ISEKI Food Association

Mars 2015, Issue 14

newsletter

Nouvelles de l'Association ISEKI-Food (IFA)
Page 3

Nouvelles des National Representatives IFA
Page 6

Nouvelles à propos des projets
Page 10

Nouvelles sur l'Enseignement et la Formation
Page 13

Nouvelles des évènements supportés par IFA
Page 16

Liste des évènements
Page 25

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

EDITORIAL

Editorial

*de **Paola Pittia (Présidente de l'Association ISEKI-Food)***

Conférences et évènements en alimentaire - Que se passe-t-il ?

Chaque semaine, mais parfois chaque jour, je reçois des invitations pour participer, pour présenter des papiers ou même pour contribuer comme « orateur invité » à des conférences en sciences de l'aliment, enseignement, ou autres domaines en rapport. Les invitations proviennent de plus en plus d'organisations pas bien reconnues par la communauté scientifique ou de pays émergents où les intérêts, la recherche sur des sujets et les communautés de scientifiques en alimentaire sont en progression.

Les conférences, symposium, workshops, etc.… sont des outils importants pour rencontrer "face-to-face", pour partager la connaissance, pour apprendre, pour rencontrer de nouveaux scientifiques et d'anciens amis et collègues, pour trouver l'inspiration pour de nouveaux projets, de nouvelles études.

Cependant, il est parfois difficile de comprendre la fiabilité et d'évaluer la qualité de ces organisations qui supportent de telles conférences et quels sont les buts de tels évènements… est-ce seulement du business ou bien un moyen pour récupérer de l'argent ? Récemment un collègue m'a conseillé de ne pas accepter de participer à une "conférence internationale" en technologie alimentaire où j'étais invitée pour une présentation orale : tout était offert, incluant le voyage mais je devais payer un certain % de mon logement. Le collègue, un éminent scientifique, habitant à 200 km du site de la conférence, n'avait jamais entendu parler des organisateurs et les comités semblaient constitués de personnes pas très connues dans notre communauté scientifique. Son aide fut importante pour moi, soulevant un point important sur l'éthique de l'organisation des conférences.

Les conférences dans notre domaine sont importantes et chacun de nous cherche à présenter des résultats de recherche, à partager la connaissance et à apprendre. Pour moi, maintenant, scientifique senior, les conférences deviennent de plus en plus des opportunités importantes pour transmettre la connaissance à la génération plus jeune des scientifiques en alimentaire, des étudiants, et PhD et aussi pour rencontrer des nouvelles personnes et échanger des expériences, des idées et des plans pour le futur. Pour participer nous utilisons l'argent de projets et nous fournissons des énergies qui ne peuvent pas être perdues pour des buts commerciaux.

Je voudrais remercier tous les amis de ISEKI-Food qui sont cette année largement impliqués dans l'organisation d'évènements internationaux de grande qualité, avec lesquels, en tant que Association ISEKI-Food, nous sommes en contact incluant en particulier ICEF (Québec, Canada), EFFoST (Athènes, Grèce), FABE (Myconos, Grèce). L'Association ISEKI-Food et le réseau participeront et contribueront et j'espère vous y voir tous.

Enfin, et *not least*….. l'Association ISEKI-Food a déjà commencé l'organisation de la **4ème Conférence Internationale ISEKI-Food (6-8 Juillet 2016, Vienne)** dans le but d'avoir un évènement international majeur où les scientifiques, formateurs, éducateurs et étudiants pourront se rencontrer, partager leur connaissance et apprendre, faire des rencontres pour de futurs projets et discuter avec éthique et responsabilité sur des sujets brûlants en *food science and technology*. Retenez dès maintenant ces dates dans votre calendrier 2016 !!!!

All the best, Paola.

NOUVELLES DE IFA

REJOIGNEZ LA FAMILLE DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD A :

L'**Association ISEKI-Food** (European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain) organise la **4ème Conférence Internationale ISEKI_Food** qui se tiendra à Vienne, Autriche, 6 - 8 Juillet 2016.

L'objectif général des **séries de conférences ISEKI_Food** (Porto 2008, Milan 2011 et Athènes 2014) est de contribuer à la création d'un forum international "ouvert" pour les chercheurs, les scientifiques de l'enseignement, les technologues et les représentants de l'industrie ainsi que les consommateurs, pour promouvoir un dialogue constructif et une collaboration sur des sujets intéressant la Science de l'Aliment et la Technologie, l'Industrie et l'Enseignement et de présenter et disséminer les résultats des activités développées dans les projets du réseau ISEKI_Food.

Thèmes de la Conférence :

- **Enseignement en Sciences Alimentaires**
- **Fonctionnalités Innovantes de l'Aliment**
- **Nouvelles Technologies pour la Qualité et la Sécurité des Aliments**
- **Utilisation des sous-produits Alimentaires**
- **Aspects Nutritionnels des Aliments et Ingrédients Alimentaires**
- **Comportement Ethique dans la chaîne alimentaire : sécurité alimentaire, fraude alimentaire, déchets alimentaires,.....**

Tous les groupes IFA-SIG sont invités à contribuer avec leurs thèmes.
Il y aura attribution de prix de Posters ainsi que l'organisation d'activités pré-conférence comme un workshop PhD et des tours post-conférence (Samedi - Dimanche)**.**

La soumission des Abstracts sera bientôt ouverte !

Pour plus de détails voir : http://www.isekiconferences.com/vienna2016/

Nous espérons vous accueillir à Vienne en Juillet 2016 !

*par **Cristina L. M. Silva**, éditeur en Chef IJFS, Universidade Católica Portuguesa/Porto*

The International Journal of Food Studies (IJFS), le journal officiel de l'Association ISEKI_Food (http://www.iseki-food-ejournal.com/ojs/), est depuis peu indexé dans **FTSA** (Food Science and Technology Abstracts).

FSTA®
the food science resource

Le IJFS était déjà indexé dans DOAJ, EBSCO et ULRICHSWEB. L'indexation dans Scopus est attendue dans les 3-4 prochains mois.

Le prochain et 7ème numéro sera publié en Avril 2015.

Le IJFS est un **journal international à accès libre, avec comité de lecture**, proposant des articles scientifiques sur le monde de l'Enseignement, la Recherche et l'Industrie. Ce journal est un forum créé spécialement pour améliorer la dissémination de la connaissance en Science et Technologie Alimentaire entre les acteurs de l'Enseignement, la Recherche et l'industrie.

Faites de l'IJFS votre moyen pour communiquer vos principales réalisations dans le domaine des études en alimentaire, en Enseignement, Recherche et Industrie.

STATISTIQUES SUR LES MEMBRES IFA

L'Association ISEKI Food a actuellement 239 membres de 46 pays du monde entier.

39 membres institutionnels, 191 membres individuels et 20 membres étudiants constituent le réseau et la famille ISEKI.

Liste des membres institutionnels IFA par pays

	Institut	Pays
1	AIT-Austrian Institute of Technology GmbH	Austria
2	BOKU - University of Natural Resources and Applied Life Sciences Vienna	Austria
3	ICC - International Association for Cereal Science and Technology	Austria
4	ICC-Austria	Austria
5	Lebensmittelversuchsanstalt	Austria
6	Management Center Innsbruck	Austria
7	Gent University	Belgium
8	Faculty of Food Technology Osijek	Croatia
9	Cyprus University of Technology	Cyprus
10	Healthgrain Forum	Finland
11	University of Helsinki	Finland
12	AgroParisTech	France
13	Center of Life and Food Sciences Weihenstephan of the TU Muenchen	Germany
14	Alexander Technological Education Institute	Greece
15	University College Dublin	Ireland
16	University of Milan	Italy
17	Libera Università di Bolzano	Italy
18	University of Teramo	Italy
19	Almaty Technological University (ATU)	Kazakhstan
20	Wageningen University	Netherlands
21	Norwegian University of Life Science (UMB)	Norway
22	Universidade Catolica Portuguesa	Portugal
23	National Institute of Research and Development for Food Bioresources	Romania
24	Astrakhan University	Russia
25	Kemerovo Technological Institute of Food Industry	Russia
26	Omsk State Agrarian University	Russia
27	North-Caucasus Federal University	Russia
28	National Society of Processing and Energy in Agriculture	Serbia
29	Slovak University of Technology	Slovakia
30	University of Ljubljana	Slovenia
31	Cape Peninsula University of Technology	South Africa
32	Universidad Politecnica de Valencia	Spain
33	Universitat Autònoma de Barcelona	Spain
34	The University of Lincoln	UK
35	UWIC - University of Wales Institute Cardiff	UK
36	University of Leeds	UK
37	National University of Food Technologies	Ukraine
38	Odessa National Academy of Food Technologies	Ukraine
39	Auburn University	USA

Presque tous les pays membres de IFA ont un **Représentant National/Député** (**IFA National Representative / Deputy)**.

Les Représentants Nationaux et leurs députés sont un point de référence important pour tous ceux intéressés à promouvoir la coopération sous tous les aspects de Science de l'Aliment et Procédés dans le réseau IFA, et pour assurer que les activités IFA soient disséminées et visibles dans leur pays respectif. De cette manière la tradition ISEKI est maintenue **au-delà** de la vie du projet qui s'est terminé en Septembre 2014.
Plus d'information sur les IFA National Representatives à :
https://www.iseki-food.net/general/about_ifa/ifa_natrep

Nous sommes heureux d'annoncer la venue de 2 nouveaux National Representatives : Alifdalino Sulaiman de University Putra of Malaysia et A.L. Chathudina Janitha Liyanage de Sabaragamuwa University of Sri Lanka.
Bienvenue dans la famille ISEKI !

NOUVELLES DES REPRESENTANTS NATIONAUX DE IFA

STU FCHPT
SLOVAK UNIVERSITY OF TECHNOLOGY IN BRATISLAVA
FACULTY OF CHEMICAL AND FOOD TECHNOLOGY

SLOVAK UNIVERSITY OF TECHNOLOGY IN BRATISLAVA

*par **Daniela Šmogrovičová, IFA National Representative pour la Slovaquie***

La **Faculty of Chemical and Food Technology** (FCHPT) est une des sept facultés de **l'Université Slovaque de Technologie à Bratislava**. La Faculté a une situation exceptionnelle dans le système d'enseignement universitaire slovaque. C'est la seule à fournir un enseignement universitaire complet à partir de bases théoriques de premier ordre en génie chimique et science de la nature, formant des ingénieurs dans tous les domaines de l'industrie chimique et des procédés alimentaires. Approximativement 1900 étudiants sont inscrits à la Faculté dans les trois degrés de l'enseignement, et leur formation est assurée par 40 Professeurs, 80 Professeurs Associés et 69 spécialistes.

FCHPT offre des programmes d'études pour les trois degrés de l'enseignement universitaire, mais aussi des cours pour la formation tout au long de la vie. Le degré Bachelor dure trois années et propose cinq programmes d'études orientées vers chimie, génie chimique, biotechnologie et procédés alimentaires. Pour le degré master, onze programmes d'études sont accrédités. Avec les fondamentaux en science de la nature, sont étudiés des sujets techniques comme le génie chimique, le contrôle de procédés, les bases de chimie et procédés alimentaires, biotechnologie, génie de l'environnement, les bases d'économie et

de législation. Le doctorat permet aux graduates de réaliser un travail de recherche individuel, et il est possible d'obtenir ce degré dans 16 branches d'études incluant microbiologie, biochimie, biotechnologie, science et technologie de l'aliment, et contrôle de procédé.

Les Départements fournissant des programmes d'études s'intéressant à la biotechnologie et l'aliment sont : Département de Biochimie et Microbiologie, Département de Technologie Biochimique, Département de Technologie Alimentaire, et aussi Département de Nutrition et Contrôle de Qualité Alimentaire.

La recherche est orientée vers les biotechnologies et l'étude des matériaux naturels et des substances biologiquement actives, la préparation et la recherche de matériaux fonctionnels et de technologies de la matière utilisant des micro- et nano- méthodes, des technologies alimentaires en mettant l'accent sur les aliments sûrs et fonctionnels, les méthodes physico-chimiques d'analyse et structure et description de propriétés des systèmes chimiques et biosystèmes, l'étude et le développement de procédés chimiques et biochimiques pour la protection de l'environnement, les systèmes réaction-transport chimique-procédé et leur comportement dynamique, la modélisation et le contrôle des procédés chimiques et biotechnologiques.

Pour plus d'information voir http://www.fchpt.stuba.sk/english.html?page_id=782

FACULTY OF HEALTH SCIENCES, UNIVERSITY OF PRIMORSKA, IZOLA, SLOVENIA

par ***Veronika Abram (IFA National Representative de Slovénie)*** *et* ***Peter Raspor (Vice Dean of University of Primorska)***

La **Faculté de Health Sciences (Sciences de la Santé)**, Université de Primorska, se situe à Izola, Slovénie. Elle s'est développée à partir du Collège of Health Care en deux programmes d'étude distincts aux niveaux Bsc et MsC - soins et conseil en nutrition - diététique. En Octobre 2002 la première génération d'étudiants a été enrôlée dans le programme BsC de soins professionnels et en 2007 la première en conseils en nutrition-diététique. Un degré Master post-graduate en Diététique a commencé en 2011. La recherche a été développée avec le support de chercheurs qualifiés en collaboration avec des environnements cliniques dans le domaine, et aussi avec les institutions concernées en Slovénie et au-delà des frontières.

Un programme d'étude unique en conseil en nutrition - diététique est une bonne base pour une recherche approfondie dans le domaine alimentation et nutrition. Dernièrement nous avons remarqué une évolution importante en recherche vers le domaine des sciences de la santé et de la nutrition. A la Faculté cela s'est traduit par la création d'un Institut pour Food, Nutrition and Health (*Aliment, Nutrition et Santé*) (IFNH). L'IFNH représente un bon point

pour l'intégration des activités de recherche dans le domaine des sciences de nutrition et santé. Une forte connexion est dans ce contexte liée avec le développement durable de la production, procédé et préparation des aliments, et préservation de la santé humaine. L'institut est aussi impliqué activement dans le nouveau Centre pour les Sciences de la Vie qui démarrera l'année prochaine et qui proposera au moins trois programmes en commun.

Le régime alimentaire et le mode de vie changent en profondeur la société traditionnelle et l'entrainent dans les zones urbaines qui ont de moins en moins de contact avec l'environnement naturel. Donc il est nécessaire de commencer à offrir des alternatives pour la nourriture et le mode de vie afin de maintenir un développement durable et une population en bonne santé dans un environnement sain. Le croisement de ces activités dans la faculté de l'institut contribue à l'innovation et à la prise de conscience en termes à la fois technologiques et anthropologiques. L'Institut offre la possibilité d'une approche globale pour l'homme, aussi bien pour les personnes en bonne santé que les malades avec des besoins spéciaux, les jeunes, les athlètes et les personnes agées. En partant des principes de base de la Faculté nous développerons dans la prochaine décade les directions suivantes :

- Utiliser les opportunités de plantes, animaux et micro-organismes nécessaires pour auto-suffisance en région Méditerranéenne.
- Enregistrer les aliments régionaux et régimes et modes de vie pour conserver la culture et développer de nouvelles solutions avec des valeurs traditionnelles connues.
- Développer des aliments, nutriments et produits pour les humains dans un cycle de vie (non)optimal et des situations complexes de santé.
- Etablir une plateforme de modes de vie qui préservera l'homme des structures urbaines rigides en contact avec un style de vie naturel et sain.

L'établissement du cadre actuel pour l'Université de Primorska et la Faculté de Sciences de la Santé montre un bon potentiel pour la réalisation de ces objectifs dans les années à venir. L'IFNH a sept laboratoires et unités : laboratoire de microbiologie, biochimie, cultures cellulaires, cuisine expérimentale, et centre de simulation pour le traitement de patients très malades, collections scientifiques et conseils pour éducation-santé. Avec cela la réalisation visible des trois éléments suivants sera atteinte : diversité biologique dans un régime équilibré ; nouvelle technologie et solutions techniques pour l'acquisition et la préparation d'aliments ; nouveaux modes d'alimentation et de vie.

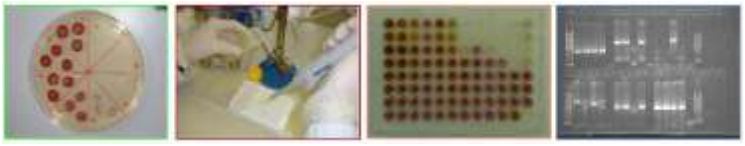
CHAIRE DE BIOTECHNOLOGIE, MICROBIOLOGIE, SECURITE ALIMENTAIRE, FACULTE DE BIOTECHNOLOGIE, UNIVERSITE DE LJUBLJANA, LJUBLJANA, SLOVENIE

par ***Veronika Abram (IFA National Representative pour Slovénie)*** *et* ***Sonja Smole Možina***

Comme présenté dans la dernière Newsletter ISEKI_FOOD le Département de Food Science and Technology à la faculté de Biochimie, Université de Ljubljana, rassemble cinq chaires. Les chaires de Biotechnologie, Microbiologie et Sécurité Alimentaire s'unissent pour le travail pédagogique des programmes d'étude de Food Science et Nutrition, Microbiologie and Biotechnologie et aussi pour les activités de recherche de douze enseignants, chercheurs, assistants et étudiants PhD dans la domaine de biotechnologie et microbiologie alimentaire. Nous allons présenter les activités actuelles dans le domaine de microbiologie alimentaire, dirigées par le Professeur Dr. Sonja Smole Možina.

Les principaux intérêts en recherche concernent les pathogènes d'origine alimentaire transmis de "la ferme à la fourchette", leur réponse au stress et la résistance résultante aux facteurs environnementaux, qui pourraient contribuer à leur survie, et aussi la virulence potentielle. Des projets de recherche récents ont concerné aussi l'adhésion microbienne et la capacité à former des biofilms, et la maitrise de l'adhésion microbienne sur différentes surfaces de matériaux. La résistance microbienne aux désinfectants et autres agents antimicrobiens est augmentée dans les biofilms, ce qui peut être évité par des extraits de plantes antimicrobiens et des huiles essentielles avec une activité anti-adhésive. Les mécanismes de différents aspects de l'activité antimicrobienne de plusieurs phytochimiques (principalement polyphénoliques) sont étudiés, incluant l'inhibition de la croissance des cibles bactériales et fongiques dans différentes matrices alimentaires. En plus, la modulation de résistance, la fuite inhibition (*efflux inhibition*) et l'activité *anti-quorum sensing* des produits naturels dans *Campylobacter jejuni* et *C. coli* sont étudiés. Ce dernier est le pathogène bactérien le plus fréquent transmis par l'alimentation, fortement présent dans la viande de volaille et sa résistance croissante aux antibiotiques devient problématique. L'épidémiologie moléculaire d'isolats quinolone-resistant *C. jejuni* de sources animale, alimentaire, humaine et environnementale est le principal sujet de recherche des projets de recherche actuels nationaux, européens et autres (e.g. bilatéral avec USA).

A côté des études en microbiologie et biologie moléculaire de pathogènes alimentaires, d'autres domaines d'intérêt incluent les organismes d'altération des aliments, des méthodes pour l'authentification et le contrôle qualité des produits alimentaires et le transfert de connaissance via une coopération nationale avec l'industrie (e.g. fermentations innovantes pour les nouveaux aliments fonctionnels) et des projets UE (e.g. Protection des consommateurs par atténuation du risque microbien en combattant l'isolement de l'expertise (PROMISE), Traditional Food Network pour améliorer le transfert de connaissance pour l'innovation (TRAFOON).



NOUVELLES SUR LES PROJETS

European FooD-STA

Erasmus+

WWW.FOOD-STA.EU

KNOWLWDGE ALLIANCE PROJECT 554312-EPP-1-2014-1-AT-EPPKA2-KA

Ce projet de 3 ans, soumis par un consortium de membres d'IFA et commencé au 1er Janvier 2015, est coordonné par l'Université BOKU et il établira un Centre indépendant "**EuFooD-STA Centre**" comme un plate-forme virtuelle avec des centres d'activité dans différents pays représentant un cadre légal et organisationnel pour des collaborations internationales et durables entre l'industrie et l'université dans le secteur alimentaire. Sont impliquées 7 universités, 3 entreprises alimentaires et 5 organismes de formation basés en Autriche, France, Allemagne, Italie, Hollande, Pologne, Portugal, Espagne, Suisse et UK.

Le centre indépendant "EuFooD-STA Centre" développera d'une part enseignement & formation innovants pour des étudiants, ciblés sur les besoins de l'industrie et donc améliorant leur employabilité, et d'autre part le développement professionnel continu innovant *(continual professional development* CPD) pour les personnels académiques et industriels en facilitant l'échange d'expérience.

Cela sera réalisé par :

- des expériences de travail et de formation lors de placements industriels et universitaires
- la promotion des bonnes pratiques de matériels et méthodes de formation déjà existants
- **en associant le tutorat et la supervision** académique/compagnie
- le développement joint de règles pour la conception et la mise en oeuvre de curriculum de « master industriel » joint
- le développement joint d'un programme **CPD et un schéma de certification pour les personnels des compagnies et de l'université**
- le développement joint de matériels, modules, cours,… de formation pour améliorer les curricula académiques et la formation CPD existants
- le développement d'une bibliothèque digitale consistant en travaux pratiques, webinars enregistrés, cours en ligne, etc… une base de données multilingue et une plate-forme de e-learning.

Les partenaires industriels peuvent former leur personnel et utiliser le placement des chercheurs qui peuvent acquérir des expériences pratiques.

Les partenaires universitaires peuvent former leur personnel enseignant, modifier leurs programmes d'études, utiliser des modules d'autres universités ou des nouveaux modules développés en collaboration avec l'industrie et d'autres partenaires académiques.

Le centre independant "EuFooD-STA Centre" est ouvert aux autres universités et industries alimentaires qui veulent participer.

Une des prochaines activités sera une conférence virtuelle en Mai 2015 (voir les évènements supportés par IFA dans cette newsletter. Plus d'info peut être demandée à **Gerhard Schleining** (Gerhard.schleining@boku.ac.at)

ERASMUS MUNDUS ACTION 2 DERNIER APPEL POUR LA RUSSIE OUVERT !

PROJET "RESEAU DE MOBILITE ACADEMIQUE AVEC LA RUSSIE– IAMONET-RU"

Les bourses sont valables pour des Master UE et des étudiants PhD pour des mobilités de 6 mois dans des universités russes et permettent de couvrir toutes les dépenses de voyage, assurance médicale et une bourse mensuelle de 1000€.

Les domaines possibles concernent sciences et procédés alimentaires, sciences de la vie, agriculture et autres (incluant sciences humaines).

La connaissance du russe est recommandée mais pas toujours nécessaire.

Dates importantes :

Applications limite : **15 Juin 2015**.

Début des mobilités : 2016.

Pour plus d'information voir le site du projet https://iamonet.uni-hohenheim.de/

Ou contacter :

Ms. Natalia Staurskaya

Head of International Relations Office at Omsk State Agrarian University

Coordinateur local du projet EMA 2 IAMONET-RU

IFA member

Tel/fax : +73812651072

E-mail : nat_staur@mail.ru

FOODSEG

THE FOODSEG NETWORK 14+

C'est un réseau qui fait suite au projet FP 7-funded FOODSEG, consistant en un réseau de 34 organisations partenaires représentant 17 pays du monde, toutes travaillant dans le domaine de sécurité et qualité alimentaires au long de la chaine alimentaire (feed-food). FOODSEG a établi une plate-forme pour faciliter coopération, nouvelles recherches et innovation de par le monde.

Le projet était établi pour un transfert efficace de connaissance interdisciplinaire entre experts, des contacts personnels, et le développement de coopérations. Le projet s'est terminé avec son 3ème Symposium en Avril 2014, résumant 3 années fructueuses pleines d'activités variées sur les sujets de sécurité et qualité alimentaires.

Après ces années de travail réussi ensemble, les réunions régulières, et après avoir atteint des buts communs, il était clair que ce réseau particulier pouvait continuer, au-delà du projet.

Basé sur la devise "ne pas changer une équipe qui gagne" il a été décidé de continuer à se réunir régulièrement dans le "FOODSEG network 14+".

FOODSEG 2014+ a pour objectif principal de réunir des personnes pour initier des coopérations, des transferts de technologie et de connaissance et des projets de recherche commune. C'est aussi une plate-forme pour disséminer les résultats des projets de recherche et de coopération financés par l'UE. L'approche large du projet Foodseg sera continuée.

Les experts tout au long de la chaîne alimentaire sont concernés, le réseau est ouvert à des chercheurs confirmés mais aussi à de jeunes chercheurs dans ces domaines.

"Nous voulons intégrer les personnes avec de l'expertise tout au long de la chaîne de production depuis l'agriculture, la qualité et sécurité de l'alimentation animale, les animaux, la production des aliments, la sécurité et qualité des aliments jusqu'aux consommateurs et acteurs." a dit Andreas Moser, fondateur du réseau.

La principale activité organisée par FOODSEG network 14 + est le symposium annuel **FOODSEG, qui se tiendra les 23-24 avril à Rome,** cette année (http://www.b2match.eu/foodseg2015).

De plus, deux fois par an des workshops seront organisés pour aider à la soumission de projets H2020. Les services du réseau incluent :

- la promotion des membres du réseau et leur expertise.
- L'information régulière sur les opportunités de financement à propos de la chaîne alimentaire feed-food, sécurité et qualité.
- La dissémination des résultats de projets financés par l'UE avec la base de données FOODSEG.

Pour les détails sur comment rejoindre le réseau ou participer à un évènement FOODSEG, SVP voir à : **www.foodseg.net.**

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

MASTER EN QUALITE DE L'ALIMENTATION D'ORIGINE ANIMALE A UAB BARCELONE, ESPAGNE

*par **Victoria Ferragut**, UAB Barcelone, Espagne*

Le Master en Qualité de l'alimentation d'origine animale a un contenu spécialisé sur la qualité de l'aliment d'origine animale basé sur l'évaluation, le contrôle, la gestion et l'amélioration de la qualité de la ferme jusqu'au consommateur. Il est constitué de 60 crédits répartis sur deux semestres et divisé en 5 modules obligatoires, dont le dernier est constitué par la Thèse de Master.

Les étudiants acquièrent la formation demandée pour couvrir les demandes spécifiques des compagnies privées et des institutions publiques directement ou indirectement concernées par la production d'aliments d'origine animale. Ces compagnies et institutions peuvent être liées par la production primaire d'aliments (e.g., agriculture et/ou élevage de bestiaux, production de matériaux de fourrage ou additifs, etc…), par la production et/ou la transformation d'aliments au niveau industriel (viande, produits laitiers, fromages, poissons, œufs, et l'industrie des additifs, ainsi que les distributeurs, etc…) (

Quelques-unes des options de carrière pour les titulaires de ce master sont :

- Gestion des systèmes de production alimentaires.
- Amélioration et administration de la qualité tout au long de la chaine de production.
- Mise en œuvre des systèmes de qualité dans l'industrie agro-alimentaire.
- Contrôle technique pour les entreprises en agriculture, pêche et alimentaire.
- Gestion commerciale.
- Conception de nouveaux aliments ou amélioration d'aliments existants par différentes actions en production primaire et dans l'industrie alimentaire.
- Recherche et développement de nouveaux procédés.
- R&D&I activités en général.

Plus d'information :

http://www.uab.cat/web/studying/official-master-s-degrees/general-information-1096480962610.html?param1=1345648445837

Antonio José Trujillo Mesa (master's degree coordinator)

Téléphone : +34 93 581 32 92

E-mail : Toni.Trujillo@uab.cat

CREMONA EXECUTIVE EDUCATION PROGRAM – UNIVERSITA CATTOLICA FOR EXPO2015, 1 MAI – 31 OCTOBRE 2015 – CREMONA (ITALIE)

*par **Paola Pittia**, University of Teramo, Italy*

CEEP – Découvrir l'Excellence Agro-alimentaire italienne

L'EXPO Milan 2015 est l'Exposition Universelle qui se tiendra à Milan sur alimentation et nutrition. Ce n'est pas seulement une exposition mais aussi une expérience innovante qui a pour but d'impliquer activement les participants autour du thème principal : Nourrir la planète, Energie pour la Vie. Pendant le semestre de EXPO 2015 (1er Mai au 31 Octobre 2015), l'Università Cattolica del Sacro Cuore va organiser à Cremona (1 h de Milan), un programme international de cours de haut niveau (top-class executive).

Executive courses avec une perspective internationale

Les cours s'adressent à des entrepreneurs étrangers et des associations d'entrepreneurs appartenant à l'industrie agro-alimentaire ; acheteurs et commerciaux des produits alimentaires sur les marchés internationaux ; experts et manageurs d'institutions publiques, organisations gouvernementales et internationales ; académiques, scientifiques, chercheurs et étudiants PhD s'intéressant aux sujets de l'EXPO ; experts and manageurs d'ONG et de programmes de coopération internationale ; manageurs de compagnies multinationales en relation avec l'agro-alimentaire (et chimie verte) ; journalistes de journaux scientifiques et économiques.

Structure du cours (5 jours)

Chaque cours comprend un mélange de cours par des experts dans une perspective internationale et des voyages sur le terrain à travers la vallée alimentaire du Po, avec des visites de sites de production italiens les plus prestigieux.

CEEP veut fournir aux professionnels une expérience de formation de haut niveau dans les domaines de *sécurité alimentaire*, *alimentation durable, et innovation en exploitation et zootechnie.* Cette expérience inclut **4 sessions de cours en salle** (en Anglais), donnés par des professeurs des Universités Cattolica del Sacro Cuore et Polytechnique de Milan. Des experts extérieurs participeront aussi pour certains aspects spécifiques de chaque cours. En plus des cours traditionnels, chaque cours comprend différents tours pour voir les réalités les plus innovantes et technologiquement avancées dans le secteur agro-alimentaire de l'Italie du Nord. Les participants auront, pendant la semaine de cours, un voyage d'une journée **à**

Milan à EXPO 2015. Chaque cours se terminera par une table ronde où les professionnels rejoindront les experts pour discuter et résumer les sujets traités pendant la semaine. Une version courte des cours est disponible sur demande.

Pour plus d'info : www.cremonafoodvalley.com ou contacter courses@cremonafoodvalley.com

Lien directe de la brochure du programme :

http://www.cremonafoodvalley.com/fileadmin/user_upload/Doc-pdf/BROCHURE_CEEP_A4.pdf

Special 10% réduction pour membres IFA.

SCOLARSHIP PROGRAM - PROGRAMME DE BOURSES

L'organisation CEEP offre **16 bourses**, d'un montant de 2000 **€ chacune**, qui couvre les coûts de participation, logement. L'objectif est de donner l'opportunité à des jeunes talentueux de moins de 35 ans, de participer à cette expérience de formation unique dans le domaine agro-alimentaire. Les participants doivent être fortement motives, avec un haut niveau de qualification.

L'accès à ces bourses CEEP est limité aux pays adhérant à **EXPO Milano 2015 Thematic Clusters** (Rice – Cocoa and chocolate – Coffee – Fruits and legumes – Cereals and tubers – Spices – Bio-Mediterraneum – Islands, sea and food – Arid zones).

Cliquez ICI pour plus d'info sur les conditions de candidature et la procédure de sélection

Deux Bourse réservées à des citoyens des Philippines

L'organisationCEEP offre **2 bourses**, réservées à des citoyens des **Philippines**

Cliquez ICI pour plus d'info pour les candidatures pour les Philippines et la procédure de sélection.

Une bourse offerte par Soroptimist International Club de Cremona

Le Soroptimist International Club of Cremona recherche une professionnelle femme (officier du gouvernement, technicienne de l'agriculture ou alimentaire, une chercheuse, etc…) soit Soroptimist ou non, venant d'une Union en Afrique (Madagascar, Kenya, Rwanda) ou un Single Club en Afrique, souhaitant participer à un des programmes d'une semaine du CEEP.

Parmi les candidates la personne retenue par le Club de Cremona recevra le logement gratuit à Cremona et la participation libre au CEEP Executive Education Program.

Cliquez ICI pour plus d'info sur les conditions de la bourse Soroptimist et la procédure de sélection

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

Les évènement supportés par IFA apparaissent par ordre chronologique !

Conférence Virtuelle : "Université-Industrie enseignement et formation initiatives"
7-8 Mai 2015
www.food-sta.eu/2015-05-07

European FooD-STA

Erasmus+

APPEL A CONTRIBUTIONS

Le but de cette conférence est de collecter les meilleures pratiques des initiatives d'enseignement et formation université-industrie pour les programmes d'études en alimentaire et CPD (continual professional development). Les speakers invités des universités, industries et de recherche présenteront des perspectives de développement de curriculum, de compagnies et recherche.

SOUMISSION D'ABSTRACT : Limite : 10 **Avril, 2015** par email à office@food-sta.eu avec sujet **: EuFooD-STA Virtual Conference abstract nom**

L'abstract doit contenir le nom et le premier prénom abrégé des auteurs, affiliations, email de l'auteur correspondant, 5 mots-clés et la préférence oral/poster. Le texte (300 à 500 caractères incluant les espaces) décrira clairement l'objectif, la solution et les bénéfices de l'initiative.

Les contributions peuvent être **orales** (10 min présentation + 10 min discussion) ou sous forme de poster (A0). Les abstracts seront publiés dans un livre électronique d'abstracts avec un numéro ISBN. Des contributions sélectionnées seront invitées à soumettre un manuscrit au ISEKI-Food International Journal of Food Studies (http://www.iseki-food-ejournal.com).

PROGRAMME PRELIMINAIRE DE LA CONFERENCE

La conférence est organisée en 2 parties, afin de permettre la participation de zones à différents temps. Chaque partie aura différentes présentations. Toutes les présentations seront enregistrées pour être vues ultérieurement. Les sessions suivantes sont prévues :

- **Augmenter les compétences entrepreneuriales et professionnelles**
- **Expériences innovantes en pédagogie (enseigner) et pour apprendre**
- **La contribution de HE (High Education) à l'innovation dans l'industrie alimentaire**

Pour des raisons techniques vous devez vous inscrire séparément pour chaque jour :
INSCRIPTION POUR 7 MAI, 03 pm to 06 pm : **CLICK HERE**
INSCRIPTION POUR 8 MAI, 10 am to 01 pm : **CLICK HERE**

COMITE D'ORGANISATION : Gerhard Schleining (BOKU, AT), Paola Pittia (University of Teramo, IT), Rainer Svacinka (BOKU, AT), Anita Habershuber (ISEKI-Food Association, AT), Gunter Greil (BOKU, AT)

COMITE SCIENTIFIQUE : Susanne Braun (University of Hohenheim, DE), Rui Costa (Polytechnic Institute of Coimbra, PT), Christophe Cotillon (ACTIA FR), Julian Drausinger (LVA, AT), Peter Ho (University of Leeds, UK), Cristina L. M. Silva (Catholic University of Portugal, PT), Florence Dubois-Brissonnet (AgroParisTech, FR), Maria Ana Marques (FRULACT, PT), Sola Jaume (PASA, ES), Saverio Mannino (ISEKI-Food Association, AT)

3rd North and East European
NEEFOOD
Congress on Food

3rd NORTH AND EAST EUROPEAN CONGRESS ON FOOD – NEEFOOD CONGRESS– 20-23 MAI 2015, BRASOV, ROUMANIE

Le congrès **2015 NEEFood Congress** offre l'opportunité de combiner la beauté et l'hospitalité de la ville historique de Brasov avec une chance d'apprendre à propos du travail de qualité réalisé en food science and technology et l'opportunité d'établir des contacts intéressants avec des chercheurs en alimentaire de partout dans le monde

Le programme est spécialement conçu pour des scientifiques, professionnels, compagnies, officiels des gouvernements et associations professionnelles travaillant dans les domaines de production alimentaire, qualité et sécurité des aliments, nutrition, engineering et conception, et technologies innovantes d'Europe et de partout dans le monde.

Le **2015 NEEFood Congress** se tiendra au Centre de conférence **Aula "Sergiu T. Chiriacescu" à Transilvania University de Brasov**. Le congrès procurera aux participants une très grande expérience scientifique ainsi qu'un programme social avec des opportunités pour découvrir la beauté de Transylvanie avec des collègues et amis de partout dans le monde. Pour plus d'infos voir le site : http://neefood2015.rosita.ro/index.html

Le Comité d'Organisation du 3rd NEEFood
Liviu Gacenu, Mona Popa, Mark Shamtsyan

SVP Disséminer les infos sur ce congrès dans vos réseaux !

INNOVATIVE TECHNOLOGIES FOR ADVANCED FOOD PROCESSING AND NUTRITION TOWARDS BETTER HEALTH, 29-30 MAI, OHRID, MACEDOINE

WORKSHOP OF FOOD SCIENCE, TECHNOLOGY AND NUTRITION

L'Univeristé "Ss. Cyril and Methodius"-Skopje, Département of Food- and Biotechnology de l'Institute of Animal Science en collaboration avec l'Université "St.Clement of Ohrid"- Bitola, Faculty of Technology and Technical Sciences -Veles, organise un workshop où science de l'aliment et nutrition réuniront industrie, associations pour la réglementation et les consommateurs d'Europe et de partout dans le monde. Vous êtes cordialement invités à participer avec des présentations orales ou des posters au workshop qui se tiendra dans la vieille ville historique d'Ohrid près du beau lac d'Ohrid dans la République de Macédoine.

Principaux sujets :

- Technologie avancée food & feed
- Alimentation, nutrition et santé et biotechnologie
- Sécurité alimentaire, contrôle qualité equipement pour l'hygiène
- Chimie alimentaire et biochimie

Lieu et logement : Université Congress Center, Ohrid, Macedoine.

Date limite pour soumission des abstracts : 31 Mars 2015. Notification de l'acceptation des abstracts au plus tard le 20 Avril 2015. Frais d'inscription **de** 150$ par participant incluant : livre des abstracts, participation à toutes les sessions du workshop, repas et boissons. Les participants doivent soumettre l'abstract (max. 250 mots incluant les mots-clés) par e-mail : **ohrid.workshop.2015@gmail.com.** Le compte pour le payement de l'inscription sera communiqué lors de la prochaine annonce. Le journal associé : *Macedonian Journal of Animal Science.*

Prof. Dr. Mirjana Menkovska

University Ss. Cyril and Methodius", Skopje, Macedoine

Au nom du Comité Régional d'Organisation du Workshop

2ème INTERNATIONAL CONFERENCE ON AGRICULTURE ON AN URBANIZING SOCIETY, 14-17 SEPTEMBRE 2015, ROME, ITALIE

Cet évènement international (http://www.agricultureinanurbanizingsociety.com/?p=859) se tiendra à Rome les 14-17 septembre. Le thème de ce groupe de travail est "**Postharvest Aspects of Local Food Supply Chains of Urban Centres**" (Aspect des post-récoltes de chaines alimentaires locales des centres urbains)

Les systèmes alimentaires locaux sont des contributeurs essentiels à la sécurité alimentaire et nutrition dans les centres urbains, et aussi à l'augmentation globale des économies cité-région. Cependant des opportunités significatives existent pour améliorer la durabilité environnementale et les caractéristiques sociales de tels systèmes alimentaires.

Dans les économies industrialisées, les chaînes alimentaires locales ("local" en référence à l'alimentation produite par ou issue de fermes et producteurs proches, néanmoins la structure de ces chaînes alimentaires peut prendre différentes formes) ont récemment réapparu comme une alternative aux systèmes conventionnels (e.g. basés sur des économies d'échelle). Les chaînes alimentaires de systèmes urbains dans les pays en développement varient avec l'endroit, le produit et le consommateur. Dans beaucoup de centres urbains l'aliment est produit dans le pays et puis commercialisé et transporté selon une chaîne informelle mais souvent bien organisée, vers les centres urbains. Dans quelques endroits quelques types d'aliments (habituellement des produits de base) peuvent avoir à être importés d'autres pays pendant certaines périodes de l'année ou à cause de mauvaises récoltes ou autres problèmes locaux. Cependant, dans toutes ces situations, les aspects après-récolte de la chaîne de valeur sont importants pour assurer le fonctionnement, la

qualité et la durabilité de la chaîne alimentaire. Les systèmes alimentaires urbains dans beaucoup de pays en développement s'urbanisant rapidement, deviennent très dynamiques et les activités d'après-récolte (e.g. transformation en aliment préparé innovant) jouent un rôle de plus en plus important.

Ce groupe de travail veut explorer les divers éléments de l'après-récolte des systèmes alimentaires urbains, en se focalisant sur ce qui présente un intérêt pour les pays en développement. Les contributions à ce groupe de travail peuvent être sous forme de rapports d'étude, des analyses empiriques, des descriptions d'arrangements innovants, ou des théories, les domaines ayant pour cibles -mais pas limité à- les sujets suivants :

Analyse des systèmes après-récolte de chaîne alimentaire locale urbaine

- Durabilité environnementale des étapes de post-récolte (e.g. énergie, eau et autres intrants utilisés en emballage, procédé, stockage, transport, marché) d'une chaîne alimentaire locale urbaine
- Transfert du "coût environnemental" vrai de l'aliment aux moyens de post-récolte (e.g. étiquetage, pricing).
- Aspects sociaux de durabilité aux étapes de post-récolte des chaînes alimentaires urbaines (e.g. distribution équitable du profit parmi les acteurs de la chaîne, conditions de travail des opérations de post-récolte).
- Diminution de la complexité des perceptions de qualité alimentaire (incluant sécurité alimentaire) parmi différents consommateurs et son effet sur les étapes de post-récolte des systèmes alimentaires locaux.
- Systèmes de certification innovants influençant les étapes de post-récolte des systèmes alimentaires locaux.
- Influence des besoins et demandes des consommateurs sur les pratiques de post-récolte dans les systèmes alimentaires locaux.
- Défis associés avec, et pour, des petits producteurs locaux et marché informel dans les systèmes alimentaires locaux.
- Réduction des pertes alimentaires post-récoltes pour améliorer la durabilité sociale, économique et environnementale des systèmes alimentaires locaux.
- Contribution aux innovations sociales pour vaincre les contraintes post-récolte dans les systèmes alimentaires locaux.
- Exploitation des avantages comparés des caractéristiques post-récolte des systèmes alimentaires locaux.

Date limite pour soumission des abstracts : **31 Mars 2015**

Pour plus d'information, contacter ***Jorge M. Fonseca*** **(**Agro-Industry Officer, FAO), jorge.fonseca@fao.org

5TH MONIQA INTERNATIONAL CONFERENCE - *FOOD AND HEALTH - RISKS AND BENEFITS - INNOVATIVE TECHNOLOGIES FOR FOOD QUALITY AND SAFETY MANAGEMENT*, 16-18 SEPTEMBRE 2015, PORTO, PORTUGAL

La 5ème Conférence Internationale MoniQA "Food and Health - Risks and Benefits" ("Alimentation et Santé- Risques et Bénéfices") sur "Innovative Technologies for Food Quality and Safety Management" se tiendra à Porto, 16-18 Septembre 2015. Cela continue la série des conférences internationales MoniQA, et réunit les participants de réglementation, industrie recherche et technologie, fournisseurs de méthode, les media et associations de consommateurs.

Cette fois les défis technologiques et analytiques pour assurer sécurité et qualité alimentaires rejoindront la gestion de risque, les questions de santé, les préférences des consommateurs, et les implications cliniques. Un aperçu unique sur l'ensemble de ces sujets par des conférenciers de renom, des conférences invitées et les avancées les plus récentes en science et technologie par les scientifiques de la nouvelle génération constituent un programme passionnant.

Nous espérons vous accueillir à Porto à la 5ème Conférence Internationale MoniQA. Nous voudrions vous encourager à utiliser l'une ou l'autre des nombreuses opportunités pour contribuer à la conférence comme orateur, pour présenter un poster, comme exposant, sponsor, volontaire ou juste pour profiter du programme technique, des workshops satellites, des opportunités de rencontres ou du programme social.

La soumission des Abstracts est ouverte ! SVP pour les instructions aller à porto2015.moniqa.org/abstract_submission . Les dates limites sont **30 Avril 2015** pour les présentations *orales* et **15 Juillet 2015** pour les *poster*s.

Devenez sponsor de cet évènement ! Trouvez une proposition qui vous convient à porto2015.moniqa.org/sponsoring.

GSICA INTERNATIONAL EVENTS POUR JEUNES SCIENTIFIQUES

GSICA est l'acronyme pour le Groupe Scientifique Italien d'Emballage Alimentaire, une association culturelle qui rassemble des chercheurs en Emballage Alimentaire, motivés par le désir de partager leur expérience (http://www.gsica.net/en/)

2015 sera une année unique pour Milan, ville qui accueille EXPO 2015, et pour l'Italie en général. EXPO 2015 sera aussi un des plus grands évènements en alimentation et nutrition. Pendant les 6 mois de l'expo, Milan sera une vitrine internationale à laquelle différents Pays vont contribuer avec des idées innovantes et des solutions en réponse au principal thème : *nourrir la planète, énergie pour la vie.*

GSICA souhaite participer activement à l'Exposition Universelle en offrant sa propre contribution et a décidé de regrouper en un seul évènement toutes les réunions et évènements scientifiques qu'il organise habituellement sur une année.

The **GSICA global event** (Briosco, 21-23 Octobre 2015) consistera en trois rendez-vous principaux :

• une édition spéciale **SLIM**, appelée **SLIM for YOUNG**

• la deuxième édition d'**AGORA,** un forum national dédié à l'emballage alimentaire

• une **dissémination des premiers résultats** par le National Research project "*Long Life, High Sustainability*" concernant l'extension de la durée de vie comme un indicateur potentiel de durabilité.

SLIM, the ***Shelf Life International Meeting*** est un meeting bi-annuel s'intéressant à la durée de vie. Commencé en 2003 à Milan, cela a continué avec deux éditions italiennes (Catane, 2006 et Naples, 2008) puis, à Zaragoza (Espagne, 2010), à Changwon (Corée du Sud, 2012), New Brunswick (USA, 2014) et est prévu à Bangkok (Thailand) in 2017.

L'édition **SLIM** prévue en 2015 sera un rendez-vous scientifique international sur les conséquences de la durée de vie. Il est intitulé **SLIM for YOUNG** et de jeunes scientifiques (jusqu'à 40ans) seront fortement invités à contribuer et participer au meeting. Ils seront impliqués aussi comme Chairmen/women des sessions et comme conférenciers.

Des évènements post conférence seront organisés pour connaître la ville qui reçoit l'EXPO, la première destination à visiter en 2015, selon le New York Times : (http://www.nytimes.com/interactive/2015/01/11/travel/52-places-to-go-in-2015.html) et nos invités auront des tickets pour l'Expo à prix réduit.

Pour plus d'information, SVP voir : http://www.gsica.net//calendar.php?ID=231#continue et restez attentifs à l'évolution de l'organisation.

29th EFFoST INTERNATIONAL CONFERENCE, 10-12 NOV 2015, ATHENES, GRECE

La 29ème EFFoST International Conference se tiendra à Athènes, Grèce, du 10 au 12 novembre 2015 avec comme thème : **Food Science research and innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society.** La Conférence sera organisée par National Technical University of Athens (NTUA) au nom de l'European Federation of Food Science and Technology (EFFoST).

Avec comme objectif d'être un forum pour un large spectre de recherche et innovation en science alimentaire et servir de point de rencontre pour un public européen et international de chercheurs, scientifiques, ingénieurs, politiciens, professionnels et étudiants, dans une année qui représente la fin de nombreux projets importants du FP7 et la première partie des nouveaux projets de Horizon 2020, le thème de la conférence reflète la philosophie actuelle de durabilité à la fois pour la recherche scientifique et les applications dans le domaine multidisciplinaire de l'alimentation.

Les sujets de la conférence visent à apporter l'excellence scientifique dans les disciplines scientifiques de base et relatives aux nouveaux aliments.

- De la recherche de base en Food Science and Engineering jusqu'au procédé durable et développement de produit.
- Nouveaux procédés pour des aliments conventionnels optimisés et optimisation de procédés classiques pour de nouveaux produits.
- Réduction d'énergie, eau et déchets dans la chaîne alimentaire de la théorie au consommateur.
- Chimie alimentaire et science des matériaux pour améliorer nutrition, santé et plaisir.
- Microbiologie alimentaire ; nouveaux domaines de recherche et outils prédictifs/contrôle pour l'évaluation et la gestion efficaces et durables du risque et de la sécurité alimentaire.
- Avancées en structure et fonctionnalité des aliments : recherche et application de l'échelle nano à l'échelle macro.
- Applications de la recherche en science des aliments et génie de procédés contribuant à la sécurité alimentaire et la conservation de l'eau.
- Avancées en recherche et applications de technologies non thermiques pour les procédés alimentaires et la conservation.

- Avances en emballage alimentaire : ecoefficace, biodégradable, consommable, emballage intelligent et actif.
- Qualité alimentaire dans la perspective de science, industrie alimentaire et société. Défis actuels et futurs.

Nous espérons faire de la 29ème conférence internationale EFFoST l'évènement scientifique qui rassemblera sous un même toit experts et professionnels des domaines multidisciplinaires relatifs à l'alimentation incluant chimie de l'aliment, microbiologie alimentaire, procédés alimentaires et science des matériaux, inspirer une fertilisation croisée de connaissance, idées et applications nouvelles, catalyser les réseaux et la collaboration et augmenter la synergie entre académie et industrie pour réaliser des innovations durables pour l'économie globale et la société. Et tout cela en profitant de l'hospitalité d'Athènes le lieu de naissance des congrès et de l'intersection entre Europe et les continents voisins.

Les membres IFA sont invités à proposer des idées, disséminer l'évènement et bien sûr nous rejoindre en novembre prochain à la 29ème conférence EFFOST.

***SVP noter aussi** : le 2015 International Nonthermal Processing Workshop, sponsorisé par **EFFoST et** la division des Procédés Non thermiques de l'**IFT**, aura lieu durant la **29ème conférence EFFoST** du 12 au 13 Novembre 2015.

2015 INTERNATIONAL NONTHERMAL PROCESSING WORKSHOP, 12-13 NOVEMBRE 2015, ATHENES, GRECE

Le Workshop International des Procédés Non thermiques est un évènement scientifique annuel organisé par IFT, la division des Procédés Non thermiques de l'**IFT** et EFFOST regroupant les experts mondiaux dans le domaine. Revenant en Europe après 4 ans et suivant les standards élevés atteints par les récents workshops le Workshop 2015 a pour but d'attirer un public international d'Europe et des USA et de toutes les régions du monde, actif en recherche et applications non thermiques.

Le workshop avec le thème *"SUSTAINABLE INNOVATION BASED ON SCIENCE AND APPLIED RESEARCH OF NONTHERMAL TECHNOLOGIES"* a pour objectif de fournir un point de rencontre et un forum pour des experts dans le domaine des procédés alimentaires non thermiques, académiques et chercheurs, professionnels de l'alimentaire, fabricants d'équipements et étudiants. L'objectif sera l'échange de connaissance sur l'état de l'art, les développements en recherche et applications et les progrès dans le domaine via interaction et synergie.

Les thèmes du Workshop seront abordés lors des sessions plénières et techniques et dans les posters couvrant ainsi les principaux sujets en évolution dans le domaine aux USA, en

Europe, et dans le monde. Pour les thèmes voir le site Internet. Soumettre votre abstract avant le **12 Juin 2015.**

Les sujets du Workshop couvrent différents aspects de l'état de l'art en recherche, innovation et applications des technologies non thermiques incluant : *High Pressure, Pulsed Electric Fields, UV, IR and Pulsed light, Ultrasound, Cold Plasma, Ozonation, Dense Phase Carbon Dioxide, Other Emerging Nonthermal Technologies.*

Les collègues de partout dans le monde sont invités à soumettre leur travail et à participer à cet évènement mondial ! Notez les dates et voir **:** http://www.npdworkshop2015.org/

Le **2015 International Nonthermal Processing Workshop** se joindra à la **29ème conférence internationale EFFoST** le 12 Novembre et continuera indépendamment le 13 Novembre. Les participants à la conférence EFFoST recevront une remise importante pour les frais d'inscription au Workshop Nonthermal Processing.

Workshop chair

Prof. Petros Taoukis, Laboratory of Food Chemistry and Technology, School of Chemical Engineering, National Technical University of Athenes, Grèce

✉ taoukis@chemeng.ntua.gr, ☎ +30 210 7723171

RAPPORT SUR LE 1ER CONGRES SUR FOOD STRUCTURE DESIGN

1st Congress on Food Structure Design
Innovation in Food Structure Properties-Relationships

15-17 Octobre 2014, Porto, Portugal
www.skyros-congressos.pt/foodstructure/

Le 1er Congrès sur Food Structure Design, 15-17 Octobre 2014, était soutenu par IFA l'Association ISEKI_Food, et organisé par l'Action COST FA1001 (https://www.foodstructuredesign.net/) qui est un résultat du IFA SIG (Special Interest Group) en Food Structure : https://www.iseki-food.net/general/sigs/sig1.

L'industrie alimentaire essaie constamment de répondre à la demande du consommateur pour de nouveaux aliments qui soient sûrs, adaptés, pas trop chers, sains et agréables. La compréhension des relations entre la structure fondamentale et la fonctionnalité des composants de l'aliment est une clé pour la conception de nouveaux aliments : formulation des ingrédients et procédé de fabrication ont un rôle majeur dans le développement commercial des aliments mais leur impact sur la structure est peu caractérisé. Donc le but du Congrès sur la Conception de la Structure de l'Aliment (Food Structure Design) était de renforcer aux niveaux académique et industriel la compréhension scientifique de la conception du produit et l'ingéniérie, et de stimuler et accélérer le développement de produits innovants complexes et fortement structurés, et les procédés de production adaptés.

La participation s'est traduite par 10 conférences plénières, 23 présentations orales et plus de 140 posters, représentant au total 37 pays. Le livre des Abstracts

Vicente, A.A., Silva, C.L.M. (Eds) (2014). ***Book of Abstracts du 1st Congress on Food Structure Design Processing and Preservation of Meat, Poultry and Seafood***, *1st Congress on Food Structure Design*, Porto, Portugal, 15-17 Octobre. ISBN: 978-989-97478-5-2 est disponible sur demande à : office@iseki-food.net

EVENEMENTS A VENIR EN RELATION AVEC L'ALIMENTAIRE

Avril 2015

NOUVEAU ! 08-12 Avril 2015
2nd INTERNATIONAL AGRICULTURE, FOOD AND GASTRONOMY CONGRESS
Plus d'information : http://www.tarimvegidakongre.org/Anasayfa
Maritim Pine Beach Resort, Belek, Turquie

NOUVEAU ! 13-14 Avril 2015
International Conference on Food Contaminants: challenges in chemical mixtures
Plus d'information : http://www.icfc2015.com/
National Institute of Pharmacy and Medicines,Lisbon, Portugal

15-16 Avril 2015
ICA Conference - Life Science Graduates Fit for Europe
Plus d'information : www.ica-europe.info
Vienne, Austriche

NOUVEAU ! 16-17 Avril 2015
Trends in Food Flavor
Plus d'information : http://www.nottingham.ac.uk/facts/conference/trends-in-food-flavour.aspx
University Park, Nottingham, United Kingdom

19-24 Avril 2015
4th INOPTEP 2015 and XXVII PTEP 2015
Plus d'information : http://www.ptep.org.rs/Sajt%20engleski/skupovien.html
Hotel Divcibare, Serbie

NOUVEAU ! 21 Avril 2015
3D Food Printing for professionals and consumers
Plus d'information : http://3dfoodprintingconference.com/
Innovatoren, Venlo, Hollande

22-23 Avril 2015
Healthy grain for a healthy diet
Plus d'information : http://www.igv-gmbh.de/en/igv/events/
Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Nuthetal, Allemagne

NOUVEAU ! 26-27 Avril 2015
ABBE 2015
Plus d'information : http://www.abbe.theired.org/
Birmingham University, Birmingham, United Kingdom

Mai 2015

NOUVEAU ! 7-8 Mai 2015
5th Food Safety Congress
Plus d'information : **http://www.foodsafetycongress.org/**
Military Museum and Cultural Center, Istanbul, Turquie

19-22 Mai 2015
9th Fruit, Nut and Vegetable Production Engineering Symposium
Plus d'information : http://www.aidic.it/frutic/
Centro Congressi Stella Polare, Milan, Italie

NOUVEAU ! 20-23 Mai 2015
3rd North and East European Congress on Food (NEEFood)
Plus d'information : http://neefood2015.rosita.ro/
Transilvania University of Brasov, Brasov, Roumanie

NOUVEAU ! 22-22 Mai 2015
40th ANR Forum
Plus d'information : https://congres.ugent.be/ANRForum2015/
Ghent University in Merelbeke, Merelbeke, Belgique

NOUVEAU ! 27-29 Mai 2015
3rd North and East European Congress on Food (NEEFood)
Plus d'information : http://neefood2015.rosita.ro/
Museum of the Macedonian Struggle, Skopje, Macédoine

NOUVEAU ! 27-29 Mai 2015
Hygienic Design Festival
Plus d'information : http://www.keyevent.org/
Faculty of Tourism and Hospitality, Ohrid, Macédoine

28-31 Mai 2015
FABE 2015
Plus d'information : http://www.fabe.gr/index.php/en/2013-05-06-10-20-19/2013-05-06-10-20-20-en/home-sunedria-en
Mykonos, Grèce

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

NOUVEAU ! 9-12 Juin 2015
Summer School - Food Law Academy
Plus d'information : http://www.wageningenur.nl/en/Education-Programmes/wageningenacademy-1/Expertises/show/Summer-School-Food-Law-Academy.htm
Neth-ER, Bruxelles, Belgique

11-14 Juin 2015
ESAT2015 conference
Plus d'information : http://www.esat2015.gr
Royal Olympic Hotel, Athenes, Grèce

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

NOUVEAU ! 15-17 Juin 2015
Biorefinery for food & fuels & materials
Plus d'information : http://www.bffm2015-congress.eu/
Montpellier SupAgro, Montpellier, France

NOUVEAU ! 17-19 Juin 2015
First Nordic Baltic Drying Conference
Plus d'information : http://www.nbdc.info/
Hotel Mercure, Gdansk, Pologne

25-26 Juin 2015
"universities" Global Challenges: Nutritional Security and Environmental Sustainability for Human Health
Plus d'information : http://webapp.usek.edu.lb/forms/WS/gchera/index.html
Kaslik, Liban

Juillet 2015

NOUVEAU ! 9-31 Juillet 2015
International Summer Lab
Plus d'information : http://www.hs-osnabrueck.de/summer-lab.html
Caprivi Campus, Osnabrück, Allemagne

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

14-17 Juillet 2015
DOF 2015 - 6th Int. Symposium on Delivery of Functionality in complex Food Systems
Plus d'information : http://dof2015.org
Maison de la Chimie, Paris, France

NOUVEAU ! 19 Juillet - 1 Aout 2015
International Summer School of Economics and Management
Plus d'information : http://www.porto.ucp.pt/summer-school
Porto, Portugal

NOUVEAU ! 27 Juillet - 9 Aout 2015
Sustainability Transitions Summer School 2015
Plus d'information : https://online.boku.ac.at/BOKUonline/lv.detail?clvnr=271280&sprache=1
Gadjah Mada University, Yogyakarta, Indonésie

Septembre 2015

NOUVEAU ! 2-4 Septembre 2015
INTERNATIONAL TEACHER EDUCATION CONFERENCE ITEC
Plus d'information : http://www.ite-c.net/
Original Sokos Hotel Olympia Garden, St. Petersburg, Russie

NOUVEAU ! 2-4 Septembre 2015
INTERNATIONAL DISTANCE EDUCATION CONFERENCE IDEC
Plus d'information : http://www.id-ec.net/
Original Sokos Hotel Olympia Garden, St. Petersburg, Russie

6-10 Septembre 2015
1st World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields in Biology, Medicine, and Food & Environmental Technologies
Plus d'information : https://wc2015.electroporation.net/
Grand Hotel Bernardin, Portorož, Slovénie

NOUVEAU ! 15-17 Septembre 2015
Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety
Plus d'information : http://www.foodpackconference.com/
Stadthalle Erding, Munich, Allemagne

16-18 Septembre 2015
5th MoniQA International Conference
Plus d'information : https://www.moniqa.org/node/604
Hotel Tiara Park Atlantic Porto, Porto, Portugal

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

NOUVEAU ! 30 Septembre - 2 Aout 2015
VIth Sourdough and Cereal Fermentation Symposium
Plus d'information : http://sourdoughsymposium.org/
Nantes, France

Aout 2015

NOUVEAU ! 10-12 Aout 2015
4th International Conference and Exhibition on Food Processing and Technology
Plus d'information : http://foodtechnology.conferenceseries.com/
Crowne Plaza London Heathrow, London, United Kingdom

Octobre 2015

7-9 Octobre 2015
INNOVA 2015
Plus d'information : http://www.innova-uy.info/eng/index.html
LATU, Montevideo, Uruguay

18-21 Octobre 2015
100th AACC International Annual Meeting
Plus d'information : http://www.aaccnet.org/meetings/future/pages/default.aspx
Minneapolis, USA

28-30 Octobre 2015
3rd International Conference on Food Structures, Digestion and Health
Plus d'information : http://www.fsdh2015.org/home
InterContinental Wellington, Wellington, New Zealand

Novembre 2015

02-04 Novembre 2015
3rd Conference of Cereal Biotechnology and Breeding
Plus d'information : http://www.cbbconferences.com
Berlin, Allemagne

03-06 Novembre 2015
7th International Symposium on RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS
Plus d'information : http://www.rafa2015.eu/
Prague, République Tchèque

NOUVEAU ! **10-12 Novembre 2015**
29th EFFoST International Conference
Plus d'information : www.effostconference.com
Divani Caravel Hotel, Athènes, Grèce

NOUVEAU ! **12-13 Novembre 2015**
2015 International Nonthermal Processing Workshop
Plus d'information : http://www.npdworkshop2015.org/
Divani Caravel Hotel, Athènes, Grèce

Décembre 2015

2-4 Décembre 2015
Hi Europe & Ni 2015, Natural Ingredients 2015
Plus d'information : http://www.ingredientsnetwork.com
Paris, France

Fevrier 2016

NOUVEAU ! **28 Fevrier – 2 Mars 2016**
2nd Food Structure and Functionality Forum Symposium - From Molecules to Functionality
Plus d'information : http://www.foodstructuresymposium.com/
Singex, Singapore, Singapour

Juin 2016

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

Juillet 2016

6-8 Juillet 2016
4th ISEKI_Food Conference
Plus d'information : http://www.isekiconferences.com/vienna2016/
Vienne, Autriche

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

Editorial board
Paola Pittia
Anita Habershuber Gerhard Schleining
Cristina L. M. Silva Paolo Sobral
Mona Popa Lynn McIntire
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