



Contenu

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	1
Lancement du nouveau projet CATALYSE	1
Microalgues, algues et haloarchaea comme sources durables caroténoïdes	2
CTNC (National Technological Centre for the Food and Canning Industry, Espagne) évolution du projet	3
NOUVELLES SUR DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	4
WATSON est maintenant un projet de gestion sur la plateforme d'innovation de système alimentaire durable..	4
Rejoignez les Discussions Café mensuelles WASTELESS sur Pertes et Déchets alimentaires.....	5
HORECA-FS a tenu son dernier meeting de partenaires à Vienne et prévoit les dernières activités pour les derniers mois du projet	6
Extension du Projet E-SafeFood et nouveaux cours bientôt disponibles	7
Besoins en compétences dans l'industrie alimentaire – résultats des groupes avec experts du I-RESTART projet	8
Augmentez votre connaissance avec la plate-forme innovante eLearning du projet ERASMUS+ FIELDS – Formation disponible FREE	10
FAIRCHAIN : Chaines de valeur des aliments intermédiaires, apprenez plus avec notre formation en ligne libre	11
NOUVELLES D'AUTRES PROJETS	12
Horizon Europe Project micrOorc développera des technologies émergentes pour augmenter la qualité alimentaire, augmenter la durée de vie et réduire les déchets alimentaires	12
NOUVELLES SUR EDUCATION ET FORMATION	13
Post-doctoral Research Opportunité en Turquie	13
Programmes de formation en emballage alimentaire durable à l'Université de Ghent	13
EVENEMENTS / WEBINARS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR	14

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Lancement du nouveau projet CATALYSE

de **Paula Teixeira**, College of Biotechnology, Portuguese Catholic University, Portugal

Nous sommes excités de partager que le Projet Européen concernant l'innovation en sécurité alimentaire appelé CATALYSE, a officiellement commencé en Janvier 2024. Le Projet CATALYSE comprend 17 partenaires et a été choisi comme la meilleure proposition de l'appel : HORIZON-CL6-2023-FARM2FORK-01-12.

L'ambition de CATALYSE est de promouvoir la création d'une communauté plus résiliente, durable et équitable, à la fois en ligne et en pratique, pour comprendre les besoins des parties prenantes, de "farm2fork" pour assurer une sécurité alimentaire.



Kick-off Meeting, 31 Jan - 1 Feb 2024

Ce projet de trois années a pour but d'améliorer et rationaliser l'assimilation des connaissances et les solutions innovantes en sécurité alimentaire. Le meilleur moyen pour atteindre notre but a été de discuter avec tous les *catalysers* dans le Kick-off Meeting, du 31 Janvier au 1er Février 2024.

Les actions principales que nous avons décidées sont :

- i. Développement d'une base de données pour connecter les acteurs du système avec les innovations et la connaissance de "Farm2Fork", pour améliorer connaissance et compréhension;
- ii. Etablir la communauté de pratique CATALYSE (CoP) pour favoriser la collaboration pour accélérer l'adoption de pratiques et technologies innovantes;
- iii. Produire des outils éducatifs et fournir des formations à CoP sur l'innovation en sécurité alimentaire;
- iv. Supporter des start-ups et SME avec des innovations en sécurité alimentaire – en testant des méthodes et technologies, en se focalisant sur les producteurs traditionnels et locaux;
- v. Encourager les utilisateurs, comme les consommateurs et décideurs, pour prioriser l'innovation dans le système alimentaire;
- vi. Evaluer l'impact de l'innovation sur le système alimentaire.

Unicité de CATALYSE: Catalyse sera une plateforme où tous les acteurs de la chaîne alimentaire seront capables de rencontrer Innovateurs, régulateurs, académiques, industriels, organisations non-gouvernementales et les *catalyseurs* définiront ensemble les besoins et buts que l'innovation peut soit répondre et/ou offrir. En reliant tous ces différents acteurs, nous favoriserons les innovations faites sur mesure et co-crées avec un marché identifié pour application, et fournir des solutions gagnant-gagnant.

[#foodsafety](#) [#europeanunion](#) [#increaseawareness](#) [#knowledgesharing](#) [#education](#) [#startups](#)

Microalgues, algues et haloarchaea comme sources durables caroténoïdes

de Prof. Antonio Jesús Meléndez Martínez, Université de Seville, Espagne, et Prof. Rosa León, Université de Huelva, Espagne

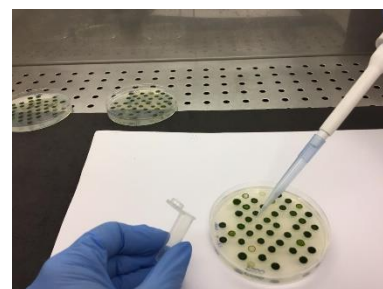
Dans ce projet, les équipes du Prof. Antonio Jesús Meléndez Martínez (Université de Seville, Espagne) et Prof. Rosa León (Université de Huelva, Espagne) sont liées pour valoriser de nouvelles sources économiquement faisables de caroténoïdes naturels. Précisément, algues, microalgues et *haloarchaea* sont visées parce qu'elles ont été progressivement incorporées dans le régime des êtres humains et des animaux, directement ou comme ingrédients extraits. Pour valoriser la valeur nutritionnelle et les propriétés promouvant la santé de ces extraits enrichis en caroténoïdes, des plateformes de production optimisée et une meilleure connaissance de leur biodisponibilité, extractabilité et actions biologiques potentielles sont nécessaires.

Dans le sous-projet mené par l'Université de Huelva, manipulation génétique et édition de génomes microalgues, ont été réalisés. Le but est d'approcher l'élimination des étapes clés pour obtenir le caroténoïde synthétique avec une culture rapide robuste et des microalgues modèle chlorohyte, et induire la production de caroténoïdes utiles (lutéine, zeaxanthine) ou des caroténoïdes à haute valeur ajoutée demandées sur le marché, pas habituellement accumulées dans ces souches comme lycopenes et β -cryptoxanthine. Les algal mutants seront générés par de nouvelles techniques génomiques (NGT), comme CRISPR, de façon à ce qu'elles ne puissent pas être considérées transgéniques. De plus, des approches métagénomiques seront exploitées pour la découverte de nouveaux microorganismes producteurs de nouveaux caroténoïdes, en s'intéressant de préférence aux extremophiles archaées, bactérie et microalgues, habitant les marais salants des Odiel Marshlands.



Les biomasses microalgues et haloarchées produites seront ensuite étudiées par l'équipe de l'Université de Séville, qui évaluera aussi les algues mangeables. Spécifiquement, dans ce sous-projet, la biodisponibilité potentielle (bioaccessibilité) des caroténoïdes dans toutes ces matrices sera évaluée. Des extractions plus vertes des caroténoïdes utilisant différents types de biosolvants et technologies comme ultrasons et microondes seront aussi testés. Plus tard, de possibles actions biologiques promouvant la santé d'extraits riches en caroténoïdes seront testés dans l'organisme modèle *Caenorhabditis elegans*.

La production de caroténoïdes sera accompagnée par la valorisation d'autres fractions de la biomasse obtenue après leur extraction, dans une approche bioraffinerie qui rend le procédé entier plus économiquement faisable. Les extraits enrichis en caroténoïdes et les fractions protéines obtenus après extraction des caroténoïdes seront caractérisés, hydrolysés enzymatiquement et testés pour différentes bioactivités fonctionnelles par plusieurs essais *in vitro*, déjà optimisés par l'équipe de l'Université de Huelva. L'étude des activités antiprolifératives utilisant plusieurs halorachaeal colique humain ainsi que des lignes de cellules fibroblastes de souris sera réalisée en collaboration avec des chercheurs de l'Université de Grenade (Espagne).



CTNC (National Technological Centre for the Food and Canning Industry, Espagne) évolution du projet

de Angel Martínez Sanmartin, ISEKI-Food Institutional member, CTNC, Espagne

CTNC est une référence en technologie alimentaire, son action principale étant de promouvoir l'innovation et le développement technologique du secteur agro-alimentaire à l'International et au niveau National comme une infrastructure de base pour assistance technologique et transfert de connaissance aux entreprises. Un fort pourcentage de l'activité du CTNC est mené dans le domaine de l'Economie Circulaire, en implémentant des stratégies qui prennent en compte tous les co-produits générés dans les procédés de valorisation testés dans son unité pilote, ainsi que les validations nécessaires pour mettre de nouveaux produits sur le marché.

CTNC est un Centre Cervera d'Excellence pour le projet "Etablissement d'un Réseau Cervera pour le développement de matériaux techniques hautement durables dérivés de sous-produits ou résidus de l'industrie agricole et des opérations de conservation des espaces naturels - AGROMATTER" et a travaillé en collaboration avec 4 centres espagnols pour établir un réseau appliqué au développement de matériaux biosourcés pour des applications techniques (textile, emballage, secteur agricole, etc..) depuis 2021. C'était un projet financé par le CDTI (Centre pour le Développement Technologique industriel) via le Ministère de Science et Innovation en Espagne, dans le cadre de bourses pour "Cervera" Technological Centers of Excellence. CER-20211013.

L'objectif du projet a été la valorisation des déchets et sous-produits agro-alimentaires, et donc constitue une position comme centres R&D de référence à la fois nationalement et internationalement, de telle manière que cela résulte en l'augmentation de projets R&D et en actions de transfert de technologie au business. Pendant trois ans, CNTC amélioré ses capacités techniques et réalisé une amélioration en transfert de technologie, en étant capable de promouvoir plus de 30 projets collaboratifs et assistance aux entreprises. Pour cela, il a utilisé différents démonstrateurs comme un outil, tous dirigés sur différents secteurs. Plus particulièrement, il a travaillé sur le démonstrateur neutraceutiques et cosmétiques et a été un intermédiaire avec des centres de développement final pour des secteurs tels que emballage, agriculture, cosmétiques, textiles et automobile. CTNC a travaillé sur un démonstrateur relié aux neutraceutiques et cosmétiques avec l'objectif de réaliser la mise à l'échelle d'un pilote de procédés durables des sous-produits industriels de citron, brocoli et raisins, et leur validation dans le secteurs agro-alimentaire. Des produits avec ces extraits riches en fibres, sucres et composés antioxydants (polyphenols), ainsi que d'autres co-produits sans polyphenols ont été élaborés : i) Jambons dans lesquels l'additif pectine est remplacé par des fibres naturelles obtenues de la peau du citron; ii) Kombuchas d'extraits liquides de citron, raisin et brocoli, et iii) Sponge cake enrichi en fibre de citron. Remarquable est aussi son implication dans un autre démonstrateur, en fournissant des matériaux de base pour des procédés de fermentation qui génèrent des produits agricoles et en collaborant à l'étude d'un biofertilisateur pendant l'étape de germination, ou en validant l'effet biostimulant dans une récolte spécifique.

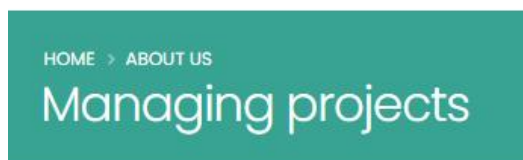
Finalement, CTNC fournit des solutions innovantes pour l'implantation d'une Stratégie d'Economie Circulaire dans des compagnies du secteur agro-alimentaire. Donc, le CTNC offre au secteur la possibilité de développer des projets personnalisés et rend disponible aux compagnies agro-alimentaires un service de support R&D pour fournir au client une image complète des différentes possibilités de financement qui existent au niveau régional, national et international. A l'intérieur du réseau CERVERA AGROMATTER NETWORK, CTNC a amélioré ses capacités pour détecter les appels qui sont publiés périodiquement, en étant capable d'offrir une information à jour quand ils sont publiés dans les bulletins officiels ou les portails spécifiques des organisations responsables.



NOUVELLES SUR DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

WATSON est maintenant un projet de gestion sur la plateforme d'innovation de système alimentaire durable

de Sara Barbosa & Ana Ramalho, Project Managers à ISEKI-Food Association



La Plateforme **Sustainable Food System Innovation** est un environnement en ligne créé pour toute personne intéressée par **aliment durable** qui veut rester au courant des dernières réalisations, innovations, et activités dans les systèmes aliments durables. La plateforme est un outil intéressant pour les consommateurs, fermiers et coopératives, industrie et détail, décideurs et fournisseurs de technologie. La plateforme est active grâce à des contributions de projets de gestion et financés EU, qui ont pour but de construire un point commun et centralisé de connaissance, avec l'avantage d'avoir une information disponible et un site web mis à jour des années après la fin de chaque projet. Cette stratégie transforme la plateforme en un projet actif à long terme.

Le **WATSON** Projet, duquel l'équipe ISEKI est partenaire, a rejoint récemment la Plateforme Sustainable Food System Innovation comme un projet de management. Le projet WATSON a comme but important d'améliorer la traçabilité dans le système d'aliment durable. Les résultats du projet fourniront un ensemble d'outils et de mécanismes qui peuvent détecter et empêcher des activités frauduleuses dans la chaîne alimentaire, donc en accélérant les solutions de transparence dans les systèmes alimentaires EU. Spécifiquement, le projet concerne les chaînes de miel, vin, poisson, viande, produits laitiers, et huile olive. Il a aussi pour but d'équiper les autorités et les décideurs avec les données, la connaissance, et les idées pour atteindre une connaissance complète de la situation de la chaîne alimentaire.



Tous les résultats WATSON seront disponibles sur la plateforme et cette collaboration augmentera la visibilité du projet WATSON ainsi que la plateforme.

Enregistrez-vous [here](#) et obtenez les dernières nouvelles !

Pour en savoir plus sur le Projet WATSON et être informé, suivez-nous sur Social Media Channels et visitez notre [website](#).



Horizon 2020
European Union funding
for Research & Innovation



Rejoignez les Discussions Café mensuelles WASTELESS sur Pertes et Déchets alimentaires

de **Luminita Ciolacu** et **Sofia Reis** (alphabétiquement), Project Managers à ISEKI-Food Association



Le **projet WASTELESS** accueillera une série de Discussions Café mensuelles pour engager avec les parties prenantes de la chaîne de valeur alimentaire sur des sujets relatifs à Perte Alimentaire et Déchets (FLW). Nous ne pouvons pas être plus excités de commencer les interactions avec nos membres de la communauté et de s'engager avec toutes les parties prenantes via les WASTELESS Monthly Café Talks. Buvez votre café avec nous et discutez de votre sujet d'intérêt en relation avec FLW ! dit Luminita Ciolacu, Project manager à ISEKI Food Association, membre de l'équipe d'organisation !

Les discussions café mensuelles ont pour but d'encourager, à travers un échange de vues et les meilleures pratiques sur mesures de FLW, stratégies de conduite et valorisation entre tous les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire, des producteurs primaires aux consommateurs, décideurs, chercheurs et autres. Nous attendons un partage stimulant de l'information sur leurs besoins, attentes et sujets d'intérêt. Des experts seront invités pour partager leurs perspectives, résultats et défis rencontrés et répondre aux questions des participants.

Le lancement officiel sera le **Vendredi 19 Avril 2024, à 11:00 CET** avec Prof. Ana Barros (UTAD), WASTELESS Coordinateur, pour débattre sur le sujet: **Unlocking Value de FLW!** La discussion couvrira les stratégies pour redonner de la valeur aux sous-produits en ingrédients valables et initier de nouveaux concepts alimentaires, en donnant de l'importance aux avantages économiques et environnementaux de ces pratiques, en utilisant une approche d'économie circulaire.

Les réunions sont libres et ouvertes à tous. Inscrivez-vous [here](#) pour rejoindre !

Pour toute question contacter luminita.ciolacu@iseki-food.net ou sofia.reis@iseki-food.net

Restez connectés avec WASTELESS sur wastelesseu.com, [Twitter](#) et [LinkedIn](#).



**Funded by
the European Union**

WASTELESS est financé par l'Union Européenne (Grant Agreement No. 101084222). Les vues et opinions exprimées sont cependant seulement celles des auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union Européenne ou de l'Agence Exécutive de Recherche. Ni l'Union Européenne ni l'autorité de bourse peuvent être tenues responsables pour elles..

HORECA-FS a tenu son dernier meeting de partenaires à Vienne et prévoit les dernières activités pour les derniers mois du projet

de **Federica Striglio & Sara Barbosa**, Project Managers à ISEKI-Food Association



Stratégies pour améliorer la Qualification du Personnel de restauration d'Hotel Restaurant en Sécurité Alimentaire et Pratiques d'hygiène

Le 3ème et final Transnational Meeting du HORECA-FS consortium a eu lieu à Vienne, Autriche, les 17-18 Octobre 2023. Le meeting s'est tenu au Impact Hub Vienna par la ISEKI Food Association, et des partenaires ont participé de Turquie, Pologne, Slovaquie et Espagne. Les partenaires présents étaient Çanakkale Onsekiz Mart University (TR), la Slovak University of Agriculture (SK), la Polish Farm Advisory (PL), et le Centre Tecnològico Nacional de la Conserva (ES).

Le meeting fut fructueux et a permis aux partenaires de planifier les prochaines étapes pour l'implantation de l'activité du projet. Des partenaires ont eu l'opportunité de partager leurs résultats des activités initiales de Pilotage des cours développés, et de nombreuses mises à jour et commentaires pour la e-Learning plateforme ont été discutés.

Les étapes d'implantation du projet ont été prévues et acceptées par tous les membres participants. Chaque partenaire a présenté ses idées pour les activités de pilotage et multiplier les événements qu'ils développeront et mèneront, et différentes discussions ont eu lieu jusqu'à ce que toutes les parties soient satisfaites, et la cohérence globale des modules soit garantie, le plan de dissémination et le plan d'assurance qualité soient présentés et acceptés.

Nous invitons nos lecteurs intéressés au domaine Horeca à s'inscrire sur notre plateforme et prendre le cours. C'est disponible à <http://www.horecafs.org/lms>, où vous pouvez trouver six modules différents concernant les règles de sécurité et d'hygiène du secteur.



Ce projet a été créé avec le support de la Commission Européenne.
Ce document reflète seulement les vues de l'auteur,
Et la Commission ne peut pas être tenue responsable pour aucun usage
Qui peut être fait de l'information qu'il contient.

Extension du Projet E-SafeFood et nouveaux cours bientôt disponibles

de **Federica Striglio, Luis Mayor, Sara Barbosa, Luminita Ciolacu**, Project managers à ISEKI-Food Association



Bonnes nouvelles pour le **e-SafeFood Projet** : **une extension de 6 mois a été accordée** ! Cette extension permet aux partenaires du consortium d'approfondir encore plus les efforts de développement d'activité, en assurant l'obtention de possibles meilleurs résultats.

En plus de cette extension de 6 mois, le consortium du projet souhaite informer que le premier cours développé sur Durée de Vie Microbienne est dans les phases finales et sera bientôt disponible pour tous les participants intéressés qui recevront un certificat de participation. Le deuxième cours sur Validation Procédé, disponible en niveau avancé, sera bientôt chargé sur la [Moodle platform](#) de ISEKI-Food Association. Ces cours sont destinés à fournir des informations précieuses, connaissance et pratique à notre public :

Qu'est-ce qui peut être attendu des cours à venir :

- **Durée de Vie Microbienne** : le module enseignera aux étudiants sur les principales exigences réglementaires, études et outils nécessaires pour valider ou vérifier la durée de vie microbienne des aliments. Ce cours sera disponible aux niveaux basique, intermédiaire et avancé.
- **Validation de Procédé** : ce module enseigne la preuve de l'efficacité du procédé, les sujets en microbiologie prédictive, et validation du procédé. Ce cours sera disponible à un niveau avancé.

Restez attentifs pour plus de mises à jour des dates de lancement et détails d'inscription à ces cours.

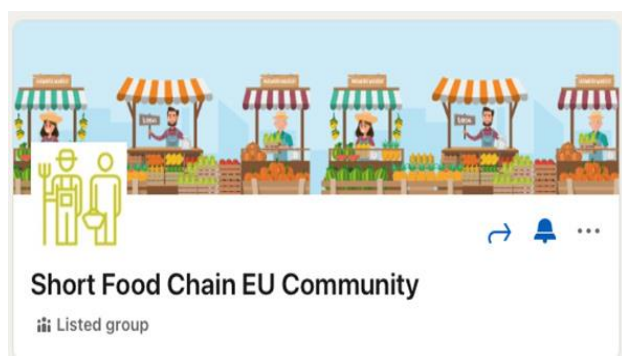
Suivez-nous sur : [website](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#) and [Facebook](#).

Des détails du projet peuvent être trouvés sur le projet ISEKI Overview page ici : <https://www.iseki-food.net/projects/project-overview>

Contact: Gemma Cornuau, Project Coordinator: g.cornuau@actia-asso.eu

EU4Advice: Rejoignez notre "Short Food Chain EU Community"

de **Katherine Flynn et Sofia Reis** (alphabétiquement), ISEKI-Food Association



ISEKI-Food Association est partenaire de **EU4Advice**, un Horizon Europe CSA ayant pour but de construire la compétence d'acteurs de Short Food Supply Chain (SFSC) et d'améliorer le rôle de conseillers comme catalyseurs de flux de connaissances en SFSC.

Nous créons de nouvelles méthodes d'interaction et améliorons les existantes incluant le LinkedIn groupe formé en 2018 pendant le **SMARTCHAIN** projet. Le groupe a maintenant presque 700 membres ! Comme membre du groupe, vous pouvez publier sur des activités dans votre organisation et rencontrer des innovateurs SFSC de partout en Europe.

Rejoignez le groupe [here](#).

Besoins en compétences dans l'industrie alimentaire – résultats des groupes avec experts du I-RESTART projet

de Ana Ramalho et Luis Mayor, ISEKI-Food Association Project Managers

Le projet **Erasmus+ I-RESTART** a pour but la reconversion et le perfectionnement des travailleurs des secteurs agro-alimentaires et vétérinaires pour améliorer leurs compétences numériques et faciliter la transition vers l'initiative Pacte vert. Le point de départ du projet était une carte des besoins de compétences des différents secteurs, en prenant en considération le travail développé pour identifier les lacunes en compétences dépendant du **FIELDS project**, de façon complémentaire. Pour réaliser ce travail, plusieurs activités ont été entreprises, principalement des groupes de discussion avec experts, une revue européenne et une analyse des futurs scénarios sur les besoins de compétences.



En plongeant dans les résultats des groupes de discussion pour le secteur Industrie Alimentaire, plusieurs résultats peuvent être soulignés. Ces groupes de discussion ont été organisés dans les pays partenaires du projet, Autriche, Danemark, Allemagne, Grèce, Italie, Hollande, Portugal, Slovénie et Espagne, entre mars et mai 2023, la plupart en ligne, et deux en format face à face. Au total 76 participants de différentes parties prenantes de l'industrie alimentaire, comme des gestionnaires et directeurs, ainsi que des conseillers et fournisseurs d'éducation, se sont réunis ensemble pour débattre le courant et futurs besoins de formation, selon leur expérience, dans chaque thème présenté. Les groupes ont aussi discuté des meilleures méthodes pour faire la formation mais aussi les principaux défis qu'ils trouvaient à former leur personnel.

Ici nous mettons en évidence les trois besoins les plus mentionnés dans tous les groupes parmi les pays, la plupart mentionnés par domaine de connaissance, avec en même temps quelques réserves et remarques exprimées par les groupes participants.



En **digitalization**, gestion des données (collecte, traitement, analyse); basic IT compétences; et compétences en numérisation spécifiques au secteur (software, équipement, robots, machines) sont vues comme les plus demandées de 15 compétences identifiées. Quelques-unes des raisons étaient : *“Dans l'industrie alimentaire, de nombreuses tâches ont été remplacées par la robotisation ; c'était avant pour la plupart un travail non spécialisé. L'utilisation de technologie n'est pas seulement juste de remplacer des tâches humaines par des ordinateurs ou des robots. Le travail est maintenant tout de la haute technologie, avec de nouveaux travaux et procédés et soulevant des questions (FG Hollande”*. Aussi de grandes différences en termes de IT compétences sont observées: *“certains ne font rien d'autre toute la journée qu'utiliser un ordinateur, et d'autres savent seulement se connecter (FG Autriche)”*.

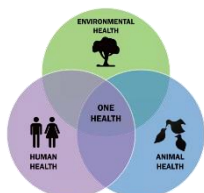


Dans le domaine de la **Durabilité**, Utilisation durable des ressources (énergie, eau, matières premières...); Impact environnemental des produits pour tous les produits alimentaires de l'industrie alimentaire et conscience des concepts de production alimentaire circulaire et durable, étaient les trois compétences principales mentionnées, parmi 13 besoins de compétences identifiées. Comme quelques participants du groupe de discussion disaient : *“Etre capable d'étiqueter l'empreinte environnementale d'un produit est une nouvelle tendance qui devrait et sera une pratique commune pour tous les produits alimentaires dans les années à venir (FG Denmark)”*, et *“La compétence pour évaluer et aborder et résoudre de manière durable - e.g. eau de procédé vs. sécurité alimentaire, parce que d'un point de vue sécurité alimentaire, l'eau de procédé devrait être change assez souvent, mais d'un point de vue économie circulaire, c'est l'opposé. C'est très difficile pour la personne responsable car ce n'était pas un problème il y a 20 ans (FG Austria)”*.



En **Business** et **compétences générales**, Travail d'équipe, négociation et gestion de conflit; Direction et gestion de l'Innovation étaient les trois compétences les plus nécessaires des 21 identifiées. Les experts mettent fortement en avant les compétences générales comme un besoin réel pour les travailleurs dans le domaine de l'industrie alimentaire: *“La capacité à travailler dans une équipe est la seule façon pour qu'un système de production, comme l'alimentaire, puisse exploiter son potentiel. Que l'on considère des industries alimentaires ou des restaurants, des équipes efficaces peuvent*

améliorer l'expérience alimentaire. De plus, cela permet aux activités jour après jour de se dérouler plus calmement: les opérateurs travaillent plus efficacement, et ils tendent à innover plus vite s'ils collaborent réellement (FG Italy)", et "Un encadrement positif pourrait être un élément clé non seulement pour réussir à mener la compagnie, en faisant de plus gros profits mais aussi pour construire de forts liens avec les consommateurs. Des entreprises alimentaires menées par des patrons efficaces ont plus de chances de réussir au niveau local et plus global. L'encadrement aide à être plus proactif et réactif à de nouveaux consommateurs et l'innovation peut être créée (FG Italy)".



Dans le domaine émergent **One Health**, Connaissance de base en alimentaire, nutrition et santé (incluant nutraceutiques et microbiote intestinal); sécurité alimentaire perception et sujets concernant sécurité alimentaire liés aux tendances des nouveaux consommateurs; et sécurité aliment et alimentation concernent le top de la liste de 15 compétences. Quelques commentaires en plus de cette sélection étaient : "Information à propos des produits est une question de santé publique. Des modes alimentaires basés sur des mythes sont complètement légitimes sur une base individuelle mais ne doivent pas être diffusés comme vérité (FG Portugal)", et "L'importance de la sécurité alimentaire parmi les travailleurs d'une industrie alimentaire diffèrent. Des formations continues et sur mesure basées sur la connaissance initiale sur le thème doivent être réalisées (FG Greece).



Pour des **tendances sectorielles**, Nouveaux ingrédients, nouveaux aliments et nutraceutiques; Emballage intelligent et matériaux pour contact alimentaire ; et Gestion efficace des chaînes logistiques (ressources et logistique) atteignent plus de 15 compétences. Quelques opinions d'experts sur ces besoins sont comme suit : "Les travailleurs et opérateurs de l'industrie alimentaire doivent être informés des nouveaux aliments et autres nouveaux termes venant d'innovation dans le secteur (FG Italie)"; "L'emballage actif fournit une protection supérieure contre l'humidité, l'oxygène, l'odeur et autres volatiles qui aident les aliments emballés à durer plus longtemps et a un effet direct sur la durabilité de l'aliment (FG Greece)" et "la connaissance en logistique est fortement distinctive pour l'industrie alimentaire d'aujourd'hui : depuis les sources de matériaux bruts jusqu'à la distribution du produit final, un système harmonisé est nécessaire pour éviter des problèmes critiques et pénuries (FG Italy)".

Une autre question centrale était de comprendre les difficultés relatives à la formation et comment les résoudre. Parmi les 15 difficultés mentionnées, les experts ont identifié un manque de formation précise, orientée vers la cible, un manque de formateurs (qualifiés/motivés) et un manque de formation pratique adaptée. Par rapport aux méthodes de formation, les trois les plus demandées par les participants dans le groupe de discussion étaient en accord avec les difficultés décrites, ce qui suggère de s'occuper de ces domaines: Formation pratique adaptée; Apprentissage en ligne adapté et Formation Spécifique (expert ou sur mesure).

Le projet I-RESTART continuera ses efforts pour aborder les besoins observés et aider les travailleurs de l'industrie alimentaire à améliorer leurs qualifications, compétences. Selon ces besoins de compétences, des matériels de formation seront développés par le consortium et seront ensuite disponibles sur le website. De plus, des sessions de formation en face à face seront organisées dans les pays partenaires, en se focalisant sur les besoins de compétences les plus importants dans chaque pays.

Restez attentif pour plus d'infos sur les activités de I-RESTART sur [LinkedIn](#), [Twitter](#) et le projet [website](#).

Augmentez votre connaissance avec la plate-forme innovante eLearning du projet ERASMUS+ FIELDS – Formation disponible FREE

de **Julian Drausinger, Stefan Ferlin et Lisa Meidl**, Lebensmittelversuchsanstalt (LVA), Autriche & **Ana Ramalho et Luis Mayor**, ISEKI-Food Association



Le projet **Erasmus+ FIELDS** concerne les besoins en compétences dans les secteurs Agro-alimentaire et Forêt, en accord avec les agenda et stratégie de compétences européens. La demande actuelle pour une transformation numérique est importante pour améliorer l'efficacité du procédé et la flexibilité en production pour répondre aux demandes du marché. En même temps, les secteurs sont engagés vers des produits et des procédés plus durables et écologiques pour se conformer aux principes d'économie circulaire et tendances de consommation. Tous ces défis

demandent d'améliorer et perfectionner les travailleurs de l'industrie.

Très tôt cette année, la nouvelle **e-learning platform** du projet FIELDS a été lancée, pour fournir une formation à son rythme et gratuite aux professionnels en forêt, industrie alimentaire et agriculture. Les outils sont adaptés à des domaines professionnels spécifiques et conçus pour aider les individus à naviguer dans ce domaine avec des changements réels. Des experts autrichiens renommés ont été impliqués dans le développement de cette initiative. Le contenu du cours couvre quatre domaines principaux : **bioéconomie** (17 sujets), **durabilité** (29 sujets), **digitalization** (18 sujets), et **savoir-être & esprit d'entreprise** (10 sujets). La connaissance acquise via ces cours a pour but d'aider les travailleurs à s'adapter aux changements.

Souvent, des programmes de formation de bonne qualité sont chers, prennent du temps, ou font partie de programmes éducatifs plus larges. De plus, l'expérience des gens varie, et chaque programme de formation ne s'aligne pas parfaitement avec les besoins individuels. Pour tenir compte de cela, des experts ont développé des contenus de connaissance spécifique pas liés à un curriculum de formation obligatoire et élaboré. Les apprenants choisissent quels cours ils jugent utiles et progressent à travers le cours à leur propre vitesse.

Si vous êtes intéressés par des sujets tels que 'Comment fonctionne la bioéconomie?', 'Comment puis-je établir une gestion environnementale selon EMAS dans mon entreprise?', 'Qu'est la future agriculture?', 'Comment puis-je devenir un meilleur patron?', ou 'Comment les procédés alimentaires fonctionnent exactement?', des cours très intéressants vous attendent, ainsi que des réponses à beaucoup de questions courantes. Tout ce que vous devez faire est créer un compte libre avec juste quelques cliques et choisir vos premières leçons. Le contenu et les contributions de nombreux experts ont été financés via des bourses EU, les rendant disponibles pour vous **gratuits**.

Enregistrez-vous, parcourez, explorez et chargez la formation qui vous intéresse.

Augmentez votre connaissance et améliorez vos compétences ! Commencez aujourd'hui !

Suivez FIELDS progress and outcomes sur le [website](#), [LinkedIn](#), [Facebook](#) et [Twitter](#)



FAIRCHAIN : Chaines de valeur des aliments intermédiaires, apprenez plus avec notre formation en ligne libre

de [Luminita Ciolacu](#), [Katherine Flynn](#) et [Ana Ramalho](#) (alphabétiquement), Project managers à ISEKI-Food Association


Il y a un intérêt croissant pour rendre les **chaînes alimentaires plus durables**, fortement circulaires, moins complexes, et moins dépendantes des différents acteurs et ressources. De nombreuses parties prenantes dans différents domaines de la chaîne alimentaire cherchent à réaliser des procédés plus efficaces, et des produits avec une plus petite empreinte écologique. Un nouveau paradigme exploré par le projet FAIRCHAN est la définition et le développement de (chaînes de valeur d'aliments intermédiaires) **Intermediate Food Value Chains (IFVC)**. Ce concept encourage les producteurs à changer d'un domaine d'opération local à régional, unissant des forces, partageant des coûts et avec de meilleurs prix. Et, en même temps, en restant proche des consommateurs.



The screenshot shows the FAIRCHAIN website interface. At the top, there is a navigation bar with links: HOME, ABOUT US, INVENTORIES, TRAINING, COMMUNITY GROUPS, and LOGOUT. Below the navigation bar, there are two course listings. The first listing is for the course "From Short to Intermediate Food Value Chains". It includes a description: "A 3.5-hour course on based on further research findings of the FAIRCHAIN project. A Certificate of Completion will be awarded to those who complete all sections of the course and receive a grade of 80% or better on the final exam." It also states "Availability: Course is currently available!" and provides a registration link: "Register for the e-learning course 'From Short to Intermediate Food Value Chains' here!". The enrolment key is FAIRCHAIN2023. The second listing is for the course "Introduction to Intermediate Food Value Chains (IFVCs)". It includes a description: "A 2.5-hour course on based on initial research findings of the FAIRCHAIN project. A Certificate of Completion will be awarded to those who complete all sections of the course and receive a grade of 80% or better on the final exam." It also states "Availability: Course is currently available!" and provides a registration link: "Register for the e-learning course 'Introduction to Intermediate Food Value Chains (IFVCs)' here!". The enrolment key is FAIRCHAIN2023.


Dans ce contexte, le consortium FAIRCHAIN a développé deux formations en ligne, destinées à tous ceux intéressés à trouver plus sur les IFVC, en apprenant des autres et en connaissant des histoires réussies.

"Introduction to Intermediate Food Value Chains" (2-h cours) et **"From Short to Intermediate Food Value Chains"** (4-h cours) sont librement disponibles sur la plateforme [Sustainable Food System Innovation Platform](#).

 **Enregistrez-vous ! Soyez motivés** et suivez les cours à votre propre vitesse, quand vous voulez, et où vous voulez. A la fin **obtenez votre certificat!**

Un troisième cours est actuellement en développement sur le procédé innovant de co-crédation dans lequel un système collaboratif est établi pendant le développement d'un produit/innovation pour incorporer les visions de ceux impliqués dans la chaîne alimentaire.

 **DISPONIBLE, RESTEZ A L'ECOUTE !**

 Suivez-nous et apprenez plus sur [LinkedIn](#), [Facebook](#), [Instagram](#), et [Twitter](#) et via notre [FAIRCHAIN website](#), où vous pouvez souscrire à la [FAIRCHAIN newsletter](#).



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

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS

Horizon Europe Project micrOOrc développera des technologies émergentes pour augmenter la qualité alimentaire, augmenter la durée de vie et réduire les déchets alimentaires

de **Manuela Guiducci**, CiaoTech – Gruppo PNO, Italie

Dans **micrOOrc - Orchestrating Food System Microbiomes to Minimize Food Waste**, commencé le 1er novembre 2023, financé sous Grant Agreement N° 101136248 – nous développerons des solutions durables qui réduisent et empêchent la détérioration des aliments et les déchets alimentaires, en se focalisant sur technologies, services, outils, politiques et pratiques basés sur la surveillance, en utilisant et ciblant des microbiomes dans l'aliment et la chaîne de production alimentaire, dit le scientifique senior Solveig Langsrud à Nofima, et manager du projet. Les outils et technologies développés dans micrOOrc sont positionnés à un haut niveau de maturité en recherche et innovation (R&I) et sont attendus atteindre TRL6-7 à la fin du projet. Les technologies micrOOrc et les découvertes scientifiques, combinées avec une conscience croissante du public et une demande pour des aliments durables, contribueront à un système alimentaire juste, sain et respectueux de l'environnement, en accord avec le European Green Deal.



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the granting authority. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Domaines R&D choisis

Cinq domaines sont choisis pour leur potentiel à prédire et étendre la durée de vie, réduire les déchets alimentaires et favoriser un système alimentaire durable :

- Modèles analytiques prédictifs incorporant l'information microbiote pour prédire la durée de vie.
- Indicateurs temps-température (TTIs), solutions étiquette intelligente pour durée de vie dynamique.
- Tests de détection rapide pour indicateurs microbiens de détérioration d'aliment.
- Technologies de protection basées sur le microbiome pour remplacer des produits chimiques synthétiques et augmenter la durée de vie et sécurité.
- Nouvelles solutions d'emballage visant les déchets pour développement durable et augmenter la durée de vie.

Poulet, saumon et analogue viande basé sur les plantes

micrOOrc appuiera la transition vers des systèmes plus durables et sains en considérant poulet et saumon crus aussi bien que des analogues viandes basés sur des plantes. Pour guider et démontrer l'intérêt industriel, social et économique des innovations micrOOrc, le projet évaluera l'acceptabilité par le consommateur et les aspects de durabilité environnementale à toutes les étapes du cycle de vie de production, identifiera et aidera à résoudre les défis législatifs et exigences pour appliquer de nouvelles technologies, et proposer un nouveau cadre pour le contrôle du microbiome dans le système alimentaire.

micrOOrc est conçu par une multinationale, un consortium multi-acteurs et trans-disciplinaire incluant des compagnies à la pointe et des institutions de recherche expérimentées, comme le **Centre for Biotechnology and Fine Chemistry (CBQF)**, à l'Université Portugaise Catholique.



NOUVELLES SUR EDUCATION ET FORMATION

Post-doctoral Research Opportunité en Turquie

de **Mecit H. Öztop**, Middle East Technical University (METU), Turquie

ENRICH TOGETHER – Etes-vous actuellement dans les phases finales de votre PhD ou vous avez terminé votre PhD et vous cherchez une opportunité de Recherche Post-doctorale de 12-24 mois en Turquie ?

Orta Doğu Teknik Üniversitesi / Middle East Technical University est heureuse de vous informer du premier ENRICH-TOGETHER **appel pour 10** très motivés et excellents **post-doctoral researchers** pour être associés avec un enseignant expert 60+ travaillant dans le domaine Green and Blue Transition est maintenant ouvert jusqu'au 16 Avril, 2024.

Pour plus d'information et candidature voir le site <http://enrichtogether.metu.edu.tr/> #MSCA #COFUND

Programmes de formation en emballage alimentaire durable à l'Université de Ghent

de **Katleen Anthierens**, Ghent Université, Belgique

L'Université de Ghent est fière et heureuse d'avoir développé **trois programmes de formation uniques** sur Emballage Alimentaire Durable

Trois programmes, différents en longueur, intensité, objectifs et acquis scolaires. Quelque chose pour chaque goût et toute sorte de profil, que ce soit des jeunes gradués, des professionnels ou des étudiants internationaux.

1. Master Avancé de Science en Emballage Alimentaire Durable (60 ECTS)

Un programme **global** combinant tous les aspects possibles en 9 cours et une thèse de master. Le programme conduit au grade de master.

2. Postgraduate Programme Emballage Alimentaire Durable Solutions (45 ECTS)

Un programme "**plus court**" contenant les fondamentaux du programme de master en 7 cours, et une pratique en stage dans une organisation extérieure.

3. Postgraduate Programme Food Packaging: Track: Aliment, Matériaux et Durabilité (20 ECTS)

Le programme **le plus court** focalisant sur un des trois domaines, dans lequel une intégration réussie conduit à un certificat postgraduate.

Pourquoi?

Garder un produit alimentaire frais et sans danger aussi longtemps que possible réduit les déchets alimentaires, mais l'équipement nécessaire pour assurer la durée de vie la plus longue possible n'est pas toujours le plus durable. Inversement, l'équipement le plus durable peut ne pas avoir le meilleur effet sur l'aliment en termes de sécurité alimentaire ou qualité. Ainsi chaque produit alimentaire fait face à sa propre question: quels matériau et technologie doit-on utiliser pour maximiser la durée de vie, une qualité garantie, être rentable, durable et sûr ?

Ces questions sont au coeur de nos programmes.

Editions à venir débiteront en Septembre 2024.

Toute info et inscription: www.sfp.ugent.be

EVENEMENTS / WEBINARS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR

Avril 2024

Nouveau ! 8 Avril 2024

EASPA/ASIIN International Day of Higher Education Disciplinary Quality Assurance

Plus d'info : <https://www.easpa.org/international-day-of-higher-education-disciplinary-quality-assurance/>
Düsseldorf, Allemagne

Nouveau ! 10-12 Avril 2024

8^{ème} Cereals & Europe Spring Meeting

Plus d'info : <https://cespringmeeting.eu/>
Zagreb, Croatie

14-18 Avril 2024

19^{ème} Food Colloids Conference: Using colloid science to find new sustainable solutions in food

Plus d'info : <https://foodcolloids2024.org/>
Thessaloniki, Grèce

15-18 Avril 2024

PTEP 2024 – Processing and Energy in Agriculture

Plus d'info : <http://www.ptep.org.rs/>
Tara, Serbie

22-25 Avril 2024

17^{ème} ICC International Cereal and Bread Congress

Plus d'info : <https://icc-icbc.com/en/>
Nantes, France

Juin 2024

5-7 Juin 2024

NUTRICON 2024 - Food Quality and Safety, Health and Nutrition

Plus d'info : <https://keyevent.org/>
Ohrid, Republique de Macédoine

6-8 Juin 2024

13^{ème} International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"

Plus d'info : <https://agricultureforlife.usamv.ro/>
Bucharest, Roumanie

Juillet 2024

8-11 Juillet 2024

28^{ème} International ICFMH Conference FOOD MICRO 2024

Plus d'info: <https://foodmicro2024.com/home.php>
Burgos, Espagne

Août 2024

Nouveau ! 6-8 Août 2024

3^{ème} International Food Research Conference 2024

Plus d'info :

https://food.upm.edu.my/activities/third_international_food_research_conference_2024_3rd_ifrc_2024-27515
Putrajaya, Malaisie

Nouveau ! 25-28 Août 2024

16^{ème} Conference of Food Engineering

Plus d'info: <https://socfoodeng.org/cofe/>

Washington, USA

Septembre 2024

Nouveau ! 4-6 Septembre 2024

IBEREO 2024 - The Iberian Meeting on Rheology

Plus d'info: <https://ibereo2024.com/>

Lisbon, Portugal

Nouveau ! 4-6 Septembre 2024

CIIAL 2024: IV Ibero-American Congress of Food Engineering

Plus d'info: <https://www.ciial.org.uy/>

Montevideo, Uruguay

8-12 Septembre 2024

22^{ème} World Congress of Food Science and Technology IUFoST 2024

Plus d'info: <https://iufost2024-italy.com/>

Rimini, Italie

Octobre 2024

Nouveau ! 2-4 Octobre 2024

SAAFoST - 2024 Nutrition Congress

Plus d'info: <https://conference.eventsair.com/>

Durban, Afrique du Sud

Nouveau ! 16-18 Octobre 2024

5^{ème} International Congress FoodTech 2024

Plus d'info: foodtech24@fins.uns.ac.rs

Novi Sad, Serbie

Novembre 2024

Nouveau ! 5-8 Novembre 2024

11^{ème} International Symposium on Recent Advances in Food Analysis

Plus d'info: <https://www.rafa2024.eu/pdf>

Prague, Czech Republic

Nouveau ! 12-14 Novembre 2024

EFFoST2024 – 28^{ème} EFFoST International Conference

Plus d'info: <https://effostconference.com/>

Bruges, Belgium

Editorial Board

Paola Pittia		
Rui Costa	Margarida Vieira	Katherine Flynn
Jesus Frias	Andreia Pinheiro-Torres	



ISEKI-Food Association

c/o Impacthub Vienna

Lindengasse 56/18-19, 1070 Vienna, Austria

email: office@iseki-food.net

<https://www.iseki-food.net/>

registered under Austrian law ZVR: 541528038