



Contenu

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION.....1

La Conférence Internationale Scientifique et Pratique sur Typed d’Alimentation Saine de l’Enfance à la Vieillesse : Comprehensive Pidhid, Stan and Perspectives	1
MSFS2025, L’école internationale ISEKI sur modélisation et simulation en alimentaire et bio procédés	2
GHI Congrès 2025 : Reliant Sécurité Alimentaire, Sureté & Durabilité.	3
Où Science et Industrie se rencontrent... ..	4
FEAST Systèmes Alimentaires qui supportent des Transitions vers des régimes Sains et Durables.....	5
Chaîne d’approvisionnement Alimentaire Ecosystèmes pour Durabilité	6
21 ^{ème} ICC Conférence 2025- Internationale Association pour Cereal Science and Technology	7

NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION.....8

AGRIFOODSKILLS Project: A New European Initiative for Agri-Food Skills	8
Le Teacher Resource Pack du programme de formation WASTELESS est PRET !.....	9
Watson Projet at the Food Traceability & Verification Cluster Webinar.....	10
FOODPathS Festival: Building tomorrow’s Sustainable Food Systems together	11

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION.....12

Formation en-ligne libre sur la plateforme ISEKI-Food	12
---	----

EVENEMENTS A VENIR LIES A L’ALIMENTAIRE / WEBINARS.....13

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

La Conférence Internationale Scientifique et Pratique sur Typed d’Alimentation Saine de l’Enfance à la Vieillesse : Comprehensive Pidhid, Stan and Perspectives de la Nationale Université de Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Notre projet à long terme a été créé en 2021 par des représentants des institutions universitaires, des docteurs connus, des représentants des institutions universitaires, des entreprises de production et des associations impliqués dans la production et la distribution de produits alimentaires sains, et la communauté publique favorisant un style de vie sain.



L’objectif de la conférence est de supporter des développements scientifiques dans le domaine théorique et pratique d’alimentation saine, leur application dans l’industrie et la dissémination de la connaissance sur les principes d’une alimentation saine comme une base de la santé de la nation, une coopération entre médecine et science alimentaire.

Nos objectifs:

- développement de technologies innovantes et amélioration de technologies alimentaires traditionnelles basées sur la connaissance moderne de nutrition, nutriginomique et nutriginétique;
- des activités d’éducation dans les secteurs alimentaires et médicaux, couvrant les communautés académiques et industrielles, ainsi qu’un large éventail de citoyens ukrainiens comme consommateurs de nouveaux produits;
- développement et application de principes de nutrition saine basés sur une approche individualisée, considérant les besoins de groupes de population, un statut santé des citoyens, et des conditions environnementales;
- améliorer l’efficacité des activités éducatives, impliquant des étudiants dans la dissémination de la connaissance dans la société;
- utilisation des résultats de la présente recherche dans des activités pratiques;
- compétence pour tous ceux travaillant dans le secteur alimentaire, fournissant les consommateurs avec une nutrition sûre, de haute qualité, saine et efficace;
- gérer des master classes et conseillant des employés.

Pour plus de détails et inscription, SVP visitez : [et-healthy](https://et-healthy.com)



[↑](#) Back to contents

MSFS2025, L'école internationale ISEKI sur modélisation et simulation en alimentaire et bio procédés

de Francesco Marra, University de Salerne, Italie



Après 5 années, l'école internationale ISEKI SIG6 sur modélisation et simulation en aliments et bio-procédés MSFS2025 commencera à nouveau les 9-12 juin 2025, à Falerna, Italie.

MSFS2025 est une école internationale ayant pour but d'introduire des techniques de modélisation numériques pour des phénomènes fondamentaux, en l'étendant à des environnements multiphysiques, complexes et multi-échelle dans le domaine d'ingénierie, sciences alimentaires, et bioprocédés.

L'école est destinée aux étudiants PhD et chercheurs de l'université et de l'industrie. Précisément cela concerne premièrement les chercheurs travaillant en recherche alimentaire et bioprocédés, technologie et ingénierie, qui ont une expérience limitée en modélisation et/ou aux chercheurs avec une connaissance intermédiaire voulant améliorer leurs compétences en modélisation. Cette amélioration est recherchée à la fois verticalement (i.e., de simples "single-physics" problèmes linéaires à problèmes hautement non-linéaires "multi-physics") et horizontalement (i.e., de modélisation à échelle unique à multi-échelle).

Un thème spécial de cette année sera "Digitalization in Food Processing", explorant les possibilités d'adopter des modèles digitaux et particulièrement, "digital twins" dans l'industrie de procédés alimentaires.

L'objectif est sur comment des outils digitaux prédictifs peuvent vraiment transformer l'industrie alimentaire bientôt. Des modèles sont, en fait, "les moteurs" qui dirigent les outils digitaux. Donc, étant capable de modéliser et simuler un procédé et définir son impact sur le produit alimentaire, fournit un avantage significatif pour qui veut être un professionnel établi dans l'industrie alimentaire et un leader en innovation.

Info sur le programme, la venue et l'inscription sont disponibles à :

<http://www.virprofood.org/msfs2025>

GHI Congrès 2025 : Reliant Sécurité Alimentaire, Sureté & Durabilité.

de **Gerhard Schleining**, Global Harmonization Initiative (GHI), Austria



Le Congrès Global Harmonization Initiative (GHI) 2025 est organisé pour rassembler les experts mondiaux, les politiciens, chercheurs, et pionniers de l'industrie pour un dialogue de trois jours sur le futur des systèmes alimentaires.

Organisé au Hilton Rotterdam les 25-27 Juin 2025, le Congrès considérera les thèmes critiques à propos de sureté et sécurité alimentaire, durabilité et santé.

A un moment où les enjeux alimentaires globaux augmentent – allant du changement de climat et insécurité alimentaire aux ruptures technologiques et lacunes réglementaires – le congrès GHI fournit une plateforme unique pour collaboration, échange de connaissance et solutions orientées vers l'action.

Points forts clés du GHI Congress 2025

Orateurs distingués : Des représentants de l'université, l'industrie et politiques partageront des vues novatrices sur innovation alimentaire, standards de sécurité, et durabilité.

Discussions critiques : Des Sessions couvriront des sujets urgents tels que Sécurité Alimentaire et Préparation à l'Urgence, Systèmes alimentaires Durables, Perception du Consommateur et Science Sensorielle, et Santé, Nutrition et Microbiote Intestinal.

Evènements :

1. **European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) Pré-Conférence Workshop (Juin 24)** : Une session spéciale sur ingénierie hygiénique en production alimentaire.
2. **Unilever Hive Innovation Tour (Juin 27)** : Une visite d'un des principaux centres d'innovation en alimentaire à Wageningen.

Globales opportunités de Networking : Avec des participants d'Amérique, Europe, Afrique et Asie Pacifique, les participants engageront des discussions de haut niveau et développeront des partenariats stratégiques qui participeront au futur de la politique alimentaire, la recherche et l'innovation industrielle.

Pourquoi participer ?

Le GHI Congress 2025 est plus qu'une conférence — C'est un mouvement collaboratif ayant pour but de renforcer les systèmes alimentaires globaux à travers une recherche scientifique, un alignement réglementaire et des avancements technologiques. Que vous soyez un scientifique, un politique, un leader de l'industrie ou un défenseur de la durabilité, ce Congrès offre une opportunité sans précédent de contribuer à une conversation globale et conduire à un changement significatif.

Rejoignez-nous à Rotterdam et participez aux solutions qui définiront le futur de l'alimentation.

Pour plus de détails et inscription, voir : <https://www.ghiworldcongress.org/>

Où Science et Industrie se rencontrent...

de Dr. **Olivera Djuragic**, Institute of Food Technology in Novi Sad, Serbie

L'**Institute of Food Technology à Novi Sad (FINS)** est une des plus prestigieuses institutions de recherche de Serbie, dédiée à science alimentaire humaine et animale avancée, technologie, qualité, sécurité et innovation. Etablie comme partie de l'Université de Novi Sad en 2007, l'institut joue un rôle important pour le développement de l'industrie alimentaire, à la fois en Serbie et en Europe du Sud. FINS est spécialisée en une large gamme de domaines liés à alimentation et nutrition, incluant procédés, contrôle qualité, nutrition, et biotechnologie. L'Institut conduit des recherches d'avant-garde sur sécurité alimentaire, aliments fonctionnels, et production d'alimentation durable. Ses laboratoires et halles pilotes ont des équipements modernes, permettant aux scientifiques d'analyser qualité et sécurité, de développer de nouveaux procédés, et améliorer un large domaine de produits. L'Institut maintient de fortes collaborations avec l'industrie alimentaire, l'industrie Agricole et les instances gouvernementales, fournissant un support expert en développement de produit et assurance qualité. Il collabore aussi avec des institutions internationales et participe à des projets financés par EU, aidant à aligner la technologie alimentaire serbe avec les standards globaux. Avec une amélioration croissante sur la durabilité, FINS participe activement à des projets pour promouvoir la production d'aliments écologiques, réduction des déchets et utilisation de sources alternatives. L'institut est au premier rang de la recherche sur les protéines à base de plantes et de techniques de préservation innovantes. Comme partie de l'Université de Novi Sad, FINS contribue à l'enseignement supérieur en formant de futurs technologues et chercheurs. L'Institut offre des cours spécialisés, des workshops, et des stages, en donnant aux étudiants une expérience pratique en innovation alimentaire et pratiques de sécurité. Les 16-18 Octobre 2024, au 5ème International Food Congress-**Foodtech2024** tenu à Novi Sad, nous avons mis en avant l'intersection importante entre science et technologie, en illustrant comment la recherche actuelle et les innovations en science alimentaire sont des précurseurs vitaux à la percée technologique nécessaire pour redéfinir notre industrie alimentaire. En adoptant la devise "Science Aujourd'hui, Technologie Demain," avec plus de 350 participants de plus de 30 pays, nous avons montré le sens des résultats d'aujourd'hui pour guider le développement de la technologie alimentaire de demain.

Avec son objectif de progrès scientifique, collaboration avec l'industrie et éducation, l'Institut de Food Technology à Novi Sad reste un guide clé dans le domaine d'alimentation régionale serbe. Comme les défis alimentaires globaux continuent d'évoluer, FINS reste prêt à fournir des solutions qui assurent des produits plus sûrs, plus sains, et des produits plus durables pour les futures générations.

Cette année, les 15-16 octobre, le Centre de Recherche for Feed Technology, Quality, and Safety à FINS accueille la **9ème Internationale Conférence FEED2025**, avec comme thème "**Innovating Feed - Shaping the Future**" (Aliments Innovants- Définir le futur) qui explore les développements clés dans l'industrie d'alimentation animale, en montrant les sujets les plus intéressants et engageants.


FEED2025 propose les domaines suivants :


- Economie circulaire et durabilité dans la chaîne alimentaire animale et humaine
- Nutrition animale et additifs alimentaires
- Technologie Alimentation animale
- Qualité et sécurité des produits d'alimentation animale



A partir des technologies d'avant-garde aux pratiques agricoles de régénération, **FEED2025 servira de support pour collaboration, partage de connaissance, et innovation**. Comme la demande globale pour une agriculture durable augmente, la conférence fournit une plateforme unique pour les responsables de l'industrie, les chercheurs et innovateurs pour discuter le futur de l'alimentation animale dans le contexte de l'économie circulaire. Notre objectif est une efficacité améliorée, la réduction des déchets, et promouvoir des solutions responsables pour l'environnement en nutrition animale.

Pendant FEED2025, des experts des secteurs académiques, de l'industrie et politiques partageront leurs vues sur les dernières recherches, innovations technologiques, et stratégies pratiques en prévoyant le futur de la durabilité alimentaire et nutrition animale.

 Abstract soumission date limite : Juillet 1, 2025

 Pour plus d'information, visitez <https://feed.uns.ac.rs/>

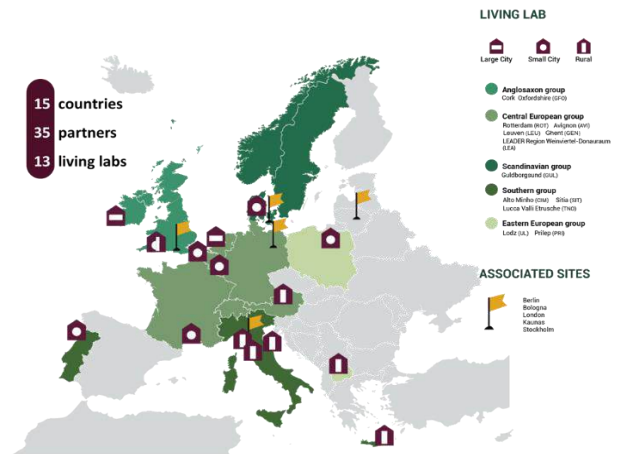
Rejoignez-nous pour explorer la recherche de base, les tendances émergentes, et les stratégies réalisables pour construire un futur plus fort et durable!

FEAST | Systèmes Alimentaires qui supportent des Transitions vers des régimes Sains et Durables

de **Ana Teresa Oliveira**, School of Technology and Management, Polytechnic Institute of Viana do Castelo (IPVC) and Centre for Research and Développement in Agrifood Systems and Sustainability (CISAS-IPVC), Portugal.

FEAST, via **HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-15**, a pour objectif de transformer des systèmes alimentaires européens d'un modèle 'Lose-Lose-Lose-Win'—au bénéfice de seulement des grandes corporations—en un système juste, durable et sain pour tous. En proposant des solutions innovantes avec diverses parties-prenantes, incluant des groupes vulnérables, FEAST cherche à supporter une transition vers des régimes plus sains et des pratiques durables à tous les niveaux et secteurs du système alimentaire.

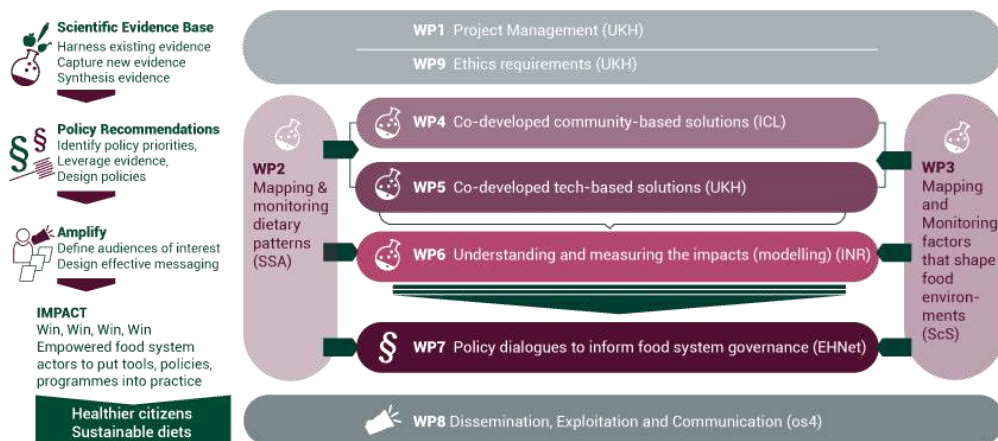
Aligné avec la stratégie EU Green Deal et 'Farm to Fork', FEAST intègre des vues comportementales souvent oubliées dans les solutions de système alimentaire. Il promeut des innovations basées sur pratiques, communauté évolutive, technologie, et politique-en assurant équité, en favorisant celles concernant les inégalités de santé. Sur cinq années, FEAST poursuivra quatre objectifs interconnectés pour mener une **'Win-Win-Win-Win' transformation of European food systems**.



Les objectifs clés incluent :

- **Identifier et mesurer des barrières et facilitateurs influençant un comportement de régime**, spécialement parmi les groupes vulnérables, considérant des facteurs géographiques, socio-économiques, comportementaux, genre, facteurs culturels.
- **Co-crée des outils innovants, programmes et innovations sociales** avec les parties prenantes pour aider des choix informés d'aliments et plus sains, des régimes durables.
- **Permettre aux individus d'adopter des styles de vie plus sains** via des stratégies basées sur l'évidence en visant tous les acteurs du système alimentaire aux niveaux national, EU et global.
- **Promouvoir l'adoption de politiques alimentaire et santé** en concevant et testant des stratégies de communication et en suivant l'approche des décideurs politiques.

Le projet, mené par l'Université de Heidelberg, est structuré autour des groupes de travail suivants :



FEAST aims to make it easy for every person in Europe to eat a delicious, healthier and more sustainable diet.

PROJECT INFORMATION | FEAST Grant agreement ID: 101060536; DOI: [10.3030/101060536](https://doi.org/10.3030/101060536)
Début: 1 Juillet 2022; Fin : 30 Juin 2027



FEAST is co-funded by the European Union's Horizon Europe research and innovation programme under grant agreement number 101060536. Views and opinions expressed are those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Chaîne d'approvisionnement Alimentaire Ecosystèmes pour Durabilité

de Rita Pinheiro, School of Technology and Management, Polytechnique Institut de Viana do Castelo (IPVC) et Centre pour Research and Développement in Agrifood Systems and Sustainability (CISAS-IPVC), Portugal



Food Chase - Food Supply-Chain Ecosystems for Sustainability, est un projet de coopération internationale sous le programme Erasmus+, incluant des partenaires du Portugal, Italie, Grèce, Chypre, Turquie, Roumanie, et Suisse. Cette collaboration est le reflet d'un engagement partagé en éducation avancée, innovation, et durabilité dans l'industrie alimentaire.

Le projet Food Chase a pour but de créer un impact durable dans le secteur agro-alimentaire. En intégrant des méthodologies de projet et des résultats dans leurs activités centrales, les organisations partenaires renforceront une collaboration parmi les diverses parties prenantes. Le projet demande de conduire une transformation structurelle, d'introduire des solutions innovantes en éducation et business, et augmenter la durabilité des entreprises agro-alimentaires.

Les objectifs clés incluent :

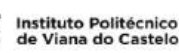
- **Promoting Sustainable Practices** – Préconisant des méthodes écologiques qui minimisent les pertes alimentaires et optimisent l'utilisation des ressources.
- **Implementing Innovative Solutions** – Introduisant des approches et technologies pionnières pour réduire les pertes alimentaires et améliorer l'efficacité.
- **Reducing Food Waste at the EU Level** – Permettant des interventions stratégiques et des initiatives politiques pour minimiser les pertes alimentaires en Europe.
- **Building Sustainable Food Supply-Chain Ecosystems** – Etablissant des réseaux collaboratifs qui favorisent la durabilité au long de la chaîne alimentaire.
- **Encouraging Stakeholder Collaboration** – Réunissant divers acteurs pour considérer collectivement les défis des pertes alimentaires et déchets.

Le projet est structuré autour des groupes de travail suivants :

- **WP1 – Project Management**
- **WP2 – Food Supply Chain Ecosystem for Sustainability**
- **WP3 – Food Competence Framework**
- **WP4 – From Farm to Fork Specialist**
- **WP5 – Communication and Dissemination**

En construisant sur l'expérience et l'innovation internationales, Food Chase veut redessiner le futur de l'industrie agro-alimentaire, en la rendant plus durable, efficace et forte.

ERASMUS-EDU-2023-PI-ALL-INNO (1 Février 2024 - 31 Janvier 2027).



[↑](#) [Back to contents](#)

21^{ème} ICC Conférence 2025- Internationale Association pour Cereal Science and Technology

de **Gerhard Schleinig**, BOKU Université, Autriche



**Rejoignez la 21^{ème} ICC Conférence,
Soumettez votre Poster Abstract,
Devenez un Sponsor !**

La 21^{ème} ICC Conférence de cette année, intitulée "*Cereals and Pulses: Bridging Science and Innovation to Drive the Transformation of the Food System,*" se tiendra à l'Université BOKU à Vienne, Autriche, les 23-25 Septembre, 2025. En célébrant les 70 ans de ICC, cet événement prestigieux rassemblera des experts globaux pour considérer les défis majeurs dans les céréales et les secteurs associés aux céréales. Les thèmes incluent sélection des plantes, agronomie, systèmes de chaîne alimentaire, santé humaine et nutrition, technologie des céréales, meunerie et cuisson, procédés alimentaires, analyse de qualité et sécurité.

Nous vous invitons à présenter votre recherche en soumettant un abstract pour poster ! C'est une opportunité unique pour partager votre travail avec un public international et contribuer aux discussions pour construire le futur des systèmes alimentaires.

Détails pour soumission des Abstract pour Poster :

- Date limite de soumission pour abstracts pour Oral : 15 Mai, 2025
- Date limite de soumission pour abstract de Poster : 11 Août, 2025

Opportunité de sponsoring !

Augmentez votre marque et connectez-vous avec des leaders de l'industrie des céréales en sponsorisant la 21^{ème} ICC Conférence. Différents sponsoring existent. Visitez notre [conference website](#) ou contactez office@icc.or.at pour les détails.

Ne manquez pas cette opportunité de rencontrer des experts, présenter vos idées et célébrer sept décades de coopération internationale. Notez sur votre calendrier, soumettez un abstract et explorez les options de sponsoring aujourd'hui !

NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

AGRIFOODSKILLS Project: A New European Initiative for Agri-Food Skills

de Sara Barbosa, Foteini Chrysanthopoulou, et Luis Mayor Project Managers at ISEKI-Food Association



L'Association ISEKI-Food est excitée de participer à **AGRIFOODSKILLS**, un projet européen financé par Erasmus+ pour améliorer les compétences des travailleurs dans le secteur agro-alimentaire. Coordonné par l'université de Turin (UNITO), le projet rassemble 29 partenaires de 13 pays et durera 48 mois avec un budget de 4 millions d'euros.

AGRIFOODSKILLS a pour but d'aider les travailleurs en usine et en production animale, agro-alimentaire et domaine vétérinaire, en fournissant des formations innovantes en Intelligence Artificielle (AI), aliments futurs, digitalization, et durabilité.

Le projet se base sur des initiatives précédentes, **FIELDS** et **i-RESTART**, en introduisant des micro-crédits alignés avec le Cadre de Qualification européen (EQF) niveaux 3-8. Comme partie de **AgriFood Pact4Skills**, le projet établira un Observatoire avec des groupes de travail dédiés pour faciliter l'échange de connaissance, le partage de bonnes pratiques et la durabilité à long terme.

AGRIFOODSKILLS a officiellement commencé à Rome les 23-24 janvier à **Confagricoltura**, où des partenaires ont partagé objectifs et rôles. ISEKI envisage de contribuer à cette initiative, avec des activités centrées sur identification des besoins de compétences et communication des activités du projet et résultats.

Le projet [website](#) a été récemment créé, et les réseaux seront disponibles bientôt pour en savoir plus sur AGRIFOODSKILLS et rester informé.



The content of this publication reflects only the authors' views, i.e. that of the partners of the AGRIFOODSKILLS project. The European Commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains

Le Teacher Resource Pack du programme de formation WASTELESS est PRET ! de Luminita Ciolacu et Sofia Reis (alphabétiquement), Project managers à ISEKI-Food Association



Le projet **WASTELESS** a pour objectif de développer un programme de formation interactive pour augmenter la connaissance et fournir des solutions pour réduire Pertes Alimentaires et Déchets (FLW) au long de la chaîne alimentaire. La première partie du programme de formation est le **Teacher Resource Pack** "Réduire Perte alimentaires et Déchets: CHANGER pour le bon chemin ! destiné aux enseignants et leurs élèves (age 14-17).

Le Pack Ressource de l'enseignant inclut :

- *Questionnaire initial* pour identifier les habitudes de déchets alimentaires
- *5 micro-leçons* de 10-20 min avec graphiques, vidéos et images couvrant les sujets suivants : faits de pertes alimentaires et déchets; impact des pertes alimentaires et déchets; pyramide de hiérarchie des pertes alimentaires; EU initiatives pour la réduction de pertes alimentaires et déchets; comment peut-on réduire les déchets alimentaires ? Après chaque leçon des participants peuvent tester leurs connaissances dans la leçon Quiz.
- *Activité* : 'Combien d'aliments gaspillez-VOUS ? pour rendre les participants conscients de leur propre perte alimentaire et de leur famille
- *Des outils chargeables que chacun peut utiliser* avec leurs collègues, familles et amis.



Avec ce pack, enseignants et élèves comprendront le problème de FLW globalement et en Europe, identifieront les secteurs de la chaîne alimentaire et les catégories d'aliments avec des chiffres alarmants de FLW, estimeront les impacts de FLW, apprendront comment réduire FW à partir de la pyramide hiérarchie des pertes alimentaires, avec des initiatives et mesures qu'ils peuvent utiliser.

Le Teacher Resource Pack peut être consulté [here](#) et c'est libre de charge pour les utilisateurs intéressés. Si vous voulez piloter cela dans votre école, contactez-nous !

Pour toutes questions, contactez luminita.ciolacu@iseki-food.net ou sofia.reis@iseki-food.net

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



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.

Watson Projet at the Food Traceability & Verification Cluster Webinar

de Sara Barbosa et Luis Mayor, Project Managers à ISEKI-Food Association



Le Webinar récent Food Traceability & Verification Cluster a réuni ensemble 8 projets financés par l'EU pour explorer comment les technologies numériques révolutionnent sécurité alimentaire, traçabilité, et prévention de fraude. Cet évènement collaboratif a montré des recherches et innovations révolutionnaires, des présentations de solutions conçues pour augmenter transparence et confiance dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Une des contributions clés est venue de Truls Rader de SINTEF, représentant le projet Watson. Sa présentation a exploré la méthode innovante Watson pour considérer la fraude alimentaire. Le projet montre une stratégie multifacettes qui inclut estimations de vulnérabilité, analyse de comportement, et outils numériques sophistiqués pour améliorer la vérification de l'authenticité des aliments.

La discussion a souligné le rôle vital des technologies émergentes comme blockchain, AI-driven analytics, et IoT en renforçant les mécanismes de traçabilité. En exploitant ces outils, l'industrie alimentaire peut améliorer la détection de fraude, assurer la conformité avec les règles de sécurité et construire la confiance du consommateur.

Pour ceux qui ont manqué cette session en ligne, le webinar entier est disponible. Vous pouvez accéder à la présentation Watson directement à 1:01:25 via ce [link](#).

L'évènement a aussi soulevé une importante question pour les intervenants de l'industrie et les chercheurs : Comment envisagez-vous une technologie façonnant le futur de la traçabilité alimentaire ? La conversation continue, et nous attendons vos opinions puisque nous naviguons dans ce paysage toujours changeant de sécurité alimentaire et authenticité.

Restez connecté avec le Projet Watson et d'autres initiatives d'Horizon Europe, car nous sommes à l'origine d'innovations importantes en matière de traçabilité et de vérification des aliments.

#WatsonProject #HorizonEU #ResearchImpactEU #EUInnovation #FoodTraceability

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



FOODPathS Festival: Building tomorrow's Sustainable Food Systems together

de **Sofia Reis**, Projet manager à ISEKI-Food Association

Imaginez un futur où les systèmes alimentaires ne causeront pas de tort à notre planète, où des choix sains sont accessibles pour tous, où nous respectons les cultures alimentaires de chacun et où recherche, innovation, politiques, éducation et collaboration conduisent la durabilité.

C'est encore un rêve, mais le projet FOODPathS construit une vision pour le faire exister.

Durant les 3 années passées, l'équipe du projet FOODPathS a travaillé ensemble avec les acteurs des systèmes alimentaires sur un "prototype" pour un Partenariat Européen pour des systèmes Alimentaires Durables : une initiative de collaboration pour transformer comment nous produisons, distribuons et consommons les aliments. Le Festival sera la place pour présenter le prototype et discuter avec de nombreux acteurs différents du système alimentaire comment cela peut être appliqué en pratique. De plus, ce sera aussi un espace où être inspiré par les penseurs du système alimentaire et connecté avec les parties prenantes qui en même temps veulent explorer comment obtenir des systèmes alimentaires durables.

FOODPathS vous invite (20–22 Mai 2025 à Bruxelles aux Ateliers des Tanneurs) pour discuter cette vision prototype au **Festival FOODPathS Festival - Building tomorrow's Sustainable Food Systems together: Connecting R&I, Policy, Education and Society**.



FOODPathS Festival

20-22 May 2025, Brussels

Building tomorrow's Sustainable Food Systems together

Connecting R&I, Policy, Education and Society

Register now!

foodpaths

Funded by
the European Union

Points forts du Festival

- Découvrir et interagir avec FOODPathS' "Prototype": Discutons ensemble de votre opinion sur le prototype et comment vous pouvez l'utiliser dans votre propre environnement, soit au niveau local, national et/ou global.
- Discussions et débats : écouter les parties prenantes comment ils reconçoivent le futur des systèmes alimentaires et discutez avec eux de ce que nous pouvons faire ensemble.
- Prise de contact et visites locales : Se connecter et collaborer avec une communauté de politiques, chercheurs, financiers, et membres de la société civile, travaillant dans le même but : un système alimentaire durable pour l'Europe (et au-delà).

Etes-vous intéressé de rejoindre ce mouvement ? Enregistrez-vous pour le FOODPathS Festival en remplissant cette [form](#). Des offres spéciales sont prévues pour les membres ISEKI pour participer avec un nombre limité de places, SVP contacter Project manager Sofia Reis, sofia.reis@iseki-food.net.

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 Chaines de Valeur Alimentaire intermédiaires (2h)** – Conçu pour des entrepreneurs et parties prenantes dans tous les domaines liés FVC (fermier, producteur, régulateur, marchand, distributeur, financier, organisation de consommateurs, etc..) à tout niveau (étudiant undergraduate à professionnel avec beaucoup d'années d'expérience) avec un intérêt pour développer et valoriser des Chaines de Valeur Intermédiaires.
2. **Des chaînes de valeur alimentaire courtes à intermédiaires (4h)** – conçues pour des entrepreneurs de Chaines d'Approvisionnement Courtes intéressés en allant du commerce local à régional.
3. **Études de cas par co-crédation – apprendre à partir d'exemples de la vie réelle (6h)** – conçus pour des entrepreneurs de Courtes Chaines Alimentaires, principalement producteurs et transformateurs, intéressés à utiliser le processus de co-crédation pour incorporer des innovations dans leur commerce et le faire grossir vers (partie de) une Chaîne d'approvisionnement alimentaire Intermédiaire.



🔊 Le projet **E-SafeFood** a développé **Food safety training programme**: un programme de formation en ligne interactif sur les risques alimentaires microbiologiques incluant des modules d'étude 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 différents, permettant à toute personne intéressée de trouver leur domaine pour apprendre, par exemple opérateurs de l'industrie alimentaire et profils plus élevés de travailleurs industriels, étudiants, éducateurs, chercheurs, et 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 inscrire.

- Allez [here](#) pour créer un nouveau compte sur la plateforme ISEKI-Food e-learning.
- Remplissez les différents champs requis et appuyez sur 'Create a new account' bouton à la fin de la page.
- Vous recevrez un email pour valider votre compte.
- Cliquez sur le module que vous voulez suivre.
- Sélectionnez le niveau/langue que vous désirez.
- Afin d'accéder au contenu de la formation de chaque niveau utiliser 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 complété les activités de formation, l'Association ISEKI-Food donnera un **Certificate of Completion**.



EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS

Avril 2025

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

4 Avril 2025

Dare2Change - Innovation-Driven Agrifood Business

Plus d'info : <https://dare2change.pt/>
Porto, Portugal

7 - 9 Avril 2025

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

Plus d'info : <https://greennutrifood.pbf.hr/>
Srebreno (Dubrovnik), Croatie

7 - 10 Avril 2025

INOPTEP 2025 - Sustainable Postharvest and Food Technologies, and PTEP 2025 - Processing and Energy in Agriculture

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

Nouveau ! 8 - 9 Avril 2025

EuroFIR Food Forum 2025 - Celebrating 20 years of EuroFIR (Hybrid Event)

Plus d'info : <https://www.eurofir.org/food-forum-2025/>
Bruxelles, Belgique

9 - 11 Avril 2025

GreenFoodTech 2025

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

Nouveau ! 15 - 16 Avril 2025

18th European PhD Workshop on Food Engineering and Technology

Plus d'info : <https://european-phd-workshop.com/>
Athènes, Grèce

Juin 2025

2 - 6 Juin 2025

MIPRO 2025 - Engineering Education conference

Plus d'info : <http://www.mipro.hr/MIPRO2025.EE/ELink.aspx>
Opatija, Croatie en hybride mode

5 - 7 Juin 2025

14th International Conference "Agriculture for Life, Life for Agriculture"

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

Bucharest, Roumanie

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

Nouveau ! 25 - 27 Juin 2025

2nd World Congress of the Global Harmonization Initiative 'Connecting Food Security, Safety, Health and Sustainability – Challenges Ahead'

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

Rotterdam, Hollande

Juillet 2025

Nouveau ! 13 – 16 Juillet 2025

IFT FIRST - Food Improved by Research, Science, and Technology

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

Chicago, USA

Août 2025

25 - 27 Août 2025

SAAFoST's 26th Biennial Congress 2025

Plus d'info : <https://www.saafoست2025.org.za/>

Pretoria, Afrique du Sud

Septembre 2025

Nouveau ! 14 - 17 Septembre 2025

EFF2025 - 5th International Engineering Future Food Conference

Plus d'info : <https://www.aidic.it/eff2025/index.php>

Bologne, Italie

Nouveau ! 17 - 18 Septembre 2025

15th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH

Plus d'info : http://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/

Osijek, Croatie

23 - 25 Septembre 2025

21st ICC Conference 2025 - Jubilee 70 Years ICC

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

Vienne, Autriche

Octobre 2025

Nouveau ! 15 -16 Octobre 2025

FEED2025 - “Innovating feed – shaping the future”

Plus d’info : <https://www.dof2025.cl/>

Novi Sad, Serbie

Novembre 2025

Nouveau ! 05 - 07 Novembre 2025

DOF 2025 - 11th International Symposium on 'Delivery of Functionality in Complex Food Systems'

Plus d’info : <https://www.dof2025.cl/>

Santiago, Chili

Nouveau ! 8 - 9 Novembre 2025

7th International Congress on Food Science & Technology - Innovation and Sustainability challenges

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

Athènes, Grèce

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

Décembre 2025

Nouveau ! 09 - 11 Décembre 2025

PBN2025 - 11th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists

Plus d’info : <https://pbn2025congress.pbf.hr/>

Zagreb, Croatie

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



[Back to contents](#)