



Contenu

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	1
Revisitant les bénéfices de l'adhésion à ISEKI-Food	1
ISEKI-Food Board Membres élus comme Nouveaux Membres de IAFOST	3
NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	4
Exploiter le pouvoir des microbiomes pour améliorer notre santé : lancement de <i>MICROBIOMES4SOY</i> financé par UE	4
Plus près du projet Farm	6
4 ^{ème} Int. Conférence dédiée au 140 ^{ème} anniversaire de NUFT à Kiev, UKRAINE	9
Erasmus + projet InnoMeatEdu – dernières nouvelles	11
NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	12
e-SafeFood Projet: Lancement du Module de Formation Durée de Vie	12
FAIRCHAIN évènement final	13
SUST-AID - Programmes d'aide à l'alimentaire écologiquement durable en Europe : formation professionnelle éducative pour renforcer les capacités et exécution du programme	14
WATSON Projet 3 ^{ème} Newsletter: Mises à jour et Aperçus!	16
NOUVELLES de ENSEIGNEMENT ET FORMATION	17
Voulez-vous améliorer vos capacités et connaissances ? Vérifiez avec nos cours gratuits en ligne!	17
EVENEMENTS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR / WEBINARS	18

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Revisitant les bénéfices de l'adhésion à ISEKI-Food

de Ana Ramalho, Andreia Pinheiro-Torres et Marco Alves (alphabétiquement), ISEKI-Food Association

ISEKI-Food Association utilise toutes les opportunités pour ajouter de la valeur aux **bénéfices généraux appréciés de nos membres**.

ISEKI-Food est très motivée pour étendre son réseau. **Collaboration** est la clé pour trouver des expertises complémentaires parmi nos membres et créer de nouveaux partenariats stratégiques pour de futurs projets. Nous sommes engagés pour aider à construire des systèmes alimentaires futurs de manière viable et saine et qui soutiennent le travail pour la reconversion et l'amélioration des compétences du personnel dans l'alimentaire avec des formations dédiées disponibles.

C'était le cas pour la récente invitation à participer à l'évènement du projet SUST-AID, qui a eu lieu à Varsovie, Pologne, fin Septembre 2024.

Le **SUSTAID C2 Training** était un évènement aux dépenses payées (couvrant voyage, logement et repas). La **formation en anglais** était conçue pour mettre en valeur la Plateforme e-Learning développée spécifiquement pour les travailleurs et volontaires Food Aid, et pour obtenir un retour d'expérience de l'utilisateur du groupe cible spécifique.

Nos membres ont eu la priorité dans le procédé de sélection des candidats et le groupe final comprenait seulement des membres ISEKI.

De plus, les membres peuvent profiter des avantages suivants :



OPPORTUNITES RESEAU : nous pouvons être votre partenaire spécialisé pour vous aider à développer votre projet et trouver les organisations idéales pour collaborer. Se connecter avec des professionnels de l'industrie, des instituts de recherche et des organisations travaillant dans le domaine, en créant des synergies, et construisant de fortes coopérations qui peuvent faire avancer votre organisation.

DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL: accès LIBRE aux workshops, webinars, et sessions de formation construits pour améliorer vos capacités et connaissances. Gardez une longueur d'avance dans votre domaine avec les dernières idées et tendances!



ISEKI-Food, engagé dans l'amélioration continue pour l'enseignement en alimentaire, a créé un label d'excellence qui identifie les programmes de haute qualité, EQAS-Food. Présentez votre programme d'études et nous vous aiderons à obtenir une reconnaissance européenne et internationale.



EDUCATION ET FORMATION: nous pouvons aider votre création, préparer et promouvoir votre matériel de formation et e-courses. Nous créons des contenus attrayants et pertinents adaptés à vos besoins, en utilisant des éléments multimedia et des activités interactives. Contrôle de performance et recueil de commentaires et suivi des indicateurs d'engagement. Mettez vos matériels pédagogiques sur notre Moodle et augmentez leur visibilité.

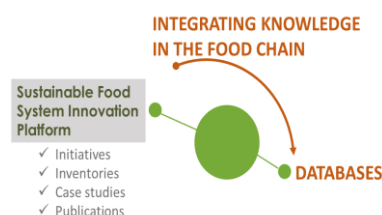
PUBLICATIONS : partagez votre recherche et connaissance dans nos publications à accès libre. Communiquez nouvelles, programmes et initiatives de votre projet ou organisation dans notre newsletter trimestrielle, avec plus de 7500 abonnés, et augmentez votre rayonnement. Les membres ISEKI ont aussi 25% de réduction sur les livres Springer.



EVENEMENTS: bénéficiez de remises exclusives pour les événements organisés par la ISEKI-Food Association et autres organisations apparentées. Nous organisons des **conférences annuelles en ligne** et des conférences **biennales face-à-face** dans des domaines prioritaires de l'industrie alimentaire. Nous promovons régulièrement des webinaires dans des domaines variés et nous avons l'expérience dans l'organisation de **Compétitions en alimentaire pour Etudiants**. Soyez le premier à savoir et

économisez de l'argent en investissant dans votre développement professionnel.

INTEGRER LA CONNAISSANCE DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE: ISEKI-Food gère et garde active la **Plateforme Innovation Système Alimentaire viable** avec des initiatives, inventions, études de cas et publications de **15 projets européens**, en favorisant et dynamisant tous les résultats. Prenez-part à un effort collectif pour avoir un impact positif! ISEKI a collecté et rendu disponible un ensemble très important de **BASES DE DONNEES** sur des experts, outils et équipements d'enseignement, etc., que les membres peuvent utiliser **LIBREMENT!**



ENGAGEMENT COMMUNAUTAIRE D'EXPERTS: ISEKI a développé une communauté virtuelle d'experts dans divers domaines de l'environnement alimentaire par la création de **Special Interest Groups**. Ces groupes sont un forum pour les membres ISEKI pour stimuler le développement de nouveaux projets et activités et pour établir et maintenir un réseau d'experts des universités, institutions de recherche et compagnies de la chaîne alimentaire. Impliquez-vous et participez à notre communauté d'experts.

Rejoignez notre communauté grandissante de membres, étendez votre réseau et soyez le premier à obtenir notre financement pour des événements du projet. Pour devenir membre et obtenir ces bénéfices, suivez simplement le lien :

➔ <https://www.iseki-food.net/user/register>

Nous croyons que étant un membre de ISEKI Food Association n'élèvera pas seulement votre parcours professionnel mais fournira aussi une plateforme pour des connections importantes et un développement continu.

N'hésitez pas à **demandeur** si vous avez des questions ou si vous souhaitez plus d'information.

ISEKI-Food Board Membres élus comme Nouveaux Membres de IAFoST

de **Andreia Pinheiro-Torres** et **Marco Alves**, ISEKI-Food Association

La **International Union of Food Science and Technology (IUFoST)** a présenté ce mois la **14ème classe de scientifiques, ingénieurs et technologues exceptionnels en alimentaire**, élus à l'**International Academy of Food Science and Technology (IAFoST)**. Ces 25 nouveaux boursiers ont été intronisés par l'Academy Executive Council, conduit par Dr. Charles Aworh, Academy President, au 22ème Congrès International de Food Science and Technology, tenu à Rimini, Italie 8-12 Septembre 2024.

L'**ISEKI-Food Association** est fière d'annoncer que deux de nos membres du **Advisory Board** sont parmi les nouveaux membres nommés de **IAFoST**:

Marco Dalla Rosa, ALMA MATER STUDIORUM Université de Bologne, Italie:

- PhD en Food Biotechnology, chercheur à CSIRO (Sydney, Australie, 1985), puis chercheur et professeur associé en Food Sciences and Technology à Udine Université.
- Professeur titulaire à Bologne Université (Cesena, 2000). Membre et arbitre de SISTAL (Italian Soc. Food Science and Technology) et ISEKI Food Association; ancien membre du Comité Exécutif de EFFoST.
- Président des Conseils de Diplômes en Technologie Alimentaire.
- Directeur du Centre Interdépartemental pour Recherche industrielle Agro-Alimentaire (2011-18).
- Président du EFFoST Annual Meeting 2013 et FoodInnova 2017.
- Auteur / co-auteur d'une production scientifique importante il a reçu la IFA Academy Award (2014), Membre Honoraire à Vie PTEP (SRB), professeur honoraire à l'Université de la Frontera (Pérou) et IUFoST Academy Fellowship.
- Depuis Décembre 2018 il est Président du réseau national des formations diplômantes en Food science and Technology (COSTAL).
- Il est dans la liste des Top 2% Scientifiques du Monde 2022 (Stanford Université)



Ferruh Erdogdu, Université d'Ankara, Turquie

- Professeur titulaire en food process engineering à l'Université d'Ankara, Turquie.
- As reçu son Master d'Engineering en 1996 et le Ph.D. en 2000 à l'université de Floride, Gainesville, FL.
- Sa recherche a été focalisée en modélisation mathématique – optimisation et calcul en transformation des aliments vers l'échelle industrielle du process thermique des produits alimentaires.
- Fondateur du groupe Informatique de la transformation des aliments à l'Université d'Ankara (CFr).
- Editeur du Journal of Food Engineering entre 2018 et 2020, membre du comité de rédaction du Journal of Food Process Engineering depuis 2003 et éditeur associé de l'International Journal of Food Studies (ISEKI-Food Journal) entre 2012 et 2017.
- Actuellement co-éditeur-en chef du Journal of Food Engineering depuis Jan. Membre sélectionné de l'Académie ISEKI, membre professionnel de IFT, Science Dissemination & Communication membre de EFFoST et représentant de Turquie à l'Académie Européenne de Food Engineering et International Association of Engineering and Food.
- Un des membres actifs (Comité Scientifique et instructeur) de l'Ecole Internationale de Modélisation et Simulation en Food et Bio-Procédés.



Nous félicitons les deux Professeurs **Marco Dalla Rosa** et **Ferruh Erdogdu** pour cette exceptionnelle nomination!

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Exploiter le pouvoir des microbiomes pour améliorer notre santé : lancement de **MICROBIOMES4SOY** financé par UE

de **Julian Drausinger**, Food Research Institute/ Lebensmittelversuchsanstalt, Autriche



[Bruxelles, 27 juin 2024] – **MICROBIOMES4SOY** répond à l'appel urgent du World Microbiome Day vers des régimes basés sur des plantes, plus sains, plus respectueux de l'environnement. Le projet Horizon financé par l'UE utilise **la culture de soja** comme système modèle pour approfondir la compréhension du microbiome et développer des innovations ambitieuses basées sur le microbiome dans le domaine alimentaire.

Pourquoi des microbiomes?

Microbiomes, les communautés diverses de microorganismes **trouvées partout dans l'environnement et dans les corps humains**, sont les pionniers sous-appréciés et latents de nos systèmes alimentaires. Reconnaisant ce potentiel, **MICROBIOMES4SOY** plonge profondément dans les mystères des microbiomes, **avec pour but d'appliquer toutes leurs capacités pour des impacts positifs sur les personnes et la planète.**

Quel est le champ d'application?

Cette stratégie globale s'étend de la production à la consommation, en soulignant l'interdépendance de notre écosystème alimentaire. En considérant cette approche globale, **MICROBIOMES4SOY** examine l'impact du soja comme source de protéine alternative positive pour le climat.

*"Nous considérerons le soja comme une sorte de **récolte modèle** pour mieux comprendre les dynamiques et fonctions du sol et microbiomes associées aux plantes, mais nous développerons aussi des applications microbiennes pour améliorer la résilience au stress et pour améliorer la qualité nutritionnelle du soja".* Angela Sessitsch, coordinateur du projet à l'Institut de Technologie Autrichien (AIT).



MICROBIOMES4SOY favorisera la transition vers une meilleure santé planétaire via :

- En développant une connaissance de base du microbiome
- En créant des solutions basées sur le microbiome par la production d'aliments plus durables
- En facilitant des régimes sains enrichis en soja

Avec une approche multi-acteurs

MICROBIOMES4SOY réunit des acteurs du système alimentaire, incluant des fermiers et professionnels industriels, avec des connaissances et capacités essentielles sur des techniques basées sur le microbiome pour une gestion de l'agriculture améliorée et des aliments aquatiques améliorés. De plus, des essais de régime permettront de vérifier l'impact de remplacement de protéine animale par du tofu à base de soja sur la santé humaine et le microbiome intestinal Avec des **techniques scientifiques avancées** comme le séquençage métagénomique et l'analyse du

métabolome, le projet a pour but de découvrir comment introduire des protéines à base de soja dans les régimes alimentaires peut être bénéfique à la fois pour la santé et la durabilité.

Sous-jacent à la versatilité du soja, Viggó Þór Marteinsson, partenaire du projet (MATIS) indique, "Soja amélioré par le microbiome peut améliorer le microbiome intestinal du poisson pour aider à développer des aliments pour le secteur aquaculture".

Collaboration d'experts

Le consortium du projet MICROBIOMES4SOY comprend 17 partenaires de 10 pays, avec une expertise complémentaire sur **sol, plante, microbiomes humains et animaux, bioinformatique, modélisation, production de récolte, aquaculture, denrées alimentaires/aliments pour animaux, systèmes alimentaires cartographie et communication scientifique.**

"Il est essentiel d'avoir une **perspective globale du système alimentaire** pour co-crée des parcours de transition vers des systèmes alimentaires durables", rappelle Beatrix Wepner, partenaire du projet (AIT). "Spécialement quand il s'agit de microbiome car c'est omniprésent (et critique pour les systèmes alimentaires durables) influençant la fertilité des sols, la santé animale et humaine!"



Contexte:

MICROBIOMES4SOY est financé par le programme Horizon Europe de la Commission Européenne. Le projet a pour but de considérer la connaissance fragmentée des microbiomes dans les systèmes alimentaires, en offrant des solutions pour une durabilité et une santé améliorées.

A propos de :

Pour en savoir plus sur le projet MICROBIOMES4SOY et ses partenaires microbiomes4soy.eu/

Contacts :

Pour plus d'information, SVP contacter :

- Projet communication contact : Darya Silchenko (EUFIC) - darya.silchenko@eufic.org
- Projet coordinateur: Angela Sessitsch (AIT) - angela.sessitsch@ait.ac.at

Plus près du projet Farm

de **Natalia Truszkowska**, The Polish Farm Advisory and Training Centre, Pologne

Les principaux objectifs de l'initiative sont d'éduquer les jeunes sur l'importance du développement d'aliments durables et de promouvoir une consommation alimentaire saine et accessible. De plus, elle a pour but d'améliorer les compétences de ceux travaillant avec les jeunes et les fermiers en utilisant des techniques ludiques, en encourageant la collaboration entre consommateurs et producteurs en soutenant des chaînes de distribution courtes, en soutenant l'alimentation durable.

Les activités clés incluent la conception et la création de supports d'apprentissage e-learning pour les jeunes, organisant des groupes de discussion avec les fermiers pour ensemble concevoir les outils ludiques, en organisant des événements de dissémination, et en produisant un film documentaire.

Les principaux résultats seront une plate-forme e-learning, un jeu de style escape game, et des matériaux de dissémination du projet.



Pour soutenir le projet

Pour soutenir : Améliorer la qualification des VET éducateurs dans les Priorités du Développement d'Alimentation Durable

Le projet "Train to Sustain" est une initiative qui a pour but d'augmenter les qualifications des enseignants en (Enseignement et Formation Continue) Vocational Education and Training (VET) dans le domaine du développement d'alimentation durable. En ce qui concerne l'augmentation de la sensibilisation environnementale et le besoin d'adapter les systèmes d'éducation aux demandes de l'économie verte, ce projet devient un élément crucial dans le processus de construire les compétences nécessaires pour atteindre une neutralité du climat.



Principaux Buts du Projet

Le projet "Train to Sustain" a pour but d'améliorer les qualifications des enseignants VET dans trois domaines clés : développement d'aliments durables, compétences vertes, et neutralité climatique. Face aux objectifs globaux comme le changement de climat et la dégradation de l'environnement, l'éducation joue un rôle fondamental en formant des attitudes et compétences qui permettront aux futures générations de prendre des décisions réfléchies en faveur du développement durable.

Un autre objectif clé du projet est d'éduquer les enseignants sur l'application du développement d'alimentation durable dans les programmes existants ou nouveaux. Cela préparera les futures générations d'étudiants à faire face aux défis liés à la protection de l'environnement et de prendre des décisions pro-écologiques dans leurs futures professions.

Principales Activités

Pour atteindre les objectifs, le projet "Train to Sustain" inclut une série d'activités qui ont pour but à la fois d'éduquer des enseignants et de sensibiliser à l'alimentation durable un groupe plus important de parties prenantes. Le projet inclut :

Etudes de cas, enquêtes et publications – Ces activités ont pour but à la fois de rassembler et analyser des données qui formeront la base pour créer des outils éducatifs et rapports sur la connaissance des VET éducateurs de développement alimentaire durable.

Infographies et formation – Infographies en soulignant les priorités du développement alimentaire durable en Europe servent d'outil éducatif important qui transmet l'information clé de manière accessible. Des sessions de formation pour des VET enseignants sont conçues pour les préparer en pratique à introduire des thèmes liés à des compétences vertes dans le programme.

Événement promotionnels – Organiser des événements promotionnels impliquant des publics cibles et élargissant à des groupes de parties prenantes a pour objectif de sensibiliser au développement d'alimentation durable et assurer le transfert de connaissance à grande échelle.

Évaluation et dissémination des résultats du Projet – Les résultats clés du projet seront évalués et disséminés pour assurer leur efficacité et durabilité. Des événements, tels que formation et transfert de connaissance, seront partie intégrante de la démarche.

Principaux résultats

Le projet "Train to Sustain" conduira à plusieurs résultats précieux qui contribueront à augmenter connaissance et compétences dans le domaine du développement alimentaire durable. Cela inclut :

Rapport Recherche - Ce document analysera le niveau de connaissance des VET éducateurs de développement durable alimentaire, en aidant à identifier les domaines qui nécessitent une attention particulière en formation complémentaire.

Infographie – Des infographies claires et attrayantes mettront en lumière les priorités clés du développement alimentaire durable en Europe, le rendant plus facile pour les enseignants à transmettre l'information aux étudiants.

Affichage numérique – Comme matériel éducatif support, ces posters seront un outil pour aider à comprendre et assimiler le concept de développement durable.

Guide pour VET Educateurs – Le guide développé sera un outil complet aidant les VET enseignants à créer un curriculum qui intègre les principes du développement alimentaire durable.

KICRO projet

Connaissance et Identification des maladies de verger pour une Sécurité Alimentaire Durable

Le projet KICRO, ayant pour titre complet "Connaissance et Identification des Maladies de Verger pour une Sécurité Alimentaire Durable", est une initiative innovante pour aider les producteurs de fruits à combattre les maladies des cultures. Les objectifs principaux du projet incluent de fournir aux exploitants des outils éducatifs qui leur permettront de mieux comprendre les maladies des plantes et d'identifier plus efficacement leurs causes. A travers ces efforts, le projet KICRO contribue à améliorer la sécurité alimentaire d'une manière durable et efficace.



Principaux Objectifs du Projet

Le but principal du projet KICRO est d'augmenter la connaissance des producteurs de fruits sur les maladies des récoltes, ce qui, en retour, leur permettra de mieux protéger leurs récoltes et améliorera la qualité des aliments mis sur le marché. Avec les outils éducatifs modernes développés faisant partie du projet, les exploitants seront capables d'identifier plus efficacement les problèmes de santé dans leurs récoltes, permettant des actions plus rapides et plus précises de prévention et de correction.

Activités clés

Plusieurs activités ont été prévues dans le projet KICRO pour atteindre ces buts :

1. Création d'une e-learning plateforme : la plateforme disposera d'un riche ensemble d'outils éducatifs, incluant des cours, articles, vidéos instructives, et outils de diagnostic interactifs. Ces outils seront disponibles en cinq langues, assurant une large accessibilité et compréhension pour des utilisateurs de différents pays.
2. Des sessions de formation hebdomadaires : des sessions de formation intensive seront organisées pour les partenaires du projet, dans le but de former des experts capables ensuite de former des producteurs de fruits dans leurs régions respectives.
3. Formation de producteurs de fruits : des workshops pratiques seront directement destinés à des producteurs de fruits, en leur offrant l'opportunité d'apprendre comment utiliser la plateforme e-learning et comment identifier et contrôler les maladies dans leurs vergers.
4. Diffusion du projet : Une promotion active du projet KICRO et ses ressources éducatives parmi les différentes parties prenantes incluant organisations agricoles, institutions de recherche et public général. Ces activités inclueront des campagnes dans les médias et une présence sur les plateformes de médias sociaux.

Principaux résultats

Le projet KICRO a pour but d'obtenir des résultats mesurables, spécifiques, qui apporteront des bénéfices réels aux producteurs de fruits et au secteur agricole entier :

- E-learning plateforme : La création et le lancement d'une e-plateforme multi lingue qui inclura des matériels éducatifs complets sur les maladies des récoltes. Cette plateforme sera disponible en cinq langues, permettant une large application à travers différents pays.
- Spécialistes formés : Le projet formera 12 chercheurs et techniciens qui seront responsables de la formation continue des producteurs de fruits et de la mise en pratique de la connaissance acquise. De plus, 50 participants seront formés directement pour utiliser la e-learning plateforme.
- Website et présence des médias sociaux : Un site web dédié du projet sera créé, servant de centre d'information et une plateforme pour échange de connaissance. La présence sur les médias sociaux aidera à atteindre une large audience et à promouvoir les activités relatives au projet.

Le KICRO projet représente une étape importante vers un développement agricole durable, en fournissant aux producteurs de fruits la connaissance nécessaire et les outils pour combattre les maladies des récoltes. Les producteurs seront mieux équipés pour protéger leurs récoltes, ce qui dans le long terme contribue à améliorer la qualité et sécurité des aliments.

TRANSFORM projet

Faire progresser la Pédagogie Transformatrice en Education et Formation Professionnelles

Le projet Transform est une initiative pionnière destinée à augmenter les capacités des institutions pour l'éducation et la formation professionnelles (VET) en Europe en mettant en oeuvre une pédagogie transformatrice. Cette approche innovante a pour but de favoriser intégration, inclusion et diversité dans l'éducation, en équipant les éducateurs avec les outils nécessaires et les compétences pour répondre aux besoins des divers apprenants.



Principaux Résultats

1. Capacité augmentée en Pédagogie Transformatrice :
Le projet Transform a transformé significativement la capacité des membres du consortium pour appliquer une pédagogie transformatrice en VET. Cela a été réalisé avec des efforts concertés pour développer et partager les meilleures pratiques, en permettant aux éducateurs de créer des environnements pour apprendre, plus inclusifs et attrayants.
2. Réseau de Compétence pour les enseignants VET :
Un réseau de compétence global a été développé pour les VET enseignants, en fournissant des lignes directrices claires sur les compétences et connaissances requises pour appliquer efficacement la pédagogie transformatrice. Ce réseau est complété par une série de films didactiques et de workshops qui offrent des vues et stratégies pratiques aux enseignants.
3. Kit pour les spécialistes VET :
Un kit spécialisé a été créé pour aider les spécialistes VET dans leurs efforts à appliquer une pédagogie transformatrice. Ce kit inclut un guide de référence de 30 pages, un programme en quatre parties "Train the Trainer" (former le formateur), et six films éducatifs ciblés sur des pratiques pédagogiques transformatrices. Ces ressources sont conçues pour fournir aux éducateurs des outils pratiques pour favoriser des expériences d'apprentissage inclusif et dynamique.
4. Cours sur Intégration et Inclusion :
Reconnaissant l'importance de créer des environnements d'apprentissage inclusif, le projet a développé spécialement destiné à promouvoir intégration et inclusion parmi les apprenants VET. Ce cours est conçu pour équiper les éducateurs avec la connaissance et les compétences nécessaires pour aider des populations diverses d'étudiants, garantissant que tous les apprenants ont les conditions pour réussir.

Principaux Objectifs

Le projet Transform a deux objectifs primaires :

1. Soutenir des Centres d'Education à travers l'Europe :
Le projet a pour but de transformer les centres d'éducation à travers l'Europe en centres d'intégration et inclusion. En développant de nouveaux outils pédagogiques et des approches d'enseignement, le projet cherche à s'assurer que les institutions d'éducation sont équipées pour répondre aux besoins des apprenants, sans considération de leur parcours et compétences.
2. Promouvoir Inclusion et Diversité dans Tous les Domaines d'Enseignement :
Le projet souligne l'importance de l'inclusion et de la diversité dans tous les domaines d'enseignement, formation, jeunesse et sports. En intégrant ces valeurs dans le coeur des pratiques d'éducation, le projet soutient une approche plus équitable et inclusive pour apprendre, aidant à faire tomber les barrières et créer des opportunités pour tous.

Le projet Transform est une étape importante vers l'évolution de la formation professionnelle en Europe. En augmentant les compétences des éducateurs pour introduire une pédagogie transformatrice, en développant un réseau de compétences robuste, et en fournissant des outils pratiques et des ressources, le projet aide à créer des environnements pour apprendre, plus inclusifs et efficaces. Avec son objectif sur intégration, inclusion, et diversité, le projet Transform ne concerne pas seulement les besoins actuels de VET mais ouvre aussi la voie pour un futur en éducation plus équitable et inclusive.

4^{ème} Int. Conférence dédiée au 140^{ème} anniversaire de NUFT à Kiev, UKRAINE

de Iryna Volovyk, National University of Food Technologies (NUFT), Ukraine

Chers collègues,

Sincères salutations d'Ukraine !

La National University of Food Technologies invite chacun à participer la 4^{ème} *International Scientific and Practical Conference "Healthy Nutrition from Childhood to Longevity: Comprehensive Approach, State and Prospects"* dédiée au 140^{ème} anniversaire de NUFT!

Notre projet à long terme a été créé en 2021 par des représentants des institutions de l'université, docteurs, représentants des institutions de l'Université, entreprises et associations impliqués dans la production et la distribution des produits pour une alimentation saine, et la communauté publique favorisant un style de vie saine.

L'objectif de cette conférence est de soutenir des développements scientifiques dans le domaine de la théorie et la pratique d'une alimentation saine, leur application dans l'industrie et la diffusion de la connaissance sur les principes d'alimentation saine comme la base de la santé de la nation, une coopération entre médecine et technologie alimentaire.

IV INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE TO THE 140TH ANNIVERSARY OF NUFT

“HEALTHY EATING FROM CHILDHOOD TO LONGEVITY: INTEGRATED APPROACH, STATUS AND PROSPECTS”

OCTOBER 24-25, 2024 MIXED FORMAT

NATIONAL UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES

INVITATION



[↑](#) Back to contents

Nos objectifs:

- développement de technologies alimentaires innovantes et amélioration des traditionnelles basé sur la connaissance actuelle de nutrition, nutriginomique et nutrigenétique.
- activités éducatives dans les secteurs alimentaire et médical, couvrant les communautés académiques et industrielles, ainsi qu'une large gamme de citoyens Ukrainiens et de consommateurs de nouveaux produits.
- développement et application de principes de nutrition santé basés sur une approche individualisée, en considérant les besoins de groupes de population différents, le statut santé des citoyens et les conditions environnementales.
- Amélioration de l'efficacité des activités éducatives, impliquant les étudiants dans la diffusion de la connaissance dans la société
- compétence de tous ceux travaillant dans le secteur alimentaire, fournissant aux consommateurs une nutrition sûre, de haute qualité, saine et efficace.
- réalisation de master classes et conseils aux employés.

Merci pour cette opportunité !! Nous souhaitons à chacun paix et prospérité ! Sincèrement !

Iryna



**IV INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
"HEALTHY EATING FROM CHILDHOOD TO LONGLIVITY:
INTECRATED APPROACH, STATUS AND PROSPECTS"**



DATE:
OCTOBER 24-25, 2024



FORMAT:
MIXED

The work of the conference is planned for the next

THEMATIC AREAS:

1. Scientifically based approaches to the formation of healthy eating habits in children and adults as a guarantee of longevity.
2. Relationship between nutrition and human health: scientific and practical aspects.
3. Modern technologies of processing of agricultural, medicinal, spicy and aromatic raw materials as a medical and social component of healthy nutrition.
4. The state and prospects of the organization of healthy food in extreme conditions: the challenges of time.
5. Health products using natural food ingredients.
6. Packaging materials in the production of products for healthy nutrition.
7. Quality and safety control of raw materials and finished products for healthy food. Ecological production.
8. Healthy food: craft producers.



Venue:
National University of Food Technologies
Kyiv, str. Volodymyrska, 68

Additional information:
et-healthy@nuft.in.ua
<https://et-healthy.nuft.in.ua>



Erasmus + projet InnoMeatEdu – dernières nouvelles

de Teresa M^a. López Díaz, Université de Leon, Espagne



InnoMeatEdu* est dans un stade avancé (il finira fin août 2025). Pendant les derniers mois deux meetings transnationaux du projet ont eu lieu, le premier à Parme (Italie) en février 2024 et le second à Olsztyn (Pologne), en Septembre 2024. Après avoir fini le groupe de travail 2, les groupes de travail 3 et 4, relatifs à la préparation d'outils de formation et la digitalisation, seront terminés dans les prochains mois. La plupart des outils de formation (manuels, diapositives, vidéos, études de cas, etc..) ont été produits et sont actuellement en cours de dernier examen. Le matériel numérique qui est développé concerne la production et la transformation de la viande, sécurité, qualité et entrepreneuriat et durabilité dans le secteur de la viande. Dans les prochaines semaines à venir, la traduction dans les cinq langues du consortium (Italien, Grec, Polonais, Portuguais, et Espagnol) commencera. De plus, le Moodle qui hébergera le matériel a été développé et seulement quelques petites modifications sont nécessaires pour le terminer. A la fin du projet, le matériel sera librement accessible. Finalement, pendant la réunion, le planning des activités à effectuer en 2025 a été discuté (former les stagiaires, former les formateurs, école d'été), et des actions de dissémination et publicité ont été actualisées (incluant l'organisation d'évènements multiples et une connection avec l'évènement industrie).

InnoMeatEdu est basé sur la coopération entre différentes institutions académiques et des industries, avec beaucoup de business et d'organisations liés à la viande, en connectant la communauté académique avec l'industrie de la viande, initialement via les partenaires associés et via la plateforme interactive qui agira comme un outil de dissémination du matériel d'enseignement à toutes les parties intéressées. Actuellement il y a 37 Partenaires Associés, pour la plupart industries et associations liées à la viande et à la science alimentaire et technologie, des pays participants.

Consortium: Université de Parme -Italie-, Université of Thessalie -Grèce-, Institut Politechnique de Bragança -Portugal-, Centre Technologique de la Carne -Espagne-, Université of León -Espagne-, coordinateur, et 4obs Comptabilité et Conseil -Grèce-.



Sur les photos, représentants du consortium participant au 3^{ème} TPM (Parme, gauche) et 4^{ème} TPM (Pologne, droite).



Plus d'information sur le Projet sur le site <https://innomeatedu.com/>.



Co-funded by
the European Union

Innovative digital tools applied to sustainable Meat Science and Technology Higher Education: un lien entre industrie et université - InnoMeatEdu. KA220-HED Cooperation Partnerships Erasmus +.

NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

e-SafeFood Projet: Lancement du Module de Formation Durée de Vie

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

Bonnes nouvelles du **e-SafeFood Projet** : le meeting final du Projet s'est tenu, et deux nouveaux modules existent !



Une revue de toutes les activités menées jusqu'à maintenant a été faite, et la gestion du projet a été discutée avec tous les partenaires présents.

Des sujets comme l'Application des programmes de formation dans la plateforme ISEKI-Food e-learning et le pilotage et la certification des programmes de e-training ont été discutés, et les développements en cours des cours ont été revus.

Le jour d'avant le meeting du projet, l'Equipe e-SafeFood a tenu un webinar sur "Comment valider les mesures pour contrôler les risques microbiologiques dans l'alimentation ?" qui a été mené par les formateurs des institutions partenaires.

L'équipe e-Safe-Food team en réunion à Bruxelles (13 Septembre) au Alimento HQ.

Les cours développés dans le projet e-SafeFood sont les suivants:

1. [Durée de vie microbiologique](#) (Déjà annoncé, bientôt prêt aussi en portugais),
2. [Validation des procédés alimentaires](#) (du point de vue sécurité alimentaire) et
3. [Contrôle des risques microbiens](#).



Les formations sont structurées avec différents niveaux, permettant à toute personne intéressée de trouver sa place pour apprendre, par exemple: opérateurs de l'industrie alimentaire et profils d'emplois plus élevés de l'industrie alimentaire, éducateurs, chercheurs, et beaucoup plus.

Toutes les formations sont en anglais. De plus les modules de formation "Durée de vie microbienne" et "Contrôle des Hasards Microbiens" dans leurs niveaux de base, sont disponibles en français et espagnol, et bientôt en portugais.

Après avoir effectué les activités de formation d'un module, vous recevrez un **certificate of completion** délivré par l'ACTIA et ISEKI-Food Association.

Plus d'information et inscription [here](#).

Nous développons aussi des formations en **Risk Analysis**

Restez en contact via e-SafeFood [LinkedIn](#) pour savoir quand cet autre cours sera disponible!

FAIRCHAIN évènement final

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

Nous sommes heureuses de vous annoncer l'évènement final FAIRCHAIN qui se tiendra le 14 novembre à Bruges, Belgique. Cet évènement aura deux parties: une SPECIAL SESSION pour montrer les principaux résultats du projet et un EVENEMENT de dégustation offrant l'opportunité d'essayer les produits innovants développés dans chaque étude de cas de FAIRCHAIN.

La session du matin comprend six présentations dynamiques données par des partenaires FAIRCHAIN sur les Etudes de Cas et innovations développés dans le projet, les leçons apprises de l'approche de co-création ainsi que le cadre d'évaluation des chaînes de valeur des produits intermédiaires et les aspects politiques connexes. La session fera partie de la conférence EFFOST, présidée par la coordinatrice du projet Geneviève Gésan-Guiziou (INRAE) et modérée par Katherine Flynn (ISEKI-Food Association).

L'évènement de dégustation aura lieu pendant le déjeuner et mettra sur la table les produits alimentaires développés dans les innovations FAIRCHAIN avec la coopération réalisée dans les chaînes de valeur des aliments intermédiaires. Rejoignez-nous pour goûter de nouvelles boissons à base de lactosérum, de la confiture de myrtilles et des crackers, ainsi que des morceaux de fruits et du fromage feta.

Trouvez tous les détails [here!](#)

● Suivez-nous sur : [LinkedIn](#), [Facebook](#), [Instagram](#), and [Twitter](#) and through our [FAIRCHAIN website](#), où vous pouvez vous abonner 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

..

SUST-AID - Programmes d'aide à l'alimentaire écologiquement durable en Europe : formation professionnelle éducative pour renforcer les capacités et exécution du programme

de **Federica Striglio, Christoph Knöbl**, ISEKI-Food Association

Le projet SUSTAID va accueillir l'activité C2 Learning, Teaching and Training à Varsovie, Pologne, entre le 30 septembre et le 4 octobre 2024. La Fédération de Banques Alimentaires polonaise accueillera les partenaires du Projet. Pendant cette activité, les partenaires du projet présenteront les modules et la plateforme développés dans le projet, et les conclusions des Résultats du Projet.

Le projet SUST-AID a pour but de couvrir les lacunes et besoins actuels dans la connaissance, formation, et compétences en développant et en évaluant un programme de Formation Continue pour la délivrance de programmes d'aide à l'alimentation durable. Ceci a une grande importance puisque le besoin d'aide alimentaire a augmenté drastiquement ces dernières années.

L'évènement C2 Event concernera des présentations et démos des modules listés ici :

Module 1 – Provisions d'aide alimentaire durable

Module 2 – Systèmes alimentaires durables et le rôle des chaînes logistiques

Module 3 – Sécurité alimentaire et assurance qualité des produits alimentaires

Module 4 – Stratégies de stockage des aliments et gestion des déchets alimentaires

Module 5 – Nutrition, Communication, et inclusion

Module 6 – Diététique durable Planning

Module 7 – Planning et gestion des programmes d'aide alimentaire et d'assistance alimentaire dans différentes circonstances.



Pour suivre l'évènement, la plateforme en ligne sera ouverte et partagée avec le public, donc restez en contact!

Suivez le projet sur les réseaux et visitez le website!

Website: <https://sustaid-project.eu/>

Facebook: <https://www.facebook.com/sustaidproject>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/sust-aid/>

WASTELESS conversations de café mensuelles

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



Voulez-vous en savoir plus sur **Pertes alimentaires et déchets** (Food Loss and Waste) (FLW) en buvant votre café ? Rejoignez les WASTELESS Conversations de Café Mensuelles, le troisième vendredi du mois à 11.00 CET.

Ces réunions de 30 minutes ont pour but d'encourager l'échange d'opinions et les bonnes pratiques sur la mesure des FLW, des stratégies de surveillance et valorisation entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire, des producteurs initiaux aux consommateurs, les politiques, les chercheurs et autres. Les experts FLW seront invités à partager leurs perspectives, réalisations et défis rencontrés, et à répondre aux questions des participants.

Ne manquez pas les prochains. L'inscription est ouverte!

- **18 Octobre** – sujet : *Déchets à l'entrepôt : Une histoire de réduction des déchets alimentaires commerciaux* de **Ylva Haglund**, *Scottish Wholesale Association*
- **15 Novembre** – sujet : *L'effet de sociodémographie sur les déchets alimentaires mesurés de maisons* de **Gulbanu Kaptan**, *Université de Leeds*
- **13 Décembre** – sujet : *Les meilleures pratiques pour réduire FLW dans le secteur agroalimentaire offertes par R&I* de **Maurizio Notarfonso**, *ENEA*

Si vous avez manqué les précédents Café Talks vous pouvez les voir sur [YouTube](#).

Suivez WASTELESS sur : wastelesseu.com, [X](#) et [LinkedIn](#).



Funded by
the European Union

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

 [Back to contents](#)

WATSON Projet 3^{ème} Newsletter: Mises à jour et Aperçus!

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



Nous sommes ravis d'annoncer la parution de la 3^{ème} **WATSON Project's newsletter**, qui couvre la période de Mars à Juillet. Cette édition comprend les points forts et les activités de toutes les études de cas, soulignant notre couverture la plus complète à ce jour.

Les partenaires du consortium ont mis en valeur WATSON à plusieurs événements tels que *La politique commerciale de l'EU est-elle compatible avec le Pacte Vert Green Deal?* tenu à Ljubljana, le *Food 4 Future – Expo FoodTech* tenue à Bilbao, la conférence scientifique *Chaines mondiales de produits de base dans une perspective d'évaluation du risque*, à Berlin, ou la 1^{ère} *Automation & Robotics* expo à Athènes. Sont aussi disponibles les CONFERENCES D'EXPERTS avec vidéos sur la fraude alimentaire et autres aspects clé des scénarios d'études de cas WATSON. Regardez toutes les nouvelles!

Le **WATSON Projet** a pour but d'augmenter la traçabilité dans le système alimentaire durable. Notre but est de développer un ensemble complet d'outils et mécanismes destinés à détecter et prévenir des activités frauduleuses dans toute la chaîne alimentaire, et ainsi accélérer les solutions transparentes dans les systèmes alimentaires de l'UE. Le projet concerne les secteurs de miel, vin, poisson, viande, produits laitiers, huile d'olive. De plus, nous voulons équiper les autorités et politiques avec les faits, connaissances, et vues nécessaires pour une pleine conscience de la situation de la chaîne alimentaire.

Pour en savoir plus sur le projet WATSON et mises à jour, visitez notre [website](#) et suivez-nous sur les réseaux sociaux [LinkedIn](#), [X](#), [Facebook](#), et [Instagram](#).



Co-funded by
the European Union

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 European Research Executive Agency. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

NOUVELLES de ENSEIGNEMENT ET FORMATION

Voulez-vous améliorer vos capacités et connaissances ? Vérifiez avec nos cours gratuits en ligne!

de ISEKI-Food Association

L'Association ISEKI-Food offre des cours de formation en ligne depuis 2010 via la plateforme de e-learning Moodle. Plusieurs cours de formation ont été développés récemment via deux projets où ISEKI-Food est impliqué comme partenaire : **FAIRCHAIN** et **E-SafeFood**. Les cours sont disponibles **EN LIGNE** et **GRATUITS**.

🔊 Le projet **FAIRCHAIN** a développé les cours de formation en ligne suivants:

1. Etudes de cas par co-création – apprendre d'exemples de la vie réelle (6h)
2. Introduction aux Chaines de Valeur d'Aliments intermédiaires (2h)
3. A propos des Chaines de Valeur Courtes à Intermédiaires (4h)



🔊 Le projet **E-SafeFood** a développé trois modules de formation en ligne:

1. Durée de vie microbiologique
2. Validation de procédé
3. Contrôle des hasards microbiens
(Plus d'info dans cette Newsletter, page 12)



Inscription:

Pour rejoindre les programmes de formation, vous devez vous inscrire.

- Allez [here](#) pour créer un nouveau compte sur la plateforme ISEKI-Food e-learning
- Remplissez les différents champs et cliquer sur le bouton 'Create a new account' en bas de page.
- Vous recevrez un email pour valider votre compte.
- Cliquer sur le module que vous voulez suivre.
- Sélectionnez le niveau/langue que vous voulez.
- Afin d'accéder au contenu de formation de chaque niveau utilisez les **enrolment keys**: **esafe4all** (pour E-Safe Food modules) ou les clés disponibles [sur cette page](#) pour les cours FAIRCHAIN.

Certificat de réalisation:

Après avoir réalisé les activités de formation, la ISEKI-Food Association fournit un **Certificat de Réalisation**.



EVENEMENTS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR / WEBINARS

Octobre 2024

2-4 Octobre 2024

SAAFoST - 2024 Nutrition Congress

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

Durban, Afrique du Sud

16-18 Octobre 2024

5ème International Congress FoodTech 2024

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

Novi Sad, Serbie

Nouveau ! 16-18 Octobre 2024

AgroEco2024 - 5th International Scientific Conference "Agroecosystem Sustainability"

Plus d'info : <https://agroeco.vdu.lt/>

Kaunas, Lituanie

Nouveau ! 24-25 Octobre 2024

4ème International Scientific and Practical Conference "Healthy Nutrition from Childhood to Longevity: Comprehensive Approach, State and Prospects"

Plus d'info : et-healthy@nuft.in.ua

Kiev, Ukraine

Novembre 2024

5-8 Novembre 2024

RAFA 2024 - 11th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis

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

Prague, République Tchèque

25-28 Novembre 2024

GHFOH24 - 2024 ICC International Conference: GRAINS FOR ONE HEALTH

Plus d'info : <https://icc-onehealth.com/#about-gfoh24-3224>

Taipei, Taiwan

Mars 2025

31 Mars - 2 Avril 2025

WGS2025 - 8th Whole Grain Summit

Plus d'info : <https://icc.or.at/events/8th-whole-grain-summit>

Detmold, Allemagne

Avril 2025

9-11 Avril 2025

GreenFoodTech 2025

Plus d'info : <https://greenfoodtech-2025.colloque.inrae.fr/>
Saint Malo, France

Juillet 2025

2 - 4 Juillet 2025

ISEKIFOOD25 – 8^{ème} International ISEKI-Food Conference

Plus d'info : <https://www.iseki-food.net/iseki-food-conferences-0>
Timisoara, Roumanie

Septembre 2025

22-26 Septembre 2025

21^{ème} ICC Conférence 2025 - Jubilé 70 Ans ICC

Plus d'info : <https://icc.or.at/events/21st-icc-conference-2025-jubilee-70-years-icc>
Vienne, Autriche

Remerciements:

Traduction gracieusement fournie par Elisabeth DUMOULIN

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



[Back to contents](#)