



## Contenu

|  |           |
|--|-----------|
| <b>NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION</b> .....   | <b>1</b>  |
| 6 <sup>ème</sup> International ISEKI-Food Conference : 23-25 Juin 2021 –Conférence ONLINE un succès .....  | 1         |
| 4 <sup>ème</sup> ISEKI e-conférence “Food Texture, Quality, Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy”, 10-12 Novembre 2021.....   | 2         |
| Le Journal International Journal of Food Studies continue de grandir.....  | 3         |
| ISEKI-Food Académie – 2 nouveaux Récompensés en Juin 2021 .....  | 4         |
| <b>NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES de ISEKI-FOOD ASSOCIATION</b> .....   | <b>5</b>  |
| Mise à jour du Board de l’Association pour European Life Sciences Universities (ICA) .....   | 5         |
| <b>NOUVELLES DES PROJETS AVEC LA PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION</b> .....   | <b>6</b>  |
| NEXTFOOD – FoodFactory-4-Us Compétition : Contributions pour Support et Développement des Short Food Supply Chains ( <i>Chaines de distribution alimentaires courtes</i> ).....            | 6         |
| FoodSafety4-EU – Premier Lab opérationnel de Food Sécurité développant de Nouvelles méthodes de communication en Sécurité Alimentaire vers la Société Civile.....                          | 7         |
| FIELDS analyse les futures tendances et scénarios en agriculture, industrie alimentaire et forêt pour identifier les compétences requises .....  | 8         |
| FAIRCHAIN workshops pour mise à l’échelle des short food supply chains.....  | 9         |
| EQVEGAN – visite du nouveau site web EQVEGAN .....   | 10        |
| L’Observatoire ASKFOOD – le nouvel outil de ISEKI-Food Association pour supporter le travail en réseau sur éducation et compétences en Etudes Alimentaires .....                           | 11        |
| <b>NOUVELLES SUR D’AUTRES PROJETS</b> .....  | <b>13</b> |
| Gender-SMART Projet (Horizon 2020) .....   | 13        |
| SafeConsume* - un contributeur de valeur pour la formation précoce en sécurité alimentaire .....   | 14        |
| CLIMAQUA – Etablissant une approche de production alimentaire innovante et transnationale pour réduire l’impact climat du secteur aquaculture et futur approvisionnement alimentaire ..... | 15        |
| <b>NOUVELLES SUR EDUCATION ET FORMATION</b> .....  | <b>16</b> |
| Master webinar par Marco Dalla Rosa – sur le 30 <sup>ème</sup> anniversaire de CBQF le 15 Juillet 2021 à 17.00 CEST .....  | 16        |
| Mod & SimFood School 2021, Seiano – Italie, 3-8 Octobre 2021.....  | 18        |
| Un journal dédié à la durabilité en science alimentaire .....  | 19        |
| <b>EVENEMENTS / WEBINARS LIES A L’ALIMENTAIRE A VENIR</b> .....  | <b>20</b> |

## NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD

### 6<sup>ème</sup> Internationale ISEKI-Food Conférence : 23-25 Juin 2021 –ONLINE Conférence en ligne un succès

de Paola Pittia, Présidente du Comité Scientifique de ISEKI-Food 2021



La 6<sup>ème</sup> ISEKI-Food Conférence, planifiée en Juillet 2020 à Chypre, a été repoussée du à la pandémie de COVID-19 et tenue comme un évènement en ligne, les 23-25 Juin 2021. Le titre principal était **“Sustainable Development Goals in Food Systems: challenges and opportunities for the future”** (<https://iseki-food2020.isekiconferences.com/en/>).

La conférence a eu 170 participants de 39 pays, qui ont contribué aux sessions de la conférence avec presque 200 abstracts qui ont rempli les trois principales sessions dédiées à Education, Recherche et Engagement Société avec posters et présentations orales.

Les participants ont apprécié les présentations orales intéressantes des 11 keynote et speakers invités qui ont contribué par leur présentation à promouvoir une discussion utile pendant les sessions.

Pendant la session Education ouverte par **Aravella Zachariou** le rôle principal de l'Enseignement Supérieur concernant les Objectifs de Développement Durable en insistant sur SDG 12 «Consommation et Production Durables” ont été mis en valeur, en indiquant le besoin de développer de nouvelles méthodologies d'enseignement pour rendre les étudiants “active learners (*apprenants actifs*)”, avec une attention éthique et responsable. Des études de cas en méthodologies «Active learning» et open-access interactive digital tool pour permettre aux étudiants d'améliorer habileté et compétence et développer leurs compétences entrepreneuriales et professionnelles (e.g. Learning analytics, FoodFactory4Us) ont été présentées ainsi que sur Sustainable Food design (conception aliment durable), comme une voie vers l'innovation. L'observatoire ASKFOOD, résultat du Erasmus+ Knowledge Alliance ASKFOOD sur habiletés et compétences, a aussi été présenté. Dans la session Recherche, 39 présentations orales et ~100 posters ont alimenté les trois sessions menées en parallèle couvrant cinq sujets principaux reliés aux SDGs, et en particulier : i) nouvelles technologies pour systèmes durables ; ii) minimiser les pertes en production alimentaire ; iii) valorisation des déchets après récolte et alimentaires ; iv) nouveaux produits pour un régime durable ; v) Evaluation du risque & Sécurité alimentaire. Ces sessions ont été présentées par **Antonio Vicente** et **Albert Bosch** qui ont mis en valeur respectivement deux problématiques récentes en recherche, utilisant les champs électriques pour modifier la fonctionnalité des protéines et les résultats de l'excrétion fécale de SARSS-cov2. La session Society Engagement concernait “*The way to SDGs in the food system*” et le sujet a été introduit par les présentations orales de **Alexander Mathys** et **Matteo Vittuari** qui ont mis en évidence le besoin d'innovation et d'approches intégrées menées par la science pour obtenir des impacts environnementaux, économiques et sociaux.

La conférence a été complétée par la session dédiée aux contributions des jeunes chercheurs et PhD qui ont présenté les résultats principaux de leurs projets sur *Innovation for Sustainable Food Systems* ainsi que par 4 évènements pré-conférence et 2 post-conférence sponsorisés par des projets EU dans lesquels ISEKI-Food association est impliquée comme partenaire.

**A la fin de l'évènement, la 7<sup>ème</sup> Internationale ISEKI-Food conférence a été annoncée : elle se tiendra à Paris-Saclay (France), 4-7 Juillet 2023, et co-organisée par l'association ISEKI-Food en collaboration avec AgroParisTech.**

Nous espérons vous rencontrer à Paris!

## 4<sup>ème</sup> ISEKI e-conférence “Food Texture, Quality, Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy”, 10-12 Novembre 2021

de [Liliana Tudoreanu](#) & the Organizing Committee



La 4<sup>ème</sup> édition des ISEKI e-conference series “**Food Texture, Quality, Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy**” est supportée par ISEKI-Food Association et sera organisée en collaboration avec la [Banat University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine "King Michael I de Roumanie"](#) de Timisoara comme principal organisateur et le Special Interest Group (SIG) “[Food Structure and Bionanotechnology](#)”

La e-conférence concernera des sujets en lien avec la contribution de l’industrie alimentaire avec une bioéconomie durable.

Les étudiants sont spécialement bienvenus ! Les organisateurs souhaitent encourager la participation d’étudiants et organiseront une section séparée où des étudiants peuvent présenter leur travail de recherche. Les trois meilleures présentations orales d’étudiants seront récompensées ainsi que les trois meilleurs posters. Les récompenses seront supportées par ISEKI Food Association et les sponsors de la conférence.

### Les thèmes de la conférence sont :

- Texture alimentaire :
  - relations entre composition microstructure et l’acceptabilité globale de l’aliment.
  - analyses sensorielles et instrumentales et modélisation.
- Qualité alimentaire et sécurité dans le cadre de bioéconomie globale et production alimentaire durable.
- Consommation alimentaire durable et facilitant le passage à des régimes sains et durables (rôle/influence de texture et rhéologie alimentaires dans les habitudes et consommation alimentaire) – aliment sain, haute qualité et accessible.
- Biosécurité alimentaire – protection alimentaire des risques biologiques.
- Marché et comportement et préférences du consommateur

Conférence website et soumission d’abstract online bientôt disponibles !

Nous espérons vous retrouver ONLINE en Novembre!

## International Journal of Food Studies continue de progresser

de **Cristina L. Silva**, Editeur en Chef, ISEKI-Food Association



**International Journal of Food Studies**  
Official Journal of the ISEKI-Food Association



2020 and 2021 sont des années de défi global dû à la pandémie de COVID-19 qui ont déclenché des changements et perturbations sans précédent dans le contexte social et économique. Cependant, l'International Journal of Food Studies n'a pas été affecté par la situation puisque le nombre de manuscrits soumis en 2020 a été comparable à 2019 et plus élevé que la moyenne entre 2011 et 2020.

L'International Journal of Food Studies est publié deux fois par an depuis 2011. En 2020, le premier numéro spécial indépendant - *Advances in Food Processing and Technology*, incluant 10 R&D papiers, a été publié. En 2021, le deuxième numéro spécial - *Progress and Optimization of Food Products Quality*, avec 9 R&D papiers et un article de revue a aussi été publié. Nous avons encore un numéro special en cours du projet SMARTCHAIN en 2021 - *Short Food Supply Chains in Europe: The Current Situation and the Way Forward*, qui inclura 10 papiers avec les principales conclusions obtenues durant ce projet.

Nous préparons un rapport annuel qui présente quantitativement tous les paramètres du journal qui peuvent être changés, incluant une information sur les temps de traitement des manuscrits. Ce rapport peut être un outil utile pour la communauté IJFS pour comprendre l'impact des différents aspects externes/internes sur la performance du journal. Pour plus de détails, SVP consulter le journal [Annual Publication Report of 2020](#).

Le nombre de citations dans Scopus de papiers publiés par IJFS est croissant, mettant le IJFS, pour le moment, en Q3 meilleur quartile.

Bien que l'International Journal of Food Studies est principalement intéressé à publier des papiers de haute qualité sur des thèmes de formation liée à l'alimentaire, nous considérons aussi des travaux de Recherche et Application, Revues critiques de littérature scientifique et Echanges d'opinions et points de vue de nature scientifique.

L'International Journal of Food Studies est un open-access journal, avec un temps moyen de 3 mois pour acceptation des articles. Après accord, tout est fait pour assurer la publication du papier dans les 12 mois

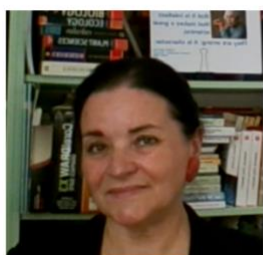
Nous voudrions inviter tous ceux intéressés par le domaine alimentaire à visiter le site web du journal (<http://www.iseki-food-ejournal.com/>) et profiter de toutes les publications.

## ISEKI-Food Academy – 2 nouvelles Nominations en Juin 2021

De **Cristina L. Silva & Marco Dalla Rosa**, ISEKI-Food Association

Le 25 Juin 2021, pendant la conférence ISEKI-Food 2021, Cristina Silva et Marco Dalla Rosa ont récompensé les personnes suivantes, nommées et approuvées par le ISEKI Board comme membres de ISEKI-Food Academy pour leur contribution remarquable à notre domaine de travail, connaissance et notre réseau international :

ISEKI-Academy members nominated from 2011 - 2021 (latest academy members on top)



**LILIANA TUDOREANU** 

**University of Agronomic Sciences and Veterinary Sciences in Bucharest**

**Romania**



**AFAM I. O. JIDEANI** 

**University of Venda**

**South Africa**

L'IFA-Academy (<https://www.iseki-food.net/general/academy>) est fière de compter maintenant 28 membres.

## NOUVELLES DES ISEKI-FOOD ASSOCIATION MEMBRES/PARTENAIRES

### Mise à jour du Board de l'Association for European Life Sciences Universities (ICA)

de **Simon Heath**, ICA Secretary General



Le ICA Board développe une nouvelle stratégie pour “**ICA Towards 2030**”. La stratégie a pour but de rendre ICA pertinente et visible pour ses membres et ses Standing Comités, et un partenaire valable et fiable pour ses parties prenantes en Europe. En particulier le but est pour ICA de s’engager activement dans l’arène de Bruxelles pour la réalisation du EU Green Deal, la Farm to Fork Stratégie et l’ouverture de Horizon Europe où le but, dans le contexte de nos universités de science de la vie, est groupe 6 -sur aliment, bioéconomie, ressources naturelles, agriculture et environnement.

**Le ICA Board apprécie l’engagement de ISEKI comme un Standing Comité de ICA.** Le Board espère en la nouvelle stratégie de ICA pour construire sur la présente relation avec ISEKI pour supporter ICA dans son engagement dans l’arène de Bruxelles avec un regard sur la chaîne de valeur alimentaire. ICA a actuellement des discussions avec le Board de ISEKI à ce sujet. La nouvelle stratégie sera présentée à l’Assemblée Générale ICA le 20 Octobre. ICA rapportera à ISEKI et nous espérons exécuter la nouvelle stratégie ICA avec ISEKI et tous les ICA Standing Comités.

[www.ica-europe.info](http://www.ica-europe.info)

## NOUVELLES DE PROJETS AVEC ISEKI-FOOD ASSOCIATION PARTICIPATION

### NEXTFOOD – FoodFactory-4-Us Competition: Contributions to Supporting and Developing Short Food Supply Chains

de **Line Lindner & Katherine Flynn**, Projet Managers ISEKI-Food Association, Autriche



**Etes-vous un étudiant en Master participant à un programme d'étude en alimentaire voulant trouver des solutions pour améliorer la durabilité alimentaire ?  
Etes-vous intéressé dans les domaines de travail en équipe et innovative learning ?**

**Nous voulons que vous participiez à notre compétition FoodFactory4Us !**

Nous acceptons des propositions pour la compétition 2021 sur : **Contributions to Supporting and Developing Short Food Supply Chains!**

Les idées gagnantes seront récompensées avec des prix !

Les étudiants participeront dans un environnement innovant, centré sur l'apprenant, basé sur l'étude active, orientée action, pour développer un projet incluant un objectif/but spécifique exploitable au niveau industriel et avec l'objectif de contribuer à l'innovation dans les systèmes alimentaires durables. Cette édition de *Food Factory-4-Us Sustainable Supply Chain International Student Competition* aura pour objectif de répondre à la question suivante :

**Comment des chaînes courtes de distribution alimentaire peuvent-elles être supportées et développées ?**

Avez-vous une super idée pour des chaînes de distribution alimentaires courtes ? Formez une équipe de 3-5 étudiants en Master, trouvez un tuteur d'une grande ou petite industrie liée à l'alimentaire, présentez brièvement votre proposition de projet (1000 caractères), les membres de votre équipe, au plus tard le **31 Août 2020** sur <https://www.iseki-food.net/ff4us-2021>

## FoodSafety4-EU – First Food Safety Operational Lab developing Novel Food Safety Communication Methods to Civil Society

de [Line Lindner](#), Projet Manager ISEKI-Food Association, Autriche



# FoodSafety4EU

MULTI-STAKEHOLDER PLATFORM  
FOR FOOD SAFETY IN EUROPE

En Septembre 2021, ISEKI-Food Association accueillera son premier workshop **Food Safety Operational (FSO) Lab** du projet [FoodSafety4-EU](#). Le but principal du Lab est d'engager différents acteurs du système de sécurité alimentaire dans le procédé d'identifier, développer, installer et évaluer des méthodes de communication innovantes pour Food Safety Authorities communiquant le procédé d'évaluation du risque basée sur la science, à la société civile. Nous ferons cela avec des workshops avec 20 lab participants, le premier en ligne les 14 et 15 Septembre 2021, représentant des acteurs de sécurité alimentaire, l'industrie alimentaire et des associations de consommateurs. La méthode de communication à développer sera implantée par un hôte pilote pendant la première moitié de 2022. Pour plus d'info sur la méthodologie lab, les conclusions et les autres 3 FSO labs, SVP visitez [FoodSafety4Eu](#).

Actuellement, **3 enquêtes en ligne** sont en cours sur la communication sur le risque en sécurité alimentaire pour :

- **FOOD BUSINESS OPERATORS** - Industry, Small Medium Enterprises, and farmers, – pour collecter besoins et perspectives sur *food safety risk*. [Cliquez ici](#) pour remplir le questionnaire !
- **CONSUMERS AND CITIZENS** – pour connaître leur perception, besoins et comportement sur *safety risk*, considérant que Sécurité Alimentaire est un sujet intéressant à considérer pendant la vie de chaque jour pour un régime sûr et sain. [Cliquez ici](#) pour participer !
- **FOOD SAFETY AUTHORITIES** – pour recueillir des informations sur les Agences et Autorités de communication sur le risque en sécurité alimentaire agissant au niveau national/régional pour appliquer les politiques de Sécurité Alimentaire et les règlements.
  - Les enquêtes – lancées en Mai 2021 – seront terminées mi-Août 2021. Elles sont disponibles en plusieurs langues !



## FIELDS analyse les futures tendances et scénarios en agriculture, industrie alimentaire et forêt pour identifier les compétences requises

de Luis Maior, Ana Ramalho & Christoph Knöbl, ISEKI-Food Association Projet Managers, Autriche



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

Le projet FIELDS a produit un **rapport** complet sur les futurs scénarios pour les domaines EU agriculture, industrie alimentaire et forêt, basés sur l'analyse des tendances socio-économiques impactant ces différents secteurs concernant durabilité, digitalisation, bio-économie et business modèles.

L'identification des tendances est pertinente car elles peuvent indiquer la direction des développements dans les secteurs. Par exemple la tendance de changement de climat peut altérer le futur potentiel de agriculture et forêt en poussant vers plus de solutions durables.

L'impact potentiel de ces tendances est étudié sur agriculture, industrie alimentaire et forêt de l'année 2020 jusqu'à 2030. Comme le futur est naturellement incertain des scénarios sont construits. L'analyse, menée par **Jacques Trienekens**, a défini trois différents scénarios : passages durables, passages établis et passages haute technologie.

Les analyses de tendance et scénarios sont réalisées au niveau européen et au niveau des pays, pour les 7 pays fournissant la formation pour le projet. De plus, au niveau des pays, les équipes locales FIELDS ont identifié les 5 principaux domaines de compétences nécessités par la dimension de chaque scénario.

Les résultats de cette étude seront utilisés pour définir de nouveaux profils de métiers et définir la formation sur durabilité, digitalisation, bioéconomie, business, et compétences générales.

Suivez les progrès et résultats de FIELDS sur [website](#), [LinkedIn](#) et [Twitter](#).

## FAIRCHAIN workshops pour mise à l'échelle des short food supply chain

de **Katherine Flynn & Luis Maior**, ISEKI-Food Association Projet Managers



Le projet FAIRCHAIN projet organise des workshops de définition des objectifs entre Avril et Octobre 2021 pour les 6 études de cas du projet :

- Valoriser les fruits inaptes pour la consommation, en Suisse. Voir le LI post [here](#).
- Produire des boissons à base de lactosérum sans emballage perdu en France.
- ICT-supported berry picking pour développer un commerce local en Suède. Voir le LI post [here](#).
- Machine d'emballage innovante en Belgique.
- Blockchain pour améliorer la traçabilité de la laiterie locale en Grèce. Voir le LI post [here](#).
- Food innovation incubateur en Autriche. Voir le LI post [here](#).

Ensuite, des workshops d'installation seront organisés puisque les études de cas concernent des défis réels en changeant d'échelle d'une chaîne alimentaire courte vers une chaîne alimentaire intermédiaire. FAIRCHAIN a commencé en Nov 2020 et a pour objectif de permettre à de petits et moyens fermiers et producteurs alimentaires d'augmenter d'échelle et d'augmenter une production d'aliments nutritifs via des chaînes de valeur intermédiaires au niveau local et régional. Suivez FAIRCHAIN sur les Social Media et souscrivez à notre [newsletter here](#) pour rester informé de ce projet intéressant !



The FAIRCHAIN projet has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000723

## EQVEGAN – visitez le nouveau EQVEGAN website

de Luis Maior, ISEKI-Food Association Projet Manager



EQVEGAN (European qualifications and Competences for the Vegan Food Industry) est heureux d'annoncer son nouveau projet [website!](#)

Vous trouverez l'information sur les objectifs du projet, les activités planifiées, nos partenaires et les événements. Le website s'agrandira au fur et à mesure des activités réalisées. Intéressant de noter que c'est lié à la plateforme du projet e-learning et au Food-Skills Portal, qui contiendra les résultats importants comme les activités de formation, une base de données des parties prenantes, une base de données d'apprentissage et des schémas de certification professionnelle. Restez informé avec le website du projet sur ces nouveaux services qui seront bientôt disponibles.

Suivez aussi EQVEGAN avec [Facebook](#), [LinkedIn](#) et [Twitter!](#)



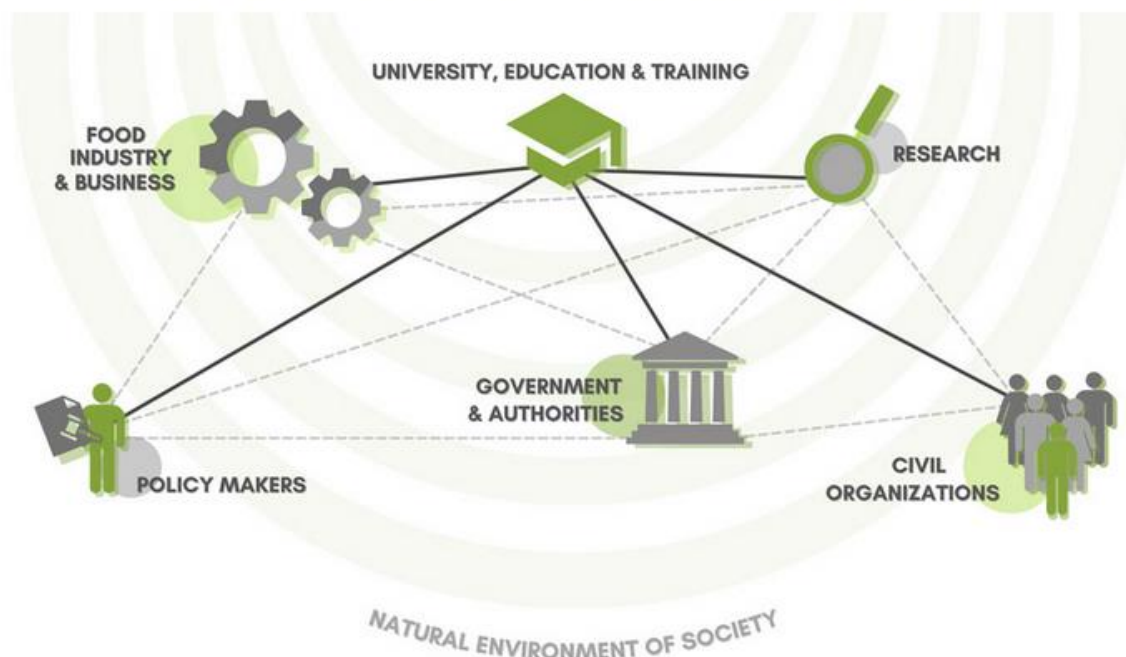
Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This projet has been funded with support from the European Commission. This document 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.

## L'Observatoire ASKFOOD – le nouvel outil de ISEKI-Food Association pour aider le travail en réseau sur enseignement, compétences en Etudes Alimentaires

de Paola Pittia, Coordinateur du ASKFOOD Projet & ISEKI-Food Association

### Welcome to the ASKFOOD OBSERVATORY!



Le Erasmus+ Knowledge Alliance ASKFOOD ([www.askfood.eu](http://www.askfood.eu)) coordonné par l'Université de Teramo incluant 11 autres partenaires incluant ISEKI-Food Association, a construit et établi le ASKFOOD OBSERVATORY sur les compétences comme un nouvel outil pour stimuler la haute qualité moderne et innovante des études alimentaires supérieures dans une perspective d'éducation permanente.

Le ASKFOOD OBSERVATORY a été développé comme un environnement indépendant, innovant multi-sectoriel et multidisciplinaire pour des individus et des entités, experts et professionnels (Community of Practice) dans le but de partager et discuter les buts de l'enseignement et de la formation. La Communauté de Pratique sera supportée par une plateforme virtuelle (<https://www.askfood-observatory.net/>) avec une section d'outil dédié et des liens à d'autres outils virtuels.

Le ASKFOOD OBSERVATORY, supporté par un Management Board et un comité Scientifique constitué d'experts dans le domaine académique, les industries alimentaires, les associations et professionnels, permettra de :

- développer des initiatives pour discuter et analyser des scénarios, moteurs et tendances des environnements alimentaires et liés à l'alimentaire pour identifier de nouvelles compétences des diplômés de l'enseignement supérieur et leur employabilité ;
- identifier de nouvelles voies de formation et d'enseignement supérieur dans les secteurs alimentaires en prenant en compte les nouveaux besoins de compétences ;
- supporter des collaborations université-business en enseignement et formation en appliquant les approches et méthodologies d'innovation ouverte ;

- promouvoir des activités multisectorielles et multidisciplinaires pour aider la formation moderne ;
- organiser des forums en collaboration avec les décideurs et autorités pour discuter, partager les tendances futures et leur impact sur l'offre et la demande de formation et fournir des indications et/ou des lignes directrices ;
- préparer des rapports et papiers pour promouvoir la dissémination des principaux résultats de l'Observatory ;
- collaborer avec l'institution hôte dans l'organisation des événements pour promouvoir le rôle et l'importance d'un Enseignement Supérieur moderne et de haute qualité en études alimentaires.

Le ASKFOOD OBSERVATORY a été lancé pendant la 6<sup>ème</sup> Internationale ISEKI-Food conférence, 23 Juin 2021 et commencera ses activités en Septembre 2021.

L'Association ISEKI-Food est d'accord pour supporter les activités du ASKFOOD OBSERVATORY après la fin du projet et l'inclure dans ses activités comme un Special Interest Group. Plus d'information sera bientôt disponible à la fois dans le ASKFOOD OBSERVATORY et les sites web de ISEKI-Food Association.

Visitez <https://www.askfood-observatory.net/> et, si intéressé, enregistrez-vous comme membre, gratuitement, pour contribuer aux discussions sur l'implémentation de méthodes d'enseignement innovantes dans la section toolbox.

Pour plus d'info contactez : Paola Pittia ([ppittia@unite.it](mailto:ppittia@unite.it) et/ou [askfood.secretariat@unite.it](mailto:askfood.secretariat@unite.it))

## NOUVELLES DES AUTRES PROJETS

### Gender-SMART Projet (Horizon 2020)

de **Panayiota Polykarpou**, Cyprus University of Technology, ISEKI Institutional membre



Gender-SMART est un Projet Horizon (2019-2023) qui a pour but de promouvoir les stratégies institutionnelles gender-sensitive et des actions de recherche qui généreront des processus d'innovation pertinents et pleinement inclusifs dans les institutions partenaires. Gender-SMART est un consortium de 7 organisations européennes faisant et finançant de la recherche de France, Italie, Espagne, Chypre, Irlande, et Hollande, travaillant dans un large champ de recherche en alimentaire, agriculture et science de la vie, aidés par 2 partenaires techniques. Cette communauté s'est engagée à définir et implémenter sept Gender Equality Plans (GEPs) concernant les domaines d'actions suivants :

- Construire une Culture à Egalité de Genre ;
- Développer des supports de mesure de carrière égale ;
- Reformuler les prises de décision et la gouvernance ;
- Intégrer le genre en financement, recherche et enseignement.

Des stéréotypes et biais de genres persistent sur le lieu de travail, une des raisons expliquant que les femmes doivent briser plus de barrières pour avancer dans leur carrière et sont sous-représentées dans les positions de preneurs de décision. La crise de Covid a empiré ces cas critiques. Donc, RFOs et RPOs sont appelés à agir pour construire une culture plus forte sensible au genre pour éclairer leurs engagements quotidiens.

Un des piliers communs des sept GEPs est de développer une Culture d'Egalité des Genres au niveau institutionnel en mobilisant les intervenants, en générant la comptabilité des politiques de genre, considérant les résistances conscientes et inconscientes, et encourageant les comportements sensibles au genre.

L'Université de Technologie de Chypre (CUT) est un des 9 partenaires du Consortium et les deux dernières années elle a appliqué des outils et pratiques en engageant activement la communauté de l'Université. Un plan d'Egalité des Genres fait sur mesure a été conçu, approuvé et appliqué. Un Comité d'Egalité des Genres a été formé pour résoudre les défis reliés aux inégalités. En Mars 2021, une Politique sur l'Harcèlement Sexuel a été officiellement introduite à l'université. Le Sénat, cherchant à développer une culture amicale sur les lieux de l'université, a approuvé une telle politique et la création d'une zone pour l'allaitement, fournissant le minimum nécessaire pour un emplacement amical pour les nouvelles mamans. Une émission à la radio de l'université sur le sujet de l'égalité des genres appelée "CUT it out: How to cut out stereotypes and biases from your life" a été officiellement introduite pour sensibiliser aux aspects d'égalité des genres. Des actions semblables sont entreprises dans les journaux et des formations sur les préjugés inconscients sont mises au point pour le personnel administratif et académique de l'université.

Trouvez plus sur le programme à : <https://www.gendersmart.eu/home>

## SafeConsume\* - Un contributeur à l'éducation précoce en sécurité alimentaire

de Paula Texeira, Universidade Catolica Portuguesa, Portugal, ISEKI Institutional member

# SAFE CONSUME

Les partenaires de SafeConsume de France, Danemark, Grèce, Hongrie, et Portugal sous la coordination du Département Santé de Public Health England (UK) ont développé des outils d'enseignement pour enseigner hygiène et sécurité alimentaire dans les écoles.

Des plans de leçons et des matériels interactifs concernent :

- User journey
- Food Safety vs. Food Quality
- Useful and Harmful Microbes
- Outbreak Investigation
- Food Safety Facts
- Food Safety Pledge
- Recip-e-Book
- Debate kit
- Food Journey Animation

La formation de l'éducateur inclut :

- Overview and links
- Session 1: Teaching food hygiene - An introduction
- Session 2: Microbiological aspects
- Session 3: Food labels
- Session 4: Infection transmission

Ces outils sont présentés sur le e-Bug website (<https://e-bug.eu/>) et sont disponibles pas seulement en anglais mais aussi en danois, français, grec, hongrois et portugais.

SafeConsume invite à la fois étudiants et enseignants à utiliser les matériels et à améliorer leur connaissance et compétences en hygiène et sécurité alimentaire !

\*SafeConsume – Alimentation plus sûre avec un comportement modifié du consommateur : outils et produits efficaces, stratégies de communication, éducation et une politique de sécurité alimentaire réduisant les problèmes de santé dus à des maladies alimentaires, est un projet multi-acteurs financé par la Commission Européenne dans le programme Horizon 2020 – Défis Sociétaux - *Food security, sustainable agriculture and forestry, marine, maritime and inland water research, and the bioeconomy*, topic SFS-37-2016 “The impact of consumer practices in food safety: risks and mitigation strategies” – Grant Agreement 727580 .

Voir plus sur le projet sur le website <https://safeconsume.eu/>

## CLIMAQUA – Etablissant une approche de production alimentaire innovante et transnationale pour réduire l'impact climat du secteur aquaculture et futur approvisionnement alimentaire

de **Janna Crobotova**, Norwegian University of Science and Technology, ISEKI membre

### Produisant des hydrolysats de protéine de poisson, boue et sédiments pour culture d'algue



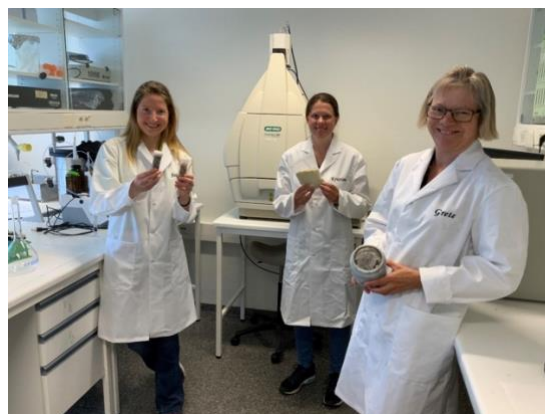
Le 1er juin, un groupe de recherche du Département de Sciences Biologiques à Ålesund (IBA) à la Norwegian University of Science and Technology (NTNU), a commencé à travailler pour le **WP1 du ERA-NET FOSC projet CLIMAQUA – Establishing an innovative and transnational feed production approach for reduced climate impact of the aquaculture sector and future food supply**. Le WP1 est dédié à l'extraction et la caractérisation des hydrolysats, boues, sédiments et huile de poisson obtenus des cours d'eau secondaires, et sera mené par Professeur Associé Janna Crobotova de NTNU.

CLIMAQUA résultera en un procédé innovant pour convertir et recycler les circuits secondaires d'aquaculture (boues, sédiments et eaux usées) en production alimentaire basée sur l'algue (*Arthrospira platensis*) pour aquacultures. Dans l'aquaculture conventionnelle, la production d'aliment est responsable de 50% de l'émission de gaz à effet de serre (GHG). L'objectif est de réduire considérablement l'émission GHG en considérant les caractéristiques géographiques et spécifiques du site (température, durée d'ensoleillement etc.) et de désigner des cultures phototrophe ou hétérotrophe propres au site pour une alimentation presque complètement ingérable.

Le principal objectif de CLIMAQUA est de développer un système flexible pour la production de biomasse *Arthrospira platensis* (*A. platensis*) qui peut être utilisé d'une manière décentralisée dans les domaines de procédés d'aquaculture et transformation du poisson, donc contribuant au développement régional et la réduction des gaz à effet de serre. Dans ce projet, NTNU produira des hydrolysats de protéines de poisson, boues/sédiments et pâtes des rivières de poissons pour être ensuite utilisé dans la production d'aliment basé sur l'algue (*Arthrospira platensis*) pour l'aquaculture.

CLIMAQUA se construit sur la connaissance gagnée regardant l'aquaculture et l'alimentation, et implique des partenaires de Norvège, Allemagne, Kenya et Afrique du Sud. Le projet est coordonné par l'Institut for Food and Environmental Research (ILU) d'Allemagne.

Et pour le moment, le groupe de recherche à NTNU a produit 10 L hydrolysats, 3,5 kg sédiments et huile de poisson des ruisseaux de Atlantique truites.





## NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

Master webinar par Marco Dalla Rosa – pour l'année du 30<sup>ème</sup> anniversaire de CBQF  
le 15 Juillet 2021 à 17.00 CEST

de Marco Dalla Rosa, University of Bologna & ISEKI-Food Association member



**Marco Dalla Rosa**, MSc en Agricultural Sciences à l'Université de Bologne, curriculum de Food Biotechnology ; PhD en Food Biotechnology. En 1985-2000 enseignant, puis chercheur et professeur associé à l'Université de Udine. Depuis 2000 Professeur plein temps en Food Science and Technology et Coordinateur du Bachelor Degree Course in Food Technology à l'Université de Bologne, Campus of Food Sciences de Cesena. Président de la Coordination Italienne des cours de Food Science and Technology.

De 2011 à 2018 Directeur du Centre Interdépartemental sur Agrifood Industrial Research de l'Université de Bologne.

Auteur ou co-auteur de plus de 300 papiers scientifiques, orateur invité de plus de 200 événements nationaux ou internationaux (ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0405-7026>, H-index Google Scholar 44, Scopus 35 ; citations plus de 5000 dans Scopus et plus de 8000 in Google Scholar). Responsable scientifique de plusieurs projets de recherche régionaux et nationaux, coordinateur du projet EU FOODSPROCESS (Marie Curie) et O.U. de EU projets: FAIR: CA on osmotic dehydration; KBBE: Heatox, CHANCE, Track-Fast, Rescape, Core Organic Plus Ecoberries, and FoodNet, Iseki Food 1-2-3-4. ISEKI\_Mundus 1-2). Chair de la conférence EFFoST à Bologne (2013) et co-chair de la Foodinnova® Conférence à Cesena (2017). Chair de la Value Chain PrImPack dans le cadre du CLUST-ER Agri-food secteur de la Région Emilia Romagna. SISTAL Advisory Board member, ISEKI Food Association Advisory Board member. Former EFFoST Executive Committee Member. GHI Ambassador & WG Global Incident Alert Networks co-chair. Membre du Panel d'Experts de Revue du Swedish Research Council Formas. PRIN PLASMAFOOD Projet National Coordinator. PTEP Serbia Honorary Lifetime Member. Iseki\_Food Academy award.

### DEFIS POST COVID EN PROCÉDES ALIMENTAIRES ET CHAINES DE VALEUR

*Marco Dalla Rosa*

*Alma Mater Studiorum - Università di Bologna*

*Department of Agricultural and Food Sciences - Campus of Food Science Piazza Goidanich 60*

*47521 CESENA (IT)*

*e-mail : marco.dallarosa@unibo.it*

L'émergence pandémique a explosé à un moment de développement d'inquiétude croissante en lien avec la nécessité de s'occuper d'autres sujets urgents concernant la durabilité de la planète en particulier en relation avec la demande alimentaire pour une population en augmentation.

Les confinements réalisés dans beaucoup de pays ont changé l'attitude et les préférences des consommateurs et les industries alimentaires dans le monde ont besoin de faire de gros efforts pour répondre aux changements à venir. D'autre part de nombreux secteurs alimentaires ont subi une forte réduction d'activité (e.g. restauration et

restaurants) et les besoins alimentaires vont changer les modèles de travail vers un intérêt croissant pour des chaînes courtes.

Pour ces scénarios, la recherche dans les domaines de technologie alimentaire et génie des procédés est appelée à contribuer encore plus à donner des réponses afin d'être plus efficace pour les besoins nouveaux et croissants du marché alimentaire à la fois globalement et localement, ainsi que les besoins de considérer les stratégies pour réduire l'impact de la pandémie sur la production alimentaire et la chaîne d'approvisionnement.

D'autre part les relations, vues par les scientifiques de l'environnement, entre l'augmentation des éruptions pandémiques et le changement climatique, même en considérant la demande de plus de terre pour plus d'aliment, conduit notre attention à pousser plus sur l'aspect de recherches d'un meilleur usage des ressources naturelles, comme de plus de sources alimentaires durables plutôt que des ressources en énergie et eau avec un impact environnemental plus faible.

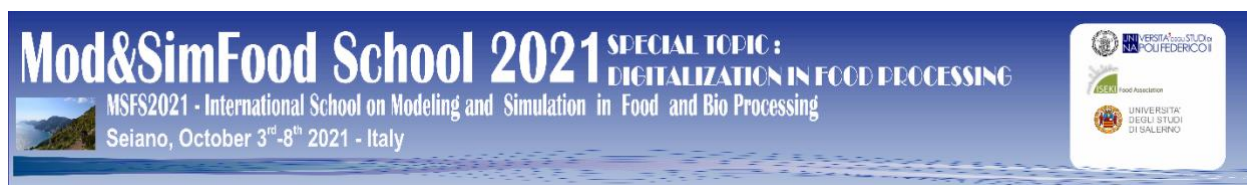
Donc, le discours concernera le changement de demandes des consommateurs et les changements résultants dans le marché alimentaire comme dans l'analyse des interventions possibles pour réduire les impacts d'énergie et sources naturelles avec de nouvelles technologies alimentaires dans un contexte changeant où l'augmentation de fourniture d'alimentation doit être considérée.

Finalement, l'utilisation de technologies non-thermiques comme les traitements de plasma froid pour assainir les aliments eux-mêmes et les matériaux en contact alimentaire seront reportés même en considérant l'efficacité contre les contaminations au SARS-COV2.

SVP inscrivez-vous ici : [https://zoom.us/webinar/register/WN\\_UfbjDrASqGHWG2gOGsDNA](https://zoom.us/webinar/register/WN_UfbjDrASqGHWG2gOGsDNA)

## Mod & SimFood School 2021, Seiano – Italie, 3-8 Octobre 2021

de **Francesco Marra** (Université de Salerno) & **Fabrizio Sarghini** (Université de Naples Federico II), membres ISEKI



MSFS2021 est une école internationale courte pour introduire la modélisation “des phénomènes fondamentaux jusqu’à l’environnement complexe multiphysique et multiéchelle” pour des étudiants impliqués en recherche, à la fois de l’université et de l’industrie, dans le domaine des procédés alimentaires et biologiques. Particulièrement, l’école s’adresse principalement à des étudiants impliqués en recherche en aliment et bioscience, technologie and engineering, qui ont une expérience limitée en modélisation et/ou étudiants avec une connaissance intermédiaire qui souhaitent améliorer leurs connaissances en modélisation à la fois en direction verticale (i.e. : allant de simples problèmes mono-physiques, des problèmes linéaires vers des problèmes multi-physiques, non-linéaires) et en direction horizontale (i.e. : allant de la modélisation mono à multiéchelle).

Le sujet spécial de cette année sera “**digitalization in food processing**”, explorant les possibilités d’adopter des modèles numériques et spécialement des jumeaux numériques en génie des procédés. L’objectif sera comment l’outil digital prédictif peut réellement réformer l’industrie alimentaire du (proche, déjà !) futur, avec la participation de grands noms de la recherche académique et industrielle (comme chaque année). Les modèles sont les moteurs des outils numériques. En connaissant comment modéliser et simuler un procédé et son impact sur un produit alimentaire veut dire détenir un avantage énorme pour qui veut être un professionnel fort dans l’industrie alimentaire, pour être un leader de l’innovation. Nous y croyons.

**L’évènement 2021 se tiendra en PRESENCIEL, en suivant les règles imposées par les Autorités sanitaires nationales et internationales. Un GREEN PASS délivré par les autorités nationales est requis pour participer.**

L’édition 2021 de MSFS se tiendra du 3 au 7 Octobre 2021 à Seiano -Vico Equense, NA, Italie. Plus d’info sur l’Ecole et le lieu est disponible sur le site [www.msfs2021.cloud](http://www.msfs2021.cloud)

Depuis 2016 sans interruption, les membres du comité scientifique MSFS2021, avec des collègues de partout dans le monde, ont construit une plateforme de chercheurs universitaires et industriels travaillant en virtualisation (modélisation – de multiéchelle à multiphysique, simulation, optimisation, etc) dans le domaine alimentaire et bio et partageant la vision que la modélisation et la simulation sont aujourd’hui sous-représentés en procédés alimentaires et bio, en comparaison des avantages que cette approche a apporté dans d’autres secteurs technologiques.

**MSFS2021 est une activité de ISEKI- SIG6 (Special Interest Group Virtualization in Food Engineering)**

## Un journal dédié à la durabilité en Science Alimentaire

### Editeurs-en-Chef

**Professeur Bhesh Bhandari, PhD**

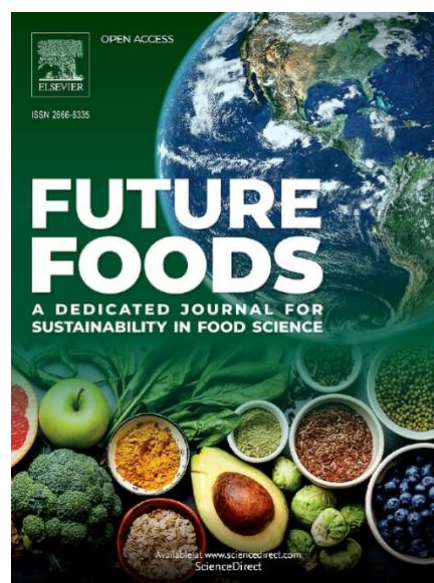
*The University of Queensland, Australie*

**Professeur Siew Young Quek, PhD**

*The University of Auckland, Nouvelle Zélande*

*Future Foods* accueille une recherche nouvelle et futuriste sur un large domaine de sujets contribuant au développement d'une chaîne alimentaire durable. *Future Foods* est un Journal unique qui couvre la conceptualisation, recherche et développement de nouveaux aliments et ingrédients durables, aussi bien qu'une technologie alimentaire intelligente pour maximiser l'efficacité de procédé et minimiser les flux de déchets.

Tous les papiers soumis sont considérés par des éditeurs expérimentés et reconnus dans le secteur de science alimentaire du monde entier qui assurent que le standard des articles publiés est élevé. Comme un Journal à accès ouvert, les papiers publiés auront une large circulation, un lectorat étendu et une visibilité élevée. Nous envisageons aussi un temps court entre la soumission d'un manuscrit et la prise de décision.



*Future Foods* abandonnera les charges APC (Article Publishing Charge) pour toute soumission recue avant le 31 Décembre 2021, qui sera acceptée pour publication après évaluation.



**ELSEVIER**

Visitez le website pour connaître notre expert international Editorial Board et découvrir plus sur le journal : [journals.elsevier.com/future-foods](https://journals.elsevier.com/future-foods)

## EVENEMENTS/WEBINARS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR

### Septembre 2021

**Nouvelle date !** 24-25 Septembre 2021

2<sup>nd</sup> UNIFood International Conference – UNIFood2020

Plus d'information : <http://unifood.rect.bg.ac.rs/index.php>  
Belgrade, Serbie

20-22 Septembre 2021

SAAFoST 2021 – 24<sup>th</sup> Biennial International Virtual Congress

Plus d'information : <http://saafost2021.org.za/>  
KwaZulu-Natal, Afrique du Sud

### Octobre 2021

7-9 Octobre 2021

ProtStab'2021 – 13th International Conference on Protein Stabilization

Plus d'information : <https://www.protstab2021.org/>  
Plovdiv, Bulgarie

### Mai 2022

3-5 Mai 2022

7th International Conference on Food Digestion

Plus d'information : <https://www.icfd2021.com/>  
Cork, Irlande

### Juin 2022

Juin 2022

Int. Conference Insects to Feed the World

Plus d'information : <http://ifw2020.org/>  
Québec, Canada

09-10 Juin 2022

7<sup>th</sup> International Food Safety Congress

Plus d'information : <https://www.foodsafetycongress.org/>  
Istanbul, Turquie

21-24 Juin 2022

3<sup>ème</sup> International Conference on Food Bioactives & Health

Plus d'information : <http://www.fbhc2020.com/?fbclid=IwAR2giw5ex5cxtDVMWfh-7CbadgISG73IGr3cj0d1KsB9EIXEc65QDLrxsB0>

Parme, Italie

## Août 2022

28 Août – 1 Septembre 2022

Food Micro 2021 – Next Generation Challenges in Food Microbiology

Plus d'information : <http://foodmicro2020.com/>

Athènes, Grèce

### Editorial Board

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

