ISEKI-FOOD ASSOCIATION

# ISEKI e-news Issue 45

MARCH 2023

## Contenu


NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD ..... 1

7ème Internationale ISEKI-Food Conférence – Conférenciers, workshops & récompenses ..... 1
Le secrétaire Général de ISEKI Food Asociation rejoint le groupe d'experts INQAAHE ..... 2

NOUVELLES DE MEMBRES/PARTENAIRES de SEKI-FOOD ASSOCIATION ..... 3

Assistant Professeur (Tenure Track) of Food Engineering pourNutrition ..... 3

NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION ..... 4

FAIRCHAIN E-learning course "Introduction to Intermediate Food Value Chains" ..... 4
FOODPathS workshop on Sustainable Food Systems education. Vous êtes Invités ! ..... 5
e-SAFE Projet : Une formation de 5j face à face avec les food handlers en Italie ..... 6
e-SafeFood Workshop: microbial shelf-life assessment under new societal challenges ..... 7
Un apercu des dernières FNS-Cloud publications ..... 8
I-RESTART: activités ont débuté avec l'identification des besoins de fermiers, vétérinaires et personnels de l'industrie alimentaire ..... 9
SUST-AID - Environmentally Sustainable Food Aid programs in Europe: Vocational educational training for strengthening capacities and program delivery ..... 10
SUST-AID 1st Communiqué de presse ..... 11
Lancement d'un nouveau projet "WASTELESS" pour mesurer et maîtriser les pertes alimentaires en EU. ..... 12
Nouveau Projet : WATSON – Un cadre gobal avec technologies globales et basées sur l'intelligence qui assisteront les intervenants de chaîne alimentaire pour identifier rapidement et prévenir le développement de pratiques frauduleuses ..... 13

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS ..... 14

SAFFROMFOOD – Valorisation du safran et ses sous-produits floraux comme sources innovantes durables pour le développement de produits alimentaires à haute valeur ajoutée ..... 14

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION ..... 15

Etudier food engineering à Lisbonne ..... 15

EVENEMENTS/WEBINARS A VENIR EN RELATION AVEC L'ALIMENTAIRE ..... 16

# NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD

## 7ème Internationale ISEKI-Food Conférence – Conférenciers, workshops & récompenses

La 7ème Internationale ISEKI-Food Conference "Next-Generation of Food Research, Education and Industry" se tiendra les 5 - 7 Juillet 2023 à AgroParisTech à Paris, France !

### Conférenciers

Huit conférenciers traiteront de sujets intéressants autour de science alimentaire, comme digitalisation de l'éducation, défis en sécurité alimentaire, défis en sécurité alimentaire et procédés alimentaires et bitotechnologiques, économie circulaire pour emballage alimentaire plastique, aliment fonctionnel et santé, future production de protéines. Plus d'info here.

### Workshops

Plusieurs pré-conférence workshops auront lieu le 4 Juillet 2023.

- 3ème Workshop sur Récupération de déchets alimentaires & Bioéconomie *(abstract soumission here)*
- Chaines de valeur alimentaire intermédiaires en Pratique
- Outils de sécurité alimentaire et nutrition et services : Comment puis-je en bénéficier?
- Récents développements scientifiques et politiques sur les emballages plastiques alimentaires
- Qualifications Européennes et compétences pour une industrie alimentaire basée sur les plantes : le projet EQVEGAN

Plus d'information here.

### Récompenses

Etes-vous un jeune entrepreneur plein d'idées ? Alors candidatez à la Young Entrepreneur Award! Plus d'info here.

Deux présentations orales et quatre posters à la conférence par BSc, MSc ou PhD étudiants recevront une récompense en argent et un certificate ! Plus d'ifo here.

Nous espèrons vous voir à Paris, où vous pourrez avoir un *pot-pourri* d' éducation, recherche, et engagement societal dans le domaine de Science Alimentaire et Technologie ! **S'enregistrer en-ligne avant 25** Juin 2023 !

Back to contents

## Le secrétaire Général de ISEKI Food Association rejoint le groupe d'experts INQAAHE

Le Secrétaire Général de ISEKI-Food Association, Rui Costa, fait partie du groupe d'experts du Réseau International des Agences d'Assurance Qualité de l'Education Supérieure (INQAAHE), responsable de préparer la deuxième Etude globale sur les Tendances dans les Pratiques d'Assurance Qualité en Education Supérieure.

La première de ces études a été publiée en 2020 et la seconde devrait être publiée en 2025, couvrant à la fois les tendances globales et régionales avec un regard sur l'assurance qualité interne et externe en éducation supérieure.

L'étude sera menée par sept groupes de travail régionaux – Afrique, Etats Arabes, Asie Pacifique, Europe de l'Est et de l'Ouest, Amérique Latine et caraïbes, et Amérique du Nord. Ils se réuniront bientôt le 29 Mai, pour la 17ème biennale INQAAHE conférence Qui aura lieu à Astana, Kazakhstan.

Il faut noter que INQAAHE a plus de 300 membres de plus de 70 pays de par le monde, incluant les agences gouvernementales, les entités d'accréditation et les organisations d'assurance qualité. Le réseau fournit une plate-forme pour ces organisations pour partager connaissance, expertise et bonnes pratiques en assurance qualité, une pratique qui aide à promouvoir l'amélioration constante des systèmes d'éducation supérieure de par le monde.

# NOUVELLES DE MEMBRES/PARTENAIRES de SEKI-FOOD ASSOCIATION

## Assistant Professeur (Tenure Track) of Food Engineering pourNutrition

de Alexander Mathys, Head of Sustainable Food Processing Laboratory, ETH Zurich, Suisse

Le Département de Health Sciences and Technology à ETH Zurich invite des candidatures pour la position ci-dessus

Le candidat, qui fera partie de l'Institut de Food Science, Nutrition and Health, devra avoir une expertise dans les domaines de Génie des Procédés, Particuièrement elle/il aura une expérience en génie des Procédés Nutrition et Technology de l'Aliment. Particulièrement elle/il peut avoir une expertise en procédé alimentaire experimental, modéisation et simulation de procédé, méthodes de contrôle et d'optimization mathématique, changement d'échelle et translation, incluant l'usage de nouveaux matériaux bruts agricoles plus efficaces pour produire des aliments plus agréables et à haute valeur nutritionnelle. De plus une bonne connaissance des procédés courants comme : séchage par pulvérisation, séchage sur rouleau, cuisson par extrusion, et fractionnement par extraction sur membrane, air classification est désirabe. Une connaissance en nutrition de base sera necessaire pour pévoir les interactions de conditions opératoires sur les propriétés nutritionnelles des ingrédients et produits.

Des prérequits additionnels sont une forte motivation pour la formation et l'enseignement d'étudiants en Sciences des Aliments. Elle/il est attendu pour enseigner des cours de niveau graduate (English) et undergraduate (German or English).

Plus d'information & application

La date limite pour application est le 15 Mai 2023.

# NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

## FAIRCHAIN E-learning course “Introduction to Intermediate Food Value Chains”

de Foteini Chrysanthopoulou, Katherine Flynn et Ana Ramalho Ribeiro, ISEKI-Food Association

Not a long food value chain. Not a short food supply chain. THE BEST OF BOTH!

Etes-vous un acteur dans la chaîne de valeur ? Si vous êtes un entrepreneur en alimentaire avec une ligne de production en croissance ou un business de procédés, alors vous voulez savoir à propos des Chaînes de Valeur des Aliments intermédiaires !

Le projetThe FAIRCHAIN, ‘Introduction to Intermediate Food Value Chains (IFVC)’ est disponible depuis le 1 Mars 2023 et fournira les bases dont vous avez besoin pour connaître sur IFVC. Le cours est libre et ouvert à tous, partout et à n’importe quel moment du jour.

Ce cours en ligne totalement indépendant est structuré en cinq chapitres organisés comme des courtes leçons innovantes : vidéos courtes, présentations power point, activités interactives de e-learning, lecture d’articles scientifiques, et visites de website. Chaque leçon prend environ 3 à 8 minutes. Et vous pouvez commencer, arrêter et revenir n’importe quand et aussi souvent que vous voulez. De courtes questions mesurent vos progrès, et au total, le cours entier prend 90 à 120 minutes. Complétez-le avec succès et recevez un certificate FAIRCHAIN peronnalisé.

Après ce cours, vous comprendrez les différences entre FVCs, la définition IFVC, les bénéfices et challenges dans la transition IFVC, et les projets/pilotes/exemples/ moyens pour être impliqué dans les IFVCs. Le cours est ouvert à tous les niveaux d’éducation et de nombreux matériels sont disponible dans différentes langues.

Accèder au cours via le Sustainable Food System (SFS) Innovation Platform, Training tab. Register now and get started on implementing the best of both worlds – the Intermediate Food Value Chain!

Back to contents

## FOODPathS workshop on Sustainable Food Systems education. Vous êtes Invités !

de Katherine Flynn et Federica Striglio, ISEKI-Food Association

Si vous êtes un enseignant en alimentaire, nous voulons entendre vos pensées ! Le FOODPathS projet aura un workshop d'une demi-journée à Vienne (AT) le vendredi 28 Avril  qui rassemblera des éducateurs de l'école élémentaire tout au long de la vie. Et vous êtes invités à participer.

Notre objectif est de rassembler les meilleures pratiques , les leçons apprises, et difficultés rencontrées en enseignant à propos des systèmes alimentaires sûrs et durables. Au workshop nous utiliserons ces expériences pour tracer les directions pour la Commission Européenne sur les besoins de Recherche et Innovation en enseignement à propos de systèmes alimentaires surs et durables.

Nous sommes intéressés par des cours donnés ou décrits et dans des expériences observées d'étudiants. Expériences avec activités extra-curricula sont importantes pour nous. Comme dans la description de matériaux de cours et de curricula/planning/développement, e.g; à l'école, au niveau régional. En abrégé toute expérience d'éducation relative à des systèmes alimentaires à n'importe quel niveau d'éducation.

Si vous êtes intéressés à nous rejoindre à Vienne, compléter ce bulletin d'inscription. this registration form. Vous voyagez (en Europe) et les dépenses de logement seront remboursées par le projet FOODPath.!

## e-SAFE Projet : Une formation de 5j face à face avec les food handlers en Italie

de Ana Ramalho Ribeiro et Foteini Chrysanthopoulou, ISEKI-Food Association

Le e-SAFE projet atteint ses derniers mois, et les principaux résultats, activités de formations, disseminations se font dans plusieurs pays. Le projet a pour but de fournir une formation moderne et .de formation à des professionnles du secteur alimenataire, avec pour objectif de détecter des problèmes dans la préparation des repas.

Une formation face-à-face s'est tenue à Lucca, dans les cuisines, les 13-17 Mars 2023. L'évènement concernait les sept modules développés pour la formation : 1. Nutrients, 2. Food safety basics, 3. Allergens, 4. Trans Fatty Acids, 5. Mycotoxins, 6. Chemical Hazards and 7. Health and safety guidelines, comprenant connaissance théorique et activités pratiques. L'équipe ISEKI était responsable pour délivrer les modules 6 et 7 et participer activement à la discussion sur tous les sujets.

Des Participants de différente expertise et compétence de plusieurs pays (Autriche, Portugal, Grèce, Chypre, Italie, Lithuanie, Pologne) ont donné la formation. Ils étaient capables d'utiliser leur connaissance théorique acquise pendant two "hands-on" culinary classes, où une grande interaction a été favorisée. Les classes ont été enregistrées et sont disponibles sur la Italian Cuisine's Facebook page. L'agenda comprenait aussi trois visites, donnant aux participants l'opportunité de visiter le marché aux poisssons à Livorno, Le giving the Panificio Lazzeroni (usine de pain/patisseries), et la Pasticceria Le Bontá (artisanal ice cream producer).

Le e-learning course, en Anglais et aussi traduit dans le language des autres partenaires, sera disponible à partir de Mai 2023 sur le project platform.

Maintenant les partenaires préparent des évènements pour disséminer les matériaux du projet et résultats dans leur pays. En juin, ISEKI tiendra une session d'une demi-journée à Vienne, avec admission libre. Plus d'info sera disponible via les ISEKI. . Plus d'info sera bientôt disponible sur les chaînes de réseaux sociaux ISEKI.

Vous pouvez lire les détails sur les résultats et apprendre plus à propos de e-SAFE sur le projet sur le website.

Back to contents

## e-SafeFood Workshop: microbial shelf-life assessment under new societal challenges

de Federica Striglio et Luis Mayor, ISEKI-Food Association

Les 10 et 11 Mai 2023, l'Institut Polytechnique de Bragança au Portugal accueillera le workshop intitulé "Microbial shelf-life assessment under new societal challenges". Le Workshop est organisé comme une preuve d'évènement avec le Erasmus+ Programme e-SafeFood projet, dont le principal objectif est de développer en ligne des programmes de formation sur les risques alimentaires microbiologiques avec une composante pratique et certifiée au niveau eropéen. (Projet website: https://www.esafefood.net/)

Le workshop en face à face est gratuit, mais l'inscription est demandée. Le nombre maxi de participants est 40, donc signalez votre intérêt pour plus de sécurité !

Inscription rapide et facile avec ce document : https://forms.gle/wukUwETUdQK63LG88

Les participants au workshop auront la facilité pour :

- Identifier des documents utiles pour determiner la durée de vie microbiologique;
- Identifier les caractéristiques physiques et microbiologiques d'un produit alimentaire et les conséquences de la capacité à croitre des bactéries poluantes ou pathogènes.
- Utiliser différents outils et approches disponibles pour déterminer la durée de vie microbiologique d'un aliment,incluant détermination, validation et vérification.
- Appliquer une microbiologie prédictive pour la determination de la durée de vie;
- Comprendre la procédure pour décrire et verifier l'efficacité d'un plan d'échantillonnage microbien;
- Comprendre les considérations pour exécuter avec succès une étude de test de durabilité et une étude de cas.

Le public attendu pour ce workshop inclut Master/PhD students, chercheurs et personnel académique qui ont un intérêt pour la determination de la durée de vie en microbiologie

Pour plus d'information, visitez la Workshop page ici: https://esa.ipb.pt/shelf-life/ ou e-mail Ursula Gonzales-Barron: ubarron@ipb.pt

Back to contents

## Un apercu des dernières FNS-Cloud publications

de Luminita Ciolacu, Katherine Flynn et Luis Mayor, ISEKI-Food Association

Les ressources existantes en Alimentation et Nutrition, Sécurité (FNS), incluant des données, connaissances et outils sont fragmentées, hétérogènes et ont souvent des différences de syntaxe et sémantique. Pour relier différentes données alimentaires, standards et plate-formes, des chercheurs du projet Existant (FNS, incluant des données, connaissance et outils sont ncluding data, knowledge and tools are To link different food databases, standards and platforms, researchers in the FNS-Cloud project aim to make FNS resources "communiquer" et "travailler ensemble". Là sont des courts résumés en language simple de leur dernier travail ! Restez informés et lisez d'autres résumés des intéressantes publications surFNS-Cloud Project website.

FNS – Cloud
Food Nutrition Security

Mathematiques prédisent la prise de pesticides dans des pommes de terre en développement

*Image by Couleur, under Pixabay*

Les pommes de terre, comme la plupart des racines consommées, jouent un rôle significant dans la sécurité globale car les pommes de terre peuvent être facilement cultivées et donnent une production élevée. Cependant, des pesticides et autres contaminants chimiques ont été largement détectés dans les pommes de terre, et c'est un souci majeur pour la santé de la population. Une détection précoce de résidus de pesticides peut maintenant être fait mathématiquement d'une manière rapide et bon marché.

Les auteurs de ce travail proposent un modèle mathématique basé sur la diffusion de pesticide du sol à la pomme de terre qui est une entité changeante en progression Inversement les modèles classiques courants traitent la pomme de terre comme une simple boîte compartiment et suggeste une distribution homogène des composés chimiques..

Les auteurs comparent modèles classiques et dynamiques pour chlorpyrifos, un pesticide commun et trouvent une augmentation en chlorpyrifos dans les pommes de terre pendant la levée et la pousse. En dépit de peu de données pour comparaison, le nouveau modèle donne une une grosse augmentation en chloris, une distribution plus réalistiquement hétérogènele long de la racineet considères des changements de dimensions de la pomme de terre quand elle grossit.

Ce modèle peut être un outil utilepour le contrôle des risques de pesticides appliqués à différents stades de croissance, ainsi que pour identifier les temps d'application optimale des pecticides par rapport à la santé de la plante.

Based on: Improving Pesticide Uptake Modeling into Potatoes Considering Tuber Growth Dynamics. Shenglan Xiao, Yishu Gong, Zijian Li, and Peter Fantke. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2021 69 (12), 3607-3616. https://doi.org/10.1021/acs.jafc.1c00151

Des recettes à la teneur en nutriments

L'estimation de la teneur en nutriments des aliments faite d'après les recettes n ligne est disponible, spécialement pour verifier les régimes de personnes souffrant par ex. d'obésité, diabète, maladie cardiovasculaire. Cependant l'estimation de la teneur en nutriments d'aliments faite d'après les recettes en ligne peut être compliquée car l'information n'est pas standardisée ni comparable.

Dans ce papier, la méthodologie P-NUT, préalablement développée pour prédire les valeurs de macronutriments de courtes recettes a été examinée pour bias. L'effet sur la répartition des aliments en catégories via FoodEx2 ou les systèmes FSA traffic light of classification. Cinq nutriments ont été prédits – sel, sucres, saturés, graisses et protéines. Les deux systèmes ont obtenu 99% exactitude, bien que FoodEx2 réussit mieux à prédire la teneur en sucre. Les auteurs prévoient d'étendre la méthodologie à d'autres éléments.

Based on: G. Ispirova, T. Eftimov and B. K. Seljak, "Exploring Knowledge Domain Bias on a Prediction Task for Food and Nutrition Data," *2020 IEEE International Conference on Big Data (Big Data)*, 2020, pp. 3563-3572. https://doi.org/10.1109/BigData50022.2020.9378159

Back to contents

## I-RESTART: activités ont débuté avec l'identification des besoins de fermiers, vétérinaires et personnels de l'industrie alimentaire

de Valentina Mayer, Luis Mayor et Ana Ramalho Ribeiro, ISEKI-Food Association

Un objectif principal de I-RESTART est d'identifier les besoins de compétences en production animale, vétérinaire et secteurs de l'industrie alimentaire, et work package 3 "Skil l needs identification" (led by the ISEKI-Food Association), est complètement dédié à ce sujet.

Les activités du Work package ont commencé par la description d'une méthodologie globale. Information sur les curricula existants, les bonnes pratiques, les projets intéressants et les cadres de regulation ont été collectés par tous les partenaires et partagés dans une base de données initiallement établie par le projet FIELDS. La database est ouverte au public et disponible sur le FIELDS projet website. Aussi l'identification de groupes cibles et classification pour activités du projet et le contact avec les partenaires est complet.

Le work package organise aussi des groupes de discussion. Dans ces groupes, des acteurs de la chaîne agroalimentaire .(fermiers, coopératives, compagnies alimentaires, vétérinaires, éducateurs, associations professionnelles…) se rencontreront pour débattre des besoins présents et futures de formation et compétences, dans les secteurs mentionnés tels que :

- Durabilité et bioéconomie
- Digitalisation
- Business, entrepreneurship et innovation
- Compétences douces
- Une-santé
- Besoins de compétences spécifiques

Dix groupes nationaux en Italie, Espagne, Hollande, Autriche, Allemagne, Grèce, France, Slovénie, Danemark, et Portugal, travailleront en mars 2023. Un groupe additionnel au niveau européen, plus tourné vers des aspects politiques, rassemblera des représentants européens des trois secteurs, ainsi que des représentants enseignants, des décideurs et l'implication particulière des membres de "Pact for skills".

Nous espèrons vous montrer les résultats de ces groupes dans de futures newsletters, et les avances dans d'autres activités, tells que une enquête européenne et une analyse des besoins de compétences.

Back to contents

## SUST-AID - Environmentally Sustainable Food Aid programs in Europe: Vocational educational training for strengthening capacities and program delivery

de Federica Striglio et Valentina Mayer, ISEKI-Food Association

Le SUST-AID projet a pour but de couvrir les manques et besoins en connaissance, formation et compétences en développant et évaluant un programme de Formation Educatif pour délivrer des programmes d'aide à l'alimentation durable. C'est très important puisque le besoin d'aide alimentaire a augment drastiquement ces dernières années. En suivnat les principaux objetcifs du projet, le consortium a conçu des sessions de co-création, comme présenté ci-dessous.

SUST-AID Co-creation sessions

Focus groups / Co-creation sessions par pays se tiendront en Autriche, Pologne, Portugal, Chypre, et Grèce, avec la participation de personnels et volontaires travaillant dans les programmes d'aide alimentaire. Notre but avec ces cessions de co-création était de :

< Obtenir une vision importante des besoins de personnels et volontaires travaillant dans les programmes d'aide alimentaire et leurs perceptions sur la délivrance d'une aide alimentaire durable.

< Co-créer les domaines/sujets sur lesquels la formation sera focalisée.

✓ Explorer des moyens de formation et des outils d'éducation pour inclure le programme VET.

Principaux résultats

✓ La plupart des participants reconnaissent l'importance des programmes d'aide alimentaire durable.

✓ Des barrières opérationnelles ont été identifiées en relation aux exigences légales, chaînes de distribution, logistique de distribution, disponibilité des ressources, separation et gestion, imprédicabilité des donations et le nombre de personnes qui ont besoin de support.

✓ Au moins 8 facilitateursont été identifiés vis à vis de durabilité dans les programmes d'aide alimentaire avec éducation, formation et réseau d'équipes parmi eux.

With the support of the Erasmus+ Programme of the European Union

Back to contents

## SUST-AID 1st Communiqué de presse

Selon la FAO, environ 820 millions de gens de par le monde ont faim tandis que 113 millions accusent une sévère insécurité, avec les estimations étant plus différentes du aux consequences de la pandémie COVID.19. De plus regardant les faits de la prévalence en Europe de l'insécurité alimentaire a augmenté de 9,4% (2007) à 12.2% (2011), avec de plus hauts taux en Europe de l'Est, Chypre et Grèce (FAO, 2019).
La liste de statistiques ci-dessus contribute à SUST-AID – Programmes d'aide alimentaire environnementalement durable en Europe : Formation pour renforcer les capacités de formation et projet de programme à être développé par le consortium : Le Centre de formation et de conseil polonais Sp. z o. o. comme coordinateur de projet, et cinq autres organisations comme projet partenaires : PROLEPSIS Civil Law Non Profit Organization of Preventive Environmental and Occupational Medicine, CARITAS DIOCESANA DE COIMBRA, Federation of Polish Food Banks, ISEKI-Food Association, et CSI CENTER FOR SOCIAL INNOVATION LTD.
Le projet SUST-AID couvrira les vides et besoins en connaissance, formation et compétences en développant et évaluant un VET-programme pour délivrer des programmes d'aide en alimentation durable. Les principaux buts du consortium sont de :

- augmenter la capacité des programmes d'aide en alimentaire en Europe pour fournir une aide alimentaire durable de bonne qualité et maximiser l'impact positif et l'inclusion sociale des populations vulnérables.,
- promouvoir l'action en ligne avec de Buts de Développement Durable et
- augmenter les compétences nutritionnelles, vertes et les compétences de gestion du personnel et des volontaires des programmes d'aide alimentaire.

De plus, le projet SUST-AID prend en consideration le besoin urgent pour la reduction des déchets alimentaires, ainsi que la production alimentaire durable et les pratiques de consommation, en accord avec les 17projets de déeloppement durable 17 (SDGs) établis par les Nations Unies comme part de l'aide alimentaire.
*"L'attention du consommateur sur les Poles augmente doucement, aussi nous réduisons progressivement les déchets aimentaires. C'est aussi influence par la situation économique qui empire, ce qui nous force à changer nos habitudes. Nous avons commencé à faire les courses plus consciemment et rationnellement, ce qui a réduit la quantité d'aliments allant à la poubelle"* remarque Beata Ciepła, President of the Federation of Polish Food Banks – un des partenaires du projet SUST-AID.
For more information regarding the SUST-AID project, please contact us at: *office@farm-advisory.eu*.

Co-funded by the European Union

This project has been funded with support from the European Commission. This publication (communication) 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. Project number: 2021-2-PL01-KA220-VET-000048821.

Back to contents

## Lancement d'un nouveau projet "WASTELESS" pour mesurer et maîtriser les pertes alimentaires en EU.

de Luminita Ciolacu et Sofia Reis, ISEKI-Food Association

Actuellement, la chaîne alimenatire de l'Union Européenne génère environ 88 million tonnes de déchets chaque année. Un nouveau projet financé par l'EU, WASTELESS, a pour but de développer des outils et des recommendantions pour mesurer et contrôller les pertes et déchets alimentaires (FLW) ce qui contribuera à leur réduction d'au moins 20% par an.

WASTELESS (2023-2025) - Waste Quantification Solutions to Limit Environmental Stress – a été lancé les 18-19 Janvier 2023, quand plus de 50 experts européens étaient rassemblés pour deux jours à Vila Real, Portugal. Le consortium multidisciplinaire inclut 16 bénéficiaires, 12 organismes affiliés et un partenaire associé, de 14 pays. Le coordinateur est UTAD *(Université de Trás-os-Montes e Alto Douro),* Vila Real, PT. Le budget est 5,5 million Euro du programme EU Horizon Europe.

WASTELESS appartient à la 'Farm2Fork' stratégie pour réaliser les objectifs "European Green Deal' tqui ont pour but de réduire les quantités de déchets alimentaires de moitié aux niveaux vente et consommateur d'ici 2030; Le prinicipal objectif est de développer des outils des outils pour mesurer FLW dans les lignes de production et propose des moyens de quantifier les données. En même temps, cela développera des outils support de decision pour ceux travaillant sur les chaînes de production en Europe, pour permettre reduction et ré-utilisation de déchets au long terme. WASTELESS traitera cinq études de cas pour comprendre l'utilisation et le rôle/contribution de groupes alimentaires spécifiques comme fruits et legumes, jus de fruits, viande, produits laitiers et céréales dans le FLW.

Plus de détails seront disponibles bientôt sur wastelesseu.com. Vous pouvez suivre WASTELESS nouvelles et mises à jour sur Twitter et LinkedIn.

Funded by the European Union

*WASTELESS is funded by the European Union (Grant Agreement No. 101084222). Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or Research Executive Agency. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.*

Back to contents

## Nouveau Projet : WATSON – Un cadre gobal avec technologies globales et basées sur l'intelligence qui assisteront les intervenants de chaîne alimentaire pour identifier rapidement et prévenir le développement de pratiques frauduleuses.

de Sara Barbosa & Ana Ramalho Ribeiro, Project Managers, et Rui Costa, Secretary General ISEKI-Food Association

Le projet WATSON a pour but de fournir un cadre méthodologique combiné avec des outils et des systèmes qui peuvent détecter et prévenir des activités frauduleuses tout au long de la chaîne alimentaire donc en accélérant le développement de solutions transparentes dans les systèmes alimentaires en EU.

Ce cadre améliorera la durabilité des chaînes alimentaires en augmentant la sécurité alimentaire et réduisant la fraude alimentaire avec des innovations systématiquesqui amélioreront la transparence des chaînes de production alimentaires. Cela implique des mécanismes de contrôle améliorés, de temps et d'information non controlée pour un produit alimentaire au cours de son voyage complet, et vise à équiper les autorités et les législateurs avec des faits, connaissance et vision pour avoir une information complète sur la situation de la chaîne alimentaire. Six cas d'études et campagnes de validation seront implantées :

- Voir la contre-façon du vin portugais - Portugal
- Préservation de l'autenticité du miel espagnol northwest PGI honey – Spain
- Traçabilité rapide de l'huile d'olive extra-vierge avec une empreinte Digital DNA – Italie
- Identification de Manipulations possibles à tous les stades de la chaîne Viande– Allemagne
- Traçabilité améliorée des produits à haute valeur ajoutée dans la chaîne de Céréales et Produits laitiers– Finlande
- Combattre les contrefaçons du poisson Blanc Norvégien– Norvège.

Commençant le 13 Mars, 2023, et pour 3 années jusqu'à Février 2026, le consortium multiacteurs consiste en 44 partenaires de 19 pays, avec l'University College of Dublin (UCD) en Irlande comme organisation leader.

Plus d'info sur le projet et un lien au website sera publié sur le site d'ISEKI dès que disponible.

Suivez le projet sur les réseaux sociaux. 👉

European Commission | Horizon 2020 European Union funding for Research & Innovation

Back to contents

# NOUVELLES D'AUTRES PROJETS

## SAFFROMFOOD – Valorisation du safran et ses sous-produits floraux comme sources innovantes durables pour le développement de produits alimentaires à haute valeur ajoutée

de Débora Cerdá-Bernad & María José Frutos, CIAGRO-UMH, Centro de Investigación e Innovación Agroalimentaria y Agroambiental, Miguel Hernández University of Elche, Espagne

The PRIMA programme is supported under Horizon 2020 the European Union's Framework Programme for Research and Innovation.

Le principal objectif de ce projet de recherche européen, supporté par le partenariat pour la Recherche t l'Innovation dans la régon Méditerranéenne, est de développer des produits nouveaux innovants et à forte valeur ajoutée à partir du safran et ses sous-produits floraux, ameliorant la qualité du safran dans la region méditerranéenne et le transformant en une source botanique hautement profitable. Le compose bioactive du safran (*Crocus sativus*, L.) épice(mainly crocin, safranal and flavonoids) et ses fleurs sous-produits (flavonoids) ont des bénéfices potentiels santé particulièrement regardant la function cognitive et la santé mentale, mais il y a un manque de connaissance surleur usage comme source d'extraits bioactifs pour le développement d'ingrédients alimentaires fonctonnels. Donc les objectifs de recherche sont :

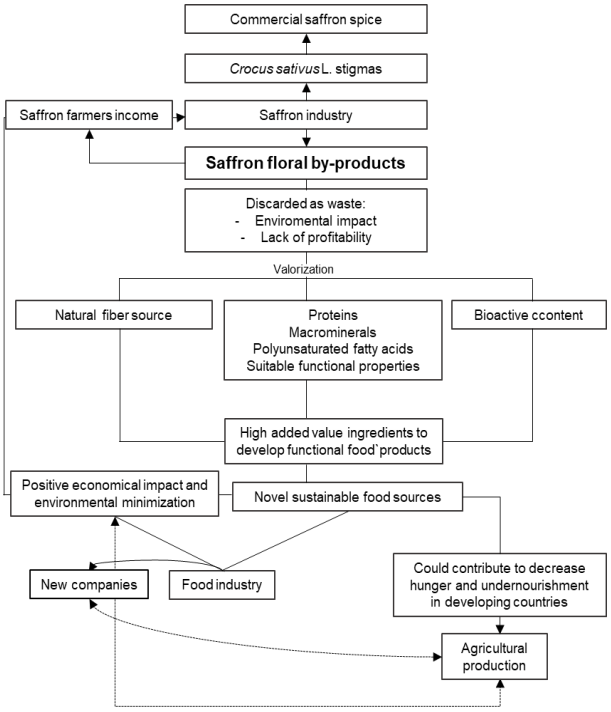


*Figure 1 Impacts attendus du projet SAFFROMFOOD*

1. Produire du safran de haute qualité et des sous-produits floraux en optimisant les conditions de culture et de procédé, et leur caractérisation, avec la contribution des producteurs de safran et SMEs en Algérie et en Espagne.
2. Développer et caractériser les extraits bioactifs et ingredients du safran et de ses fleursaméliorant la fonctionalité et satbilité, en utilisant des technologies actuelles et innovantes avec intervention de l'industrie.
3. Développer des produits innovants sains à partir des ingrédients du safran à travers des recettes traditionnelles, préservant la qualité nutritionnelle et organoleptique.
4. Valider l'activité bénéfique des composés extraits par des études précliniques (*in vitro* & *in vivo*).

Les résultats multidisciplinaires basés sur la science, les améliorations technologiques, et applications des extraits bioactifs de safran et ingredients avec une autenticité et une composition fonctionnelle, conduira à de nouveaux aliments fonctionnels du régime traditionnel méditerranéen, contribuant à améliorer la santé de la population. En même temps la production de safran deviendra plus durable et profitable avec l'avantage d'une biomasse à haute valeur ajoutée. Cela permettra l'emploi et un marché international dans le secteur industriel. Donc, les résultats attendus auront des impacts positifs économiques, sociaux et environnementaux. (Figure 1).

# NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

## Etudier food engineering à Lisbonne

de Filipa Vinagre, Universidade de Lisboa, Portugal

L'Ecole d'Agriculture (Instituto Superior de Agronomia) del'Université de Lisbonne offre des Programmes de Bachelor et Masters en Food Engineering.

Le Bachelor en Food Engineering a pour but de former des professionnels pour prendre des positions de leadership dans l'industrie, et conduire de la recherche en alimentaire et domaines liés. La qualité de l'état de l'art de l'enseignement permet la mobilité des étudiants vers d'autres universités en Europe ou hors Europe. La connaissance intégrée de science et ingéneering permet l'interprétation et le contrôle des phénomènes associés avec les changements biochimiques, physicochimiques et microbiologiques qui affectent les aliments et boissons, des matières premières aux produits finis. The integrated knowledge of science and engineering enables interpretation and control of phenomena associated with biochemical, physico-chemical and microbiological changes that affect food and beverages, from raw materials to final products. Le degré de 3ème année est accrédité par A3ES (Agency of Evaluation and Accreditation of Higher Education) reconnu par l'Association d'Engineering. Information sur le curriculum et les inscriptions peut être trouvée here et par email (ri@isa.ulisboa.pt).

Le programme 4-semestres Master Food Engineering fournit une formation dans le domaine alimentaire permettant une plus grande diversification d'options de carrière.. Innovation et interaction avec les entreprises alimentaires permet aux étudiants de finir le programme dans une entreprise alimentaire ou de conduire une recherche à l'Université. Les étudiants Erasmus sont les bienvenus. Information sur le Curriculum et les droits peuvent être trouvés here et par mail (ri@isa.ulisboa.pt).

Back to contents

# EVENEMENTS/WEBINARS A VENIR EN RELATION AVEC L'ALIMENTAIRE

## Avril 2023

### 23-28 Avril 2023
### INOPTEP 2023 – Sustainable Postharvest and Food Technologies
Plus d'info : http://www.ptep.org.rs/
Palić, Serbie

### 24-27 Avril 2023
### III International Symposium on Beverage Crops
Plus d'info : https://www.bevcrops23.es/
Murcia, Espagne

## Mai 2023

### Nouveau ! 9-10 Mai 2023
### 16th European PhD Workshop on Food Engineering and Technology
Plus d'info : https://european-phd-workshop.com/
Copenhagen, Danemark

### Nouveau ! 11-12 Mai 2023
### FOODBALT 2023 "TRADITIONAL MEETS NON-TRADITIONAL IN FUTURE FOOD"
Plus d'info : https://conferences.llu.lv/en/homepg/foodbalt_2023/about
Jelgava, Latvia

### Nouveau ! 11-12 Mai 2023
### Murcia Food Brokerage Event 2023
Plus d'info : https://murciafood2023.b2match.io/
Murcia, Espagne

## Juin 2023

### 8-10 Juin 2023
### 12th International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"
Plus d'info : https://agricultureforlife.usamv.ro/
Bucharest, Romania

### 19-23 Juin 2023
### ICEF14 – International Congress on Engineering and Food
Plus d'info : https://icef14.com/en/welcome/4
Nantes, France

## Juillet 2023

5-7 Juillet 2023
7th International ISEKI-Food Conference "Next-Generation of Food Research, Education and Industry"
Plus d'info : https://iseki-food2023.isekiconferences.com/en/
Paris, France

Nouveau ! 9-14 Juillet 2023
19th International Symposium on Carotenoids
Plus d'info : http://www.carotenoid.org/index.html
Toyama City, Japon

## Octobre 2023

Nouveau ! 18-20 Octobre 2023
6th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2023 (GF23)
Plus d'info : https://www.gluten-free-symposium.com/en/#
Rome, Italie

Nouveau ! 25-27 Octobre 2023
10th International Symposium on the Delivery of Functionality in Complex Food Systems
Plus d'info : https://www.monash.edu/engineering/dof2023
Melbourne, Australie

## Novembre 2023

Nouveau ! 14-17 Novembre 2023
14th European Nutrition Conference (ENC) FENS 2023
Plus d'info : https://fens2023.org/
Belgrade, Serbi


| Editorial Board | | |
|---|---|---|
| Margarida Vieira | | |
| Rui Costa | Paola Pittia | Katherine Flynn |
| Jesus Frias | Foteini Chrysanthopoulou | |



ISEKI-Food Association
c/o Impacthub Vienna
Lindengasse 56, 18-19, 1070 Vienna, Austria
Tel: + 43 664 93039962
email: office@iseki-food.net
https://www.iseki-food.net/


Back to contents