



Contenu

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD	1
20 ans de l'Association ISEKI-Food !.....	1
IFA National Représentants se rencontrent à nouveau en Juillet.....	1
International Journal of Food Studies – nouveaux Editeurs Associés.....	2
NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES de ISEKI-FOOD ASSOCIATION	3
PAS-GRAS - De-métabolisme, environnement à risque, et déterminants comportementaux de l'obésité chez les enfants, adolescents et jeunes adultes.....	3
V Conférence Internationale Scientifique et Pratique "Nutrition saine de l'enfance à la vieillesse : une approche intégrée, statuts et perspectives".....	5
NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	6
AgriFoodSkills en Action : Vues du pacte pour l'évènement annuel.....	6
WASTELESS Finale Conférence pour montrer des résultats en Pertes Alimentaires et Réduction des Déchets.....	8
EU4Advice promeut des propositions pour un appel en Europe pour des Propositions : Projets Phares dans les Chaînes Alimentaires Courtes.....	9
FOODPathS Festival revue : Construire ensemble des systèmes alimentaires durables de demain...11	11
Le Futur des Plateformes dePartage de Connaissance– évènement en ligne.....	12
NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION	13
Mise à jour de notre formation en ligne Gratuite disponible sur la plateforme ISEKI-Food eLearning..	13
Devenez un Expert en Emballage (Alimentaire) Durable !.....	14
EVENEMENTS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR / WEBINARS	15

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD

20 ans de l'Association ISEKI-Food !

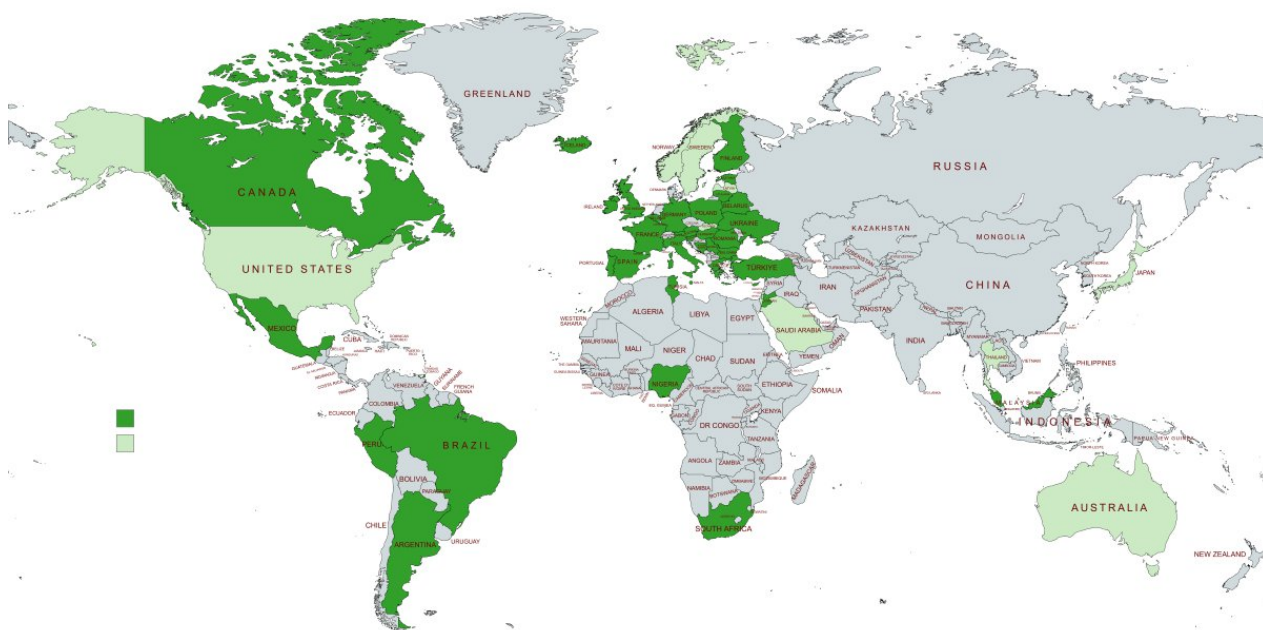
Comme organisation Européenne indépendante sans profit, ISEKI-Food a construit un pont entre éducation, recherche et industrie pour la chaîne alimentaire sur plus de deux décades. Bien que ses efforts de collaboration avec de nombreux partenaires ont commencé en 1990, l'association a été officiellement enregistrée en Autriche le **28 Juin 2005** comme "ISEKI-FOOD – Europäische Gesellschaft für die Integration der Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Lebensmittelversorgungskette".

Cet anniversaire ne marque pas seulement une histoire, mais notre engagement pour le futur de science alimentaire et éducation. Nous remercions chaque partenaire de ce voyage. Nous célébrons fièrement cette réalisation et espérons continuer collaboration et impact.

IFA National Représentants se rencontrent à nouveau en Juillet

La prochaine réunion officielle des **IFA National Representatives (NR)** se tiendra en juillet, en ligne, en rassemblant les représentants nationaux de **43 pays dans le monde**. Un total de **53 IFA Membres** ont été invités à participer, incluant des **IFA Board Membres** qui se joindront comme observateurs.

Actuellement, nous avons **47 Représentants nationaux**, représentant **43 pays** d'un total de 54 avec Membres dans notre Association:



Qui sont Nos Représentants Nationaux ?

Nos **REPRESENTANTS NATIONAUX IFA (NR)** sont **membres** de l'Association ISEKI-Food.

Les NRs servent de points de référence clés pour tous ceux intéressés à promouvoir la coopération dans tous les aspects de science alimentaire et ingénierie dans le réseau ISEKI-Food. Ils jouent un rôle crucial pour assurer que mission et activités de ISEKI sont disséminées et restent visibles et accessibles au niveau national. Parmi d'autres responsabilités, les Représentants Nationaux de ISEKI-Food Association ont pour tâche de promouvoir les buts et activités dans leur pays, agissant comme liaisons officielles avec les



institutions nationales et les marchands, en faisant la publicité du travail et des résultats de l'Association, et encourageant la participation à des projets d'intérêt pour leur pays.

Des documents détaillant les rôles, droits et responsabilités des NRs sont disponibles pour les membres et peuvent être vus [ici](#). Ces documents fournissent une vue précieuse des attentes et opportunités associées au rôle du NR.

🔗 Vous pouvez trouver la liste des [NRs on our website](#).

📧 Pour contacter le NR de votre pays, SVP contacter le Bureau the IFA à: office@iseki-food.net

The IFA National Representatives Coordination
Team
Victor, Luis and Andrea

International Journal of Food Studies – nouveaux Editeurs Associés



International Journal of Food Studies
Official Journal of the ISEKI_Food Association



Bienvenue à Nos nouveaux Editeurs Associés

Nous sommes heureux d'annoncer et d'accueillir chaudement deux distingués spécialistes rejoignant notre équipe éditoriale comme Editeurs Associés.

Serkan Selli

Université de Cukurova, Turquie

Prof. Selli apporte une expertise de valeur dans le domaine de l'examen, l'identification et la quantification de composés organiques volatils, le management des déchets et des composés bioactifs comme les phénols dans les échantillons alimentaires.

Pedro Aguilar-Zárate

Tecnológico Nacional de México, México

Prof. Aguilar-Zárate contribue avec une grande connaissance et une forte formation en enzymes microbiennes et métabolites secondaires avec des applications dans les industries alimentaires et pharmaceutiques.

SVP rejoignez-nous pour accueillir Serkan Selli et Pedro Aguilar-Zárate dans l'équipe. Nous attendons leur contribution et collaboration pour continuer à respecter l'excellence dans notre journal.



NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES de ISEKI-FOOD ASSOCIATION

PAS-GRAS - De-métabolisme, environnement à risque, et déterminants comportementaux de l'obésité chez les enfants, adolescents et jeunes adultes

de **Isabel Araújo & Rita Pinheiro**, School of Technology and Management, Polytechnic Institute of Viana do Castelo (IPVC), et CISAS - Centre for Research and Development in Agrifood Systems and Sustainability (CISAS) at IPVC, Viana do Castelo, Portugal

PAS GRAS - De-métabolisme, environnement à risque, et déterminants comportementaux de l'obésité chez les enfants, adolescents et jeunes adultes est une Action Horizon Europe Recherche et Innovation menée par le Centre pour Neurosciences et biologie Cellulaire de l'Université de Coimbra (CNC-UC). Elle implique des partenaires de 8 pays européens et a pour but de développer une recherche interdisciplinaire et des stratégies d'innovation sur cinq années qui peuvent changer le paradigme de la prévention de l'obésité et le traitement, en offrant des solutions pratiques pour une vie saine dans une société moderne. L'obésité reste un challenge de santé majeur dans l'Union Européenne, en contribuant à des complications métaboliques et augmentant les coûts de santé.

Le projet PAS GRAS cherche à comprendre les facteurs multiples influençant le développement de l'obésité, incluant le style de vie, la santé mentale, le contexte familial, les facteurs socio-économiques, et l'environnement. La recherche aussi cherche à explorer comment ces variables interagissent avec des caractéristiques individuelles génétiques et métaboliques. A travers une analyse intégrée de divers paramètres, le projet cherche à développer une estimation personnalisée et exacte du risque d'obésité et de ses complications, comme des problèmes cardiovasculaires. L'étude implique des enfants (3 à 9 ans), adolescents (10 à 18 ans), jeunes adultes (19 à 25 ans), et leurs familles avec surpoids et obésité. De plus, le projet étudie les mécanismes cellulaires et moléculaires associés avec les effets protecteurs du régime méditerranéen et l'activité physique. Simultanément, une campagne internationale sera lancée pour soulever une connaissance santé et augmenter la prise de conscience sur les risques d'obésité. PAS GRAS est une structure autour de plusieurs activités menées par différentes institutions, incluant gestion, éthique et formation (WP1), stratification du risque pour obésité (WP2), identification des mécanismes pour combattre l'obésité (WP3), co-production d'outils créatifs et interventions (WP4), interventions personnalisées (WP5), et communication, dissémination, et exploitation (WP6). Le projet a pour but non seulement d'innover en recherche scientifique mais aussi de promouvoir un changement social vis-à-vis de l'obésité.



This project has received funding from the European Union's Horizon Europe Grant agreement ID 101080329, DOI:10.3030/101080329 (starting date: 1 May 2023 and completion date: 30 April 2028)



EU- Projet financé 'SecureFood' A pour but de Transformer des Systèmes Alimentaires Européens pour Résistance et Durabilité

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

Le concept des systèmes alimentaires comprend tous les éléments et activités liés à la production alimentaire, distribution et consommation, influencé par un choix divers d'actionneurs et vulnérable aux tensions et chocs. Ces systèmes complexes se croisent avec des secteurs d'infrastructure critiques, rencontrent une exposition accrue et des impacts potentiels en cascade d'évènements chocs, soit local, national ou international. Des évènements globaux récents tels que l'invasion de la Russie en Ukraine, la pandémie du COVID 19 et l'obstruction du Canal de Suez ont mis en lumière de telles vulnérabilités, conduisant à une insécurité alimentaire accrue et la fin des systèmes globaux et structures sur lesquels nous comptons pour l'alimentation qui apparaît sur nos tables.



Allant de mouvements géopolitiques aux changements de climat, de tels chocs peuvent impacter ce qui est considéré comme les quatre piliers de la sécurité alimentaire, disponibilité, accès, utilisation et stabilité. En reconnaissant ces défis et peurs de stabilité, l'Union Européenne a fortement augmenté le besoin de résilience dans le secteur alimentaire, incorporant la production alimentaire et la distribution dans le contenu de la Directive (EU) 2022/2557. De plus le De la Ferme à la Fourchette stratégie et le Green Deal européen donne une vision pour transformer les systèmes alimentaires pour être renouvelables et résilients en face des désastres augmentants et incertitudes, s'alignant avec le besoin urgent d'un changement à long terme vers des systèmes alimentaires robustes et adaptables.

Lancé officiellement le 1er janvier, 2024, le projet **SecureFood** financé par EU, est une solution qui adopte une approche de pensée des systèmes d'ensemble, reconnaissant la nature complexe des systèmes alimentaires, qui les traite comme un réseau interconnecté impliquant différents acteurs, éléments, procédés et services essentiels liés à la production alimentaire et la distribution. Le projet de 8M€, comprenant 35 partenaires du consortium de différents segments de la chaîne alimentaire à travers l'Europe, a pour but de créer un écosystème s'occupant des défis de sécurité alimentaire par l'amalgamation de la connaissance scientifique, la collaboration et les outils numériques. En intégrant les partenaires tels que producteurs, industries, revendeurs, consommateurs, transporteurs, **SecureFood** cherche à construire une résistance face aux crises à travers un Réseau de Résistance des Systèmes Alimentaires et un Cadre de gouvernance de Résistance qui promeut inclusivité et collaboration.

Ces réseaux constitueront les pierres d'angle du terrain du projet qui court pour 3,5 ans jusqu'à juin 2027. **SecureFood** fournira des indications de base sur les risques et vulnérabilités des différentes chaînes alimentaires de valeur et montrera les interventions et les adaptations les plus appropriées pour renforcer la résilience des systèmes alimentaires dans le court et le long terme. Des études de cas, incluant une concernant la chaîne de valeur du grain en Ukraine impactée par la guerre actuelle, fourniront une vue pratique pour résoudre des crises de sécurité alimentaire en cours.

Avec le réseau dynamique tel que Food Systems Resilience Management and Resilience Governance soutenu par la connaissance scientifique et collaboration, SecureFood contribuera au renforcement de la résistance du système alimentaire, pas seulement en Europe, mais globalement. En offrant une voie promise vers une alimentation future sécurisée et résiliente pour l'Europe, **SecureFood** traversera les frontières et les limites dans sa mission pour cultiver la sécurité des systèmes alimentaires globaux pour des générations à venir.

www.secure-food.eu

<https://www.linkedin.com/company/secure-food/>

This project has received funding from the European Union's Horizon Europe research and innovation programme

V Conférence Internationale Scientifique et Pratique "Nutrition saine de l'enfance à la vieillesse : une approche intégrée, statuts et perspectives"

de Iryna Volovyk, National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

Octobre 23-24, 2025; Mixed Format

Notre projet à long terme a été créé en 2021 par des institutions universitaires, des docteurs, représentants des Instituts de Recherche, entreprises de production et associations impliquées en production et distribution de nourriture saine, et la communauté publique promouvant un style de vie sain.

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

Nos objectifs :

- développement de technologies alimentaires innovantes et améliorant les technologies alimentaires traditionnelles basées sur une connaissance moderne de nutrition, nutriginomiques et nutriginétiques;
- activités éducatives dans les secteurs alimentaires et médicaux, couvrant les communautés académiques et industrielles, ainsi qu'une large proportion de citoyens ukrainiens comme consommateurs de nouveaux produits;
- développement et implémentation de principes de nutrition saine basés sur une approche individualisée, considérant les besoins des différents groupes de population, les statuts de santé des citoyens et les conditions environnementales;
- améliorer l'efficacité des activités éducationnelles, impliquant des étudiants dans la dissémination de connaissance en société;
- utilisation des résultats de la présente recherche dans des activités pratiques;
- compétence pour tous ceux travaillant dans le secteur alimentaire;
- fournir les consommateurs avec une nutrition sûre, de haute qualité, saine, de nutrition réelle;
- conduisant des master classes et conseillant les employés



V INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
"HEALTHY EATING FROM CHILDHOOD TO LONGLIVITY:
INTEGRATED APPROACH, STATUS AND PROSPECTS"



DATE:
OCTOBER 23-24, 2025



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>



Plus à <https://et-healthy.nuft.in.ua/en/>



NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

AgriFoodSkills en Action : Vues du pacte pour l'évènement annuel

de Luis Mayor et Foteini Chrysanthopoulou, ISEKI-Food Association



Les 13–14 Mai 2025, **AgriFoodSkills** a pris part fièrement à l'évènement annuel du Pacte Agrifood for Skills, tenu à ACE EVENTS à Bruxelles. Le Pact, une initiative menée par Copa-Cogeca et FoodDrinkEurope – tous deux partenaires dans AgriFoodSkills – unit les partenaires d'Europe pour encourager compétences et talents dans le secteur agro-alimentaire.

Le thème de cette année, *“Construire les compétences pour demain : Building the Skills for Tomorrow: Donner le pouvoir à la Force de Travail Agroalimentaire”*, a permis des présentations dynamiques, des panels d'experts, et des workshops collaboratifs. L'évènement a accueilli une audience diverse incluant des représentants de la Commission Européenne, des formateurs, des leaders de l'industrie et des coordinateurs de projets financés par l'EU.

Un point fort clé était le workshop **AgriFoodSkills**, *“Designing the Observatory”*, où des partenaires de projets introduisaient le concept, la structure et le plan de stratégie de l'Observatoire. Destiné à servir la communauté Pact Agrifood, l'Observatoire offrira les ressources accessibles, les données et les outils pour supporter le développement des compétences.

Les Participants se sont engagés dans un échange d'idées productif, offrant un retour sur des modèles de gouvernance et des directions futures. Leur participation donnera directement une forme aux prochaines phases de développement de l'Observatoire. Nous sommes enthousiastes de construire sur ces moments les futurs avancements de la prochaine réunion annuelle.



PACT FOR SKILLS
Leader



Co-funded by
the European Union



WATSON ASSEMBLEE GENERALE A PORTO : RESILIENCE, PROGRES, ET NOUVELLE ETAPE

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



Du 28 au 30 Avril, le projet WATSON s'est rassemblé à Porto, Portugal, pour son Assemblée Générale – amenant 70 participants de 47 organisations partenaires de 20 pays. Accueillis par INES TEC au campus de la Faculté d'Engineering à l'université de Porto, et coordonné par University College Dublin, cet événement de trois jours n'était pas seulement une progression mais une célébration de collaboration, innovation, et force collective.

Le rassemblement a commencé avec un événement inattendu : un problème rare de réseau à travers Portugal, Espagne et Sud de la France, laissant les participants sans électricité ou internet. Mais au lieu de ralentir cela les a rapprochés. Des Présentations ont pu se tenir grâce à un projecteur sur batterie, des discussions devinrent même plus dynamiques en face à face, et le jour a fini par un dîner aux chandelles devenu un moment de connexion et d'humour.

Avec le réseau rétabli le jour 2, les partenaires ont repris le travail – partageant les progrès des sites pilotes, explorant les nouveaux développements techniques, et faisant des plans pour des mini-séries WATSON avec le partenaire media, Euronews.

Le dernier jour, les participants sont allés sur le champ, visiter le pilote de vin WATSON wine pilot à Quinta do Seixo – Sandeman Vinerie. Là ils ont expérimenté comment des outils de traçabilité augmentent la transparence dans le secteur du vin, tout en appréciant le cadre sensationnel, et l'esprit d'innovation qui mène le projet.



Le Porto rassemblement nous a rappelé ce qui rend WATSON spécial : résilience, partenariat, et une vision partagée pour modeler le futur de traçabilité et authenticité de l'alimentation en Europe.

Pour en savoir plus sur le Projet WATSON et être informé, visitez son [website](#) et suivez 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.



WASTELESS Finale Conférence pour montrer des résultats en Pertes Alimentaires et Réduction des Déchets

de **Luminita Ciolacu** et **Sofia Reis** (alphabetically, ISEKI-Food Association)

Le projet WASTELESS est fier d'annoncer l'évènement final, se déroulant le **23 avril 2026**, à **Bruxelles**, comme partie du **Food Forum WASTE DAY**. Cet évènement étape montrera les résultats majeurs du projet dans le combat contre pertes alimentaires et déchets à travers l'Europe.



Au long du projet, WASTELESS a développé des outils innovants, dans des études de cas, une boîte à outil pratique et plus avec le but de réduire les pertes alimentaires et déchets tout le long de la chaîne alimentaire. Ces résultats seront présentés durant cet évènement, qui rassemblera les acteurs de la chaîne alimentaire, les décideurs, chercheurs et organisations de la société civile.

L'évènement final servira aussi de plateforme collaborative, représentant des sessions et expositions jointes avec d'autres initiatives financées par l'Europe dans le domaine des pertes alimentaires et déchets.

Rejoignez-nous à Bruxelles pour découvrir les résultats et outils pratiques du projet WASTELESS, rencontrer experts et innovateurs s'occupant de déchets alimentaires et explorer des synergies avec d'autres projets parallèles et actions.

Restez informés en suivant WASTELESS sur wastelesseu.com, [X](#) et [LinkedIn](#). Détails suivront.



**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.



EU4Advice promeut des propositions pour un appel en Europe pour des Propositions : Projets Phares dans les Chaînes Alimentaires Courtes

de **Luminita Ciolacu** et **Sofia Reis** (alphabetically), ISEKI-Food Association



EU4Advice supporte son projet sœur **COREnet** qui lance au niveau européen “Appel pour propositions pour identifier et promouvoir des projets phares qui améliorent les services de conseil dans les chaînes alimentaires courtes (SFSCs).

Si vous êtes un conseiller indépendant, membre d’une coopérative ou d’une organisation de conseil, ou un NGO d’un état membre de l’UE, et enregistré dans les réseaux EU4Advice and COREnet **EU Network of SFSC Advisors**, vous êtes invités à soumettre une proposition. Des projets montreraient ou adapteraient des approches innovantes aux pratiques de conseil SFSC.

Vingt-sept (27) Projets (Lighthouse) Projets Phares, un de chaque membre d’un Etat de l’EU, sera sélectionné pour servir de modèles d’innovation conseil. Ces projets bénéficieront de support technique et financier, incluant des services de conseil et d’appui technique, workshops, sessions de formation, et visites d’étude, collaboration avec sessions de formation, et visites d’étude, collaboration avec COREnet’s Golden Cases, communication et support.

Intéressés à participer ?

Complétez l’ **application form** ou contactez-nous à info@shortfoodshain.eu pour plus d’information.

En savoir plus **ici**.



This project has received funding from the European Horizon Europe research and innovation programme under grant agreement No 101059911



I-RESTART MATERIEL DE FORMATION DISPONIBLE SUR LA PLATEFORME AGRI-FOOD LEARNING

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



Le projet I-RESTART a pour objectif la formation et la mise à niveau des secteurs agro-alimentaires et vétérinaires dans les domaines du numérique, de la durabilité, une santé, soft skills, et autres secteurs spécifiques. Pendant la première étape du projet, le travail était dirigé vers l'identification de besoins de compétences à travers des activités telles que groupes de travail, une étude en-ligne et l'analyse de scénarios.

Maintenant, les résultats de ces activités ont été utilisés pour développer des outils de formation pour surmonter les manques de compétences. Des matériaux sont structurés en domaines thématiques/ modules/ leçons, totalisant 1074 heures de formation. Ces domaines sont distribués par secteur d'activité comme suit :

- Industrie Alimentaire :
 - Gestion de la durabilité de l'industrie alimentaire (7 modules, 29 leçons)
 - Outils digitaux pour traçabilité circulaire dans les systèmes agroalimentaire (3 modules, 12 leçons)
 - Innovation alimentaire, nouveaux ingrédients et technologies, produits et pratiques en science alimentaire (4 modules, 10 leçons)
 - Emballage alimentaire durable et innovant (2 modules, 7 leçons)
- Production animale :
 - Fermage vivant déterminé par des faits (5 modules, 19 leçons)
 - Management de production durable et gestion (12 modules, 37 leçons)
 - Gestion animale, bien-être, et transparence dans la production vivante (4 modules, 15 leçons)
- Activités vétérinaires :
 - Science pour vétérinaires (4 modules, 23 leçons)
 - Utilisation responsable des médecines et chimie en ligne avec One-Health (5 modules, 28 leçons)
 - Vétérinaire business (3 modules, 16 leçons)
- Domaines thématiques multi-secteurs :
 - Soft skills et management (15 modules, 30 leçons)
 - Une Approche-Santé dans le fermage vivant et des activités vétérinaires (12 modules, 68 leçons)

Les matériels de formation sont disponibles GRATUITEMENT sur la "Agrifood Learning" plateforme. Juste signer sur la plateforme et parcourez-la pour trouver les matériaux que vous recherchez.



REPOSITORY
One Health (I-RESTART)



REPOSITORY
Food industry and processing (I-RESTART)



REPOSITORY
Animal production (I-RESTART)



REPOSITORY
Veterinary activities (I-RESTART)

Follow I-RESTART activités on [LinkedIn](#) and [Twitter](#).



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.



FOODPathS Festival revue : Construire ensemble des systèmes alimentaires durables de demain

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



food|paths

En Mai 20-22, le Festival FOODPathS rassemble une centaine de participants à Bruxelles et en ligne. Incluant des chercheurs, des politiques, éducateurs, organisations de la société civile, gestionnaires, et représentants de l'industrie alimentaire, tous travaillant dans le même but : **construire des systèmes alimentaires plus durables pour l'Europe et au-delà.**

Pendant trois jours actifs, les participants participeront à des visites, des conférences, des sessions de posters, et des discussions détaillées dirigées vers le Prototype de Partenariat développé par le projet FOODPathSt. Des sessions explorent comment construire des collaborations à long terme entre les domaines et montrent des solutions clés comme gouvernance inclusive, éducation, observatoires et mécanismes de financement alignés. Des études de cas de la vie réelle et des outils développés par FOODPathS sont partagés et discutés.

L'équipe ISEKI avait une participation active le 2ème jour. "Applicaton du proptotype de Partenariat SFS à la réalité" comme un facilitateur dans une session parallèle. "Un Manuel pour Partenariat" et co-organisateur de la session parallèle. "Portfolio management, conseil scientifique et éducation: quel est le lien ?".

Clés à emporter incluses :

- Une Transformation systématique doit connecter climat, santé et gagne-pain – et cela commence avec éducation, engagement, et action locale.
- Des partenariats réels sont construits sur confiance, co-création et inclusion.
- Les villes jouent un rôle majeur pour traduire des buts globaux en solutions locales.

Voulez-vous en savoir plus ? Regardez les compte-rendus et chargez les présentations ici :

<https://www.foodpaths.eu/event/foodpaths-festival-building-tomorrows-sustainable-food-systems-together/>



Le Futur des Plateformes dePartage de Connaissance– évènement en ligne de **Luminita Ciolacu**, **Luis Mayor** et **Sofia Reis** (alphabetically), ISEKI-Food Association



Avez-vous manqué le premier évènement organisé par la plate-forme **Sustainable Food Systems Innovation (SFSI)** ? Etes-vous intéressés en ce que les experts agro-alimentaires considèrent être le futur des plateformes de partage de connaissance au niveau européen ? Alors vous pouvez voir le résumé [ici](#)!

Vous trouverez un résumé complet de la plateforme SFI mettant en valeur ses faits, buts et potentiel pour accélérer des transitions durables dans le secteur alimentaire, une présentation résumé et une discussion d'un panel d'experts, supportée par un public actif Q&As et un interactif Slido poll, concernant "Le Futur des Plateformes de Partage de Connaissance au niveau de l'EU". Des participants de divers domaines partagent leurs points de vue sur le réel impact sur le monde des plateformes de partage de connaissance, insistant sur le fait que bien qu'une large information est largement accessible, sa vraie valeur réside en comment elle est utilisée. Les principaux thèmes discutés se concentrent sur le rôle crucial de la transparence, la confiance et la gouvernance des plateformes de partage de connaissance, comme sur la synergie entre intelligence artificielle et procédés conduits en communauté.

L'évènement était organisé avec la contribution des projets suivants : **EU4Advice**, **COREnet**, **FAIRCHAIN**, **WATSON**, **WASTELESS** et **EUFarmBook**.

Pour plus d'information contactez : sustainablefoodplatform@iseki-food.net



All projects are funded by the European Union



NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

Mise à jour de notre formation en ligne Gratuite disponible sur la plateforme ISEKI-Food eLearning

L'Association ISEKI-Food Association offre des cours en ligne depuis 2010 via notre [eLearning platform](#).

Plusieurs cours de formation ont été développés plus tard dans le cadre de trois projets dans lesquels ISEKI-Food est impliqué comme partenaire : **FAIRCHAIN**, **E-SafeFood** et **WASTELESS**. Les cours sont disponibles **ONLINE** et **FREE**.

☞ Le projet **WASTELESS** a développé le cours **Réduire Pertes alimentaires et Déchets : CHANGEMENT vers le bon chemin !** destiné à l'éducation secondaire élèves/enseignants et le public général, pour faire prendre conscience et fournir des solutions pour réduire les pertes alimentaires et déchets tout au long de la chaîne alimentaire.



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

1. **Introduction aux Chaînes de Valeur Intermédiaires (2h)** – Conçu pour entrepreneurs et stakeholders dans tous les domaines reliés aux FVC (fermier, producteur, régulateur, marchand, distributeur, financier, consommateur, organisateur, etc.) à tous les niveaux (étudiant à professionnel avec de nombreuses années d'expérience) avec un intérêt à développer ou valoriser les Chaînes de Valeur Intermédiaires).
2. **Des Chaines de Valeur Alimentaires Intermédiaires (4h)** – conçu pour des entrepreneurs de Chaines Alimentaires Courtes intéressés par aller d'un business local à régional.
3. **3 Etudes de cas par co-crédation - apprendre à partir d'exemples de la vie réelle (6h)** – conçu pour des entrepreneurs de Short Food Supply Chain, principalement producteurs et ingénieurs procédés, intéressés d'utiliser le procédé co-crédation pour incorporer des innovations dans leur travail et le développer (partie de) en une Chaîne alimentaire Intermédiaire.



☞ Le projet **e-SafeFood** a développé le **programme de formation Food Safety** sur les risques microbiologiques alimentaires incluant des modules de cours sur :

1. **Durée de vie microbiologique**
2. **Procédé de validation**
3. **Contrôle de hasards microbiologiques**
4. **Analyse de risques** <https://moodle.iseki-food.net/course/index.php?categoryid=40>



Ces formations sont structurées avec différents niveaux, permettant à toute personne intéressée de trouver l'espace pour apprendre, par exemple : opérateurs d'industrie alimentaire, et profils industriels plus élevés, étudiants, éducateurs, chercheurs, et plus encore.

Toutes ces formations sont disponibles en anglais. De plus, les modules de formation "Durée de vie microbienne" et "Contrôle des Hasards microbiens" dans leur niveau de base, sont disponibles en Français et Espagnol.

Inscription

Pour participer à ces programmes de formation, vous devez avoir un compte sur la Plateforme e-learning de ISEKI. Allez [ici](#) pour créer un nouveau compte.

Attention pour certaines formations quelques-uns demandent **an enrolment key: esafe4all** (for E-Safe Food modules) et pour les cours FAIRCHAIN les clés sont disponibles [on this page](#)

Certificat d'achèvement

Après la fin des activités de formation, l'Association ISEKI-Food vous délivre un **Certificate of Completion**.



Devenez un Expert en Emballage (Alimentaire) Durable !

de **Leyna de Vos**, coordinateur des Sustainable Food Packaging programmes, Ghent University, Belgique

L'emballage joue un rôle crucial dans l'industrie alimentaire. Avec la demande croissante pour des emballages durables et biodégradables – recherché par à la fois consommateurs et la législation européenne – des compagnies adopteraient plus de stratégies d'innovation. Mais comment développer des solutions d'emballage qui sont bonnes pour l'environnement, viables commercialement, et applicables en pratique ?

Pont entre innovation et pratique

Des stratégies d'emballage durable influencent comment des plastiques sont utilisés et réintégrés dans l'économie circulaire. Le marché a un urgent besoin de solutions d'emballage intelligent, réutilisable et facilement recyclable. Développer ces innovations demande une connaissance en profondeur des procédés de production, des matériels d'emballage et des produits alimentaires. Cependant, des professionnels avec cette expertise spécifique sont actuellement rares sur le marché du travail.

Emballage alimentaire durable : un programme unique

Un défi multidisciplinaire demande une approche multidisciplinaire. C'est pourquoi l'université de Ghent offre le programme **Sustainable Food Packaging** en anglais – un cours postgraduate conçu pour préparer à la fois professionnels et nouveaux gradués pour s'attaquer aux défis d'innovation dans le secteur de l'emballage. Le programme concerne l'interaction entre trois domaines de fond : alimentation, emballage et durabilité.

Pourquoi choisir le programme?

"Je trouve le programme Sustainable Food Packaging incroyable" dit Merve Erdoğan, un étudiant actuel. Après dix ans d'expérience comme inspecteur alimentaire du gouvernement turc, elle a commencé ce programme en Belgique l'an dernier pour améliorer son expertise. "L'approche d'enseignement interactif et innovant va au-delà de l'enseignement traditionnel. Les cours des invités et les expériences comme les visites de compagnies et les études de cas nous exposent à des perspectives du monde réel par des experts de l'industrie. Cela nous donne une vue dans les défis actuels des aspects industriels. Ce programme m'équipe avec la connaissance et les compétences pour traiter des défis d'emballage alimentaire durable."

Comment est-ce structuré ?

Le programme est conçu pour être compatible avec des engagements professionnels. Il y a deux types de postgraduates :

- **Food Packaging** : vous pouvez vous spécialiser dans un des trois domaines : Aliments, Matériaux, ou Durabilité. Ce programme court s'étend de Septembre à Mars et concerne une formation en profondeur dans un seul domaine.
- **Sustainable Food Packaging Solutions** : vous développerez une expertise dans trois. Ce programme d'une année commence en Septembre et fournit une approche complète, multidisciplinaire.

Les Cours sont un mélange de cours du soir en ligne et des sessions limitées sur le campus (max une fois par semaine). Cette structure la rend accessible et compatible avec un travail à temps plein.

Contact

Visitez le website <https://sfp.ugent.be> pour plus d'information.

Pour toutes autres questions, vous pouvez nous contacter sfp@ugent.be.

EVENEMENTS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR / WEBINARS

Juillet 2025

13 – 16 Juillet 2025

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

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

Chicago, USA

Aout 2025

25 - 27 Août 2025

SAAFoST's 26ème Biennal Congrès 2025

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

Pretoria, Afrique du Sud

Septembre 2025

14 - 17 Septembre 2025

EFF2025 – 5ème International Engineering Future Food Conférence

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

Bologne, Italie

17 - 18 Septembre 2025

15ème Internationale Scientifique et Professionnelle Conférence WITH FOOD TO HEALTH

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

Osijek, Croatie

Nouveau ! 22 – 24 Septembre 2025

IMEKOFOODS25 – 8ème Internationale Conference - Food Safety and Traceability for a Sustainable Future

Plus d'information : <https://conferences.imeko.org/event/12/>

Ljubljana, Slovenie

23 - 25 Septembre 2025

21^{ème} ICC Conference 2025 - Jubilee 70 Years ICC

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

Vienne, Autriche

Octobre 2025

Nouveau ! 15 - 17 Octobre 2025

FCT-2025 – 11ème Internationale Conférence on Food Chemistry & Technology

Plus d'information : <https://food.unitedscientificgroup.org/>

Rome, Italie

Nouveau ! 23 - 24 Octobre 2025

V International Scientific and Practical Conference "Healthy nutrition from childhood to longevity: an integrated approach, status and prospects " (hybrid)

Plus d'information : <https://et-healthy.nuft.in.ua/en/>

Kiev, Ukraine

Novembre 2025

05 - 07 Novembre 2025

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

Plus d'information : <https://www.dof2025.cl/>
Santiago, Chili

8 - 9 Novembre 2025

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

Plus d'information : <https://foodtechnologycongress.com/>
Athènes, Grèce

Nouveau ! 11-12 Novembre 2025

ICFS 2025: Internationale Conférence on Food Security 2025

Plus d'information : <https://upc.ums.edu.my/event/106/>
(complètement virtuelle)

17 - 19 Novembre 2025

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

Plus d'information : <https://effostconference.com>
Porto, Portugal

Décembre 2025

09 - 11 Décembre 2025

PBN2025 – 11ème International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists

Plus d'information : <https://pbn2025congress.pbf.hr/>
Zagreb, Croatie

Editorial Board

Paola Pittia		
Rui Costa	Margarida Vieira	Yu Fu
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

