

*Season's
Greetings*



Contenu

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	1
ISEKIFOOD25 à Timisoara: Inscription et soumission d'abstract sont ouverts !.....	1
International Journal of Food Studies - nouvelle plateforme, nouvel Editeur-en-Chef	2
ISEKI-Food book series Volume 8: "Statistics in Food and Biotechnology"	3
NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	4
INOPTTEP 2025 et PTEP 2025 en Serbie	4
FitNESS 2.0 – Fin du projet et communiqué de presse final.....	5
Projets à la Faculté de Food Science and Technology, Université Putra Malaisie.....	6
Agro4SDGs – Habilitier des Femmes Entrepreneurs en Agroécologie	8
NOUVELLES DE PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	9
La mesure des Déchets Alimentaires utilisant les outils WASTELESS a commencé !	9
SUSTAID: Info-Day Hybrid event @IMPACT HUB VIENNE : 14 Janvier 2025	10
FOODPathS to the Sustainable Food Systems nous prévoyons: Workshop en Hongrie Décembre 2024	11
Quatre années de projet FAIRCHAIN: aperçu sur les réalisations et principaux résultats	12
NOUVELLES D'AUTRES PROJETS	13
Fermeture prochaine: nouveau poste Research Lecturer à SeAMK, Finlande	13
NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION	14
Formation en-ligne libre sur la plateforme ISEKI-Food	14
EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS	15

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

ISEKIFOOD25 à Timisoara: Inscription et soumission d'abstract sont ouverts !

La 8ème Internationale ISEKI-Food Conférence à Timisoara, **ISEKIFOOD25**, va avoir lieu!



Avec le Thème: "**Innovation in Research and Education for the transition to sustainable food systems**", notre Conférence Internationale bi-annuelle se tiendra à l'Université de Sciences de la vie "King Mihai I" à Timisoara, Roumanie, du 2 au 4 Juillet 2025.

ISEKIFOOD25 sera centrée sur la transition vers des systèmes alimentaires durables et innovants dans les trois principaux domaines:

- Enseignement et Formation,
- Recherche, et
- Production alimentaire et consommation responsables (plus de détails dans les [Conference Topics](#)).

La conférence est conçue pour des scientifiques, des professionnels et des étudiants d'universités de partout dans le monde, ainsi que l'industrie alimentaire. Elle a pour but de renforcer les liens entre académie, recherche et industrie, en fournissant une plateforme d'échange de nouvelles idées, de partage d'application d'expériences, et en favorisant de futures collaborations.

Les délégués auront l'occasion de travailler en réseau, d'établir des relations de coopération et recherche et de se connecter avec des partenaires pour de futurs projets.

INSCRIPTION et ABSTRACT SOUMISSION sont maintenant OUVERTS!

Date limite pour soumission d'abstract: **31 Janvier 2025**

Inscription en ligne fermeture: **1 Juin 2025**

Plus d'info sur [conference website](#) !

Les Responsables des Comités Scientifiques et d'Organisation sont impatients de vous accueillir à ISEKI-Food 2025!

International Journal of Food Studies - nouvelle plateforme, nouvel Editeur-en-Chef



International Journal of Food Studies
Official Journal of the ISEKI_Food Association



Nouvelles importantes du International Journal of Food Studies (IJFS) :

Nouvel Editeur-en-Chef

Le IJFS est ravi de présenter son nouvel Editeur-en-Chef: **Dr. Yu Fu** :

Dr. Fu, actuellement basé à Teesside University, UK, croit fermement que s'engager dans un travail qui correspond parfaitement avec une de ses passions et intérêts, est la clé pour obtenir un grand succès et un impact sans précédent. Ses domaines actuels de recherche concernent principalement food science and technology.

En plus de son nouveau rôle dans IJFS, Dr. Fu sert d'Editeur Académique, d'Editeur Associé Honoraire, et Membre Editeur pour plusieurs autres revues indexées SCI dans le domaine de recherche alimentaire. Il est aussi un relecteur actif pour de nombreux journaux évalués par des pairs en science alimentaire et nutrition.

Nous croyons que Dr. Fu sera un atout précieux pour IJFS et attendons avec impatience les contributions qu'il apportera au journal.

L'Association ISEKI-Food présente ses meilleurs vœux à Dr. Yu Fu de grande réussite dans cet important rôle !

Nous aimerions aussi saisir cette opportunité pour exprimer notre sincère gratitude à **Dr. Jesús Frías** (Technological University de Dublin) pour sa contribution inestimable comme Editeur-en-Chef au long des années passées. Son leadership a été fondamental pour faire de IJFS ce qu'il est aujourd'hui.

Annnonce de Nouvelle plateforme

Comme part de l'engagement en cours de IJFS pour améliorer la qualité et l'efficacité des procédés d'édition, le journal a évolué vers un nouveau système de management du journal, Opus Journal Platform: <https://www.iseki-food-ejournal.com/>

Ce mouvement reflète l'actuel engagement de IJFS d'augmenter la qualité et l'efficacité de procédés d'édition. La nouvelle plateforme est conçue pour fournir *une expérience plus rationnelle et amicale* aux contributeurs, tout en assurant que le journal continue à respecter un standard élevé pour lequel il est connu.

Les contributions précieuses des membres éditoriaux, des réviseurs, et auteurs ont joué un rôle important dans le succès du journal. IJFS espère continuer ces collaborations dans ce nouvel environnement.

L'équipe éditoriale étend sa gratitude à tous ceux qui ont soutenu le journal et contribué à son développement. Cette transition marque une nouvelle phase excitante destinée à enrichir l'expérience de toutes les parties prenantes et à renforcer la communauté ISEKI des chercheurs en alimentaire.

Si vous avez des questions ou que vous avez besoin d'aide, SVP n'hésitez pas à joindre l'équipe éditoriale à office@iseki-food.net

ISEKI-Food book series Volume 8: "Statistics in Food and Biotechnology"

De ISEKI-Food Association, Autriche

Un nouveau livre a été publié sur Springer Nature Link – **Volume 8** de la série **Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain**, un ISEKI-Food book series / collection, où des aspects variés de sécurité alimentaire et environnement sont introduits et étudiés par des scientifiques spécialistes du domaine.

Statistics in Food and Biotechnology – De la théorie aux applications pratiques

Editeurs: Gerhard Schleining, Saverio Mannino et Prisana Suwannaporn

A propos de ce livre

L'idée est d'avoir un livre qui explique l'utilisation des méthodes statistiques qui sont le plus souvent utilisées en alimentaire et biotechnologie et les bases correspondantes sous forme d'études de cas. L'objectif sera de comprendre comment et quand utiliser les techniques statistiques appropriées. L'accent est mis sur les prérequis (raisonnement statistique et plans d'expériences) et l'utilisation appropriée de méthodes statistiques paramétriques.

De la Préface :

“Un bon usage des méthodes statistiques est essentiel en science alimentaire et biotechnologie, et très peu de publications concernent l'application pratique de ces méthodes jusqu'ici. Ce livre utilise des études de cas pour expliquer les bases correspondantes en mettant l'accent sur comprendre comment et quand utiliser les méthodes statistiques adaptées. Le texte est structuré selon des applications pratiques, en commençant par la recherche de données, le traitement des données, en évoluant vers le développement de produit, le contrôle de procédé et les méthodes analytiques.

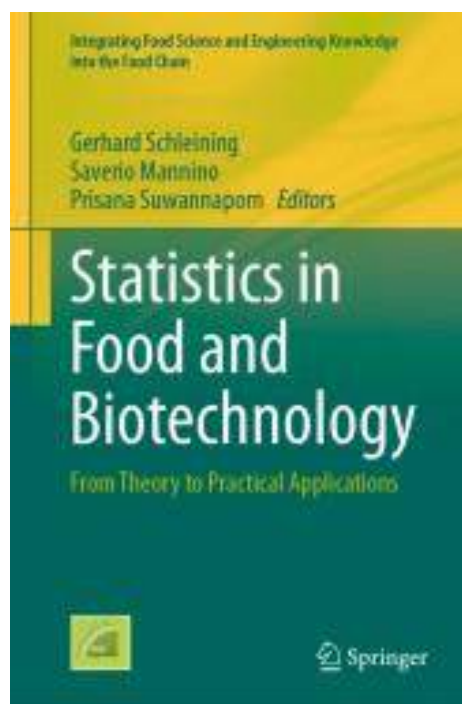
(...)

En fournissant de l'information pratique sur l'utilisation des statistiques en procédés alimentaires, ce travail sera de grande importance pour les professionnels, le personnel de l'industrie et les chercheurs en alimentaire et biotechnologie.

Contenu :

Chapter 1	Statistiques de base pour rassembler les Résultats et leur Traitement
Chapter 2	Echantillonnage
Chapter 3	Statistiques pour Développement de Produit et Procédé
Chapter 4	Statistiques pour Contrôle de Procédé (SPC)
Chapter 5	Statistique pour Analyse Sensorielle
Chapter 6	Statistiques pour Méthodes Analytiques

Ce livre sera bientôt disponible pour achat [here](#).



ISBN 978-3-031-51567-5

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

INOPTEP 2025 et PTEP 2025 en Serbie

de The National Society of Processing and Energy in Agriculture (PTEP), Université de Novi Sad, Serbie

La **National Society of Processing and Energy en Agriculture (PTEP)** et la **Faculté d'Agriculture**, Département d'Agricultural Engineering, Université de Novi Sad, Serbie, organisent les conférences suivantes:



INOPTEP 2025

IX International Conference - **Sustainable Postharvest and Food Technologies**

PTEP 2025

XXXVII Scientific and Professional Conference - **Processing and Energy in Agriculture**

THEMES:

- Technologies post-récoltes avancées de matériels agricoles.
- Efficacité énergétique et sources d'énergie renouvelable en agriculture et industrie alimentaire.
- Technologies de traitement des semences.
- Durabilité des technologies alimentaires (économie, qualité, énergie, aspects sociaux, production intégrale et organique, etc.).
- Aspects techniques et technologiques de sécurité alimentaire pour les humains et les animaux.
- Innovations en technologies alimentaires et aspects de la chaîne de qualité alimentaire.
- Propriétés physiques des biomatériaux et aliments.
- Formation en technologies post-récoltes et alimentaires.
- Tendances en développement agricole.
- Contrôle de procédé, et
- Chauffage et conditionnement d'air.

La conférence **INOPTEP 2025** se tiendra les **7-10 Avril, 2025**, à **Zlatibor**, Serbie, dans le Centre des Congrès Roumain du **complexe "Ratko Mitrović"**.

La Conférence est co-organisée et soutenue par l'Association ISEKI-Food.

Plus d'information à propos des prix, logements et INSCRIPTION [here](#) et [here](#).

Inscriptions et abstracts sont acceptés jusqu'au **29 Janvier, 2025**.

FitNESS 2.0 – Fin du projet et communiqué de presse final

de Gemma Cornuau, European Project's Manager, ACTiA, France

FitNESS 2.0 communiqué de presse:

Une plateforme e-learning à accès libre pour l'emballage alimentaire est lancée après trois ans de développement

Le projet **FitNESS 2.0** a joué un rôle clé pour améliorer l'enseignement en emballage alimentaire en Europe et s'est terminé le 31 octobre 2024, après avoir fourni une version étendue de sa plateforme de e-learning. Lancé en Novembre 2021 et coordonné par **Actia** (Réseau français d'Instituts de Technologie Alimentaire), l'initiative a été une collaboration entre onze universités européennes, instituts de recherche et techniques, avec un financement de la Commission Européenne sous le programme ERASMUS+. L'objectif majeur du projet est de considérer les défis grandissants d'environnement et santé associés avec l'emballage alimentaire via l'enseignement et la formation des actuels et futurs preneurs de décision.

FitNESS 2.0 (Food Packaging Open Courseware for Higher Education and Staff of Companies) a répondu à l'approche fragmentée souvent vue en enseignement de chimie, science des matériaux, technologie alimentaire, et emballage en offrant une plateforme d'éducation intégrée, à accès libre. Accessible sur tous dispositifs, la plateforme sert à la fois aux professionnels en emballage alimentaire présents et futurs, avec un contenu qui couvre les sujets essentiels tels que évaluation toxicologique et santé, emballage durable, science des polymères, et conception d'emballage responsable.

Résultats clé de FitNESS 2.0

- Une **robuste plateforme en ligne** avec cours interactifs, outils de conception d'emballage, et exercices pratiques.
- Des modules de formation avec un objectif spécial sur les pratiques d'économie circulaire (redesign, réduire, réutiliser, recycler), liant durabilité directement à la durée de vie des produits alimentaires pour éviter les déchets alimentaires.
- Open-source et ressources complètement clonables, validé par plus d'une douzaine d'institutions européennes d'enseignement supérieur.

Collaboration Internationale

FitNESS 2.0 a été une vraie collaboration, rassemblant onze partenaires experts en recherche scientifique et communication de différents pays :

- **Croatie:** Université de Zagreb
- **Danemark:** Aarhus Université
- **France:** Actia, AgroParisTech, Institut Agro Dijon, LNE (Laboratoire National de Métrologie et d'Essais), Université de Bourgogne
- **Allemagne:** Fraunhofer IVV
- **Portugal:** Université Catholique du Portugal
- **Espagne:** CSIC (Spanish National Research Council)
- **Suisse:** Food Packaging Forum Foundation

Le projet a aussi bénéficié du support d'un expert externe **Advisory Board**, incluant: **ISEKI-Food**, **SIEL-Grow**, **EFFOST** (European Federation of Food Science and Technology), **Elipso** (Association représentant plastic packaging manufacturers en France), **Citeo**, **CNE** (Conseil National de l'Emballage, France), **Vitagora**, **Michigan School of Packaging**, **Plastics Europe**, et **Zero Waste Europe**.

Appel pour Contributions Globales

Nous recherchons activement des universités et industries de partout dans le monde pour contribuer au développement de cette initiative. Notre but est d'établir un réseau global de partenaires dédiés à la formation avancée en emballage alimentaire, durabilité et sécurité. En joignant le réseau FitNESS, institutions et compagnies peuvent contribuer à la création de formation et contenu de formation innovants, à étendre l'impact de la plateforme, et collaborer à des solutions innovantes pour des défis en emballage à une échelle globale.

Héritage et future utilisation

Même si FitNESS 2.0 atteint sa date de fin officielle, la plateforme restera encore accessible et une ressource d'enseignement réelle pour les institutions d'enseignement supérieur et les professionnels de l'industrie en Europe. Elle est conçue pour continuer à fournir une connaissance fondamentale vitale sur l'emballage alimentaire sûr et durable et en équipant les futurs professionnels avec les outils dont ils ont besoin pour répondre aux défis de l'industrie de l'emballage.

Durée du Projet : 36 mois (Novembre 2021 – Octobre 2024)

Coordinateur: Actia – The French Network for Food Technology Institutes

Donnez-nous votre avis sur la **FitNESS 2.0 platform** sur cette enquête: <https://forms.office.com/e/B2vQGh4mWE>

Projets à la Faculté de Food Science and Technology, Université Putra Malaisie

de Nur Hanani Zainal Abedin, PhD., Faculté de Food Science and Technology, Université Putra Malaisie

La Faculté de Food Science and Technology (FSTM) à l'Université Putra Malaisie (UPM) est une institution importante en Malaisie, dédiée à l'enseignement et la recherche en science alimentaire. Avec une réputation pour excellence académique, FSTM a contribué significativement au secteur science alimentaire à la fois en Malaisie et internationalement.

FSTM offre une gamme de programmes undergraduates qui répond aux besoins des divers intérêts et objectifs de carrière de ses étudiants. Ces programmes incluent le Bachelor of Food Science and Technology avec Honours, Bachelor of Science (Food Studies) avec Honours, Bachelor of Science en Food Manufacturing Operations avec Honours et le Bachelor of Science (Food Service Management) avec Honours. Chaque programme procure aux étudiants de puissantes bases en science alimentaire, technologie et gestion, les préparant pour des postes dans l'industrie, l'université et la recherche.

FSTM offre aussi des possibilités de postgraduate, incluant des programmes de Master et PhD, ainsi que des degrés basés sur des cours comme le Master en Food Technology (MFT), le Master en Sécurité Alimentaire et Assurance Qualité (MFS) et le Master en Functional Food Design (MFFD). Ces programmes exposent les étudiants aux défis actuels en science alimentaire, favorisant l'innovation et la pensée critique. Avec un accès à des équipements modernes comme le centre de fluide supercritique, les labos de cuisine, et une halle pilote avec des technologies de procédés haute pression (HPP), les étudiants peuvent améliorer leurs compétences en recherche.

En août 2024, FSTM a accueilli successivement la 3ème International Food Research Conference (IFRC), en continuant la tradition après deux précédents événements réussis. Le IFRC sert de plateforme pour un échange de connaissance, en rassemblant des experts et des chercheurs pour discuter d'innovations en science alimentaire.

Le Professeur Associé Dr. Nur Hanani Zainal Abedin est un enseignant important à FSTM dirigeant sa recherche dans le domaine d'emballage alimentaire. Elle dirige le groupe de recherche FoodPack, qui développe des films et revêtements d'emballages durables à partir de biopolymères et nanocomposites. Son travail inclut aussi des systèmes d'emballage avancés comme des emballages actifs en atmosphère modifiée, ayant pour but d'améliorer la préservation des aliments, réduisant les déchets et améliorant la sécurité alimentaire.



FSTM main faculty building (left) and mobility program of FSTM students to Germany, led by Dr Hanani

Son groupe de recherche est aussi actif en sensibilisation communautaire, en particulier via les programmes STEM (Science, Technology, Engineering, and Mathematics) pour les enfants. De plus Dr. Hanani collabore avec des industries pour améliorer ces programmes, offrant aux étudiants des vues sur des applications de science et technologie dans le monde moderne. Ces initiatives offrent des expériences concrètes, favorisant la passion pour la science et répondant à la mission de FSTM de connaissance avancée et contribuer à la société.

Avec sa forte base en enseignement, sa recherche innovante, et l'engagement actif dans la communauté et l'industrie, FSTM est un pivot pour innovation et excellence académique. Dr. Hanani et la faculté sont ouverts à des collaborations en enseignement et recherche, en repoussant continuellement les barrières de science alimentaire et contribuant à la communauté scientifique globale.



Dr. Hanani actively organizes and participates in various STEM programs for school children.

Plus d'info sur: <https://food.upm.edu.my/>

National Technological Centre for the Food and Canning Industry, CTNC, Espagne. DEMOEXTRACT Operational Group

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

CTNC a un domaine de Transfert de Technologie avec une expérience en projets européens avec les programmes suivants : EUROPEAID, 7PM, H2020, HORIZON EUROPE, LIFE+, ERASMUS+, EUROMANAGEMENT, INTERREG, NEXTMED, etc. De plus, CTNC's avec **Angel Martínez Sanmartin**, member ISEKI-Food (CTNC, Espagne)

Le domaine TT concerne de nombreux projets nationaux et régionaux.

Le supra-autonomous Operational Groupe Espagnol DEMOEXTRACT "Démonstration multisectorielle de l'applicabilité des bioingrédients basée sur des procédés d'extraction et bioconversion pour la revalorisation de sous-produits de Andalousie, Extremadure et Murcie" est la seconde phase de INNOEXTRACT OG (2019). DEMOEXTRACT continue avec l'optimisation et l'extension des résultats de la première phase (extraits à haut potentiel mais avec la nécessité de corriger les problèmes d'application et des effets secondaires non désirés); et l'inclusion de nouveaux sous-produits de l'industrie de fruits et légumes, de nouvelles technologies d'extraction et des procédés ayant pour but la bioconversion de sous-produits avec la possibilité d'être appliqués et démontrés à échelle réelle et l'extension de secteurs d'action avec la recherche de nouveaux ingrédients avec une fonctionnalité améliorée en alimentation animale.

Le consortium est constitué de 3 centres technologiques (CT TECNOVA, CTAEX et CTNC) et 3 compagnies (TROIL VEGAS ALTAS, CITRICOS DE MURCIA and DOMCA) localisées dans les trois régions d'action : Andalousie, Extremadure et Murcie, avec une solide base scientifique et une complémentarité démontrée.

Les objectifs spécifiques de DEMOEXTRACT sont :

- REEVALUER : Etudier et concevoir des stratégies pour réévaluer des sous-produits pour améliorer la durabilité des industries de citron, olive et fruit et légume.
- EXTRACTION ET BIOCONVERSION: Développer des extraits avec potentiel agronomique et ingrédients innovants pour la nutrition humaine et animale, basés sur des ingrédients actifs à partir de technologies d'extraction et bioconversion extrapolables.
- CONCEVOIR DE NOUVEAUX PRODUITS: Incorporer de nouveaux ingrédients et extraits dans des formulations naturelles et déterminer leur viabilité à une échelle laboratoire et expérimentale avec différentes applications pour le secteur agricole et pour le secteur alimentaire humain et animal.
- DISSEMINATION: aux secteurs cibles.

Commencé en janvier 2024 avec une date de fin en février 2027, les résultats espérés sont:

- Développement de procédés de transformation agro-durables basés sur des technologies de bioconversion et procédés d'extraction pour la revalorisation de sous-produits agro-industriels.
- Application de technologies extractives et procédés de bioconversion aisément reproductibles pour obtenir des composés d'intérêt.
- Génération à l'échelle laboratoire d'extraits naturels composés de biomolécules avec potentiel agronomique: biofertilisateurs et biopesticides.
- Développement d'ingrédients fonctionnels (immunomodulateurs, anticancer et antimicrobien) pour des technologies d'extraction durables avec application à l'alimentation humaine.
- Production à l'échelle pilote d'extraits naturels pour la nutrition animale.

GO DEMOEXTRACT propose une vision globale dans le domaine de l'économie circulaire, une efficacité dans l'utilisation des ressources et la recherche pour des alternatives plus durables.



Importe de ayuda 586.250,81€ cofinanciado al 80% por la Unión Europea a través del Plan Estratégico de la PAC - FEADER

Agro4SDGs – Habiliter des Femmes Entrepreneurs en Agroécologie

de **Klaudia Liszewska**, The Polish Farm Advisory and Training Centre, Pologne

Le projet Agro4SDGs est une initiative de changement pour promouvoir l'entreprenariat féminin dans le secteur Agricole. Avec sa mission pour supporter les femmes Rurales, cette initiative Erasmus+ crée des voies d'éducation innovantes combinant agroécologie et entrepreneuriat. Via des collaborations avec des partenaires clé en Europe, le projet offre des programmes de formation et des campagnes pour promouvoir des pratiques durables, considérer la disparité des genres, et supporter le commerce basé sur la communauté. Agro4SDGs comprend durabilité et inclusion en s'alignant avec les United Nations' Sustainable Development Goals (SDGs) (développement durable), particulièrement SDG 5 (Gender Equality) et SDG 8 (Decent Work and Economic Growth).

Bien que le projet lui-même soit fini, son héritage continue – à la fois le [project website](#) et les plateformes ([Facebook](#), [Instagram](#) et [X](#)) restent actifs et seront actualisés régulièrement. Ces réseaux servent comme une ressource utile pour l'engagement de la communauté et le partage de connaissance.



Agro4SDGs

Reinforcing community mobilization and support of female lead entrepreneurship in the agroecology sector



ABOUT THE PROJECT

Predominantly rural areas make up half of Europe and represent around 20% of the population. However, most of the rural areas are also among the least favored regions.

The idea of Agro4SDGs arises from the realization of the importance of women in strengthening the wealth of rural communities. It is an innovative and relevant project, which implementation will contribute to the long-term vision for the EU's rural areas and to the EU Green Deal strategy.

Through its actions and results, Agro4SDGs also reinforces the EU's commitment to gender mainstreaming in farming and agriculture, empowering young women interested in these fields and preventing a further gender gap in the generations to come.

NOUVELLES DE PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

La mesure des Déchets Alimentaires utilisant les outils WASTELESS a commencé !
de [Ana Barros](#), Université de Trás-os-Montes et Alto Douro (UTAD) Vila Real, Portugal

WASTELESS mises à jour du coordinateur de projet:

Nous avons le plaisir de vous apporter les dernières mises à jour de “WASTELESS – Waste Quantification Solutions to Limit Environmental Stress,” sur le projet en cours financé par le programme EU’s Horizon Europe Research and Innovation (Grant Agreement n° 101084222).

Au 24ème mois du projet WASTELESS, nous avons atteint plusieurs étapes importantes qui démontrent le progrès et l’impact de notre travail. Un des résultats le plus remarquable a été le développement complet de tous les outils conçus dans le projet, suivi par leur application réussie dans des études de cas sélectionnées. Ceci représente une étape significative; puisque ces outils sont maintenant opérationnels et prêts pour une phase d’évaluation critique, par un groupe d’experts externes sélectionnés. A ce stade, ce panel d’experts vérifiera systématiquement la faisabilité des outils développés, en examinant leur application pratique et leur potentiel pour conduire un changement réel dans la prévention, la surveillance et la réduction des déchets alimentaires. Cette évaluation ne validera pas seulement les outils mais fournira aussi des éléments sur comment ils peuvent être optimisés pour un meilleur impact.

De plus, l’équipe du projet a été activement engagée avec la communauté scientifique et les parties prenantes concernées en participant à divers événements nationaux et internationaux. Ces efforts amènent à disséminer les résultats, méthodologies, et innovations venant de WASTELESS, en signalant les contributions du projet et favorisant des collaborations qui aident à l’effort global pour maîtriser les déchets alimentaires.

Restez attentifs et suivez WASTELESS sur : wastelesseu.com, [X](#) et [LinkedIn](#) et [subscribe](#) à la WASTELESS Newsletter



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.

SUSTAID: Info-Day Hybrid event @IMPACT HUB VIENNE : 14 Janvier 2025

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

Le projet SUST-AID Environmentally Sustainable Food Aid travaille sur des programmes Aide Alimentaire Durable Environnement en Europe en créant des formations professionnelles pour renforcer les compétences et fournir les programmes.



Comme la fin est prévue pour février 2025, nous aimerions étendre une invitation à tous pour participer au Info Day qui aura lieu le **14 janvier**. L'évènement sera **Hybrid**, avec la possibilité pour ceux qui sont dans les environs de participer en personne, aussi bien qu'en ligne pour ceux qui sont trop loin.

L'évènement est libre et a pour but de montrer les résultats du projet **SUST-AID – Environmentally Sustainable Food Aid Programs in Europe: Vocational educational training for strengthening capacities and program delivery** project.

Le Info Day fournira des vues sur les résultats du projet et explorera les outils pratiques développés par le personnel et les volontaires dans les programmes d'aide alimentaire. Rejoignez-nous pour un programme engageant qui combine présentations, démonstrations, et activités interactives.

SVP inscrivez-vous pour l'évènement HYBRID ci-après:

INSCRIPTION: <https://forms.gle/uGpwpLsxzqWZLV7q6>

Si vous souhaitez plus d'information sur l'évènement, ou si vous avez des questions, SVP contactez : Federica.striglio@iseki-food.net and christoph@iseki-food.net

****SVP notez qu'une participation physique n'inclura pas de remboursement de voyage/logement mais inclura une pause café payée avec snacks.**

FOODPathS to the Sustainable Food Systems nous prévoyons: Workshop en Hongrie Décembre 2024

de **Federica Striglio, Sofia Reis**, ISEKI-Food Association, Autriche

Les partenaires et réseaux de FOODPathS ont associé leurs forces pour fournir une participation au partenariat des systèmes alimentaires les 3-4 Décembre 2024 à Budapest Hongrie. L'évènement workshops a été suivi par l'évènement "Partnering for the Future" qui a été organisé par BIOEAST au Hungarian Presidency le 5 Décembre.



Avec des chances de collaborer dans le cadre d'autres projets, et de voir les développements dans le paysage des systèmes alimentaires d'aujourd'hui, avec un point de vue différent, l'Association ISEKI Food était présente à la présentation du Projet CLEVERFOOD au Musée d'Agriculture Hongroise à Budapest. Pour toute personne intéressée, l'exposition se tiendra au Musée à Budapest du 9 au 12 janvier 2025.

L'Association ISEKI-Food a participé à deux sessions interactives du workshop; le premier sur l'importance et les facteurs nécessaires pour établir un Observatoire Systèmes Alimentaires "Qu'attendriez-vous d'un 'European Food System Observatory' d'aider à la transition de nos systèmes alimentaires?", et en second l'application et la structure d'une Charte Durabilité au niveau européen "Un partenariat inclusif demande une nouvelle gouvernance".

Modèles et outils appréciés par tous. Ils étaient représentés par les manageurs de projet Sofia Reis and Federica Striglio.

Pour plus d'information sur le projet, ses activités, et évènements, allez à www.foodpaths.eu ou visitez le LinkedIn [@scifoodhealth](https://www.linkedin.com/company/scifoodhealth)

WORKSHOP 📅 3-4 December 2024

FOODPathS to the Sustainable Food Systems we envision

Joining forces to provide input to food systems partnerships

📍 Hungary, on-site event

Register now!

foodpaths

Funded by the European Union

Quatre années de projet FAIRCHAIN: aperçu sur les réalisations et principaux résultats

de **Luminita Ciolacu et Ana Ramalho**, ISEKI-Food Association, Autriche

Le projet **FAIRCHAIN HORIZON 2020**, lancé en novembre 2020 et coordonné par INRAE (France), **avait pour but de développer des chaînes de valeur intermédiaires pour des systèmes alimentaires durables**, en combinant des éléments des chaînes de valeur courtes et longues. Les efforts **ont porté sur les secteurs fruit, légume et laitier**. Le projet était organisé en six études de cas, dans six pays européens, pour aborder des éléments limitants associés avec les chaînes d'approvisionnement locales et travailler pour permettre aux fermiers de taille petite et moyenne et aux producteurs d'aliments de passer à l'échelle supérieure et étendre leur production d'alimentation nourrissante à des chaînes de valeur intermédiaires compétitives au niveau local et régional. Le consortium a utilisé une **approche co-création**, en associant les parties prenantes dans chaque chaîne d'approvisionnement et en travaillant ensemble pour trouver les solutions les plus adaptées.

Réalisations des Etudes de Cas :



- En **AUTRICHE**, l'**Incubateur Food Innovation** a développé des solutions innovantes pour transformer des co-produits de fruit et légume en produits régionaux uniques comme sorbet de pomme, soupe légume, tomates lyophilisées et pâte d'ail, et supporter les fermiers pour passer à l'échelle supérieure.

- En **BELGIQUE**, une **machine prototype d'emballage mobile et flexible** a été développée avec des standards élevés d'emballage hygiénique. C'était une solution pour des compagnies de taille petite et moyenne, qui remplissent manuellement en jus de fruits et purées, ce qui freine la productivité et l'exploitation de marché potentiel.



- En **FRANCE**, des **boissons fermentées innovantes** basées sur des jus de lactosérum et fruit (ou légume) ont été développées avec une bonne acceptabilité des consommateurs. Ces boissons offrent une voie alternative pour valoriser le lactosérum, un sous-produit de la fabrication de fromage, souvent envoyé aux déchets par les petites compagnies. C'est un produit zero-déchet, puisque la distribution est faite dans des bouteilles en verre récupérables.



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

Fermeture prochaine: nouveau poste Research Lecturer à SeAMK, Finlande

de **Jarmo Alarinta**, Seinäjoki University of Applied Sciences (SeAMK), Finlande

Seinäjoki University of Applied Sciences (SeAMK - www.seamk.fi) est une institution multidisciplinaire centrée sur recherche, développement et collaboration. Nous offrons des programmes dans divers domaines, incluant technologie alimentaire, sommes engagés dans le développement régional avec de forts partenariats industriels et un engagement pour un enseignement de qualité.



SeAMK recherche un **Research Lecturer** intéressé et innovant pour rejoindre notre unité Bio- and Food Technology pour une position de durée de 3 ans.

Le candidat retenu contribuera à la recherche avancée SeAMK's, développement, et innovation (RDI) à travers des projets variés de l'industrie alimentaire, prendra un rôle actif à l'enseignement et la supervision de thèses d'étudiants, participera à des réseaux internationaux, et recherchera activement de nouvelles opportunités de financement pour des projets.

Plus de détails sur le poste et le procédé pour candidater [HERE](#).

La position est fixée avec le titre spécifié, mais cela peut continuer soit par de l'enseignement ou un rôle RDI (Recherche, Développement et Innovation) après la période initiale. Si vous connaissez quelqu'un dans votre réseau qui peut être intéressé à travailler en Finlande, nous vous demandons de lui transmettre cette information. Nous recherchons vraiment un nouvel expert pour rejoindre notre équipe.

Jarmo Alarinta

M. Sc. (Chem. Eng.)

Head of Degree Programme in:

- Food Processing and Biotechnology
- Agri-food Engineering

SeAMK – Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Seinäjoki University of Applied Sciences

P.O. Box 412 / Frami F, Kampusranta 11, FI-60101 Seinäjoki, Finland

Note de l'éditeur: Si vous êtes intéressé par cette position, et comme l'application officielle se termine le 5 janvier, 2025, SVP contacter la Responsable du Degree Programme, Jarmo Alarinta, jarmo.alarinta@seamk.fi, Phone: +358 40 830 2450 ou Research and Development manager Karri Kallio, karri.kallio@seamk.fi, Phone: +358 40 830 0412.

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

Formation en-ligne libre sur la plateforme ISEKI-Food

L'Association ISEKI-Food offre des cours de formation en-ligne depuis 2010 avec sa plateforme de e-learning Moodle. Plusieurs cours de formation ont été développés dernièrement dans le cadre de deux projets où ISEKI-Food est impliqué comme partenaire : **FAIRCHAIN** et **E-SafeFood**. Les cours sont disponibles **ONLINE** et **FREE**.

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

1. **Introduction aux chaînes de valeur intermédiaires (2h)** – Conçu pour entrepreneurs et parties prenantes de tous les domaines reliés FVC (fermier, producteur, régulateur, marchand, distributeur, financier, fermier, consommateur, organisation, etc.) à tous les niveaux (undergraduate student à professionnel avec plusieurs années d'expérience) avec un intérêt pour développer ou valoriser des Chaînes de Valeur Intermédiaires.
2. **Des Chaînes de Valeur Alimentaires Courtes ou Intermédiaires (4h)** – conçu pour des entrepreneurs de Short Food Supply Chain intéressés pour passer d'un business local à régional.
3. **Etudes de cas par co-création – apprendre d'exemples de vie réelle (6h)** – conçus pour des entrepreneurs de Short Food Supply Chain, principalement producteurs et transformateurs, intéressés à utiliser le procédé de co-création pour incorporer des innovations dans leur travail et le faire grandir jusqu'à (ou partie de) une Intermediate Food Supply Chain.



🔊 Le projet **E-SafeFood** a développé le **Food safety training programme** : un programme de formation en-ligne interactif sur les risques alimentaires microbiologiques incluant des modules d'apprentissage sur:

1. **Durée de vie microbiologique (Microbiological shelf life)**
2. **Validation de procédé (Process validation)**
3. **Contrôle de hasards microbiens (Control of Microbial hazards)**



Les formations sont structurées avec des niveaux distincts, permettant à toute personne intéressée de trouver son espace pour apprendre, par exemple: opérateurs de l'industrie alimentaire et profils de postes industriels plus élevés, étudiants, éducateurs, chercheurs et beaucoup plus.

“Toutes les formations sont disponibles en anglais. De plus les modules de formation “Durée de vie microbienne” et “Contrôle de hasards microbiens” à des niveaux de base, sont disponibles en Français, Espagnol, bientôt en Portugais.

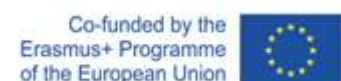
Inscription:

Pour participer aux programmes de formation, vous devez vous enregistrer.

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

Certificat de réalisation:

Après avoir effectué les activités de formation, la ISEKI-Food Association vous remettra un **Certificat de Réalisation**.



EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS

Mars 2025

31 Mars - 2 Avril 2025

WGS2025 - 8th International Whole Grain Summit 2025

Plus d'info : <https://www.wholegrainsummit.com>

Detmold, Allemagne

Avril 2025

NOUVEAU ! 2 - 4 Avril 2025

EEM2025 - 9th International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry"

Plus d'info : <https://eem.tfzv.ues.rs.ba>

Bijeljine, Bosnie Herzegovine

NOUVEAU ! 7 - 9 Avril 2025

GreenNutriFood 2025 - 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition

Plus d'info : <https://greennutrifood.pbf.hr>

Dubrovnik, Croatie

NOUVEAU ! 7 - 10 Avril 2025

INOPTTEP 2025 - Sustainable Postharvest and Food Technologies, and

PTEP 2025 - Processing and Energy in Agriculture

Plus d'info : <https://www.ptep.org.rs>

Zlatibor, Serbie

9 - 11 Avril 2025

GreenFoodTech 2025

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

Saint Malo, France

Juin 2025

NOUVEAU ! 2 - 6 Juin 2025

MIPRO 2025 - Engineering Education conference

Plus d'info : <http://www.mipro.hr/MIPRO2025.EE/ELink.aspx>

Opatija, Croatie en mode hybride

NOUVEAU ! 5 - 7 Juin 2025

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

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

Bucharest, Roumanie

NOUVEAU ! 11 - 13 Juin 2025

NUTRICON 2025 - 12th Annual, International and Scientific Macedonian Food Quality and Safety, Health and Nutrition Congress

Plus d'info : <https://keyevent.org>

Ohrid, Macédoine

Juillet 2025

2 - 4 Juillet 2025

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

Plus d'info : <https://www.isekiconferences.com/timisoara2025/>

Timisoara, Roumanie

Septembre 2025

23 - 25 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

Novembre 2025

NOUVEAU ! 17 - 19 Novembre 2025

7th International Conference on Food Science & Technology: Innovation and Sustainability challenges

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

Athènes, Grèce

NOUVEAU ! 17 - 19 Novembre 2025

39th EFFoST International Conference 2025 - "Fostering the Transition to Sustainable Food Systems: Embracing Novelty and Overcoming Challenges"

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

Porto, Portugal

Remerciements:

Traduction gracieusement fournie par Elisabeth DUMOULIN

Editorial Board

Paola Pittia

Rui Costa

Margarida Vieira

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