ISEKI Food Association

ISEKI e-NOUVELLES
Issue 36

DECEMBRE 2020

Contenu

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD 1
Editorial 1
ISEKI-Food e-conférence 2020 réussie 2
NOUVELLES DES MEMBRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 4
Lodz University of Technology – Department of Environmental Biotechnology 4
NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 5
Conférence finale FOOD-AWARE 5
FIELDS – Donnez votre avis en complétant l'étude ! 6
NEXTFOOD – FoodFactory-4-Us: Action-learning in an online setting. Final Virtual Conference Coming Soon 7
SDGs Labs – Developing and testing innovative methods, tools and co-learning environments for the integration of the SDGs in the agribusiness and food production sector 8
NOUVEAU PROJET: FAIRCHAIN – Food from small and mid-sized players 9
NOUVEAU PROJET : FOODSAFETY4EU – Multi-stakeholder plateforme pour la Sécurité Alimentaire en Europe 10
NOUVEAU PROJET : EQVEGAN Project kicks off to provide Training for the Vegan Food Industry 11
NOUVELLES D'AUTRES PROJETS 12
CO-FRESH – **CO**-creating sustainable and competitive **FR**uits and v**E**getable**S**´value c**H**ains in Europe 12
Development of organic supply chain that drive far, transparent and healthy options for the consumer 14
NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION 15
Plant Health Erasmus Mundus Master´s Degree 15
Enseignement virtuel à l'Université De La Salle Colombia 16
OFFRES DEMPLOIS 17
NOUVELLES D'EVENEMENTS SUPPORTES PAR ISEKI 18
7ème INOPTEP 2021 – Récoltes et Technologies Alimentaires Durables, 18-23 Avril 2021 18
Conférence Internationale "Agriculture for Life, Life for Agriculture" (A4Life), 3-5 Juin 2021 19
EVENEMENTS A VENIR EN RELATION AVEC L'ALIMENT / WEBINARS 20

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD

Editorial

De **Margarida Vieira**, University of Algarve & President of the ISEKI-Food Association, Portugal

L'année 2020 se termine. C'était une année de peur, une année de chagrin, une année de nombreux soucis. Beaucoup d'entre nous, durant les suites de confinements nous avons eu à faire face, apprendre à vivre et travailler en utilisant de nouvelles technologies qui nous permettent de communiquer en ligne. On nous a demandé de rester à la maison sauf pour acheter les produits de santé et aliments. Nous avons fait l'éloge des travailleurs de santé qui risquent leur vie pour s'occuper des personnes dans le besoin, ce qui est juste, mais il semble que nous avons oublié tous les travailleurs qui ont contribué à la survie du monde industriel qui a fourni chaque jour notre nourriture. Un grand merci à tous ceux travaillant dans l'Industrie Agro-alimentaire et la chaîne d'approvisionnement ou les industries connexes, pendant cette terrible pandémie, pour ne pas nous avoir oubliés, puisque nous avons pu trouver tout ce dont nous avions besoin et encore maintenant, pour la période de Noël, des produits frais et transformés, dans les rayons de nos boutiques alimentaires. L'Association ISEKI-Food ne peut pas les oublier car ils représentent une grande partie de notre réseau.

L'an prochain, avec les vaccins déjà développés, une belle réussite de l'industrie pharmaceutique, sera, espèrons, une meilleure année. Progressivement, la situation économique commencera à s'améliorer et nous nous sentirons de plus en plus prêts à nous approcher les uns des autres sans nos sourires cachés. Malheureusement pas assez tôt pour notre 6ème Conférence Internationale ISEKI-Food en présentielle comme nous aimerions. Juillet est trop tôt pour être possible. Mais nous serons tous là, même en ligne.

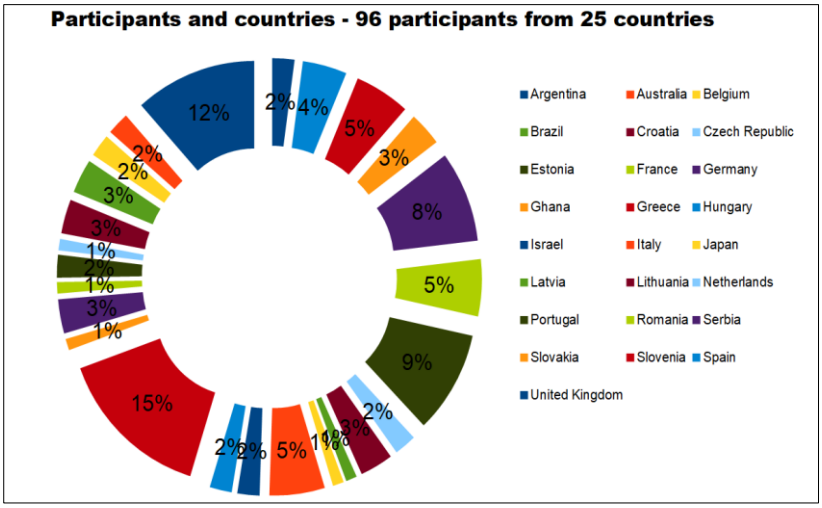
Bonnes Vacances à tous les membres du board de ISEKI-Food Association, les représentants Nationaux, les Chaires des Special Interest Group et tous nos supporters !

Back to contents

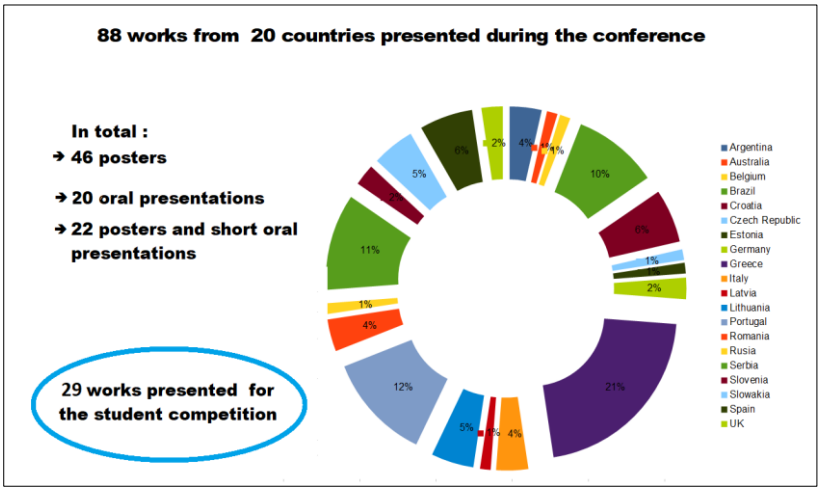
ISEKI-Food e-conférence 2020 réussie

De **Liliana Tudoreanu, Katherine Flynn** et **Gerhard Schleining,** Organising Committee

L'**édition 2020** de la série ISEKI e-conférence était organisée et supportée par University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine de Bucharest (UASVM) et l'Association ISEKI-Food en collaboration avec le ISEKI Special Interest Group (SIG) Food Structure and Bionano-technologie.



96 participants de 25 pays se sont rencontrés pour deux jours de discussions, présentations orales, posters, posters + oral court, et discussion sur les thèmes de qualité alimentaire et texture. Au total, 88 travaux de 20 pays ont été présentés.



La e-conférence incluait plusieurs présentations invitées : Ido **Braslavski** (Hebrew University Jerusalem, Israel), Bela **Kovacs** (University of Debrecen, Hongrie), Uri **Lesmes** (Technion Israel Institute of Technology), Igor **Tomasevic** (University of Belgrade, Serbie) et Jan de **Vries** (Nutrition Solutions, Hollande).

Toutes les contributions, les enregistrements et le Livre d' Abstracts sont disponibles sur ISEKI e-learning platform. Des forums de discussion pour chaque contribution seront ouverts plusieurs mois pour faciliter les communications scientifiques entre auteurs et participants.

Back to contents

Une des nouveautés de cette conférence a été une compétition intense des étudiants. 29 ont concourru pour les honneurs des meilleurs oraux et posters et plus de 70 participants à la conférence attendaient anxieusement, tard dans la nuit, les résultats de la compétiiton. Les candidats à l'oral parlaient 10 minutes et les candidats posters avaient une présentation orale de 2min. Les gagnants en première place pour oral et poster ont reçu chacun un prix de €200, les second et troisième place dans chaque catégorie ont reçu €75 et €50 respectivement, généreusement sponsorisés par ISEKI-Food Association et les compagnies Yara et Alcedo.

Knowledge grows

GAGNANTS DE LA COMPETITION DES PRESENTATIONS ORALES :

1. Anita **VAKULA**, Zdravko ŠUMIĆ, Marija JOKANOVIĆ, Branimir PAVLIĆ, Tatjana DANIČIĆ, Aleksandra TEPIĆ HORECKI: Prototype of an innovative vacuum dryer: Comparative analysis of physical, chemical and biological properties of fruit dried with a vacuum dryer with a vacuum pump and with an ejector system.
2. Aikaterini **KOLIASTASI**, Vasiliki KOMPOTHEKRA, Charilaos GIOTIS, Antonis K. MOUSTAKAS, Efstathia P. SKOTTI, Argyrios GERAKIS, Eleni P. KALOGIANNI, Despoina GEORGIOU, Christos RITZOULIS: Novel emulsifiers from olive mill compost.
3. Nikoletta **SOLOMAKOU**, Janine WAGNER, Costas G. BILIADERIS, Thomas MOSCHAKIS: Extraction of oil bodies (oleosomes) from Cannabis sativa L. as a dairy substitute.

GAGNANTS DE LA COMPETITION DES PRESENTATIONS POSTERS :

1. Catarina VILA-REAL, Ana PIMENTA-MARTINS, Samuel MBUGUA, Sawadogo-Lingani HAGRÉTOU, Kati KATINA, Ndegwa H. MAINA, Elisabete PINTO, Ana M.P. GOMES: Novel symbiotic functional fermented African cereal-based product: nutritional, physicochemical, microbiological, and sensory characterization.
2. Prodromos PRODROMIDIS, Ioannis MOURTZINOS, Janine WAGNER, Evangelos KOKKINOMAGOULOS, Panagiotis KANDYLIS, Vasileia SERETI, Konstantina ZAMPOUNI, Eugenios KATSANIDIS, Athina LAZARIDOU, Costas G. BILIADERIS, Thomas MOSCHAKIS: Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products.
3. Konstantina ZAMPOUNI, Thomas MOSCHAKIS, Vasilina SDROLIA, Eugenios KATSANIDIS: Textural properties of bigels comprised of gelatin hydrogels and monoglycerides oleogels.

Le Livre d'Abstracts est la seconde nouveauté de la 2020 ISEKI-Food Association e-conference, et c'était quelque chose d'unique ! Il a été publié après la conférence et inclut les photos des participants et les résultats de la compétition des étudiants. Ainsi, tous les participants auront un agréable "snapshot" des deux jours de conférence, la joie d'être ensemble et de partager les résultats du travail en dépit des distances qui nous séparaient. L'année 2020 est une année de changements et de nouvelles approches puisque le pandémique COVID nous force à trouver de nouveaux moyens de communication, expression et interaction.

Nous espèrons vous voir en ligne en Novembre 2021, à la prochaîne édition des ISEKI-Food Association e-conference.

NOUVELLES DES MEMBRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Lodz University of Technology – Department of Environmental Biotechnology

De **Dorota Kregiel**, University of Lodz & ISEKI-Food Association Member, Pologne

Lodz University of Technology
Department of Environmental Biotechnology

Un institut se présente :

- **Renewable sources of energy** (hydrogen, methane, bioethanol, biogas)
- Biological **waste management and recycling**
- **Microbial processes** in environments and foods
- **Associated biological and chemical processes** to obtain energy and valuable products from industrial wastes
- **Unconventional yeasts** in biotechnological processes
- **Bioactive compounds** of plant origin
- **Biopreparations based on microorganisms and plant extracts** for industrial, agricultural and environmental use
- **Biodeterioration of technical materials,** including cultural heritage objects, protection methods
- **Bioaerosols in environment and industry** - monitoring by modern IT systems, methods of air purification and disinfection
- **Biofilms in water systems** - monitoring, disinfection methods and effective anti-biofilm strategies
- **Microbial adhesion** to abiotic and biotic surfaces
- **Mechanisms of cyto- and genotoxicity** of environmental samples
- **Probiotics, prebiotics, symbiotics, postbiotics**
- **Human microbiota**, intestinal microbiota

Nous sommes très intéressés par de la recherche en commun.

Contact :
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL BIOTECHNOLOGY
Faculty of Biotechnology and Food Sciences
Lodz University of Technology
90-924 Lodz, Wolczanska 171/173, Poland
tel. +48 42 631-34-89

Plus d'info here.
e-mail: dorota.kregiel@p.lodz.pl, w5k51@adm.p.lodz.pl

Back to contents

NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Conférence finale FOOD-AWARE

De **Foteini Chrysanthopoulou** and **Anita Habershuber,** ISEKI-Food Association, Autriche

L'Association ISEKI-Food a organisé la Conférence Finale en ligne du FOOD-AWARE projet auquel des centaines de personnes (enseignants, parents, preneurs de décision, représentants ruraux et autres acteurs) ont activement participé et appris à propos de i) **outils de formation pour enseignants** et ii) **aides à l'enseignement pour jeunes enfants** (activités, exercices, comics, posters, vidéo animées), qui ont été produits pendant le projet. Tous les matériaux étaient reliés à cinq thèmes alimentaires :

- Production alimentaire locale
- Chaîne alimentaire
- Déchets alimentaires
- Efficacité Ressource
- Concommation Alimentaire Responsable

L'objectif de cet évènement était de partager ces outils de par le monde et de sensibiliser à l'alimentation les enseignants et personnes intéressées pour apprendre avec succès aux jeunes enfants combien l'alimentation est précieuse et comment ils peuvent devenir des consommateurs responsables.

Plusieurs experts de l'éducation et enseignants de par le monde ont partagé leurs expériences en enseignant des sujets liés à l'alimentation de jeunes enfants et ont inspiré le public avec leurs idées innovantes.

L'enregistrement de l'évènement ainsi que les outils de formation et enseignement sont disponibles sur le Food-Aware Project Website (Training Platform & Final Conference).

FOOD AWARE

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Back to contents

FIELDS – Donnez votre avis en complétant l'étude !

De **Line Lindner, Luis Maior** and **Christoph Knöbl**, ISEKI-Food Association, Austriche

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

ISEKI-Food Association est impliquée dans un projet de recherche européen ayant pour but dévaluer les besoins d'aptitudes présentes et futures des travailleurs des secteurs Agro-alimentaire et Forêts. Le projet de recherche (FIELDS, ERASMUS+ SSA project) est mené par un consortium de 30 partenaires de 12pays européens.
Les partenaires ont tout d'abord identifié à travers une série de groupes de discussion menés dans plusieurs pays EU ce que nous pensons être les besoins d'aptitudes principaux avec 5 catégories comme suit :

- Durabilité
- Digitalisation
- Bio-économie
- Soft Skills
- Business & Entreprenariat

Nous vous demandons maintenant de prendre 15 minutes pour "HAVE YOUR SAY" en complétant la Survey et puis de partager le link avec d'autres acteurs de l'industrie, incluant Conseillers Agricoles, Compagnies agro-alimentaires, Coopératives, Educateurs (Enseignement Supérieur & VET Providers), Fermiers, Forestiers, Industries forestières, Responsables politiques et Etudiants ou tout autre pouvant être concerné, dans la chaîne de valeur élargie.

Vos opinions nous aideront pour développer ensuite un programme de formation dans le contexte de ERASMUS+ SSA project "FIELDS" qui devrait ensuite être utilisé dans les insttutions de formation dans différents pays européens. Vous pouvez dans le futur, retirer des bénéfices de participer à cette étude puisque son but est finalement d'aider les travailleurs des secteurs Agro-Alimentaire et Forêt à être mieux formés pour les demandes sociales et de marché actuelles et futures.

Un lien direct pour l'étude peut aussi être trouvé ici :
https://www.surveymonkey.com/r/FIELDS_Surveys_Final

L'information fournie dans les réponses à l'étude restera complètement confidentielle et sera utilisée seulement d'une manière globale pour identifier les tendances et demandes sous-jacentes parmi les états membres européens.
SVP n'hésitez pas à transmettre cette étude à de nombreuses personnes dans votre chaîne de valeur élargie/ réseau d'acteurs, qui opèrent dans les domaines d'aptitudes en Durabilité, Digitalisation, Bioéconomie, Soft Skills et Business/Entreprenariat.

Votre temps et intérêt pour compléter cette étude est très appréciée.
S'il y a un aspect du projet que vous aimeriez discuter davantage ou pour lequel vous sentez que vous pouvez avoir besoin d'aide, n'hésitez pas à prendre contact via email : line@iseki-food.net and also cc: francesca.sanna@unito.it

Pour des questions concernant cette étude, SVP email: billy.goodburn@icos.ie

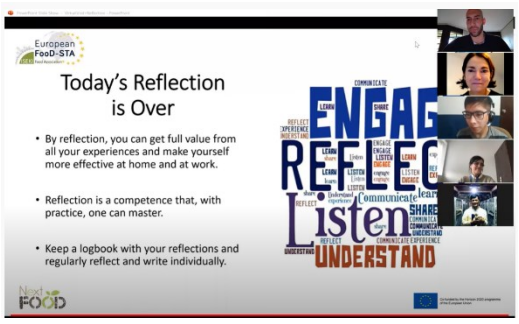
Merci d'avance.

Back to contents

NEXTFOOD – FoodFactory-4-Us: Action-learning in an online setting. Final Virtual Conference Coming Soon

De **Line Lindner, Katherine Flynn** and **Christoph Knöbl**, ISEKI-Food Association, Autriche

Depuis mi-Octobre 2020, 10 équipes (35+ master étudiants) engagées dans des programmes en alimentaire de par le monde ont participé à des formations en ligne et préparé des projets.
Le thème de la compétition de cette année est *Valorizing Food Biodiversity in Your Country* et les équipes d'étudiants étudient et développent des outils et des actions pour résoudre un problème lié à la biodiveristé alimentaire qui est faisable et intéressant pour l'industrie alimentaire et/ou la chaîne alimentaire. Des équipes présenteront leur projet à la ***FINAL VIRTUAL CONFERENCE le jeudi 18 FÉVRIER de 13H à 16H CET***. La conférence est ouverte au public et l'inscription est libre, mais les places sont limitées. Register here!



FoodFactory-4-Us est un des 11 action-learning courses du projet Horizon2020 NextFood, où ISEKI-Food est un partenaire. Nos 6 formations en ligne ont pour objet de cultiver les 5 "compétences centrales" qu'un *action learner* devrait avoir pour améliorer la durabilité pour les systèmes agro-alimentaire et forestier : observation, participation, dialogue, vision et reflexion.
Pour la formation "Présentation étudiant", un étudiant fait une présentation de 5 min d'une expérience pratique (e.g. stage, visite d'usine ; activité volontaire) en biodiversité alimentaire. Les présentations s'intéressent aux aperçus, connaissance et compétences acquis.
Les étudiants observants réfléchissent sur ce qui est le plus intéressant dans chaque présentation et partagent leurs pensées sur Padlet©, un tableau post-it en ligne où les participants partagent pensées, idées, réflexions. Dans cette formartion en-ligne, donc, nous pratiquons les compétences "apprendre par l'action" d'observation et réflexion. Observation : examen des situations avec soin dans le "world out there", en portant des jugements. Reflexion: en explorant et examinant nous-mêmes, nos perspectives, attributs, expériences et actions et interactions. Dans chaque formation en ligne nous pratiquons au moins 1 des 5 compétences centrales.
Dans la Boîte à outils NextFood (sur la NextFood Platform), les praticiens de l'enseignement à n'importe quel niveau (école supérieure, formation continue & université), aussi bien que des spécialistes concernés par les approches d'apprendre par l'expérience, peuvent trouver l'inspiration sur des méthodes et modèles d'apprendre par l'action
Comme dans les précédentes éditions de FoodFactory-4-Us, menées par ISEKI-Food depuis 2017, cette compétition est vraiment internationale avec des étudiants d'Asie, Afrique, Europe et Amérique du Sud. 25 équipes ont participé à la compétition et 10 ont été acceptées après évaluation de leurs propositions de projet pour un potentiel d'innovation; application à l'industrie ; et impact (social, economique et/ou environnemental) par le compétition Advisory Board. **Espérons vous voir à la FINAL VIRTUAL CONFERENCE où l'équipe gagante sera annoncée !!**

Back to contents

SDGs Labs – Developing and testing innovative methods, tools and co-learning environments for the integration of the SDGs in the agribusiness and food production sector

De **Line Lindner, Foteini Chrysanthopoulou** and **Gerhard Schleining**, ISEKI-Food Association, Autriche

Depuis l'été 2020, tous les partenaires du projet SDGs Labs, incluant ISEKI-Food Association, ont préparé et développé les so-called **Innovation and Co-Learning Labs**, qui sont une partie intégrale des espaces pour apprendre, à installer avant la fin du projet en Décembre 2021. Le principal objectif des **Innovation Labs** est de faciliter durabilité innovation et transformation en traduisant les SDGs en une série de workshops de simples entreprises pionières du secteur agribusiness régional et production alimentaire. Tandis que des partenaires travaillent avec des entreprises pionières individuelles dans les Innovation Labs, les **Co-learning Labs** peuvent être compris comme des environnements pour apprendre en collaborant pour un échange de connaissance parmi HEIs, start-up hubs, compagnies avec tout l'ensemble pour initier des processus de collaboration et transformation dans l'agrobusiness régional et le secteur de production alimentaire. Ainsi, les deux types de labs ont un caractère expérimental en testant différentes méthodes innovantes et des outils appuyant le procédé d'innovation et transformation. Pour renforcer les capacités institutionnelles parmi les institutions partenaires, depuis l'été 2020, les partenaires du projet ont gagné une connaissance étendue sur différentes innovative facilitation methods pour la préparation des Innovation Labs et Co-learning Labs (*Future Workshop, Utopian thinking, Walt Disney method, Design thinking, Scenario Building*).

A côté de plusieurs workshops en ligne sur des méthodes spécifiques innovantes, des partenaires ont aussi l'opportunité d'échanger connaissance et expérience sur les dynamiques de groupes; SDGs méthodes; et organiser des labos comme des évènements en ligne dans l'optique de la pandémie COVID qui force les partenaires à repenser le format workshop. A ce point, les partenaires sont en cours de développer et organiser des formats labs qui sont actuellement en développement dans les 5 régions du projet, comme Portugal (milieu et sud), Allemagne, Italie et Autriche. ISEKI-Food Association travaille avec l'Université de Vienne de Business et Economie (WU Wien) en Autriche.

En plus des vues acquises dans les Labs, les partenaires du projet ont commencé à établir le fondement pour le développement **SDGs Training Academies** dans le but de développer, tester et optimiser un "SDGs training and support package"complet qui supportera les Incubateurs/ start-up hubs existants dans leur enseignement et formation, dans le but de permettre à de futurs entrepreneurs de co-créer des innovations durables qui servent les objectifs de start-up et abordent le changement global dans le business agro-alimentaire.

Si vous êtes intéressé pour apprendre plus sur le projet SDGs Labs, contacter les managers du projet Line Friis Lindner ou Foteini Chrysanthopoulou, visiter la page d'accueil du projet à SDGs Labs (sdgs-labs.eu), ou suivez-nous sur LinkedIn ou Facebook !

Back to contents

NOUVEAU PROJET: FAIRCHAIN – Food from small and mid-sized players

De **Katherine Flynn & Luis Maior**, ISEKI-Food Association Project Managers, Autriche

Food science, food industrie et food associations ont démarré le projet Horizon 2020 FAIRCHAIN avec des discussions en-ligne les 5-6 Novembre 2020. Des représentants de 20 partenaires du projet, de 8 pays européens, ont commencé à planifier le travail pour ce projet de 4 ans qui a un budget de la Commission Européenne de presque 7 millions d'euros.

FAIRCHAIN SE CONCENTRE SUR L'INNOVATION

FAIRCHAIN veut transformer le système alimentaire actuel. Basé sur les inconvénients et avantages des chaînes alimentaires courtes et longues actuelles, FAIRCHAIN développera des chaînes alimentaires intermédiaires via l'augmentation d'échelle des petits acteurs et l'encouragement à la diminution d'échelle des acteurs conventionnels plus grands.

Les 6 études de cas FAIRCHAIN – dans les secteurs laitier et fruit et légume - supporteront les fermiers/producteurs dans l'évolution vers des chaînes de valeur intermédiaires compétitives en testant de récentes innovations technologiques, organisationnelles et sociales. Les études de cas sont le sujet de l'un des dix Work Packages FAIRCHAIN. Les autres Work Packages sont divisés en thèmes de Co-création, Technologie, Business modèles, Evaluation, Communication, et Management.

Au kick-off meeting, les leaders de FAIRCHAIN ont tracé leurs plans pour l'année 1 du projet. Nous pouvons attendre une plateforme innovation, un plan communication, une représentation des chaînes alimentaires actuelles, le développement de produit, l'évaluation du cycle de vie et plus. La coordinatrice du projet Geneviève Gésan-Guiziou a noté "Nous devons démarrer rapidement pour réaliser les objectifs ambitieux de ce projet".

FAIRCHAIN est le nom court pour "Innovative technological, organisational and social solutions for FAIRer dairy and fruit and vegetable value CHAINs". Le coordinateur du pprojet FAIRCHAIN est l'Institut de Recherche National Français pour agriculture, alimentation et environnement (INRAE, France). Le logo du projet (ci-dessus) et hashtag ont été officiellement lancés au kick-off meeting, vous pouvez lire à propos de FAIRCHAIN here, et les sites web FAIRCHAIN et social media seront bientôt disponibles.

Pour plus d'info, contacter l'équipe de coordination FAIRCHAIN ou les responsables de communicationFAIRCHAIN..

Coordination team: fairchain-coordination@eurtd.com

Communication leaders: **Katherine Flynn**, kflynn@iseki-food.net; **Luis Maior**, luis.Maior@iseki-food.net

Back to contents

NOUVEAU PROJET : FOODSAFETY4EU – Multi-stakeholder plateforme pour la Sécurité Alimentaire en Europe

De **Line Friis Lindner & Foteini Chrysanthopoulou**, ISEKI-Food Association Project Managers, Autriche

Fournir une plateforme multi-acteurs pour des acteurs des systèmes de sécurité alimentaire est au coeur du nouveau projet Horizon2020, **FOODSAFETY4EU**, où ISEKI-Food Association est un partenaire. La plateforme multiacteurs mènera la transition des systèmes européens de sécurité alimentaire vers un cadre compréhensif et constamment mis à jour, qui conduira les acteurs des systèmes de sécurité alimentaire, et les acteurs externes à avoir accès plus efficacement à des ressources et des données (comme des études et publicatons et données sur certains sujets) et partager et échanger une connaissance scientifique et des contributions via des outils dédiés. Ainsi, la plateforme permettra et aidera à la coopération et l'interaction entre les différenst acteurs via le développement et l'implantation de processus de participation dans 4 hubs régionaux et laboratoires de sécurité alimenatire opérationaux.

Horizon 2020
European Union Funding
for Research & Innovation

Débutant le 1er Janvier 2021 et pour 3 ans jusqu'à Décembre 2023, le consortium multi-acteurs consiste en 23 partenaires de 12 pays et 44 partenaires supportants, avec l'Institute of Sciences of Food Production (CNR ISPA) en Italie comme organisation leader. Le rôle d'ISEKI dans le projet est celui d'un chef de WP collaboratif s'intéressant à développer des stratégies pour améliorer la connaissance du public sur sécurité alimentaire et engagement de la société civile. Principalement, ISEKI-Food Association dirigera les approches opérationnelles en sécurité alimentaire développant des approches innovantes et des modèles pour informer la société civile sur la recherche en sécurité alimentaire et processus de gestion du risque. De plus, ISEKI-Food Association est responsable de dissémination du Eastern Hub.

Plus d'info sur le projet et un lien au site web et plateforme, seront communiqués dès que disponibles sur
ISEKI's website.

Back to contents

NOUVEAU PROJET : EQVEGAN Project kicks off to provide Training for the Vegan Food Industry

De **Luis Maior**, ISEKI-Food Association Project Manager, Espagne

Le projet EQVEGAN a commencé le 7 Décembre 2020 avec un meeting en ligne qui a rassemblé 14 partenaires du projet incluant compagnies, fédérations d'industries, associations professionnelles, formateurs, agences de qualification et institutions gouvernementales de 10 pays européens. Le projet de trois ans est co-financé par le Programme Erasmus+ de l'Union Européenne avec environ un million euros.

UNE INDUSTRIE ALIMENTAIRE VEGAN MIEUX PREPAREE POUR LES DEFIS DU MARCHE ACTUEL

L'industrie alimentaire vegan prend de l'importance dans le secteur alimentaire, basé sur la tendance du consommateur vers des régimes à base de plantes. Cependant, les producteurs vegan doivent maîtriser de nouveaux procédés et technologies pour maintenir leur compétitivité. De plus,l'industrie alimentaire est sujette à plus de demandes de durabilité qui avec les tendances de digitalisation et automatisation, changent rapidement les compétences requises des travailleurs. Des formations concernant ces objectifs sont nécessaires pour supporter le changement rapide vers l'industrie alimentaire végane adaptée à l'industrie 4.0.

EQVEGAN (European Qualifications & Competences for the Vegan Food Industry) décrira et offrira des formations innovantes à des professionnels et étudiants de l'enseignement secondaire et supérieur en 7 langues (Anglais, Croate, Finlandais, Français, Polonais, Portuguais et Turc). Le projet développera un Portail d'Aptitudes qui incluera une base de données d'acteurs, passera en revue des profils d'occupation, et une base de données d'apprentis. Un schéma européen pour le profil de certification du travail sera décrit et des guides pour la reconnaissancepar qualifications de secteurs sera préparé, en promouvant la mobilité transnationale des professionnels, ce qui finalement mènera à un impact réel dans l'industrie alimentaire en EU.

Le coordinateur du Projet Rui Costa (Polytechnic Institute of Coimbra) a présenté une vue d'ensemble du projet et le plan de travail pour la première année. Le travail à faire pour identifier les besoins de formation, les nouveaux profils professionnels, l'assurance qualité du projet, les activités de dissemination et la gestion du projet ont aussi été décrits par les responsables des work package respectifs. De plus, tous les partenaires ont donné une brève description de leurs institutions et responsabilités du projet.

ISEKI-Food Association conduit le work package "Dissémination et exploitation" et participe à d'autres tâches du projet.

Pour plus d'info, contacter l'équipe EQVEGAN (luis.Maior@iseki-food.net)

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS

CO-FRESH – CO-creating sustainable and competitive FRuits and vEgetableS´value cHains in Europe

De **Javier Casado Hebrard**, University of Hohenheim & ISEKI-Food Association Institutional Member, Allemagne

Nous sommes heureux d'annoncer le démarrage de CO-FRESH, un projet innovation action financé par le programme Horizon 2020 recherche et innovation de l'Union Européenne, dans le but de promouvoir plus de chaînes de valeur alimentaire plus durables et efficaces à travers des approches et actions concrètes. Le projet, d'une durée de 42 mois (démarrant le 1eret Octobre 2020) et un budget total de 7.5 Million Euros, apporte à la fois les acteurs clés des chaînes de valeur pilotes agro-alimentaires ; des associations d'acteurs (fermiers, producteurs d'aliments, coopératives, consommateurs); des experts pour des solutions technologiques (incluant digital) et non technologiques (incluant social, organisationnel, et institutionnel) ; ainsi que des experts en science environnemental et sociale, durabilité économique, et acceptance du consommateur.

En partant de l'état de l'art en approches technologiques et non-technologiques aussi bien que les meilleures pratiques et les facteurs clés du succès analysés en chaînes de valeur innovantes, CO-FRESH propose de développer des techniques, des outils et des observations pour le re-design de chaînes agro-alimentaires. A travers des apprcoches collaboratives et systémiques, les outils et formats seront appliqués dans 7 cas pilotes représentant différents chaînes de valeur agroalimenatires de fruits et légumes (incluant des protéines pour alimenation humaine et animale) à travers l'Europe. CO-FRESH utilisera l'approche Intervention Research approach, une méthode de recherche examinant les effets d'une intervention sur un résultat d'intérêt, pour étudier des modèles d'action d'innovation collective dans et à travers des organisations.

L'objectif principal de CO-FRESH est de (re)design et piloter des approches pilotes innovatives systémiques de chaînes de valeur agro-alimentaires pour passer cette innovation à l'échelle européenne. Ces approches innovantes améioreront la performance économique, sociale et environnementale aussi bien que l'efficacité de ces chaînes de valeur, à travers une intégration intelligente d'innovations technologiques, sociales, organisationnelles, managériales et institutionnelles, tout pour les rendre olus durables.

Le consortium CO-FRESH, conduit par CNTA – Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (Espagne), inclut un total de 26 partenaires officiels de 10 pays européens : the University of Hohenheim (Germany), Tecnoalimenti SCPA (Italy), Ghent University (Belgium), Wageningen University (the Netherlands), University of Bologna (Italy), Warsaw University of Life Sciences (Poland), Actalia Association (France), Centre de Recerca en Economia I Desenvolupament Agroalimentari-UPC-IRTA (Spain), Le Terre di Zoe (Italy), Florette Iberica SLU (Spain), Stichting Food Valley (the Netherlands), Chambre Regionale D'Agriculture des Pays de la Loire (France), Ekoowoc (Poland), Pilze-Nagy Kereskedelmi es Szolgaltato KFT (Hungary), COEXPHAL - Asociacion de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Almería (Spain), Confederazione Generale dell Agricoltura Italiana (Italy), FruitVegetablesEUROPE (Belgium). Kislepteku Termekeloallitok Es Szolgaltatok Orszagos Erdekkepviseletenek Egyesulete (Hungary), Communaute Europeenne des Cooperatives de Consommateurs (Belgium), Cooperatives Europe asbl (Belgium), Bieconomy Cluster (Slovakia),

Okologiai Mezogazdasagi Kutatointezet Kozhasznu Nonprofit KFT (Hungary), Enco SRL (Italy), Future Intelligence Erevna Tilepkinoniakon ke Pliroforiakon Systimaton EPE (Greece) and Innogestiona Ambiental (Spain). En plus le consortium CO-FRESH inclut deux parties tiers : University of Almeria (Spain) and UNICA Group (Spain).

A travers le projet CO-FRESH collaborera avec son projet soeur FAIRCHAIN, aussi financé par RUR-06 Call avec ISEKI Food Association comme le leader du work package pour des activités de communication et exploitation. Les deux projets contribueront à nourrir la plateforme SMARTCHAIN Innovation platform développée dans le projet en cours H2020 project SMARTCHAIN coordonné par l'University of Hohenheim. La plateforme sert d'outil virtuel pour faciliter la connaissance, les solutions pratiques innovantes et le transfert de savoir-faire aux acteurs liés au secteur de chaîne alimenatire courte. La Plateforme innovation SMARTCHAIN sera utilisée par CO-FRESH et FAIRCHAIN comme un dépôt pour les futurs résultats et conclusions. De plus les autres projets financés par les appels H2020 calls RUR-06 et RUR-07 (Ploutos, LOWINFOOD and FoodRUs) ont aussi été invités à partager leurs résultats sur la plateforme.

Détails du Projet

Projet No : 101000852

Démarrage : 01/10/2020

Durée du projet : 42 mois

Twitter: @COFRESH_H2020

Pour plus d'info sur CO-FRESH SVP contacter :

Inés Echeverría Goñi (CO-FRESH Coordinator, CNTA), e-mail: iecheverria@cnta.es, phone: + 34 948 670 159

Francisco Javier Casado Hebrard (**WP leader Communication & Dissemination**, University of Hohenheim), e-mail: fjcasado@uni-hoheheim.de, phone: + 49 711 459 23688

Development of organic supply chain that drive far, transparent and healthy options for the consumer

This activity has received funding from EIT Food, the innovation community on Food of the European Institute of Innovation and Technology (EIT), a body of the EU, under the Horizon 2020, the EU Framework Programme for Research and Innovation

Le projet EIT Food Grand Challenge "**Development of organic supply chains that drive fair, transparent and healthy options for the consumer**" a pour but de développer de nouvelles approches pour contrer la fraude dans les chaînes alimentaires d'aliments biologiques en Europe.

Les consommateurs font des choix d'achats sur l'alimentation biologique basés sur un grand domaine de propriétés perçues incluant durabilité, éthique, sécurité alimentaire et nutrition. Globalement, la quantité de fraude se produisant dans le système de produits biologiques et les conséquences apparaissent chaque semaine. Le potentiel pour altérer la croyance des citoyens dans la nourriture biologique est élevé. Donc, il est important de maintenir la croyance du consommateur en améliorant la traçabilité et les mécanismes d'assurance.

Pour aborder l'objectif correctement, le consortium du projet implique des partenaires académiques, de recherche et de l'industrie et coopére avec des producteurs de base, des associations de nourriture organique, vente et détail. Le projet est coordonné par l'Institut de Sécurité Alimentaire de Queen's University Belfast. Les autres partenaires sont ABP Food Group, Colruyt, Fraunhofer, Siemens, l'Université de Cambridge, l'Université de Turin, et l'Université de Hohenheim.

Il est proposé que la digitalisation de la chaîne d'approvisionnement organique puisse aider à assurer l'intégrité et la traçabilité des produits en créant un double digital d'éléments clés dans la chaîne. La Digitalisation peut aider les acteurs avec leur travail de chaque jour, comme des étapes clés d'une chaîne d'approvisionnement spécifique peuvent être atteintes et supervisées électroniquement. Aussi, le besoin de rentrer des données à la main pour des audits nécessaires et le besoin de traçabilité peuvent devenir obsolètes. Les données requises pour des certifications organiques et des inspections de denrées alimentaires pourraient être fournies automatiquement. De plus, une traçabilité accrue permet une meilleure vue d'ensemble de la chaîne de production pour les revendeurs et offre des possibilités aux consommateurs pour s'informer eux-mêmes, d'où provient leur nourriture. Une méthode proposée pour assurer l'intégrité des données est par exemple la technologie *blockchain* fournissant la provenance des données et un accès contrôlé aux données.

Une question posée au projet consortium était : "Est-ce qu'un test analytique peut montrer la différence entre aliment biologique et conventionnel ?" Le retour de l'industrie, des consommateurs et des acteurs a guidé le projet consortium pour continuer une recherche pour des biomarqueurs internes naturellement présents dans des légumes at de la viande organiques. Des plans de travail sont en cours pour appliquer différentes technologies de screening non ciblées à Workplans à Queen's University Belfast pour vérifier la faisabilité pour distinguer la viande et les légumes organiques des conventionnels au laboratoire. Ce test, avec la digitisation de la chaîne de production, pourrait augmenter la sécurité et l'intégrité des chaînes de fabrication organiques.

Des acteurs tout au long de de la chaîne de production ont été impliqués dans le projet en commençant par des fermiers jusqu'aux consommateurs. Pour une meilleure compréhension de comment les consommateurs font leur décision d'achat trois workshops de co-design en-ligne ont été réalisés. Il a été trouvé que les consommateurs perçoivent les produits organiques comme plus sains que les non-organiques et ils croient fermement en la certification organique. Cependant les consommateurs aimeraient avoir plus d'information sur le produit, décrite sur l'emballage ou disponible via app ou QR code et ils sont intéressés à apprendre plus sur de nouveaux systèmes de contrôle pour la production organique.

Pour plus d'info, contacter : Susanne Braun@uni-hohenheim.de

Back to contents

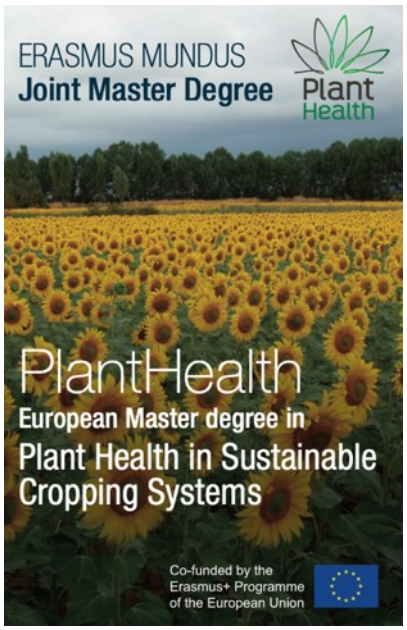
NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

Plant Health Erasmus Mundus Master´s Degree

De **Luis Maior**, ISEKI-Food Association, Project Manager

PlantHealth (Santé des plantes) est organisé par un concortium de six universités de quatre pays européens : Montpellier Sup Agro, Agrocampus Ouest et Agro Paris Tech (France), Université de Göttingen (Allemagne), Université de Padoue (Italie) et Université Polytechnique de Valencia (Espagne). Ces Universités sont hautement compétentes et expérimentées en enseignement sur des aspects généraux et spécifiques de Integrated Pest Management (IPM). De plus, tous les partenaires ont une excellente réputation en recherche sur différents aspects fondamentaux et appliqués en gestion de santé des plantes et ont de forts liens avec des entreprises du secteur de protection des plantes et Instituts de recherche en Europe.

Universitat Politècnica de València est l'institution coordinatrice du PlantHealth Consortium.



Conditions du EMJMD Planthealth:

- **Début du programme d'étude :** semestre d'hiver, début octobre
- **Candidature limite :** Pour des bourses : fin janvier 2021. Des candidatures supplémentaires seront ouvertes pour les étudiants autofinancés.
- **Conditions d'Admission**

  Diplôme Bachelor of Science degree (180 ECTS) en Agronomie / Agricoles Sciences ou domaines proches. 180 ECTS habituellement égal à 3 années plein temps pour graduate/bachelor degré, avec au moins 4 ECTS en Santé des Plantes ou Protection des récoltes, ou équivalent.
  Connaissance en Langue anglaise : B2 of the Common European Framework of Reference for Languages (CEFR), sauf quand l'anglais est la langue maternelle.
  Durée : 4 semestres, 2 ans
  Langue : Anglais
  Tous les cours M1 sont enseignés en anglais. Les cours M2 sont enseignés en anglais à toutes les universités partenaires, excepté aux universités françaises, où la langue d'enseignement est le français. **Bourses :** le nombre de bourses pour chaque master est mentionné sur le site. Total des points crédits requis : 120 ECTS

Information et application en ligne : http://planthealth.upv.es/ Contact: planthealth@upv.es

Back to contents

Enseignement virtuel à l'Université De La Salle Colombia

De **Victor Acha**, UniLaSalle & ISEKI-Food Association Member, France

Victor Acha, Professeur à UniLaSalle France et membre de ISEKI Food Association a eu l'opportunité d'enseigner les Nanobiotechnologies à l'Académie Internationale d'Eté La Salle 2020 du 30 Novembre au 11 Décembre 2020. Le cours a été organisé en ligne par l'Université De La Salle de Colombia, à cause des restrictions dues au COVID-19.

L'Académie d'Eté Internationale constitue une stratégie d'internationalisation remarquable qui cherche à renforcer les compétences interculturelles et linguistiques des étudiants, à travers différents cours enseignés en anglais par des professeurs internationaux. Ces cours benéficient non seuleument aux étudiants colombiens, mais aussi aux étudiants internationaux qui viennent à Colombia pour partager expériences et connaissance avec des étudiants De La Salle, créant des relations à long terme.

Le titre précis de ce cours était “Innovating Food Security with Nanobiotechnologies”. Le contenu général consiste en une Introduction au monde des Nanotechnologies, nano-applications pour Sécurité Alimentaire, Agriculture, Environnement et secteur Biomédical, suivie d'une synthèse des nanomatériaux à partie de bioressources comme une réponse aux risques des nanotechnologies basées sur des fossiles.

OFFRES DEMPLOIS

Offre d'emploi en Queensland, Australie

De **Peter Torley**, RMIT University, Australie & ISEKI-Food Association member

Program Leader - for the Transform program in the Fight Food Waste CRC

C'est pour aider le développement du business de nouveaux projets et suivre des projets en cours.

Job advert: https://www.seek.com.au/job/51060725

Information à propos de Fight Food Waste CRC: https://fightfoodwastecrc.com.au/

Lieu : University of Queensland, Brisbane, Australie

Les Cooperative Research Centres (CRCs) sont des centres joints avec plusieurs partenaires. Les partenaires incluent typiquement gouvernement, industrie, recherche, organisations et universités.

Offre d'emploi à AARHUS Université, Danemark

Il y a une nouvelle offre pour une position de post-doc de 2 ans oupert en **sustainable vegetable production**. Ils recherchent des candidats motivés et excellents. SVP passez l'annonce à des collègues dans ou en dehors de votre organisation, qui pourraient êtrre intéressés. L'annonce est close le 31 Janvier 2020.

L'appel et l'application en-ligne peuvent être trouvés à AU homepage:
https://www.au.dk/om/stillinger/

NOUVELLES D'EVENEMENTS SUPPORTES PAR ISEKI

7ème INOPTEP 2021 – Récoltes et Technologies Alimentaires Durables, 18-23 Avril 2021

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

Le 7ème International INOPTEP 2021 se tiendra les 18 - 23 Avril 2021 à Vršac town (Hotel "Serbija").

La conférence se tiendra selon l'un des trois modes :

1. Classique, avec tous les participants présents et toutes les activités prévues ou
2. Hybride (Présence physique et /ou particpation online) ou
3. Online conférence

La décision sera prise au moment, dépendant de l'état de la pandémie.

La Conférence est co-organisée et supportée par l'Association ISEKI - Food (European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain).

Conférence thèmes

- Avances en technologies après récolte de produits agricoles
- Efficacité énergétique et sources d'énergie renouvelable en agriculture et technologies alimentaires
- Avances en technologies de procédés de semences
- Technologies durables en alimentation humaine et animale (économie, qualité, énergie, aspects sociaux, production globale et organique…)
- Aspects techniques et technologiques de la sécurité alimentaire humaine et animale
- Avances en technologies alimentaires et aspects de la qualité de la chaine alimentaire humaine et animale
- Propriétés physiques des biomatériaux et aliments
- Enseignement pour les technologies après-récolte et alimentaires
- Tendances du développement en agriculture
- Gestion et contrôle de procédé
- Chauffage et conditionnement d'air

Pour plus de détails, SVP voir le conference website.

Conférence Internationale “Agriculture for Life, Life for Agriculture” (A4Life), 3-5 Juin 2021

De **Mona Popa**, University of Agronomical Sciences and Veterinary Medicine Bucharest & ISEKI-Food Association Member, Roumanie

Le 10ème Anniversaire de l'International Academic Conference **"Agriculture for Life, Life for Agriculture"** est organisé par l'Université de Sciences Agronomiques et Médecine Vétérinaire de Bucharest et présentera les 3-5 Juin 2021 la recherche la plus récente et innovante dans les domaines de Agriculture, Elevage Animal, Médecine Vétérinaire, Biotechnologie, Conversion de terre, Science de l'Environnement, Gestion et Economie en domaine rural.

L'édition de cette année prévoit la participation de plus de 1400 auteurs et experts de 41 pays, avec plus de 800 papiers. Rejoignez-nous maintenant pour un nouvel évènement excitant qui concerne des défis globaux sur une base scientifique. Soumission des Abstracts jusqu'au 31 Décembre.

Plus de détails here.

Pour inscription voir here.

EVENEMENTS A VENIR EN RELATION AVEC L'ALIMENT / WEBINARS

Avril 2020

3-5 Avril 2020 – reporté indéfiniment dû au COVID19
VBFOODNET 2020-Towards Innovation in Food, Nutrition and Public Health
Plus d'info : http://vbfoodnet.vnua.edu.vn/index.php?rub=congress20&pg=summary-20
Hue, Vietnam

Mai 2020

26-27 Mai 2020 - reporté à 2021 sans nouvelle date
Food Contamination and Traceability Summit
Plus d'info : https://contaminationsummit.com/
Munich, Allemagne

Janvier 2021

NOUVEAU ! 25-28 Janvier 2021
Sustainable Food Summit
Plus d'info : https://www.sustainablefoodssummit.com/northamerica/
NA Virtual Edition

Mars 2021

17-19 Mars 2021
7th International Congress on Engineering, Environment and Materials in Processing Industry
Plus d'info : https://eem.tfzv.ues.rs.ba/
Jahorina, Bosnia and Herzegovina

NOUVEAU ! 18-23 Avril 2030
INOPTEP 2021 - SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES
Plus d'info : http://www.ptep.org.rs/Sajt%20engleski/indexen.html
Vrsac, Serbie

Mai 2021

3-5 Mai 2021
FoodBalt 2021 – Sustainable Food for conscious consumer
Plus d'info : https://tftak.eu/foodbalt/
Tallin, Estonie

Mai 2021
2nd International Olive Center Conference
Plus d'info : https://www.medevents.gr/congress/olive2020?lang=2#/content-top
Thessaloniki, Grèce

Juin 2021

1ère semaine Juin 2021
7th PEF School on Pulsed Electric Field Application
Plus d'info : http://pefschool2020.electroporation.net/
Munich, Allemagne

3-4 Juin 2021
7th International Food Safety Congress
Plus d'info : https://www.foodsafetycongress.org/
Istanbul, Turquie

22-25 Juin 2021
3rd International Conference on Food Bioactives & Health
Plus d'info : http://www.fbhc2020.com/
Parme, Italie

23-25 Juin 2021
6ème Conférence Internationale ISEKI-Food
Plus d'info : http://iseki-food2020.isekiconferences.com/en/
Hotel Landmark, Nicosie, Chypre

Septembre 2021

Septembre 2021
2ème UNIFood International Conference – UNIFood2020
Plus d'info : http://unifood.rect.bg.ac.rs/index.php
Belgrade, Serbie

19-22 Septembre 2021
Food Micro 2021 – Next Generation Challenges in Food Microbiology
Plus d'info : http://foodmicro2020.com/
Athènes, Grèce

Mai 2022

3-5 Mai 2022 – reporté
7ème International Conference on Food Digestion
Plus d'info : https://www.icfd2021.com/
Cork, Irlande

Juin 2022

Juin 2022 – reporté
Int. Conference Insects to Feed the World
Plus d'info : http://ifw2020.org/
Québec, Canada

Editorial Board

Margarida Vieira		
Rui Costa	Paola Pittia	Katherine Flynn
Cristina L. M. Silva	Foteini Chrysanthopoulou	Anita Habershuber

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