ISEKI E-NEWS ISSUE 31

Septembre 2019

ISEKI Food Association

Contenu

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 1

ISEKI-FOOD 2020: INSCRIPTIONS & SOUMISSION DES ABSTRACTS A PARTIR DE FIN OCTOBRE 2019 ! 1
E-CONFERENCE SUR FOOD TEXTURE ET RHEOLOGIE 2
LANCEMENT DU NOUVEAU SITE WEB DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 3
IN MEMORIAM : PROF. ZEKI BERK 4

A PROPOS DES MEMBRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 6

NORTH CAROLINA STATE UNIVERSITE – FEED MILL VIRTUAL TOUR 6
ISEKI-FOOD ASSOCIATION VISITE L'UNIVERSITE DE FOOD TECHNOLOGIES A PLOVDIV, BULGARIE 7

NOUVELLES DES PROJETS AVEC LA PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD 9

NEXTFOOD – FOODFACTORY-4-US COMPETITION CEREALES DURABLES. APPEL A CANDIDATURES OUVERT! 9
NEXTFOOD – 10 QUESTIONS A PROPOS DES COMPETENCES POUR LE FUTUR D'ALIMENTATION ET FORET DURABLES 10
FOOD-STA PLATEFORME – EXPLOITATION DU PROJET RESKILL 11
NOUVEAU "FIELDS PROJET" FINANCE ! 12
SMARTCHAIN MEETING ANNUEL A UTRECHT, HOLLANDE 13

NOUVELLES DES AUTRES PROJETS 14

IWATERMAP – WATER TECHNOLOGY INNOVATION ROADMAPS 14

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT & FORMATION 16

SME WORKSHOP – "INNOVATION ET NOUVELLES TECHNOLOGIES/PROCEDES POUR LE SECTEUR DE LA BOULANGERIE" 16
WORKSHOP – "CURRENT CHALLENGES FOR MINIMAL PROCESSING, SUSTAINABILITY AND FOOD SAFETY 17
EFSET: SHAPE THE FUTURE OF THE FOOD SYSTEMS 18
BLACK SEA SCIENCE 2020 INTERNATIONAL STUDENT SCIENCE CONCOURS 19

EVENEMENTS A VENIR EN RELATION AVEC L'ALIMENT/ WEBINARS 20

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

ISEKI-Food 2020: Inscriptions & Soumission des Abstracts à partir de fin Octobre 2019!

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

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

Le titre est :

Sustainable Development Goals in Food Systems: Challenges and opportunities for the future

Buts de Développement Durable dans les Systèmes Alimentaires : challenges et opportunités pour le futur

Les inscriptions et soumissions des abstracts seront ouverts **fin Octobre** – donc soyez prêts pour vous inscrire et soumettre vos abstracts.

Les thèmes de la conférence, les frais d'inscriptions et beaucoup plus d'information sont disponible sur le site web de la conférence, SVP voir conference website.

RETOUR CONTENU

E-Conférence sur Food Texture et Rhéologie

*de **Gerhard Schleining**, Secrétaire Général ISEKI-Food Association*

25 Novembre 2019 : 11am - 2pm CET
&
26 Novembre 2019 : 4pm - 7pm CET

Texture et rhéologie de l'aliment sont des domaines recherche très multidisciplinaires et interdisciplinaires, impliquant des scientifiques travaillant dans des domaines de recherche comme science alimentaire et technologie, psychologie, sciences médicales (incluant les sciences vétérinaires), production végétale et animale, sciences fondamentales ainsi que économiques et enseignement. Cette conférence virtuelle sur **"Food Texture et Rheology**" a pour objectif de créer une plateforme internationale de communication à travers les continents et les disciplines, rassemblant des scientifiques de thèmes de recherche les plus variés dans le domaine de texture de l'aliment et rhéologie pour échanger et partager l'information au profit de la santé et du bien-être humains.

Les thèmes de cette e-conférence sur Food Texture et Rhéologie sont :

- Rhéologie et texture alimentaires des aliments solides
- Rhéologie et texture alimentaires des aliments semi-solides et fluides (incluant émulsions alimentaires et aliments gras)
- Texture alimentaire et sa relation à la microstructure de l'aliment
- Rhéologie et texture alimentaires et leur relation à la mastication et la nutrition
- Mesures sensorielles de texture alimentaire et relations psychophysiques avec la texture
- Mesures instrumentales en rhéologie et texture alimentaires
- Marché et comportement du consommateur et préférences
- Divers

Speakers invités : An-I-Yeh (National Taiwan Université) & Kiki Zinoviadou (Perrotis College, Grèce)

https://www.iseki-food.net/webform/econference_foodtexture

RETOUR CONTENU

Lancement du nouveau site Web de ISEKI-Food Association

*de **Gerhard Schleining**, ISEKI-Food Association Secrétaire Général*

Nous sommes très heureux de présenter le nouveau site Web de l'Association ISEKI-Food !

Il était nécessaire techniquement de transférer le contenu sur un autre système. Nous avons utilisé cette opportunité pour restructurer et nettoyer le contenu. Toute l'équipe de ISEKI a collaboré pour trouver une nouvelle structure de menu, pour le rendre plus agréable à utiliser et nous sommes fiers de le présenter !

Le lien n'a pas changé: https://iseki-food.net/

Si vous avez des questions ou des problèmes pour utiliser le nouveau site, dîtes-le nous !

RETOUR CONTENU

In Memoriam : Prof. Zeki Berk

*de **Sam Saguy**, Professeur Emérite Hebrew University of Jerusalem, ISEKI-Food Association Membre*

Ce fut une grande tristesse d'apprendre la disparition du Professeur Emérite Zeki Berk en Juillet 2019. Zeki a été mon enseignant, mentor, un modèle et une icône. Il était aussi un ami cher et proche.

Zeki Berk a reçu son Dipl.-Ing. (1955) et MSc degré (1957) en Chemical Engineering au Technion-Israel Institut de Technologie, et un PhD (1960) du Massachusetts Institut de Technologie (MIT), USA.

Zeki a occupé de nombreux postes au Technion, et comme Visiting Professor au MIT, ENSIA Massy, France, et comme Président du Tel-Hai Academy College, Israel. Il était aussi un administrateur remarquable et il occupa de nombreuses positions de direction au Technion comme Chairman du Département de Food Engineering and Biotechnology (3 mandats), Vice-Président pour la Recherche, Vice-Président pour les Affaires Académiques et aussi comme Chairman du Département de Computer Science. Après sa retraite, Prof. Berk occupa le poste de Président du Tel-Hai Academy College (à 74 ans), où il créa le Département de Food Science and Nutrition. Le Tel Hai Academy College a été récemment reconnu pour devenir le centre de FoodTech pour le nord d'Israel. Zeki a aussi tenu beaucoup de rôles clés de conseil en enseignement, institutions gouvernementales et industrie alimentaire, de par le monde. Ses rôles de direction ont laissé une empreinte significative pour un grand nombre de thèmes et il était très connu.

Parmi ses nombreuses publications, ses deux livres les plus connus sont "Food Process Engineering and Technology (Food Science and Technology)" dont les 1ère, 2ème et 3èmeéditions ont été publiées en 2008, 2013 et 2018 respectivement, et Citrus Fruit Processing (2016).

Zeki et sa femme Rita étaient des participants réguliers de nombreux meetings scientifiques incluant EFFoST- EFCE European PhD Workshops en Food Engineering and Technology, évènements hautement compétitifs et interactifs. Bien que sa santé soit affectée, Zeki participa jusqu'en 2018. Ses idées, sa connaissance profonde des aliments et des domaines adjacents offraient aux jeunes scientifiques et autres participants des questions défis qui encourageaient et stimulaient les réflexions et contribuaient à promouvoir la qualité scientifique élevée des workshops.

En plus d'être un scientifique et un ingénieur très reconnu, Zeki était un enseignant très enthousiaste et sa réputation était un aimant attirant des milliers d'étudiants. C'était un personnage géant, un visionnaire et un éducateur merveilleux. Il aimait enseigner et son engagement et son intérêt pour ses étudiants et pour l'enseignement étaient le coeur de la personnalité de Zéki. Il a continué à enseigner jusqu'en 2018 (age 87). Zeki aimait plaisanter et disait qu'il aimerait enseigner jusqu'à son dernier jour et qu'il serait probablement enterré avec une craie dans la main. Une fois (2016), il a dit à son docteur qu'il ne pouvait pas être hospitalisé car il avait un cours le lendemain. Sa fille l'accompagna à son cours et l'emmena directement à l'hôpital.

Pour tous ses nombreux étudiants de par le monde, il était une icône, un phare et une boussole, qui enseignait et pratiquait science et technologie appliquées, de base, et dévouait sa vie à l'enseignement et l'excellence. De plus il était aussi une personne qui symbolisait plus que tout, être gentil, réceptif, une oreille attentive, et par-dessus tout représentait le sens de '*Mentch*'. Ses compétences pour une cuisine délicieuse et brillante ainsi que ses connaissances linguistiques incroyables étaient extraordinaires. Il parlait Turc et Grec (étant d'origine Turc), Hébreu, Anglais, Espagnol et Français, Allemand, Arabe et même un peu Russe.

J'ai eu la grande chance de suivre certains cours de Zeki en food technology and engineering et après plusieurs années quand je regarde ses notes elles étaient méticuleuses. J'ai eu aussi le privilège de travailler avec Zeki dans plusieurs comités israéliens, le plus récent l'an dernier. Sa présence, ses idées et ses analyses précises étaient très motivantes.

Pour tous ses étudiants, collègues, amis et le grand nombre de personnes qui l'ont rencontré, il manquera, il sera toujours chéri et présent dans nos souvenirs.

Sam Saguy

Tel Aviv, Septembre 2019

RETOUR CONTENU

A PROPOS des Membres de ISEKI-Food Association

North Carolina State Université – Feed Mill Virtual Tour

*de **Patricia Curtis**, NC State University & ISEKI-Food Association Institutional Membre*

Pictured left to right, DELTA team members Donnie Wrights, Caitlin McKeown and Arthur Earnest with Principal Investigators Marissa Herchler and Adam Fahrenholz in the James B. Hunt Jr. Library

Maintenant disponible – NC State Feed Mill Virtual Tour

NC State est fière de son Unité d'enseignement Feed Mill (moulin/tour d'alimentation) et nous savons que tous ne peuvent venir nous voir, donc nous avons travaillé sur un tour virtuel de notre feed mill. Nous sommes prêts à partager l'expérience avec vous à la maison ou ailleurs!

Read about our design and development process

Le tour est self-paced (à votre rythme) – vous pouvez naviguer en haut du moulin pour vérifier le nettoyage de l'alimentation et tout le long jusqu'en bas pour contrôler l'emballage et le stockage.

Les Points bleus ont des étiquettes. Les Points rouges ont des vidéos.

Le tour est compatible avec la plupart des systèmes internet, ainsi que les outils Apple et Android. Vous souhaitez une expérience plus immersive? Essayez le tour en utilisant un VR headset ou Google Cardboard!

Take the virtual tour

RETOUR CONTENU

ISEKI-Food Association visite l'Université de Food Technologies à Plovdiv, Bulgarie

*de **Velitchka Gotcheva**, UFT Plovdiv, membre ISEKI-Food Association member et **Helmut Glattes**, Equipe des Représentants Nationaux ISEKI-Food Association*

Velitchka Gotcheva & Helmut Glattes devant l'Université UFT à Plovdiv

Cette année la ville de Materna en Italie et la ville de Plovdiv en Bulgarie sont les Capitales Européennes de la Culture. Hon. Prof. Helmut Glattes, Membre de l'Equipe des Représentants Nationaux ISEKI, a visité la Bulgarie avec un arrêt de trois jours à Plovdiv – la deuxième plus grande ville de Bulgarie avec une histoire ancienne de plus de 8000 ans, avec actuellement 350.000 habitants et 11 universités.

L'Association ISEKI-Food a depuis longtemps établi des contacts avec les universités en Bulgarie à travers les Projets ISEKI:

- Université de Food Technologies (UFT) - (Stoyan Tanchev, Tsvelko Propopov, Velitchka Gotcheva)
- Université d'Agriculture de Plovdiv (Anna Aladjadjian) et
- University de Ruse, "Angel Kanchev" (Ivanka Zheleva).

L'Université de Food Technologies (UFT) à Plovdiv, Bulgarie (http://uft-plovdiv.bg) est une université publique offrant des programmes BSc, MSc et PhD dans tous les domaines de food technology, food engineering et biotechnologie à approximativement 3000 étudiants chaque année. UFT est le fournisseur clé d'employés compétents et qualifiés pour des carrières professionnelles dans les activités industrielles de food and biotechnology, les organisations d'éducation, administration et autorités de contrôle en Bulgarie.

UFT a des laboratoires modernes et une infrastructure de recherche pour tous les domaines en relation avec food et biotechnologie. L'université a aussi quatre usines pilotes où les étudiants peuvent acquérir une expérience pratique dans la production de produits de biotechnologie, les produits de boulangerie, de viandes et les produits laitiers.

UFT a aussi des relations bien établies avec BOKU (University of Natural Resources and Life Sciences) à Vienne/Autriche à travers des projets (ISEKI, MoniQA, FOODSEG, accords bilatéraux) et aussi l'échange d'étudiants et d'enseignants. Après la création de ISEKI, Prof. Stoyan Tanchev devint le premier Représentant National de Bulgarie et après sa retraite Velitchka Gotcheva reprit cette fonction pour relier la Bulgarie à ISEKI.

Pendant son séjour à Plovdiv, Helmut Glattes a rencontré Prof. Velitchka Gotcheva et visité de nombreux sites d'intérêt dans la ville et les environs. Il fut aussi invité à visiter l'Université de Food Technologies où il a rencontré Prof. Angel Angelov du Département de Biotechnologie, un représentant de Bulgarie à Societal Challenge 2 de HORIZON 2020, et un membre du Panel d'Experts de EFSA pour les Applications en Nanotechnologie. Il a eu aussi d'intéressantes discussions sur les objectifs de standardisation en Bulgarie avec Mr. Ivan Savov, Chairman de l'institut Européen de Risk Policy et manager de NQA Eastern Europe. Helmut Glattes a effectué un tour dans les laboratoires de recherche du département, a rencontré d'autres membres de la Faculté et de jeunes chercheurs, a discuté des sujets actuels de recherche et a été informé des tâches et activités de l'université.

Velitchka Gotcheva a initié Helmut Glattes à la cuisine bulgare – plats de légumes et viandes grillés, Shopska salade, le fromage blanc typique bulgare (semblable à la "feta"), le yaourt avec des confitures de fruit, et les boissons favorites des Bulgares - bière, vin et rakia (brandy Bulgare). Une découverte intéressante pour Helmut Glattes a été Ayran – une boisson traditionnelle rafraîchissante faite de yaourt et d'eau avec ou sans sel.

Helmut Glattes a exprimé son espoir de poursuivre une bonne coopération entre ISEKI and UFT, et Velitchka Gotcheva a invité tous les collègues d'ISEKI à découvrir la Bulgarie et établir de nouvelles collaborations avec les universités bulgares.

RETOUR CONTENU

NOUVELLES DES PROJETS avec la participation de ISEKI-Food

NEXTFOOD – FoodFactory-4-Us Compétition Céréales Durables. Appel à candidatures ouvert!

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

Des équipes d'étudiants en Master du monde entier sont invités à aborder la question suivante dans l'édition 2019 du Jeu Compétition d'étudiants internationaux de "**FoodFactory-4-Us"**:

How can ancient/alternative grains contribute to improved sustainability of the cereal chain?
(Comment des céréales anciennes/alternatives peuvent-elles contribuer à améliorer la durabilité de la chaine céréalière)

La compétition a pour objectif d'améliorer la capacité pratique à identifier et résoudre des problèmes réels en production d'alimentation durable / procédés et utilisation d'actions orientées pour former des étudiants à travailler ensemble sur des compétences essentielles pour le marché du travail actuel.

Des équipes de 3 à 5 étudiants en Master inscrits dans des programmes liés à l'aliment s'inscriront pour la compétition. Les équipes doivent comporter 1 étudiant leader et un mentor de la faculté. Les candidatures doivent avoir un titre de projet de 100 caractères au plus, et la description du problème/solution de 1000 caractères maximum. Les candidatures sont possibles ici.

La compétition commencera début Novembre avec la première des 6 sessions de formation en ligne. Début Mars 2020, la compétition se terminera par une Conférence Virtuelle où toutes les équipes présenteront leurs projets et les vainqueurs seront annoncés. L'équipe gagnante enverra un membre à une conférence internationale pour présenter le projet vainqueur !

Cette compétition est organisée en collaboration avec International Association for Cereal Science and Technology (ICC) et elle est la 2ème compétition "Sustainable Supply Chain" de ISEKI-Food Association, à travers son adhérent European FooD-STA et dans le cadre des compétitions FoodFactory-4-Us. Lire à propos des précédentes compétitions ici. La série de compétitions est une des études de cas du projet NextFOOD pour promouvoir l'éducation innovante pour une agriculture durable.

Nous recherchons aussi des sponsors pour les prix pour l'équipe gagnante. Votre institution est-elle intéressée par la publicité positive d'un parrainage ? Contacter Katherine Flynn kflynn@iseki-food.net pour plus d'information.

En souhaitant vous voir dans cette compétition "Sustainable Cereals" !

RETOUR CONTENU

NEXTFOOD – 10 questions à propos des compétences pour le futur d'alimentation et forêt durables

*de **Line Fries Lindner**, ISEKI-Food Association Project Manager*

Innovative Science & Education for Sustainable Agriculture

10 questions about skills for the future of sustainable food and forestry: NextFOOD

Quelles sont les compétences les plus importantes dans votre travail quotidien? A long terme, quelles compétences sont importantes pour le futur de alimentation/forêt durables? Le projet NextFOOD veut le savoir!

ISEKI-Food Association, partenaire de NextFOOD, avec l'Université de Calcutta/Welthungerhilfe, Inde, a préparé un questionnaire court sur les compétences pour le futur de alimentation/forêt durables. Toutes les personnes en relation avec le secteur agroalimentaire et forestier –fermiers, académiques, étudiants, représentants de l'industrie, décideurs – sont bienvenues pour remplir le questionnaire (cela prend quelques minutes):

https://www.iseki-food.net/nextfood-questionnaire

Vos réponses resteront anonymes et les données alimenteront une recherche plus large réalisée comme une partie du projet NextFOOD sur les compétences qui seront nécessaires dans la transition vers des systèmes agroalimentaires et forestiers plus résilients.

Plus d'info sur le projet et ses résultats à https://www.nextfood-project.eu/

RETOUR CONTENU

Food-STA plateforme – exploitation du projet RESKILL

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

Le **projet ReSkill** et **ISEKI-Food Association** ont récemment lancé une nouvelle activité coopérative – **La Base de données Mobilité du site Web ISEKI FooD-STA** sera utilisée par ReSkill comme un mécanisme pour associer des étudiants avec des PME pour une formation sur le travail.

Chacun peut visiter la Mobility Database où il est simple de créer une nouvelle offre de mobilité et/ou de consulter les offres disponibles. Regardez !

Le projet ReSkill a pour but de promouvoir la formation par le travail dans le secteur alimentaire. Le projet s'intéresse spécialement aux apprentis, en impliquant les partenaires sociaux, les compagnies et les fournisseurs de VET ainsi que l'innovation stimulante et l'entreprenariat.

RETOUR CONTENU

Nouveau "FIELDS Projet" financé !

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

ISEKI-Food Association est un des 30 partenaires de la proposition Erasmus+ acceptée, **"Addressing the current and Future skill needs for sustainability, digitalization and the bio-Economy in AgricuLture: European skills agenDa and Strategy (FIELDS)"** qui sera financé pour environ 4 millions €. Le coordinateur du projet est l'**Université de Turin** (IT).

Concernant les besoins de capacités actuelles et futures pour durabilité, digitalisation et bio-économie en Agriculture: capacités européennes agenda et stratégie (FIELDS)

Le projet est un **Erasmus Plus Knowledge Alliance** avec comme principal objectif de donner des solutions en capital humain pour les chaînes des sytèmes alimentaires et bioéconomie en établissant une Agriculture and Forestry Sector Skill Alliance.

Le projet doit commencer en Janvier 2020 pour 4 ans.

ISEKI-Food Association est responsable du Work Package 1 "Identification des besoins de compétences" et contribue au Work Package 2, "Définition des priorités et stratégie" et au Work Package 5, "Plan d'action à long terme".

Restez attentif pour plus d'information jusqu'à ce que ce projet commence!

RETOUR CONTENU

SMARTCHAIN Meeting Annuel à Utrecht, Hollande

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

SMARTCHAIN
SMART SOLUTIONS IN SHORT FOOD SUPPLY CHAINS

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 773785

Le meeting annuel du projet SMARTCHAIN *"Towards Innovation – driven and smart solutions in short food supply chains"* (Horizon 2020 – Grant Agreement no. 773785) s'est tenu les **3-4 Septembre 2019** à **Utrecht, Hollande**. Les 43 partenaires de 9 pays européens se sont rencontrés pendant deux jours pour discuter des résultats actuels et des prochaînes étapes du projet. Pendant le meeting des étapes importantes ont permis de définir des chaînes courtes de distribution alimentaire en considérant les différents aspects social, environnemental et économique.

Un des points forts de l'évènement a été le workshop ouvert multi-acteurs, où un groupe de 11 acteurs et experts des chaînes courtes de distribution alimentaire ont été invités pour aider le consortium du projet à valider les données collectées et donner un retour sur la méthodologie et la sélection d'échantillons.

Un autre point fort a été le lancement par les partenaires du projet du modèle *short food supply chain gamification* en Hollande: Utrecht Université et Amped. Le modèle est un cadre conceptuel largement reconnu et utilisé dans la transition alimentaire hollandaise pour expliquer les niveaux variés de réseau/collaboration de la transition alimentaire durable et des chaînes courtes de distribution alimentaire.

Si vous voulez en savoir plus sur la structure du projet, les objectifs, et le modèle de *gamification*, allez sur le site SMARTCHAIN website ou SMARTCHAIN Innovation Platform et inscrivez-vous pour la newsletter ! Vous pouvez aussi suivre le projet sur les médias sociaux (Twitter, LinkedIn, ResearchGate) et être au courant des nouvelles et évènements !

RETOUR CONTENU

NOUVELLES DES AUTRES PROJETS

iWatermap – Water Technology Innovation Roadmaps

*de **Angel Martinez Sanmartin**, CTC Espagne & ISEKI-Food Association Institutional Membre et **Ana Belen Morales**, Food and Agriculture Cluster Foundation of de Murcia Region, Espagne*

La Région de Murcia, située au sud-est de l'Espagne, a un "déficit hydrologique structurel", situation exacerbée par une période prolongée de sécheresse. De plus, il n'y a presque plus d'eau dans les réservoirs de la rivière Segura, ni sur les voies des autres bassins et d'autres sources peuvent offrir seulement une quantité limitée d'eau.

Le projet Interreg Europe iWATERMAP concerne les politiques innovantes dans le secteur de la technologie de l'eau, aidant à augmenter la **critical mass of innovation ecosystems** dans les régions partenaires dans ce secteur. Cette approche exige que tous les éléments nécessaires soient identifiés et mis en place étape par étape, tels que la coopération académique et business, cross-cluster fertilization, les réseaux interrégionaux, et la coopération, science et éducation, pour assurer le développement stable et durable du système.

Il y a 9 partenaires et 7 régions participant au Projet de NL, LV, Pt, Es (Région de Murcia), EL, Ro et Cz, combinant les régions leaders en innovation (NL) avec des innovateurs modérés (Cz, LV, ES, Pt, EL) et modestes (Ro). En Espagne, Agrofood Cluster de la région de Murcia est le partenaire et CTC le principal acteur.

Le projet utilise différents instruments tels que évaluations, sessions de formation, feuilles de route, développement de plan d'action, identification des bonnes pratiques et partage et implication des groupes d'acteurs régionaux. Un des principaux résultats sera la préparation de feuilles de route pour atteindre la masse critique dans l'innovation de l'écosystème dans le secteur. Les forces et faiblesses suivantes ont été identifiées pour la région de Murcia:

Forces : Institutions d'enseignement, allant des écoles VET aux universités (il y a 3 universités en Murcia), sont activement impliquées en formation des étudiants en technologie de fourniture d'eau. Murcia a une large expérience en recherche européenne sur l'eau et projets de démonstration. Il existe une information mutuelle des acteurs et il n'y a pas de manque d'étudiants pour s'engager dans d'excellentes opportunités de carrière.

Faiblesses : il y a trop d'institutions dans le domaine du réseau agro-alimentaire. Le résultat est une confusion sur quelle organization est le leader, par exemple concernant le sujet de la technologie de l'eau. Il y a une distance entre l'enseignement et la demande du marché. La région a les bons centres d'enseignement, cependant la prévision des emplois et les besoins de compétences peuvent être améliorés.

De plus, les acteurs régionaux ont conclu qu'il était nécessaire de moderniser l'irrigation, optimiser les procédés pour un usage efficace de l'eau dans l'industrie, et pour augmenter la connaissance des

habitudes de consommation de la population régionale. Donc, l'eau est une ligne de recherche prioritaire pour la région de Murcia avec les thèmes suivants d'intérêt : réutilisation de l'eau traitée pour l'irrigation ; automatisation des systèmes d'irrigation.

Optimisation des procédés en industrie agro-alimentaire : Nouvelles lignes d'épluchage pour garantir l'usage efficace de l'eau, Régulations, Développer de meilleures technologies de traitement d'eau pour la désinfection des aliments, eau purifiée, nettoyage des équipements, etc...; Information de la société pour optimiser la consommation d'eau et réduire la pollution de ses décharges, Campagnes de dissémination, Calcul des prix de l'eau payés par les consommateurs urbains; Récupération des rejets des systèmes membranaires (brines); Elimination des contaminants émergents et enseignement de haut niveau dans les domaines de l'eau.

En résumé, la Région de Murcia a des centres réellement compétitifs, des chercheurs en eau mais il est souhaitable qu'un organisme régional unique coordonne toutes ces actions incluant l'enseignement à tous les niveaux comme la création de nouvelles compétences pour les étudiants et les travailleurs dans les domaines liés à l'eau (boisson, procédé, déchets, traitements, boues, valorisation, etc.).

RETOUR CONTENU

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT & FORMATION

SME Workshop – "Innovation et nouvelles technologies/procédés pour le secteur de la boulangerie"

*de **Javier Casado Hebrard**, Université de Hohenheim & ISEKI-Food Association Institutional Membre*

UNIVERSITY OF HOHENHEIM 1818 — eit Food — EIT Food is supported by the EIT a body of the European Union

Dans le cadre du projet EIT Food **SME Workshop: "Supporting SMEs for new business opportunities"**, un workshop pour les PME en boulangerie et acteurs concernés aura lieu à **Stuttgart le 25 Octobre 2019.**

Pendant la première partie du workshop, des experts feront des présentations sur innovation et nouvelles technologies pour l'optimisation de la production boulangère. Dans la seconde partie, les participants auront l'occasion de discuter et parler avec les experts durant les tables rondes de discussion.

Speakers/experts présents:

- **Prof. Bernd Hitzmann** (Process Analytics and Cereal Science, University of Hohenheim, Stuttgart)
- **Andreas Fickenscher** (Bread sommelier, baker and master confectioner, Fickenschers Backhaus, Münchberg)

D'autres speakers/experts seront annoncés bientôt.

Le workshop est **GRATUIT,** mais l'inscription obligatoire à:

https://biooekonomie.uni-hohenheim.de/backtechnologie

Date: 25 Octobre 2019, 10h – 16h

Venue: Haus Birkach, Grüninger Str. 25, 70599 Stuttgart

Workshop langue: Allemand

RETOUR CONTENU

Workshop – "Current Challenges for Minimal Processing, Sustainability and Food Safety

*de **Cristina Silva**, Portuguese Catholic University of Porto & ISEKI-Food Association Institutional Member et Editeur en Chef de International Journal of Food Studies*

IUFoST in partnership with Fi Europe 2019!
Tuesday and Wednesday, 3 and 4 December 2019 13:30 am - 17:00 pm
Do not miss this exciting event during the Fi Europe 2019 Exhibition

Les consommateurs demandent que les aliments soient sûrs, durables et la transformation minimisée. Les nouvelles technologies alimentaires seront critiques, allant vers le futur, pour remplir cet objectif. Des chercheurs et des experts présenteront les avancées récentes en utilisant des technologies uniques pour atteindre les objectifs d'assurer une planète saine et une population en bonne santé.

Qui peut participer à **FI Europe 2019, Paris, 3-4 déc**.: Senior management, business strategistes, recherche et développement scientifiques et professionnels alimentaires.

Modérateur: Professeur Dr. Carol Wallace, Professeur et IUFoST Chair, Comité Sécurité Alimentaire 2018–2020.

Pour plus d'info voir:

Inscription en ligne https://www.figlobal.com/fieurope/prices-packages

Pour plus d'info voir: https://www.figlobal.com/fieurope/expo-foodtec-hub

Voir le programme et Information:
https://ubmemeaensoprod.s3.amazonaws.com/FI_fieurope/iufost_at_fi_europe_2019.pdf

RETOUR CONTENU

EFSET: Shape the Future of the Food Systems

*de **Tetiana Pavlenko**, Université deHohenheim & ISEKI Institutional Membre*

EFSET
European Food Systems Education and Training

eit Food

EIT Food is supported by the EIT, a body of the European Union.

Le Programme European Food Systems Education and Training (EFSET) concerne le domaine très difficile des problèmes relatifs à l'aliment. A travers des approches multidisciplinaires et collaboratives qui concernent simultanément différentes parties du système alimentaire, le cours donne aux étudiants postgraduate la confiance et les compétences nécessaires pour réaliser un changement positif. EFSET fournit aux étudiants des universités européennes des opportunités uniques et excitantes pour considérer **Food System Challenges** ***(Défis du Système Alimentaire)*** du monde réel rencontrés par les partenaires industriels.

A travers une série de modules innovants en ligne et des workshops de compétences, ainsi que des opportunités de participer à **fully-funded international Away Weekend in Turin and a Summer School in Reading**,(WE international à Turin et Ecole d'Eté à Reading, complètement payés) les étudiants reçoivent une formation dans l'analyse des systèmes alimentaires et les stratégies d'intervention, et expérimentent à la fois les défis et les bénéfices d'un travail d'équipe interdisciplinaire.

En participant à cette formation, les étudiants EFSET entreront sur le marché du travail (**workplace)** en étant capables de montrer un professionalisme amélioré en combinant des systèmes alimentaires stratégiques, en pensant avec les compétences techniques développées pendant leurs études postgraduate.

EFSET est construit à partir une approche de IFSTAL, un programme de formation des systèmes alimentaires grandement testé au Royaume Uni, avec quatre années d'expérience et plus de 1.500 participants.

Pour plus d'info voir : www.efset.net.

University of Reading · UNIVERSITY OF HOHENHEIM · UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO · JOHN DEERE · PEPSICO

RETOUR CONTENU

Black Sea Science 2020 International Student Science Concours

*de **Sergey Fedosov**, ONAFT, Odessa, Ukraine & ISEKI-Food Association Institutional Membre*

La **Odessa National Academy of Food Technologies** (ONAFT) organise un autre concours ***"The Black Sea Science 2020 International Student Science Contest"***.

La compétition est co-organisée par 11 institutions d'enseignement de Chine, Suisse, Israel, Kazakhstan, Pologne, Géorgie, Bulgarie, Biélorussie et Moldavie.

L'information détaillée et les Règles du Concours peuvent être trouvées ici.

RETOUR CONTENU

EVENEMENTS A VENIR EN RELATION AVEC L'ALIMENT/ WEBINARS

Octobre 2019

NOUVEAU ! 8-9 Octobre 2019
INFOGEST Training School
Plus d'info : https://www.iseki-food.net/event/6441
Madrid, Espagne

10-11 Octobre 2019
ICAPP 2019 – 1ère Int. Conférence sur Production et Processing Avancés
Plus d'info : http://www.tf.uns.ac.rs/site/index.php/sr-lat/general-information
Novi Sad, Serbie

16-17 Octobre 2019
Biobased Coatings APAC 2019
Plus d'info : https://www.wplgroup.com/aci/event/biobased-coatings-apac/
Bangkok, Thailande

22-25 Octobre 2019
CIBUS TEC
Plus d'info : http://fierediparma.mailmnta.com/nl/link?c=a19u&d=1i5&h=16o7a4lpsaocoumudgbu5
Parma, Italie

24-25 Octobre 2019
12ème Int. et Professionelle Conférence WITH FOOD TO HEALTH (Alimentation et Santé**)**
Plus d'info : http://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/index.php/en/717-2/
Osijek, Croatie

Novembre 2019

7-9 Novembre 2019
1er Congrès Int. de Food Engineering
Plus d'info : https://www.foodengcongress.org/en
Antalya, Turquie

12-14 Novembre 2019
33ème EFFoST Conférence Internationale
Plus d'info : http://www.effostconference.com/default.asp
Postillion Convention Centre WTC Rotterdam, Rotterdam, Hollande

NOUVEAU ! 25-27 Novembre 2019
The Quality of Grain, Flour and Bread (La Qualité du Grain, Farine et Pain)
Plus d'info : HERE
Moscou, Russie

26-28 Novembre 2019
EUROCAROTEN International Carotenoid Conference
Plus d'info : https://www.eurocaroten.eu/?q=lemesos2019
Royal Apollonia Hotel, Lemesos, Chypre

26-28 Novembre 2019
International Conference on Food Safety and Health - FSAH 2019
Plus d'info : https://www.fsah2019.org/
Taichung City, Taiwan

Décembre 2019

3-4 Décembre 2019
Food Industry Conference & Exhibition
Plus d'info : https://www.visitberlin.de/de/event/dlg-food-industry-conference-exhibition-digitale-transformation-der-food-supply-chain
Forum Adlershof, Berlin, Allemagne

Janvier 2020

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

Février 2020

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

Mars 2020

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

5-6 Mars 2020
2ème Conférence Internationale sur Buts du Développement Durable - Higher Education and Science take Action
Plus d'info : http://www.guninetwork.org/activity/international-conference-sustainable-development-goals-higher-education-science-take-action?utm_source=Gestionada+RGPD+OK&utm_campaign=b897efc40b-EMAIL_CAMPAIGN_2019_05_02_07_34&utm_medium=email&utm_term=0_9d9c5990bf-b897efc40b-332592417
Barcelone, Espagne

Juin 2020

NOUVEAU ! 16-19 Juin 2020
3ème Internationale Conférence sur Food Bioactives & Health
Plus d'info : http://www.fbhc2020.com/?fbclid=IwAR2giw5ex5cxtDVMWfh-7CbadgISG73IGr3cj0d1KsB9ElXEc65QDLrxsB0
Parma, Italie

Juillet 2020

08-10 Juillet 2020
6ème Conférence Internationale ISEKI-Food
Plus d'info : **http://iseki-food2020.isekiconferences.com/en/**
Hotel Landmark, Nicosie, Chypre

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

EDITORIAL BOARD
Paola Pittia
Anita Habershuber **Foteini Chrysanthopoulou** **Gerhard Schleining**
Katherine Flynn, Cristina L. M. Silva, Paulo Sobral

Please join us in making a difference
Think before you print

RETOUR CONTENU