



## Contenu

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD.....	1
7 <sup>ème</sup> Conférence Internationale ISEKI-Food – Notez la date !.....	1
NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD.....	2
Un aperçu des dernières publications FNS-Cloud.....	2
FoodPaths : développer un Partenariat Prototype pour des Systèmes Alimentaires durables .....	3
Nouveaux projets Erasmus+ : SUST-AID & HORECA.....	4
EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS .....	5

## NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD

7<sup>ème</sup> Conférence Internationale ISEKI-Food – Notez la date !



# 7<sup>th</sup> INTERNATIONAL ISEKI-FOOD CONFERENCE

La 7<sup>ème</sup> édition de la Conférence ISEKI-Food se tiendra en France à AgroParisTech-Université de Paris-Saclay les 5-7 Juillet 2023, avec comme thème “Prochaîne génération de Recherche, Formation et Industrie en Alimentaire” (“Next-Generation of Food Research, Education and Industry”).

La conférence ISEKI-Food sera centrée sur les défis futurs en éducation en science alimentaire et technologie, en activités de recherche liées à la production, les procédés, la qualité et sécurité, l'emballage des aliments et en engagements sociétaux dans le domaine. La conférence concerne les scientifiques, ingénieurs et étudiants des universités de par le monde ainsi que l'industrie alimentaire, afin d'aider les relations entre scientifiques, ingénieurs et étudiants des universités de par le monde, ainsi que l'industrie alimentaire, en aidant à établir des ponts entre universités, recherche et industrie. Cela donne aux délégués des opportunités pour échanger en face à face sur de nouvelles idées et expériences d'applications, d'établir des relations de business ou recherche, et de trouver des partenaires pour de futures collaborations.

### Thèmes de la Conférence :

Enseignement : défi de la formation dans un monde en évolution

Recherche : Prochaîne génération d'aliments

Engagement sociétal : Société et industrie alimentaire

Plus d'information, détails sur les sujets et dates importantes peuvent être trouvés sur le [conference website](#).

Nous espérons vous voir à Paris, où vous pourrez avoir un *pot-pourri* de formation, recherche et engagement sociétal dans le domaine de Food Science and Technology !

ISEKI-FOOD ASSOCIATION

7<sup>th</sup> INTERNATIONAL ISEKI-FOOD CONFERENCE

5-7 July 2023  
AGROPARISTECH, PARIS-SACLAY UNIVERSITY

AgroParisTech  
Talents for a sustainable planet

université  
PARIS-SACLAY

NEXT-GENERATION OF FOOD RESEARCH,  
EDUCATION AND INDUSTRY

SAVE THE DATE!

[Back to contents](#)

# NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD

## Un aperçu des dernières publications FNS-Cloud

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

Les ressources existantes en Nutrition et Sécurité alimentaire (Food Nutrition and Security FNS), incluant données, connaissances et outils sont fragmentées et hétérogènes. En reliant les bases de données et standards, des chercheurs du projet FNS Cloud ont pour objectif de faire “communiquer” et “travailler ensemble” les FNS ressources. Ci-joint de courts résumés en langage simple de quelques publications récentes.

Restez informés et consultez d'autres résumés de publications récentes sur le [FNC-Cloud Project website](#).

### Nouvelle méthodologie pour estimer les valeurs des macronutriments des aliments



Il est de plus en plus courant de calculer les nutriments dans divers plats ou aliments en utilisant des applis web et mobile. Dans le plupart des cas, les utilisateurs doivent rentrer les quantités exactes d'ingrédients dans l'aliment, et cela conduit souvent à des biais dus à la mémoire, l'entrée manuelle et la variabilité de l'aliment.

P-NUT est une méthode pour prédire la valeur macronutritionnelle d'aliments simples et à partir de courts textes de recettes complexes. Cette nouvelle méthodologie combine la représentation de l'apprentissage à regrouper les aliments avec des caractéristiques semblables et l'apprentissage de la machine pour prédire les macronutriments alimentaires (sucres, matières grasses, protéines et eau). En appliquant ce travail à une base de données de 3265 aliments, incluant des produits alimentaires et recettes simples avec de courtes descriptions, cela a abouti à la prédiction de macronutriments avec 86%

d'exactitude. Cet outil innovant pour des professionnels de nutrition peut faciliter l'évaluation diététique, les recommandations et les directives.

Based on: *Ispirova, G.; Eftimov, T.; Koroušić Seljak, B. P-NUT: Predicting NUTrient Content from Short Text Descriptions. Mathematics 2020, 8, 1811. <https://doi.org/10.3390/math8101811>*

### FoodViz outil pour simplifier les analyses de données en alimentation et nutrition



L'étude de l'alimentation et nutrition à travers les cultures reste un défi. En partie parce que les données sont enregistrées en utilisant différents termes et standards et ne sont donc pas comparables : vous pouvez dire 250ml de porridge tandis que votre collègue appelle le même aliment un bol de oatmeal, par exemple. Cette hétérogénéité de termes alimentaires et standards peut être résolue par FoodViz, un nouvel outil qui a pour but de faire le lien entre différents termes alimentaires, standards et ressources. Cet outil peut aider à rendre des experts en diététique plus familiers avec les notations alimentaires, ou la sémantique des noms d'aliments et d'ingrédients, et donc rendre plus facile la recherche et la préparation de menus diététiques.

FoodViz est une application d'une seule page développée avec React, une bibliothèque JavaScript pour construire des interfaces d'utilisateur, et sert en proposant des recettes pré-réalisées déjà annotées et cartographiées par les développeurs de FoodViz. Les développeurs ont essayé d'obtenir un outil pratique pour l'utilisateur qui permet de trouver facilement ingrédients et descriptions de recettes. FoodViz sera capable de trier plus de 23 000 recettes par nom ou catégorie. Cet outil sera utile à la fois pour des chercheurs et pour la réalisation de menus i.e. d'hôpital ou diététiques.

Based on: *FoodViz: Visualization of Food Entities Linked Across Different Standards. Stojanov R, Popovski G, Jofce N, Trajanov D, Seljak B, Eftimov T. Machine Learning, Optimization, and Data Science. (2020). pp 28-38. [doi:10.1007/978-3-030-64580-9\\_4](https://doi.org/10.1007/978-3-030-64580-9_4)*

## FoodPaths : développer un Partenariat Prototype pour des Systèmes Alimentaires durables

de Line Friis Lindner, Federica Striglio et Katherine Flynn, ISEKI-Food Association

ISEKI-Food est partenaire d'un nouveau projet ! FoodPaths, un Horizon Europe CSA, accélère la transition vers des Systèmes Alimentaires Durables (Sustainable Food Systems, SFS) en développant un Partenariat Prototype. Le projet, qui a commencé en Juin 2022, est un pilote pour un futur partenariat et fournira méthodologies, (digital) outils, programmes, protocoles de travail et un modèle de gouvernance multi-niveau inclusif. Avec 16 partenaires à travers l'Europe comme institutions publiques, recherche et formation, privé et publique (incluant PME), OGN..., ISEKI-Food sera activement impliquée dans la formation du futur partenariat SFS.

En Juin 2022, les 17 partenaires du projet se sont rencontrés dans un meeting à Paris, France, dans les locaux du coordinateur INRAE.

A propos de l'enseignement SFS

ISEKI-Food examine les systèmes d'enseignement en alimentaire et les programmes/stratégies adoptées (de l'enfance aux employés expérimentés) et organise des workshops pour identifier des exemples de bonne pratique en formation SFS et besoins R&I.

Appel pour des exemples de meilleure pratique en formation SFS

Entre Novembre 2022 et Janvier 2023, ISEKI-Food organisera six workshops (en-ligne et F2F) pour apprendre avec des exemples de cours ou formations SFS parmi les membres ISEKI. Si vous voulez contribuer, nous serons très heureux de le savoir ! SVP contactez l'un des managers du projet !



Line Friis Lindner : [line@iseki-food.net](mailto:line@iseki-food.net)

Katherine Flynn : [katherine@iseki-food.net](mailto:katherine@iseki-food.net)

Federica Striglio : [federica.striglio@iseki-food.net](mailto:federica.striglio@iseki-food.net)

## Nouveaux projets Erasmus+ : SUST-AID & HORECA

de Foteini Chrysanthopoulou et Federica Striglio, ISEKI-Food Association



**SUST-AID**



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

Des millions de personnes de par le monde connaissent une faim chronique et cela a empiré suite aux conséquences de la pandémie COVID-19. Une insécurité alimentaire a aussi augmenté en Europe avec des taux plus élevés en Europe de l'Est, Chypre et Grèce. Le projet SUST-AID *“Environmentally Sustainable Food Aid programs in Europe: Vocational educational strengthening capacities and program delivery”* a pour objectifs d'augmenter la capacité des programmes d'aide 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 les SDGs ; et améliorer les compétences nutritionnelles, green et de gestion des personnels et volontaires

des programmes d'aide alimentaire. Le projet est une coopération de 6 partenaires de 5 pays de l'UE et est financé par le programme Erasmus+. Il a commencé en Mars 2022 et durera 36 mois. ISEKI-Food Association est responsable du développement des outils de formation, ce qui est le résultat du projet, et se concentre sur les personnels et volontaires travaillant dans le secteur de l'aide alimentaire.

Une information confuse et dispersée sur plusieurs sites peut être trompeur pour les employés HORECA et leur donner une fausse information à propos de pratiques en sécurité alimentaire et hygiène. Donc, le projet HORECA *“Strategies to Improve the Qualifications of Hotel Restaurant Catering Staff on Food Safety and Hygiene Practices”* a pour but d'améliorer la connaissance des employés HORECA sur les pratiques de sécurité et hygiène alimentaire en construisant une plate-forme en ligne sûre qui inclut de courtes vidéos d'entraînement, un forum, des liens avec une information utile sur le web et des cours académiques. Et un livre-guide aidera les formateurs à mettre en oeuvre le programme de formation. Le projet est une coopération de 5 partenaires de différents pays et est financé par le programme Erasmus+. Il a commencé en Avril 2022 et durera 22 mois. ISEKI-Food Association est responsable de la dissémination, responsable pour prévoir le plan d'application et pour l'essentiel de son application, ainsi que la newsletter du projet.



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

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

### Octobre 2022

16-18 Octobre 2022

8<sup>ème</sup> International Conference on Dietary Fibre 2022

Plus d'information : <https://www.dietaryfibre.org/en/?idU=3#>

Louvain, Belgique

20-21 Octobre 2022

RETASTE: Rethink Food Waste

Plus d'information : <https://retaste.gr/>

Athènes, Grèce

20-22 Octobre 2022

2<sup>ème</sup> International Conference on Advanced Production and Processing

Plus d'information : <https://www.tf.uns.ac.rs/en#lat>

Novi Sad, Serbie

27-28 Octobre 2022

GENP 2022 International Conference

Plus d'information : <http://genp2022.pbf.hr/>

Poreč, Croatie

31 Octobre - 3 Novembre 2022

21<sup>ème</sup> IUFoST World Congress – Future of Food – Innovation, Sustainability & Health

Plus d'information : <https://www.iufostworldcongress-singapore.com/home>

Singapour

### Novembre 2022

3-4 Novembre 2022

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

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

Istanbul, Turquie

**Nouvelle date !** 7-9 Novembre 2022

36<sup>ème</sup> EFFoST/IFT-NPD Workshop on Nonthermal Processing of Foods

Plus d'information : <https://ntpworkshop.eu/>

Dublin, Irlande

7-9 Novembre 2022

36<sup>ème</sup> EFFoST International Conference 2022

Plus d'information :

<https://www.effost.org/effost+international+conference/effost+conference+2022/default.aspx>

Dublin, Irlande

17 Novembre 2022

1<sup>er</sup> International Congress on Food, Nutrition & Public Health

Plus d'information : <https://www.iseki-food.net/events/1st-international-congress-food-nutrition-public-health>  
Lisbonne, Portugal

30 Novembre - 2 Décembre 2022

10<sup>ème</sup> International CONGRESS of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists

Plus d'information : [https://pbn2022congress.pbf.hr/?page\\_id=59](https://pbn2022congress.pbf.hr/?page_id=59)  
Zagreb, Croatie

Mars 2023

**Nouveau !** 20-23 Mars 2023

EEM2023 - 8th International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry"

Plus d'information : <https://eem.tfzv.ues.rs.ba/>  
Jahorina, Bosnie Herzégovine

Juin 2023

19-23 Juin 2023

ICEF14 - International Congress on Engineering and Food

Plus d'information : <https://icef14.com/en/welcome/4>  
Nantes, France

Juillet 2023

5-7 Juillet 2023

7<sup>ème</sup> International ISEKI-Food Conference "Next-Generation of Food Research, Education and Industry"

Plus d'information : <https://iseki-food2023.isekiconferences.com/en/>  
Paris, France

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](mailto:office@iseki-food.net)  
<https://www.iseki-food.net/>

 [Back to contents](#)