



Contenu

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	1
ISEKIFOOD26 – Retenez la date : 8ème Internationale ISEKI-Food Conférence	1
NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	2
Food Science and Technology Conférences : Mises à jour d’Afrique	2
Vème Conférence Internationale Scientifique et Pratique. " Nutrition saine de l’enfance à la vieillesse : une approche intégrée, état et perspectives"	3
Symposium International de Séchage 2026 - IDS'26 Paris	4
NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	6
WATSON fait partie du EU Cluster pour Food Traceability and Trust	6
Est-ce que notre système alimentaire est prêt à bouger de vulnérabilité à durabilité ?	6
NOUVELLES D’AUTRES PROJETS	8
Nouveau Projet Horizon Europe “Protein4Impact”	8
OLIVEPACK: Révolutionner la préservation de l’olive de table par des bioemballages	9
STEM Magic World Project (STEM <i>Čarobni svijet</i>) (2025 – 2027)	10
NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION	11
Rejoignez les WASTELESS Workshop Series !	11
Mise à jour sur notre formation en ligne Gratuite sur la plateforme ISEKI-Food eLearning	12
EVENEMENTS A VENIR LIES A L’ALIMENTAIRE / WEBINARS	13

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

ISEKIFOOD26 – Retenez la date : 8ème Internationale ISEKI-Food Conférence



Nous sommes heureux de vous annoncer que la 8ème édition de la Conférence Internationale ISEKI-Food se tiendra à **Faro, Portugal, les 1–3 Juin 2026.**

Organisé par l'Association ISEKI-Food en collaboration avec l'Université d'Algarve, cet évènement rassemblera des scientifiques alimentaires, des professionnels de l'industrie, des technologues, des enseignants et des étudiants de partout dans le monde.

Après les précédents succès des éditions à Porto (2009), Milan (2011), Athènes (2014), Vienne (2016), Stuttgart (2018), en-ligne (2020) et Paris (2023), la conférence 2026 promet d'être une autre opportunité passionnante pour échanger des connaissances, entretenir des collaborations, et avancer en Food Science and Technology en recherche et formation.

Restez informé pour plus de détails – et n'oubliez pas de noter dans vos agendas.

Rencontrez le réseau ISEKI à Faro en 2026!

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Food Science and Technology Conférences : Mises à jour d'Afrique

de **Afam I. O. Jideani**, Université de Venda, Afrique du Sud

1. La **South African Association for Food Science and Technology (SAAFoST)** 26ème Congrès Biennuel 2025, Libérer un Potentiel : Intégrant Science et Innovation pour une Alimentation future plus brillante, s'est tenu au CSIR International Convention Centre, Meiring Naude Road, Brummeria, Pretoria, Afrique du Sud, les 25-27 Août. IFT et NIFST étaient représentés.



2. The **Nigerian Institute of Food Science and Technology (NIFST)** 49ème Conférence Scientifique et Meeting Général Annuel se tiendront du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025 au M & M Event Centre, Offa Road, GRA Ilorin, Kwara State, Nigeria. →

Plus d'info : nifstconference2025loc@gmail.com
<https://nifst.org/conference/>



3. La **South African Association of Family Ecology and Consumer Science (SAAFECs)**, en collaboration avec la Fédération Internationale pour Home Economics (IFHE), se tiendra en collaboration avec la 17ème Internationale Conférence 9 -12 mars 2026 à Mount Amanzi, Hartbeespoort, Afrique du Sud.

Plus d'info : <https://saafecs.co.za/17th-conference-2026/>



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

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

Octobre 23-24, 2025 ; Mixed Format

Notre projet à long terme a été créé en 2021 par des représentants d'institutions universitaires, des docteurs experts, des représentants d'instituts de recherche, des entreprises et associations concernées par la production et la distribution de produits pour une alimentation 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'alimentation saine, leur application dans l'industrie et la dissémination de la connaissance à propos des principes d'une alimentation saine comme base de santé de la nation, coopération entre médecine et technologie alimentaire..

Nos objectifs :

- Développement de technologies alimentaires innovantes et amélioration des technologies alimentaires traditionnelles, basé sur une connaissance moderne de nutrition, nutriginomique et nutriginétique ;
- activités éducatives dans les secteurs alimentaires et médicaux, couvrant les communautés académiques et industrielles, ainsi qu'une large représentation de citoyens ukrainiens comme consommateurs de produits nouveaux;
- développement et application de principes de nutrition saine basés sur une approche individualisée, en prenant en compte les besoins de différents groupes de population, des citoyens de santé et de conditions environnementales différentes;
- améliorant l'efficacité des activités éducationnelles, impliquant des étudiants dans la dissémination de la connaissance dans la société;
- utilisation des résultats de la présente recherche dans les activités pratiques;
- compétence pour tous ceux travaillant dans le secteur alimentaire,
- fournissant aux consommateurs une nutrition sûre, de haute qualité, saine et efficace;
- fournissant des master classes et des employés conseillants.

The poster features a dark blue background with a large image of a globe. At the top left is the logo of the National University of Food Technologies. The main title is in white and yellow text. Below the title, the date 'OCTOBER 23-24, 2025' and format 'MIXED' are displayed. A list of eight thematic areas is provided. At the bottom, the venue 'National University of Food Technologies, Kyiv, str. Volodymyrska, 68' and contact information are listed. The bottom of the poster is decorated with three small images: a pile of almonds, a modern building, and a scientist in a lab coat using a microscope.

V INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
"HEALTHY EATING FROM CHILDHOOD TO LONGLIVITY:
INTECRATED 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/>

Symposium International de Séchage 2026 - IDS'26 Paris

de **Patrick Perré** et **Pedro E. D. Aoûto** (CentraleSupélec), **Giana Almeida** et **Catherine Bonnazzi** (AgroParisTech), Université Paris-Saclay, France

Nous sommes heureux d'annoncer le 2026 International Drying Symposium qui se tiendra les 25-28 Août 2026 en France !

La 24^{ème} édition sera organisée par l'Université Paris-Saclay, avec comme objectif des stratégies pour réduire l'empreinte carbone du séchage dans un Monde aux ressources limitées.

La conférence a pour but de rassembler des chercheurs renommés et ingénieurs du monde de l'université et de l'industrie dans un environnement universitaire unique.

Un programme de Récompenses de la communauté de séchage internationale fera aussi partie de l'évènement.

IDS'26 développera de multiples activités : une pré-conférence destinée aux jeunes scientifiques, présentations courtes, orales, posters, différentes visites techniques (à la fois académique et industrielle), meetings dédiés pour la communauté (IDS Advisory Panel, IRADSTM, EFCE WP Drying) et évènements relaxants et évènements de réseaux pour favoriser les discussions entre participants, débutant avec un *apéro* de bienvenue et incluant un banquet avec une cérémonie de récompenses sur un bateau sur la Seine.

IDS'26 concernera les défis présents et futurs du domaine séchage/assèchement. Nous prévoyons de fournir le forum global le plus avancé et complet pour l'université et l'industrie. La conférence sera structurée avec quatre piliers clés (simulation et IA, usage d'énergie intermittente, produits biosourcés et nouvelles technologies) pour couvrir les défis du développement durable : économie d'énergie, économie de produits, réduction des coûts, flexibilité, adaptabilité...

Ne manquez pas cette opportunité et rencontrons-nous à IDS Paris 2026 !

Plus d'info : <https://ids2026.org/>

Dates Clé

- Novembre 30, 2025 – Abstract soumission
- Mars 31, 2026 – Full paper soumission
- Mars 31, 2026 – Early bird inscription
- Août 25-28, 2026 – Conférence



Scan me

<https://ids2026.org/>

Stratégies pour réduire l'Empreinte Carbone du séchage dans un Monde aux Ressources Limitées

Centre Technologique National pour l'Industrie Alimentaire et Emballage (CTNC, Spain) project involvement

de Angel Martínez Sanmartín, membre de ISEKI-Food (CTNC, Spain)

CTNC a un domaine de Transfert de Technologie avec l'expérience de projets européens dans les programmes suivants : EUROPEAID, 7PM, H2020, HORIZON EUROPE, PRIMA, LIFE+, ERASMUS+, EUROMANAGEMENT, INTERREG, NEXTMED, etc. De plus le CTNC's TT travaille dans de nombreux projets nationaux et régionaux. Actuellement, nous avons plusieurs lignes de recherche en cours, à la fois comme projets internes et en collaboration avec des institutions dans la région de Murcia, destinés à renforcer nos capacités et fournissant les meilleurs services R&D au secteur agro-alimentaire.

ET1ALPACA (2024.08.CT01.000006) a pour but de développer des emballages bioplastiques incorporant des composés bioactifs obtenus à partir de l'agroalimentaire via des produits venant de technologies d'extraction verte. Ces matériaux sont conçus pour offrir des propriétés fonctionnelles (antioxydant, antimicrobien, gaz barrière, et filtre de lumière) avec comme objectif d'étendre la durée de vie de l'aliment, réduire les déchets plastiques, et valoriser les flux secondaires de l'agriculture, en allant ainsi vers un système alimentaire plus durable.

ET2ECOSUGARS (2024.08.CT01.000004) a pour but de développer des technologies innovantes et durables pour la réduction partielle des sucres dans les jus. Le projet cherche non seulement à préserver la qualité et l'intégrité du produit mais aussi à revaloriser les sucres extraits en les convertissant en ingrédients fonctionnels, plus sains pour d'autres applications alimentaires.

ET3AQUAVERY (2024.08.CT01.000003) se focalise sur la récupération et la valorisation des composants présents dans les flux d'eaux usées de l'industrie agro-alimentaire dans la région de Murcia, dans le but d'optimiser les paramètres de procédés et vérifier la qualité et la faisabilité des composés récupérés, en particulier pour leur utilisation dans des formulations d'aliments. Pour réaliser cela, le projet applique des technologies telles que la filtration sur membrane (microfiltration, ultrafiltration, nanofiltration, et osmose inverse et diafiltration) et les procédés d'adsorption-désorption utilisant des résines spéciales.

ET4BIOCROMA (2024.08.CT01.000005) cherche à revaloriser des résidus de végétaux de la Région de Murcia, qui sont riches en pigments, pour des applications dans les secteurs agro-alimentaire et fournitures, donc en générant des impacts circulaires, et environnement durable, économiques et sociaux. Des pigments seront obtenus directement de ces résidus, ainsi que de procédés de fermentation pour produire des pigments fongiques. Cependant la grande sensibilité de ces composés à la photodégradation et des températures élevées compliquent leur extraction et la stabilisation, rendant essentiel de développer des chemins technologiques qui rendent l'extraction efficace.

ET5BIOVIN (2024.08.CT01.000002) a pour but d'identifier des agents biologiques pour utiliser dans l'industrie vinicole comme alternatives à des conservateurs chimiques. Cela demande de comprendre les microorganismes responsables de l'altération du vin afin d'appliquer des agents biologiques ciblés pour leur élimination. En même temps, ces agents ne doivent pas affecter les propriétés organoleptiques du vin, assurant que sa qualité reste préservée.

Enfin, **RENOVA** (2024.08.CT02.0001): Projet de Transfert de Technologie pour supporter le secteur agro-alimentaire dans la région de Murcia sur le chemin vers une économie digitale et durable, réduisant la dépendance du pétrole fossile et promouvant l'utilisation d'énergies renouvelables à tous les niveaux du business.

Projets financés et co-financés par le European Regional Development Fund (ERDF), alloués à l' Instituto de Fomento de la Región de Murcia sous le Murcia Region ERDF Programme 2021–2027.



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

WATSON fait partie du EU Cluster pour Food Traceability and Trust

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



A Watson, nous croyons que la transformation des systèmes alimentaires en Europe commence par la confiance, et que la confiance est construite sur collaboration, innovation, et traçabilité. C'est pourquoi nous sommes fiers d'appartenir au **EU Cluster for Food Traceability and Trust**, une initiative qui rassemble 13 projets innovants :

Watson, THEROS, ALLIANCE, FishEUTrust, Sea2See, CUES, TealHelix, TITAN, FOODGUARD, ROSETTA, INFOODMATION, DRG4FOOD, and EFF-CoP— tous travaillant avec un but commun : rendre les chaînes alimentaires en Europe plus sûres, plus transparentes et plus résilientes.

Les buts du **cluster** sont :

- Lutte contre la fraude alimentaire et sécurité préoccupations.
- Renforcer la traçabilité de la production à la consommation.
- Support durable et chaînes de valeur alimentaires fiables.



Visitez la [webpage of the cluster](#), hébergée par le projet Watson project, où vous trouverez information sur le passé/futurs webinars, workshops, conférences, et évènements publics, et plein de documents relatifs aux activités du cluster.



Suivez aussi le Cluster sur [LinkedIn](#) pour des mises à jour, aperçus, évènements à venir, et ressources partagées.

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



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.

Est-ce que notre système alimentaire est prêt à bouger de vulnérabilité à durabilité ?

de **Luminita Ciolacu** et **Sofia Reis**, ISEKI-Food Association, Autriche



Dans les années récentes et à travers l'histoire, la société a fait face à des chocs globaux tels que guerres, pandémies, perturbations de commerce et extrêmes climatiques, qui mettent d'énormes pressions sur les systèmes alimentaires sur lesquels nous comptons chaque jour. Chaque fois, nos systèmes alimentaires se sont adaptés, les chaînes alimentaires courtes (SFSCs) ont montré être une bonne solution. Par exemple, pendant la 2^{ème} Guerre Mondiale, des réseaux alimentaires locaux se sont rapidement étendus pour nourrir des populations en Hollande. Plus récemment le COVID19 a causé des pénuries de supermarchés mais aussi ont développé une augmentation de livraisons locales, de jardinage urbain et des ventes directes du fermier au consommateur.

Mais **notre système alimentaire est-il prêt aujourd'hui à passer de vulnérabilité à durabilité ?**

Vous pouvez explorer le cas de la Hollande et comment SFSC s'adaptent à la géopolitique actuelle et aux changements de climat. Lisez l'article [here](#).

Inspirez-vous des voix dans le domaine :

Lukas Lagerweij, fondateur de *Pantry*, une initiative pionnière hollandaise dédiée au renforcement des boutiques fermières et SFSCs, partage sa vision pour le futur de SFSCs, en discutant

de modèles de commerce innovants et comment un support politique et EU peuvent construire des systèmes alimentaires locaux plus justes, plus souples. Interview complet [here](#).

Gert Kögeler, fondateur de *Boeregoed*, montre comment l'alimentation locale peut connecter fermiers, consommateurs, et organisations sociales. Avec sa *Community Greenhouse (BuurtKas)* et des boutiques régionales de fermes, Boeregoed associe production alimentaire avec services sociaux, rendant les produits frais locaux accessibles tout en créant une valeur communautaire réelle. Complet interview [here](#).

Les fermiers locaux et fournisseurs font face à de nombreux défis, certains peuvent être résolus via collaboration, formation, soutien consultatif, et autres en poussant les politiques à reconnaître et supporter SFSCs. Explorez comment **EU4Advice** aborde ces solutions [here](#), allant vers SFSCs plus juste, plus fort et plus durable.



Ce projet a reçu un financement des programmes Européens Horizon Europe programme recherche et innovation avec l'accord No 101059911

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS

Nouveau Projet Horizon Europe "Protein4Impact"

de **Pedro E. D. Aoûto**, CentraleSupélec / Université Paris-Saclay, France

Lancé cette année, le projet *Protein4Impact* a comme objectif de développer de nouveaux aliments protéinés comme alternatives à des sources animales traditionnelles, en évaluant l'impact pour les humains, la nature et l'économie, tout en assurant la viabilité des produits.

Le projet concernera des sous-produits agro-alimentaires et de poissons, ainsi que des producteurs de protéines comme moisissures, bactéries, insectes, micro- et macroalgues, revalorisant des sous-produits secondaires pour générer matériaux ou énergie. Différents procédés physicochimiques, biochimiques et de biotransformation seront développés par le consortium, en évaluant les aspects physico-chimiques, techno-fonctionnels, nutritionnel, santé, sécurité et des aspects qualité des produits obtenus.

La viabilité des protéines sera évaluée avec différentes perspectives : sécurité, environnement, économie, consommateur et société. Le concept de jumeau numérique sera appliqué pour simuler la production industrielle, en démontrant la viabilité industrielle par différentes parties prenantes. L'impact social et la perception du consommateur seront vérifiés et développés via formation et interaction avec la société ; des laboratoires en ville, des sondages, interviews, conférences, workshops, communiqués de presse, prospectus, et un site web complet seront l'approche pour renforcer les liens avec la société.

Finalement une analyse technico-économique, (TEA) et des marchés potentiels seront évalués, en considérant des aspects tels qu'énergie, performance environnementale de procédés industriels – utilisant différents outils, tels que Analyse de Cycle de Vie (LCA), Coût de Cycle de Vie (LCC), Evaluation des risques environnementaux, santé et sécurité (RA), Décision Support Système (DSS), et une connexion avec les directives alimentaires européennes et cadres réglementaires.

A la fin du projet, une nouvelle source viable de protéines sera disponible pour la nutrition alimentaire.



Protein4Impact rassemble 18 partenaires de 13 EU pays, comprenant universitaires, instituts publics et privés de recherche et développement, entreprises, organisations non-gouvernementales et consortiums privés-publics. Le projet a reçu 5.3M€ comme financement de la Commission Européenne pour 36 mois, comme partie du programme Horizon Europe (Grant no. 101182324).

Pour plus d'info :

Protein4Impact website: www.protein4impact.eu

Protein4Impact sur LinkedIn: www.linkedin.com/company/protein4impact

Project description in CORDIS - EU research results: <https://doi.org/10.3030/101182324>

The Protein4Impact consortium est : CentraleSupélec (France; Leader), Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (Italy), University of Hohenheim (Germany), VenusRoses Labsolutions Ltd. (Bulgaria), University of West Attica (Greece), National Technical University of Athens (Greece), University of Minho (Portugal), Technical University of Denmark (Denmark), Fundaciòn CARTIF (Spain), GOLEM Integrated Microelectronics Solutions GmbH (Austria), AquaBioTech Group (Malta), Nordic Diaspora Forum (Sweden), Cyprus Consumers' Association (Cyprus), GRANT Garant, s.r.o. (Czechia), Consiglio Nazionale delle Ricerche (Italy), Agriclina (Sweden), IDENER Research & Development AIE (Spain), Consorzio per l'innovazione e la Bioeconomia (Italy).

Protein4Impact est financé par l'Union Européenne. Les vues et opinions exprimées sont celles des auteurs et ne reflètent pas nécessairement celle de l'Union Européenne ou the European Research Executive Agency. Ni l'Union Européenne ni the European Research Executive Agency en sont responsables.

OLIVEPACK: Révolutionner la préservation de l'olive de table par des bioemballages

de Elsa Ramalhosa, CIMO, LA SusTEC, Institut Politechnique de Bragança (IPB), Portugal & Hayriye Ünal, Sabanci University Nanotechnology Research Center (SUNUM), Turquie

Courte description :

Le projet OLIVEPACK, de titre "Matériaux d'emballage anti-microbien, bio-basés, pour augmenter la durée de vie d'olives de table peu salées, naturellement fermentées", financé par le PRIMA Programme, offre un emballage alimentaire innovant, basé bio orienté économie circulaire, spécifiquement adapté pour augmenter la durée de vie des olives de table, réduisant le besoin de concentrations en sel élevées ou d'additifs chimiques.



Contexte :

Les olives de table, un produit alimentaire originaire de la région Méditerranéenne avec une valeur nutritionnelle supérieure, sont d'une grande importance due à une consommation importante dans la région et leur exportation à grande échelle dans le reste du monde. Une durée de vie appropriée pour des olives de table naturellement fermentée est assurée par des concentrations élevées en sodium pendant le stockage ou l'usage de conservateurs, tous les deux non seulement menacent la santé humaine mais compromettent aussi la valeur économique des olives de table, en diminuant leur origine naturelle. Le projet OLIVEPACK a pour but de fournir une solution d'emballage alimentaire antimicrobien, innovante, orientée économie circulaire qui contribuera de manière significative à la qualité, sécurité et valeur économique des olives de table de la région méditerranéenne.

Objectifs et contenu :

L'objectif global de OLIVEPACK est de développer une solution d'emballage antimicrobien pour des olives de table naturellement fermentées qui allongerait leur durée de vie, leur permettant d'être stockées à une faible teneur en sodium et sans conservateurs, donc améliorant qualité et sécurité. Dans le cadre de OLIVEPACK, une mousse biosourcée, biodégradable, et bio antimicrobienne-nanocomposite, composée de composants naturels, conçue pour être placée dans tout emballage d'olive de table comme notice d'emballage, sera développée. En adoptant une approche économique circulaire, les inserts d'emballage seront composés d'agents naturels antimicrobiens, extraits des eaux usées d'olive de table et la matrice polymère des résidus de l'arbre olivier. Avec une approche multidisciplinaire qui intègre expertise en science des matériaux, microbiologie alimentaire, analyse sensorielle et science alimentaire, les inserts d'emballage alimentaire seront évalués en termes d'activité antimicrobienne, leur impact sur les propriétés nutritionnelles, physicochimiques et sensorielles des olives de table, ainsi que sur leur acceptabilité du marché et impact économique.



Résultats attendus et impact :

OLIVEPACK, avec une approche interconnectée, interdisciplinaire, multi-acteurs, fera des progrès significatifs par rapport à l'état actuel en introduisant une nouvelle solution de stockage pour des olives de table naturellement fermentées, bas sodium, sans conservateur. Les nouveaux inserts d'emballage de mousse bionanocomposite, composés seulement de composés naturels et biodégradables, aideront non seulement à réduire les déchets alimentaires mais aussi à assurer la consommation d'olives de table plus sûres et plus saines avec une plus longue durée de vie, sans problème pour l'environnement. Le projet fera une estimation systématique des matériaux d'emballage biosourcés développés, examinant à la fois leurs propriétés techniques et leur position et potentiel sur le marché. Avec la réalisation réussie du projet OLIVEPACK, une nouvelle approche d'emballage bio sera introduite, offrant des avantages substantiels sur les emballages traditionnels d'olive de table.

Consortium

Le consortium OLIVEPACK réunit 6 partenaires de 4 pays — Turquie (Sabanci University Nanotechnology Research Center (SUNUM) (Coordinateur), Bornova Olive Research Institute (ORI)), Tunisie (University of Sfax (USFAX)), Espagne (Université Extremadure (UEX)), et Portugal (Instituto Politécnico de Bragança (IPB)) — combinant diverses expertises pour mener à bien ce projet novateur.

STEM Magic World Project (STEM Čarobni svijet) (2025 – 2027)

de **Emilija Friganović**, Université de Sciences Appliquées Marko Marulic of Knin, Croatie

Le 12 Mars 2025, l'agrément de la mise en œuvre du projet STEM Magic World (STEM Čarobni svijet) a été signé. Le projet de 206,304.30 EUR fait partie d'une initiative de l'Office pour la Coopération avec NGOs du Gouvernement de la République de Croatie, le Niveau 1 du Corps intermédiaire du programme "Effective Human Resources 2021-2027", dans le cadre de l'appel "Strengthening the Capacity of Civil Society Organizations for the Promotion of STEM", qui est co-financé par le Fond Social Européen. Le but du projet est la promotion active de STEM parmi les enfants et la jeunesse à travers la technologie alimentaire et les géosciences. L'université de Applied Sciences Marko Marulic of Knin (UASMMK) est un des partenaires du projet et le détenteur du projet est l'Association for Children and Youth "Magic World" représentée par le leader du projet Anita Ercegovac, praesc. educ. Les autres partenaires du projet sont la Faculté des Sciences de l'Université de Zagreb, Lovre Monti Secondary School à Knin, Kralj Zvonimir Secondary Vocational School, Dr. Franjo Tuđman Primary School et Smilje Kindergarten. Les membres de l'équipe du Projet de la UASMMK effectuent formation et encadrement sur les sujets suivants : Composés alimentaires de base, Nutrition et santé, Information alimentaire des consommateurs, et santé, Nutrition déclaration, Aliments fonctionnels, Composés de plante bioactifs, Aliments pour besoins nutritionnels spéciaux et compléments alimentaires, perceptions sensorielles et analyse alimentaire sensorielle. Par nom: UASMMK team leader Emilija Friganović, senior Lect., Mr. sc. Ljiljana Nanjara, senior Lect., Anita Pamuković, senior Lect. et Sandra Mandinić, Lect.



<https://www.veleknin.hr/pocetak-projekta-stem-carobni-svijet/>

<https://carobnisvijet.hr/stem-carobni-svijet/>

<https://www.veleknin.hr/završen-program-izobrazbi-u-podrucju-biotehnickih-znanosti-i-polju-prehrambene-tehnologije-u-sklopu-projekta-stem-carobni-svijet/>

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

Rejoignez les WASTELESS Workshop Series !

de **Luminita Ciolacu** et **Sofia Reis**, ISEKI-Food Association, Autriche

Dans les semaines à venir, WASTELESS proposera une série de workshops interactifs montrant les outils innovants développés dans le projet pour s'attaquer aux pertes alimentaires et déchets au long de toute la chaîne de valeur.

Chaque session présentera :

- ✦ Une présentation en direct par les développeurs d'outils
- ✦ Des vues du monde réel des parties prenantes testant les outils
- ✦ Interactive Q&A et exercices pratiques
- ✦ L'occasion de partager votre avis sur l'usage et l'application

📅 Workshop Calendrier :

- ❖ **Octobre 06** – Registre électronique avec un Blockchain système (by WIISE) – Obtenir des vues sur un système qui assure la recherche transparente en temps réel de l'origine du produit, expiration, et conditions de stockage. Conçu pour industries alimentaires, revendeurs, services alimentaires, consommateurs. S'enregistrer [here](#) !
- ❖ **Octobre 16** – Données basées sur l'IA pour la gestion des Déchets Alimentaires (by AI-TOWN) – Découvrez une solution avancée pour revendeurs qui réduit les surplus, améliore l'efficacité de stockage, assure des produits qui correspondent à la demande du consommateur, et des coûts plus bas. S'enregistrer [here](#)
- ❖ **Octobre 27** – Mesure et Gestion des stocks de surplus (by FAZLA) – Apprenez comment les industries alimentaires, les services alimentaires, et les revendeurs peuvent identifier les pertes à la source, valoriser les surplus avec la valeur la plus élevée et optimiser approvisionnement et opérations. S'enregistrer [here](#)!
- ❖ **Novembre 03** – Analyse d'image basée sur la vision ordinateur de la détection de pourriture alimentaire (by HACETTEPPE) – Explorer les technologies qui utilisent l'analyse d'image pour mesurer la décomposition alimentaire basée sur les changements de couleur. S'enregistrer [here](#)!
- ❖ **Novembre 10** – Système automatique domestique pour contrôle de Déchets Alimentaires (by JSI) – Tester un système intelligent qui simplifie collecte de données et évaluation pour mieux gérer les déchets alimentaires à la maison. S'enregistrer [here](#)!

☀ Pourquoi participer?

Ces workshops sont une occasion unique de découvrir, tester, et construire des outils qui peuvent transformer le combat contre perte et déchet alimentaires. Votre retour aidera à améliorer leur utilisation et impact. Vous pouvez participer à une ou plusieurs sessions. Participation gratuite avec inscription demandée.

Pour plus d'information contact : luminita.ciolacu@iseki-food.net ou sofiareis@iseki-food.net



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

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

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

Plusieurs cours de formation ont été développés dernièrement 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 **Reducing Food Loss and Waste: CHANGE to the right path!** destiné à des étudiants/enseignants en études secondaires et au public en général, pour sensibiliser et apporter des solutions pour réduire les pertes alimentaires et déchets le long de la chaîne alimentaire.



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

1. **Introduction aux Chaînes de valeur des aliments intermédiaires (2h)** – Conçu pour des entrepreneurs et parties prenantes dans tous les domaines relatifs FVC (fermier, producteur, régulateur, marchand, distributeur, financier, organisation de consommateurs, etc.) à tous les niveaux (étudiant à professionnel avec beaucoup d'années d'expérience) avec un intérêt pour développer ou valoriser les Chaînes de Valeur Intermédiaires.
2. **Des Chaînes de Valeur courtes à Intermédiaires (4h)** – conçus pour des entrepreneurs de chaînes d'approvisionnement alimentaires courtes intéressés pour aller d'un commerce local à régional.
3. **Des études de cas par cocréation – apprendre d'exemples de la vie réelle (6h)** – conçues pour des entrepreneurs de Courtes Chaînes d'approvisionnement Alimentaire, principalement producteurs et processeurs intéressés d'utiliser le procédé de cocréation pour incorporer des innovations dans leur travail et le développer en (ou partie) une Chaîne d'Approvisionnement Alimentaire.



👉 Le projet **e-SafeFood** a développé le **Food safety training programme** : un programme de formation interactive en ligne sur les risques alimentaires microbiens incluant les modules d'apprentissage sur:

1. **Durée de vie microbiologique**
2. **Procédé de validation**
3. **Contrôle des hasards microbiens**
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 son espace pour apprendre, par exemple : opérateurs de l'industrie alimentaire et autres profils de métiers, étudiants, chercheurs, et beaucoup d'autres.

Toutes les formations sont disponibles en anglais. De plus les modules "Microbial shelf life" et "Control of Microbial Hazards" pour les niveaux de base sont disponibles en français et espagnol.

Enregistrement :

Pour accéder aux programmes de formation, vous devez avoir un compte sur la Plateforme ISEKI-Food eLearning. Allez [here](#) pour créer un nouveau compte.

Pour quelques formations il est nécessaire d'avoir une **enrolment key**: **esafe4all** (for E-Safe Food modules) et pour FAIRCHAIN cours les clés sont disponibles [on this page](#)

Certificat d'accomplissement :

Après avoir réalisé les activités de formation, l'ISEKI-Food Association fournit un **Certificate of Completion**.

EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS

Octobre 2025

15 - 17 Octobre 2025

FCT-2025 - 11th International Conference on Food Chemistry & Technology

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

Rome, Italie

Nouveau ! 20 – 24 Octobre 2025

49th NIFST Scientific Conference and Annual General Meeting

Plus d'info : <https://nifst.org/conference/>

Ilorin, Nigeria

23 - 24 Octobre 2025

5th International Scientific and Practical Conference "Healthy nutrition from childhood to longevity: an integrated approach, status and prospects" (hybrid)

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

Kiev, Ukraine

Novembre 2025

5 - 7 Novembre 2025

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

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

Santiago, Chili

8 - 9 Novembre 2025

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

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

Athènes, Grèce

11-12 Novembre 2025

ICFS 2025: International Conference on Food Security 2025

Plus d'info : <https://upc.ums.edu.my/event/106/>

(complètement virtuel)

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

09 - 11 Décembre 2025

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

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

Zagreb, Croatie

2026

Mars 2026

Nouveau ! 9-12 Mars 2026

17th International Conference “Science as Collaboration”

Plus d’info : <https://saafecs.co.za/17th-conference-2026/>

Mount Amanzi, Afrique du Sud

Juin 2026

Nouveau ! 1 – 3 Juin 2026

ISEKIFOOD26 - 8th International ISEKI-Food Conference (*save the date*)

Faro, Portugal

Juillet 2026

Nouveau ! 12 – 15 Juillet 2026

IFT FIRST 2026 (*save the date*)

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

Chicago, IL, USA

Août 2026

Nouveau ! 25 -28 Août 2026

IDS’26 - International Drying Symposium

Plus d’info : <https://ids2026.org/>

Paris, France

Septembre 2026

Nouveau ! 7 – 10 Septembre 2026

FOODMicro2026 - 31st International ICFMH Conference

Plus d’info : <https://foodmicro2026.icfmh.org/>

Ljubljana, Slovenie

Remerciements:

Traduction gracieusement fournie par Elisabeth DUMOULIN

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

