pour l'équipement est reconnu mondialement et les instituts accrédités ont à ce jour testé et certifié plus de 400 pièces d'équipement. Des cours avancés en ingéniérie et conception hygiénique sont offerts dans beaucoup de pays par des formateurs EHEDG autorisés.

Le Congrès Mondial EHEDG 2014 se tiendra en même temps que Cibus Tec - Food Pack 2014, le salon international des technologies et solutions pour l'Industrie Alimentaire, qui a été l'évènement de référence pour l'innovation technologique dans le secteur agro-alimentaire depuis plus de 70 ans. En cas de questions ou pour plus d'information, SVP contacter :

Giampaolo Betta
Congress Chairman and Chairman of EHEDG Italie
Food Sciences Department of University of Parma
Tel : +39 05 21 90 58 46
E-mail : giampaolo.betta@unipr.it

Susanne Flenner
Head Office Manager EHEDG Secretariat
Tel : +49 69 6603-1217
E-Mail : secretariat@ehedg.org
www.ehedg.org

EURO GLOBAL SUMMIT AND EXPO ON FOOD & BEVERAGES ALICANTE, ESPAGNE JUIN 16-18, 2015

OMICS Group International est heureux de vous accueillir à Alicante, Espagne pour le prestigieux **Euro Global Summit and Expo on Food & Beverages** qui se tiendra les **16-18 Juin, 2015**. Euro Food-2015 sera organisé autour du thème "***Healthier the Food, Merrier the World***" (*Aliment plus sain, Meilleur le monde*) qui a été conçu pour aider les industries et les communautés scientifiques avec tous les niveaux d'attention, d'expertise et de solutions proactives pour créer un impact global. **Euro Food-2015** rassemblera les experts leaders pour traiter des sujets intéressant aujourd'hui les personnels de Recherche et Développement, les compagnies et industries partout dans le monde. Pour plus de détails, SVP visiter : http://food.global-summit.com/europe/

Contact : Nancy Albert, Program Manager, Euro Food-2015
Email : eurofood.conference@omicsgroup.us

INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD SAFETY & REGULATORY MEASURES (FOOD SAFETY-2015) , BIRMINGHAM, UK, AOUT 17-19, 2015

OMICS Group International est heureux d'inviter les contributeurs du monde entier à la Conférence internationale sur **Food Safety & Regulatory Measures (Food Safety-2015)** qui se tiendra à **Birmingham les 17-19 Aout** sur le thème ***"Revolutionizing the Food Safety for a Safe and Secure Future"***. Food Safety-2015 traitera de nouveaux défis et de solutions émergentes en Food Safety & Regulatory Measures, Food Law and Economics, Environmental Monitoring and Microbiological aspects of Food et la collaboration de tous les acteurs dans une perspective globale. Food Safety-2015 veut rassembler les scientifiques académiques, les professionnels NGO, les agronomistes alimentaires, les acteurs de politique alimentaire et les régulateurs, les chercheurs et étudiants chercheurs pour échanger et partager leurs expériences et résultats de recherche sur tous les aspects de Sécurité Alimentaire, Nutrition, Santé Publique et régulations économiques. Cela fournit aussi un premier forum multidisciplinaire pour des chercheurs, praticiens et éducateurs pour présenter et discuter les innovations les plus récentes, les tendances, et les inquiétudes, les défis pratiques rencontrés et les solutions adoptées dans le domaine de Food Safety, Nutrition, Public Health and Global Economics.
Pour plus de détails, SVP visiter : http://foodsafety-hygiene.conferenceseries.com/

Contact : Aijaz udin Mohamed, Program Manager, Food Safety-2015
Email: foodsafety.conference@omicsgroup.us

4TH INTERNATIONAL CONFERENCE AND EXHIBITION ON FOOD PROCESSING & TECHNOLOGY LONDON, UK, AOUT 10-12, 2015

OMICS Group Conferences est fier et honoré dinviter les participants du monde entier à la 4ème International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology (Food Technology-2015) qui se tiendra les 10-12 Aout 2015 à Londres, UK sur le thème "*Food Technology: Trends and Strategies for Innovation of Sustainable Foods*". Food Technology-2015 rassemblera un groupe unique et international d'experts, chercheurs et décideurs à la fois de l'université et de l'industrie pour échanger leurs connaissances, expériences et innovations en recherche pour construire une réunion internationale de Food Scientist & Nutritionist.

Pour plus de détails, SVP visiter : http://foodtechnology.conferenceseries.com/

Contact : Michael Johnson, Program Manager, Food Technology-2015
Email : foodtechnology@omicsgroup.us

SYMPOSIUM INSECTINOV
INSECTS: A POTENTIAL INDUSTRIAL FUTURE FOR BIOTECHNOLOGIES

Décembre 2-3, 2014
Biocitech Technology Park, 93230 Romainville, FRANCE
http://adebiotech.org/insectinov/
ADEBIOTECH - AGROPARISTECH - YNSECT

Cette conférence sera organisée autour des points et objectifs suivants :

-**U**n aperçu des principales applications seront analysées en relation avec un possible développement des secteurs industriels.

-**L**' identification des besoins en relation avec l'émergence technique d'une chaîne de production propre et durable de protéines animales basée sur les insectes, pour une consommation animale et humaine.

-**R**echerchant la perspective économique et scientifique d'une chaîne d'insectes, incluant l'état de l'art en technologie, les obstacles au développement, les besoins de recherche, l'investissement, les règles, la coopération scientifique avec le secteur privé et la protection de l'environnement, dans le contexte d'un développement durable.

-**D**iscussion sur la contribution des systèmes biologiques d'insectes pour la santé humaine et les perspectives de développement, en particulier dans le domaine des vaccins.

BEST PRACTICE AMONG ISEKI_FOOD 4 PROJECT PARTNERS THROUGH TEACHER EXCHANGE

*par **Kirsi Jouppila** et **Rui Costa***

Professor Adjunto *Rui Costa* de Polytechnic Institute of Coimbra (Portugal) a effectué un échange d'enseignant Erasmus à l'Université de Helsinki (Finlande) pendant la période 11–13.6.2014. Les hôtes de cette visite étaient University Lecturer *Kirsi Jouppila* et Professor *Vieno Piironen*. Pendant cette visite, il a enseigné la technologie alimentaire aux étudiants "Heat and mass transfer during frying of potato" et "Quality and safety changes during salting and desalting of codfish". Il a aussi donné des présentations aux enseignants du département de Food and Environmental Sciences sur les projets européens dans le domaine de l'enseignement : "Subject specific accreditation of higher education in Europe" et "Food Science and Technology professions in Europe: studies on the regulation of professions and on the career paths of food professionals". Il a aussi pris part à la visite des enseignants et étudiants venus de l'Institut de Food Chemistry, Université de Hambourg (Allemagne). Ceci incluait l'introduction générale du département et les présentations concernant les degrés et programmes d'études en science alimentaire et les activités de recherche en food chemistry, food technology et food microbiology ainsi qu'un tour des laboratoires et usines pilotes. Des visites à une organisation d'expertise pour le secteur alimentaire, Makery and Helsinki Think Company dirigé par *Tapio Koivu* et à Finnish Food Safety Authority EVIRA dirigé par *Seija Berg* étaient aussi incluses. En plus sa visite à l'Université d'Helsinki incluait des discussions avec des collègues *Per Ertbjerg*, chercheur en technologie de la viande, et *Tuula Sontag-Strohm*, sur la recherche en procédés pour les légumes. Il a aussi aidé un étudiant *Xiaoqing Wang* à propos de la modélisation du transfert de phosphate dans la viande. Finalement il a été convenu avec *Vieno Piironen* et *Kirsi Jouppila* de stimuler la mobilité d'étudiants et d'enseignants entre les deux institutions.

Teaching audience (photo: Rui Costa)

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS

FRISBEE FOOD REFRIGERATION – FROM FACTORY TO KITCHEN: INNOVATIONS IN THE COLD CHAIN!

www.frisbee-project.eu/

Chaque année 360 millions de tonnes d'aliments sont jetées de par le monde à cause d'une mauvaise gestion de la température. En effet, 60% de l'alimentation consommée nécessite une forme de réfrigération. Le froid joue un rôle essentiel pour préserver la sécurité des produits alimentaires tout en maintenant leur goût. Le non-respect des régulations de température est un élément majeur de santé publique. Il peut être la cause potentielle d'un empoisonnement alimentaire grave et aussi représenter des défis concernant la consommation d'énergie et l'environnement : 8% de la consommation globale d'énergie est du à la réfrigération alimentaire, tandis que 2,5% de l'émission des gaz à effets de serre est du à la production de froid. En réponse à un appel à projets de l'Europe, 26 partenaires (13 compagnies de production, 11 institutions de recherche et 2 NGOs) se sont groupés pour travailler sur le projet Frisbee, coordonné par Graciela ALVAREZ de l'Irstea (graciela.alvarez@irstea.fr), afin de répondre au défi de la réfrigération des aliments, plus sûre pour le consommateur, moins coûteuse en énergie et plus respectueuse de l'environnement.

Après 4 années de recherche (Sept 2010-2014), les partenaires du projet vous invitent à découvrir leurs **résultats et étudier les innovations pour améliorer et optimiser les procédés de réfrigération** :

- **Les Européens et leurs réfrigérateurs : différences dans le comportement**

Une étude sociologique de consommateurs français, espagnols, anglais, roumains et allemands a aidé à identifier les comportements et les attentes vis-à-vis de la chaîne du froid.

- **Une banque de données de la chaîne du froid pour garder les choses au froid**

Plus de 10000 données sur les aliments réfrigérés et congelés (relatifs à température, emballage, équipement information, etc.), ont été collectés en utilisant l'information de plus de 100 fournisseurs. Cette base a identifié les maillons faibles de la chaîne du froid et a conduit au développement d'un outil qui peut estimer les risques d'une rupture de la chaîne du froid.

- **Augmenter la sécurité alimentaire et maintenir la qualité : de l'emballage intelligent au réfrigérateur de demain, via des méthodes innovantes comme le "superrefroidissement"** (superchilling).

Avez-vous déjà mangé une crème glacée pleine de gros cristaux de glace ? Cette texture désagréable est due à des variations de température excessives pendant le stockage. Maintenant, des modifications de température externe peuvent être réduites grâce à des matériaux à changement de phase, qui stockent l'énergie à l'état solide. Ces matériaux maintiennent une température de stockage constante, par conséquent préservant la qualité et augmentant la durée de vie du produit, à partir du moment où il est emballé jusqu'à ce qu'il arrive dans le réfrigérateur d'un consommateur. De plus, une nouvelle innovation en

technologie connue comme "superchilling" signifie que l'aliment peut maintenant être refroidi sous son point de congélation initiale, avec formation de 5-15% de glace. Cette technique assure que la qualité du produit est maintenue pour plus longtemps, et est plus sûre pour les consommateurs (moins de dégradation car les microorganismes ne prolifèrent pas et la durée de vie du produit est augmentée).

- **Innovation et nouvelle technologie pour réduire les impacts environnementaux et nos factures d'énergie : les réfrigérateurs du futur**

Savez-vous que 25% de nos factures d'électricité (hors chauffage) sont dues à notre réfrigérateur ménager ? Frisbee est aussi allé explorer de nouvelles technologies promettant moins d'impact sur l'environnement et nos factures d'énergie. Un exemple serait des réfrigérateurs faits de matériaux à changement de phase. Cette innovation remplace les réfrigérateurs traditionnels à gaz avec un matériau capable de stocker du froid (e.g. glace, paraffine). Les résultats : 10% de moins pour les factures d'énergie, et utilisation d'un matériau qui est sans danger à la fois pour la santé humaine et pour l'environnement et qui s'adapte à notre infrastructure existante. Entre-temps une technologie encore plus révolutionnaire a été développée : les réfrigérateurs qui utilisent la réfrigération magnétique. Sans danger pour l'environnement, les fluides réfrigérants sont remplacés par une machine utilisant des matériaux magnétocaloriques et un aimant.

Une journée gratuite de démonstrations a eu lieu le 29/08/14. Pour information voir à : http://www.frisbee-project.eu/images/Workshops/Paris/FRISBEE_DEMODAY%20PARIS.pdf

NOUVELLES DE IFA (ISEKI-FOOD ASSOCIATION)

NOUVEAUX MEMBRES INSTITUTIONNELS

*par **Gerhard Schleining**, Secrétaire Général*

Nous somme heureux d'annoncer que cette année 2014 six Universités/Instituts ont demandé à devenir Membre Institutionnel IFA :

- **Odessa National Academy of Food Technologies, Ukraine – Sergey Fedosov**
- **Auburn University, United States – Patricia Curtis**
- **University of Lincoln, United Kingdom – Mark Swainson**
- **Astrakhan State Technical University, Russia – Natalya Dolganova**
- **Management Center Innsbruck, Austria – Kathrin Bach**
- **Almaty Technological University (ATU), Kazakhstan – Mereke Tankibayeva**

De plus quatre membres IFA ont transformé leur qualité de Membre individuel en Membre Institutionnel :

- **University of Teramo, Italy – Paola Pittia**
- **University of Helsinki, Finland – Kirsi Jouppila**
- **Libera Università di Bolzano, Italy – Matteo Scampicchio**
- **Slovak University of Technology, Slovakia – Jan Sajbidor**

La transformation en Membre institutionnel procure les avantages suivants :

- Tous les **avantages** associés aux membres **individuels**, plus ;
- **5 comptes INDIVIDUELS** pour le site IFA ;
- Une remise pour **EQAS-Award (https://www.iseki-food.net/accredidation)**
- L'utilisation de la plate-forme **"IFA e-learning Platform" GRATUITEMENT**, incluant l'utilisation des **"IFA-Webinars"** et **"IFA-Online-Meetings"** (2 par an) ;
- **IFA-Endorsement GRATUIT pour une conférence par an** ;
- L'utilisation de **2 mailings par an gratuitement** à plus de 9 000 abonnés de notre e-news;
- Réductions sur le **Management d'Evénement Scientifique et l'assistance dans l'organisation de conférence**.

NOUVEAUX REPRESENTANTS NATIONAUX/ DEPUTIES

Les Représentants Nationaux jouent un rôle important pour le développement et le succès durable de l'association ISEKI-Food. Ils peuvent être trouvés sur chaque page par pays (https://www.iseki-food.net/ifa_members) et constituent une interface entre IFA et les acteurs nationaux. Ils peuvent être contactés par les acteurs nationaux pour information sur les activités internationales et aussi par les étrangers pour entrer en contact avec des acteurs nationaux (académie et industrie).

Nous sommes heureux d'annoncer les **nouveaux Représentants Nationaux IFA (NR) / Deputies** suivants :

- **Daniela Smogrovicova, Slovak University of Technology – NR Slovakia**
- **Janna Cropotova, Practical Scientific Institute of Horticulture and Food Technology – NR Moldova**
- **Zinaida Yegorova, Belarusian State Technological University – NR Belarus**
- **Mereke Tankibayeva, Almaty Technological University (ATU) – NR Kazakhstan**
- **Jessy van Wyk, Cape Peninsula University of Technology – Deputy NR South Africa**

IFA SPONSORSHIP

Etre membre de l'Association ISEKI-Food (IFA) est une des meilleures possibilités offertes pour maintenir le contact et participer aux initiatives de la famille internationale ISEKI après la fin du projet ISEKI_Food 4 le 30 Septembre 2014.

Les principales activités de IFA sont :

- Fournir formation et développement professionnel continu aux enseignants de l'université et professionnels de l'alimentaire ;
- Maintenir une plate-forme de e-learning pouvant être utilisée par ses membres ;
- Fournir des opportunités pour publications et dissémination d'information e.g. par le IFA e-journal à accès ouvert, les newsletters, webinars, IFA social media pages, publicités sur Internet, etc.;
- Supporter le développement de projets joints à des niveaux régional, européen et autres ; etc.

Toutes les activités ont pour but de soutenir (et renforcer) la puissance de ce réseau international, qui s'est développé au long des années, entre le milieu académique et l'industrie alimentaire.

La politique de IFA de garder les frais de membres aussi bas que possible pour promouvoir des adhésions aussi largement que possible, venant de toutes les catégories de scientifiques alimentaires partout dans le monde crée des limitations financières et donc logistiques car les cotisations de membres ne sont pas suffisantes pour supporter toutes les activités mentionnées ci-dessus. Pour atténuer cette situation et atteindre plus d'acteurs, IFA vous invite (food compagnies/corporate networks/autres parties intéressées) à participer à un schéma de SPONSORSHIP à 3 niveaux (Or, Argent, Bronze) offrant une variété de bénéfices (comme mentionné ci-dessous) :

Bénéfices	Or 8000 €	Argent 4000 €	Bronze 2000 €
Visibilité sur documentation IFA*	X	X	X
Gratuité de membre pour la compagnie	X	X	X
Participation libre aux évènements IFA pour 1 personne	X	X	X
Tarif réduit pour les évènements IFA pour d'autres personnes	X	X	X
3 annonces gratuites (adverts)/an sur le site IFA	X	X	X
2 annonces gratuites (adverts)/an dans la Newsletter IFA	X	X	
Organisation d'activités avant-après-pendant les évènements IFA	X	X	
Présentation (produits/services/innovations) lors d'évènements IFA	X		
Organisation d'activités (max. 2/an avec le nom de IFA)	X		

* Visibilité sur documentation IFA avec placement d'un logo (sponsor's) sur le site IFA, les sites liés à IFA- (e.g. https://www.foodcareers.eu/, IFA e-learning platform https://moodle.iseki-food.net/, IFA e-journal http://www.iseki-food-ejournal.com/, etc.), les IFA Newsletters, IFA-webinars.

Sur les sites IFA le sponsor aura une icône active montrant le logo du sponsor qui reliera directement à une page contenant une courte info/bio sur la compagnie et un lien bien placé vers le site de la compagnie.

Dans la Newsletter IFA Newsletter les sponsors peuvent :

- Placer des demandes pour des partenaires potentiels et experts dans le monde ;
- Proposer des postes à pourvoir ;
- Mettre de la publicité pour la compagnie et de l'information produit ; etc.

Pour plus d'information ou demande, SVP contacter l'Association ISEKI-Food à office@iseki-food.net.

A PROPOS DE PARTENAIRES IFOOD 4

THE EUROPEAN ASSOCIATION FOR FOOD SAFETY, SAFE CONSORTIUM CHANGES ITS FORTUNES

par Dr. ***Katherine Flynn****, Ph.D., SAFE consortium Scientific Secretary*

Le consortium SAFE a poussé un soupir de soulagement collectif à son meeting annuel des membres 2014 car le groupe est maintenant en bon état financier pour la première fois depuis plusieurs années. SAFE a montré un profit de €19,000 en 2013 et le groupe espère rester dans le noir dans les années à venir. Pour l'association internationale, à but non lucratif, non-gouvernementale, les finances améliorées veulent dire que plus d'évènements en sécurité alimentaire et de publications sont programmés. SAFE continuera sa mission d'informer le débat public en Europe à propos de toutes les affaires de sécurité alimentaire en fournissant les connaissances à jour basées sur une science indépendante.

En 2013, SAFE a sorti un Papier Vision largement lu, *'Keeping Food Safety on the Agenda'*, à un évènement à Bruxelles, auquel assistaient des industriels, des chercheurs et régulateurs (le papier est disponible gratuitement sur le site du groupe). Le document souligne cinq domaines clés de recherche liés à la sécurité alimentaire et soutient que tous les autres aspects de l'alimentation, de la nutrition à l'étiquetage, sont sans intérêt si l'alimentation n'est pas sûre. Ensuite, SAFE a sorti un papier en 2014 spécifiant quatre différents appels pour action en recherche en sécurité alimentaire et a organisé un workshop 2014 sur l'intégrité alimentaire. La voix de SAFE a apparemment été entendue par la Commission ; SAFE a été invité à être le consultant acteur pour le programme de travail Horizon 2020 2016-2017 in Societal Challenge 2, où on trouve la recherche relative à l'alimentation.

Parmi les autres actions de SAFE en 2013-2014 il y a eu des invitations à des évènements variés en sécurité alimentaire. Parmi eux il y a eu une récente participation à une table ronde internationale sur "food borne illness outbreaks" organisée par FoodQualityNews.com ; la présidence d'un symposium sur l'amélioration de la sécurité alimentaire et l'étiquetage en Europe organisé par Public Policy Exchange; et l'organisation d'une *Special Session on Food Safety* à EuroFoodChem XVII à Istanbul. SAFE a aussi publié deux papiers scientifiques dans des revues à comité de lecture basés sur la participation au projet européen TRACK_FAST et commenté sur une publication EFSA sur les allergènes. Le groupe a clairement oublié collectivement les finances et pensé science de la sécurité alimentaire !

Il y a eu des changements importants d'organisation au consortium SAFE en 2012 quand le Secrétaire Général, Harmen Hofstra, a pris sa retraite. Dr. Hofstra, un microbiologiste médical à TNO en Hollande, a mené SAFE depuis son commencement en 2002. Oddur M. Gunnarsson, business directeur à Matis en Islande, a pris la suite. Un Executive Board composé de représentants des instituts membres de SAFE a mené le consortium, et le Président de l'Executive Board a aussi changé en 2012 quand Begoña Pérez Villarreal of AZTI-Tecnalia en Espagne a pris la tête. Le nouveau groupe SAFE a mis sa priorité sur un budget en équilibre pour faire de SAFE un consortium durable, mais aussi a encouragé l'adhésion en réduisant les frais d'adhésion annuels.

Les membres de SAFE sont des instituts impliqués dans la recherche et le développement en sécurité alimentaire où des scientifiques publient un travail d'excellence scientifique dans l'intérêt public. SAFE a accepté son premier membre associé, le Nestlé Research Group, en 2014 et a déjà accepté quatre membres individuels de Abu Dhabi Food Control Authority pour 2015. L'information pour adhérer est disponible sur le site SAFE. La sécurité alimentaire

n'est pas négociable pour des raisons sociales, politiques et économiques et une attention continue sur la recherche liée à la sécurité alimentaire est nécessaire. Ceci est le message de SAFE.

Dr. Katherine Flynn, Ph.D.
Scientific Secretary
The European Association for Food Safety, SAFE consortium
+33 669 107177 (France)
+1 347 583 6473 (USA)

EVENEMENTS A VENIR EN RELATION AVEC L'ALIMENTAIRE

Octobre 2014

NOUVEAU ! **8-9 Octobre 2014**
EHEDG Grundkurs Hygienic Design
Plus d'information : http://www.hd-akademie.de/?ver=HDGK_Wien_Novembre2014
Universität für Bodenkultur Wien, Vienna, Autriche

12-15 Octobre 2014
1st IMEKOFOODS
Plus d'information : http://imekofoods.enea.it/
Rome, Italie

15-17 Octobre 2014
1st congress on food structure design
Plus d'information : http://www.skyros-congressos.pt/foodstructure/
Porto, Portugal

19-22 Octobre 2014
XX Brazilian Congress on Chemical Engineering (COBEQ)
Plus d'information : http://www.cobeq2014.com.br/
Convention Center, Florianopolis (SC) Brésil

NOUVEAU ! **20-23 Octobre 2014**
FoodInnova 2014
Plus d'information : **http://www.foodinnova.com/**
Concordia Convention Center, Concordia, Argentine

21-25 Octobre 2014
8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists
Plus d'information : http://conference2014.pbn.hr/
Feliksa Peršića 5, Opatija, Croatie

22-23 Octobre 2014
1st International Conference on Natural Food Hydrocolloids
Plus d'information : http://www.naturalhydracolloids.ir/
Darvishi Royal Hotel, Mashad, Iran

NOUVEAU ! 28-30 Octobre 2014
Young Scientists Symposium on Malting, Brewing and Distilling
Plus d'information : www.youngscientistssymposium.org
KU Leuven Technology Campus, Ghent, Belgique

28-30 Octobre 2014
2nd International Congress "Food Technology, Quality and Safety"
Plus d'information : http://www.foodtech2014.uns.ac.rs/
Hotel Park, Novi Sad, Serbie

28-31 Octobre 2014
Cibus TEC
Plus d'information : http://www.cibustec.it/en/home/
Parma Exhibition Center, Parma, Italie

Novembre 2014

5-7 Novembre 2014
The 2nd International Congress on Food Technology
Plus d'information : http://www.intfoodtechno2014.org/
Kuşadası, Turquie

5-7 Novembre 2014
Advances in Food Processing
Plus d'information : http://www.advancesfoodprocessingconference.com/index.html
Royal Palm Plaza Hotel Campinas, Sao Paolo, Brésil

10-13 Novembre2014
International Symposium on Food Safety and Quality:Applications of Nuclear and Related Techniques
Plus d'information : http://www-pub.iaea.org/iaeameetings/46092/Food-Safety-and-Quality
Vienna International Center, Vienna, Autriche

NOUVEAU ! 17-19 Novembre 2014
ICERI2014
Plus d'information : http://iated.org/iceri/
Hotel Barceló Renacimiento Seville, Seville, Espagne

24-26 Novembre 2014
ICC International Rice Conference
Plus d'information : http://www.icc.or.at
Pingtung, Taiwan

Décembre 2014

02-04 Décembre 2014
Hi Europe & Ni 2014, Health Ingredients Europe & Natural Ingredients 2014
Plus d'information : http://www.ingredientsnetwork.com
Amsterdam RAI, Amsterdam, Hollande

Février 2015

09-10 Février 2015
Oilseed Congress Europe/Mena 2015
Plus d'information : www.oilseedcongress.com
Hotel Arts Barcelona, Barcelona, Espagne

17-18 Février 2015
Bakery Innovation Europe Conference 2015
Plus d'information : www.fi-bakery.com
Bayerstrasse 41, Munich, Allemagne

22-25 Février 2015
3rd ICC Latin American Cereal and Grain Conference and ICC Jubilee Conference, - 60 Years of ICC", Plus d'information : www.icc.or.at
Florianopolis, Brésil

Mars 2015

24-27 Mars 2015
Anuga FoodTec
Plus d'information : http://www.anugafoodtec.com/en/aft/home/index.php
Koelnmesse, Cologne, Germany

Juin 2015

1-3 Juin 2015
6th International Dietary Fibre Conference 2015, DF 2015
Plus d'information : www.icc.or.at
Paris, France

7-11 Juin 2015
FEMS 6th congress of european Microbiologists
Plus d'information : http://fems-microbiology.kenes.com/
MECC Maastrich, Maastrich, Hollande

14-18 Juin 2015
ICEF12
Plus d'information : http://www.icef12.com/
Quebec, Canada

Juillet 2015

11-14 Juillet 2015
Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo
Plus d'information : www.ift.org
Chicago, USA

Septembre 2015

26 Septembre - 1 Octobre 2015
EPIC 5
Plus d'information : http://www.ecce2015.eu/
France

Octobre 2015

18-21 Octobre 2015
100th AACC International Annual Meeting
Plus d'information :
Minneapolis, USA

Décembre 2015

02-04 Décembre 2015
Hi Europe & Ni 2015, Natural Ingredients 2015
Plus d'information : http://www.ingredientsnetwork.com
Paris, France

Juin 2016

NOUVEAU ! 26-29 Juin 2016
ISOPOW13
Plus d'information : **http://www.isopow.org/**
Lausanne, Suisse.

ISEKI-Food Association
c/o Department of Food Science and Technology
Muthgasse 18, A-1190 Vienna, Austria
Tel: +43-1-36006-6294, Fax: +43-1-36006-6289,
email: office@iseki-food.net
https://www.iseki-food.net/
registered under Austrian law ZVR: 541528038

Editorial board
Mona Popa
Helmut Glattes
Cristina Silva — *Paola Pittia*
Gerhard Schleining — *Lynn McIntyre*
Paulo Sobral
Designer Popa Vlad Ioan

These projects have been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which Mai be made of the information contained therein.

Please join us in making a difference

Think before you print

Lifelong Learning