



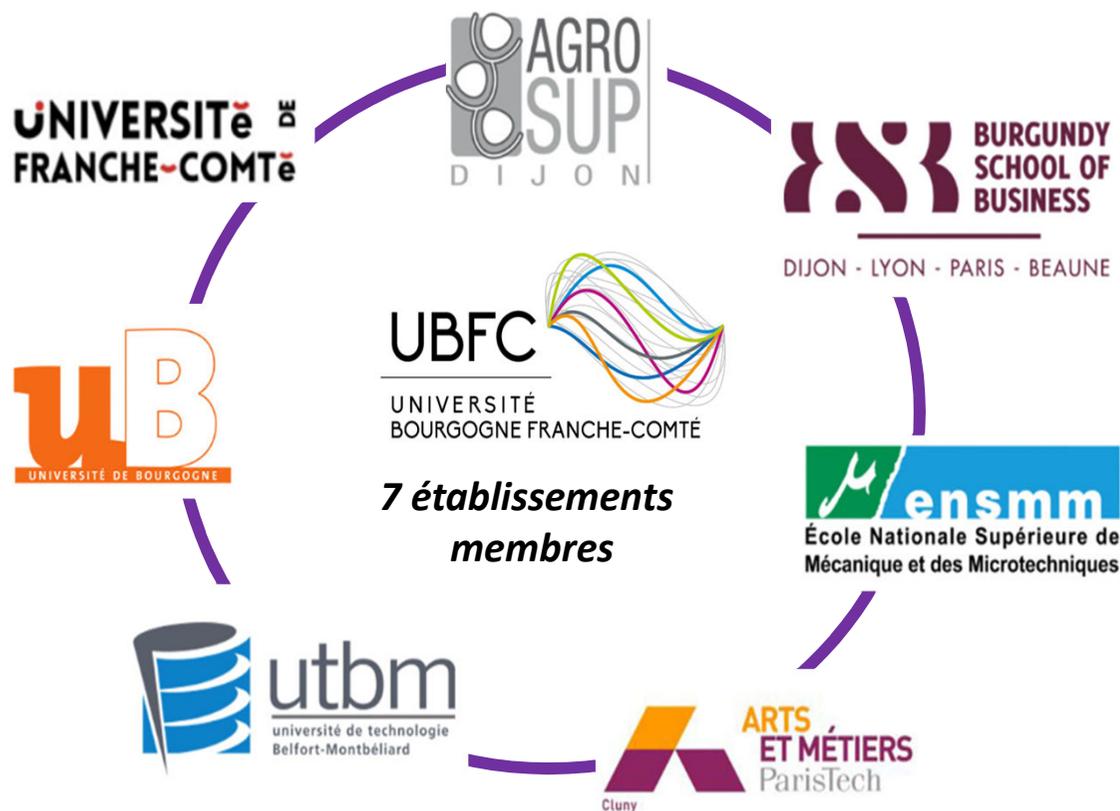
17/05/2019

Séminaire du Pôle SV2TEA

Qu'est-ce que le Pôle SV2TEA ?



QU'EST-CE QUE L'UBFC ?



60 000
étudiants



8 800
personnels

dont
2 200 enseignants-chercheurs



51

laboratoires

Dans une multitude de domaines.
Certains d'entre eux
comprennent les instituts de recherche nationaux



250

chercheurs permanents

(CNRS, INRA, INSERM, INRAP,
EFS, BRGM, IFSTTAR)

QU'EST-CE QU'UN PÔLE ?

Chaque pôle a pour objectif de *définir et de développer une stratégie de recherche, de formation et de valorisation* au sein d'un ensemble de thématiques d'une grande *importance sociétale*, tout à la fois ancrées sur les *spécificités du territoire Bourgogne Franche-Comté* et porteuses d'*attractivité et de développement*

7 PÔLES THEMATIQUES

Pôle SFAT : Sciences Fondamentales, Appliquées et Technologie

Pôle SCS : Santé, Cognition, Sports

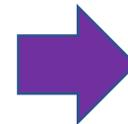
Pôle LLC : Lettres, Langues et Communication

Pôle DGEP : Droit, Gestion, Economie, Politique

Pôle SHS : Sciences de l'Homme et de la Société

Pôle SV2TEA : Sciences de la Vie, de la Terre, Territoires, Environnement, Aliment

Polytechnicum : Ingénierie et Management



Missions UBFC

Créer une organisation globale visible et lisible de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche en Bourgogne Franche-Comté,

Intensifier l'excellence et l'internationalisation de la recherche

Développer l'attractivité pour les étudiants, les chercheurs, les enseignants-chercheurs

LIEN PÔLES / ISITE ?

Les pôles thématiques ont vocation à **dynamiser les interactions entre les communautés scientifique.**

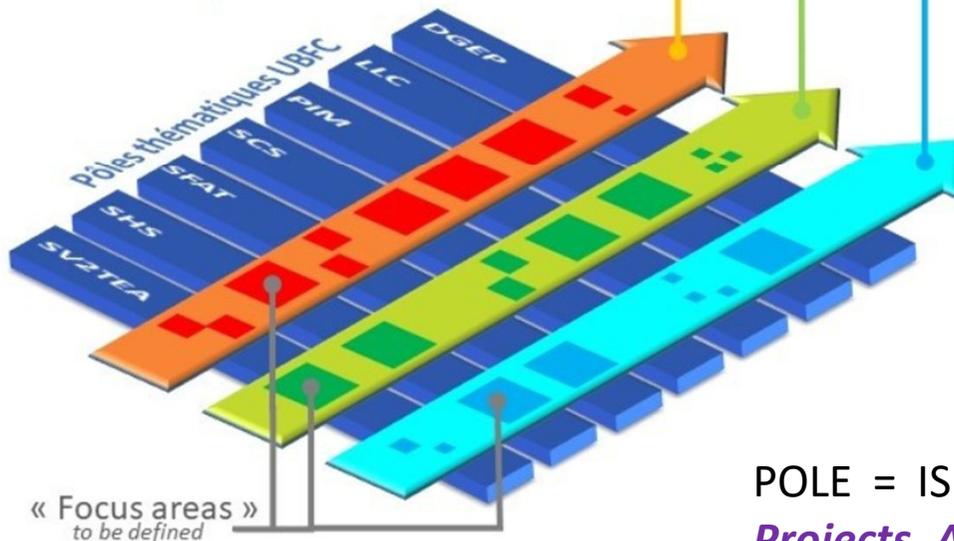
L'ISITE définit des axes prioritaires de Recherches pluridisciplinaires sur lesquels les pôles thématiques focalisent leurs actions : **Focus area.**

ISITE-BFC

Axe 1 : Advanced Materials & smart systems

Axe 2 : Territories, Environment, Food

Axe 3 : Comprehensive individual care



Missions ISITE - BFC

Animation des axes : ouverture AAP annuels visant à impulser des dynamiques BFC centrées sur les 3 domaines scientifiques d'excellence

Rédaction des profils des postes d'EC redéployés vers les 3 domaines prioritaires d'ISITE-BFC + Modalités de recrutement

Evaluation des formations accréditées UBFC (masters dispensés en anglais) ;

POLE = ISITE mais pas seulement... **Industry Joints Projects, ANR, H2020, EUR, PEPITE, Projet RITM.....**



PÔLE SV2TEA ?

LABORATOIRES

- PAM (Procédés alimentaires et microbiologiques)
- URTAL (Unité de Recherche en Technologie et Analyses Laitières)
- Chrono-Environnement
- CSGA (Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation)
- BGS (Biogéosciences)
- ThéMA (Théoriser et Modéliser pour Aménager)
- Agroécologie
- CESAER (Centre d'Economie et Sociologie Appliquées à l'Agriculture et aux Espaces Ruraux)
- Fédération des MSH (Maison des Sciences de l'Homme et de l'Environnement Besançon+ Maison des Sciences de l'Homme Dijon)
- OSU THETA
- Rattachement secondaire ArthéHIS (Archéologie, Terre, histoire, sociétés)

ECOLE DOCTORALE

ED Environnement Santé

MASTERS ISITE-BFC

- Master P2FOOD (Physiological and psychological food choice determinant)
- Master M2P (Microbiology and physicochemistry for food and wine processes)
- Master BEWM (Behavioral ecology and wildlife management)
- MASTER EMME (Ecology, monitoring and management of ecosystems)
- MASTER DASEE (Data analyst for spatial and environmental economics)

Bureau

Animateurs :

Bertrand Schmitt – CESAER

Daniel Wipf – AE

Hélène Celle-Jeanton – CE

+

Lionnel Brétilon – CSGA

François Gillet – CE

Cécile Tannier – ThéMA



LA RECHERCHE AU SEIN DU PÔLE SV2TEA

ORIENTATIONS STRATEGIQUES DU PÔLE SV2TEA CALEES SUR L'AXE 2 de l'ISITE TERRITOIRES, ENVIRONNEMENT, ALIMENTS

Approche multidisciplinaire intégrée pour une transition socio-écologique articulée autour de 4 thématiques

- **Territoires et environnement** : Projet intégré I-SITE 2018 : PubPrivLands
- **Transition écologique de l'agriculture** : Projet I-SITE-Industrie Agroecology BFC + UMR AgroEcologie
- **Processus de transformation écologique** : Projet intégré en réflexion autour de « Contaminants, transferts de contaminants & remédiation ».
- **Chaînes alimentaires intégrées, d'une production agricole durable à une alimentation saine** : Projet intégré en réflexion autour de « Microbiotes, goût et aliments »

Regroupant des compétences scientifiques en :

- Biologie - Sciences de l'environnement - Agronomie
- Microbiologie alimentaire & Génie des procédés
- Sciences du goût et de l'alimentation
- SHS : économie, géographie, sociologie, histoire, archéologie

LA FORMATION AU SEIN DU PÔLE SV2TEA

ECOLE UNIVERSITAIRE DE RECHERCHE EN CONSTRUCTION

LANDSCAP'S
LANDSCAPE heritage and Sustainable development

