



Contenu

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	1
Rejoignez-nous à ISEKI-Food 2026 – Inscription et Soumission d’Abstracts ouverts !.....	1
ISEKI-Food offre un support aux Membres pour les propositions Erasmus+.....	2
Secrétariat Général de ISEKI-Food Association à 21 ^{ème} UNIDO Générale Conférence.....	2
NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	3
Dem@PICAR : Démonstration industrielle de Protection Naturelle basée sur l’écorce de pin pour des produits de Charcuterie Industrielle Traditionnelle.....	3
Protéine Transition en Action : LIKE-A-PRO montre la direction.....	4
USAMV Cluj-Napoca ont rejoint EU-GIFT European University Alliance.....	5
Centre National Technique pour la Food and Canning Industrie Spain: Nutrialitec Innovation Ecosystem.....	6
INTERIOR+: revitalisation des Zones Rurales Montagneuses.....	7
InnoMeatEdu projet achèvement : e-platform innovante sur Meat Science and Technology prête à être utilisée.....	9
PTEP 2026 - XXXVIII Conférence Scientifique et Professionnelle – Procédé et Energie en Agriculture.....	10
NOUVELLES DE PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	11
Nous avons vraiment aimé les cafés du vendredi avec vous !- The WASTELESS Monthly Café Talks terminés avec grand succès.....	11
EU4Advice: Etes-vous le Policymaker que nous recherchons ?.....	12
Observatoire du Pacte Agri-food (OAF) pour Compétences : Résumé des résultats de première année.....	13
ECO-Merce Projet lancé pour transformer durabilité en un avantage compétitif dans le marketing Agro-Alimentaire.....	14
FOODPathS Réunion finale à La Hague: “Compléter le partenariat puzzle”.....	15
WATSON Activités finales et Principaux Résultats du Projet.....	16
NOUVELLES D’AUTRES PROJETS	17
Conférence finale du Projet Closer to Farm tenue avec succès à Dublin.....	17
NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION	18
Mise à jour de notre ligne libre de formation disponible sur la plateforme ISEKI-Food.....	18
Shaping skills pour le future : rejoignez l’évènement annuel 2026 Agrifood Pact for Skills.....	19
ÉVÉNEMENTS À VENIR LIES À L’ALIMENTAIRE/WEBINARS	20

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Rejoignez-nous à ISEKI-Food 2026 – Inscription et Soumission d'Abstracts ouverts !



Nous sommes heureux de vous inviter à **ISEKI-Food 2026** – la 8ème Internationale ISEKI-Food Conférence, qui aura lieu en juin 2026. La conférence sera accueillie par l'Université d'Algarve à Faro, le cœur de la côte ensoleillée et enchantée d'Algarve au Portugal.

Nous accueillons des contributions pour des présentations orales et posters pour les **3 principaux Thèmes de la conférence** :

1. Enseignement et Formation pour des systèmes alimentaires durables et innovants
2. Recherche pour des systèmes alimentaires et innovants
3. Production alimentaire responsable et consommation

Dates-clé à mémoriser :

- **Date limite pour soumission d'abstracts : 8 février 2026**
- Notification d'acceptation d'abstract : 20 mars
- Fermeture de pré-enregistrement : 13 avril (et paiement effectué avant le 22 avril)
- Fermeture enregistrement en ligne : 1 mai

SVP consultez avec attention la procédure de soumission des Abstracts décrite sous les thèmes sur notre site. Puis suivre les étapes :

1. [Enregistrement](#)
2. [Soumettre vos Abstracts](#)
3. Saisissez l'opportunité d'un tarif intéressant avant le 13 avril !

Pour plus de détails, voir le [conference website](#)

Nous espérons vous rencontrer à Faro !

Warm regards,

Le Comité d'Organisation ISEKIFOOD26

ISEKI-Food offre un support aux Membres pour les propositions Erasmus+

Nous avons le plaisir de vous informer que l'appel de fonds 2026 Erasmus+ est maintenant ouvert. L'information détaillée sur l'appel est disponible [here](#).

Si vous avez une idée susceptible d'être développée dans une proposition de projet Erasmus+, ISEKI-Food Association a le plaisir d'offrir un soutien à nos Membres tout au long du processus d'application.

Notre équipe peut aider pour :

- Identifier et contacter des partenaires adaptés au projet
- Structurer et organiser la proposition
- Fournir un retour constructif sur le contenu du projet
- Faire une critique finale et un contrôle qualité de l'application

Si vous êtes un **ISEKI-Food Membre** et intéressé à recevoir une aide, SVP contactez-nous à office@iseki-food.net. Nous serons heureux de programmer une réunion avec un de nos directeurs de projet.

Cordialement,

The ISEKI Team



Secrétariat Général de ISEKI-Food Association à 21^{ème} UNIDO Générale Conférence

Rui Costa, Secrétaire-Général de ISEKI-Food Association, était présent à Riyadh du 23 au 27 Novembre à la 21^{ème} Session de la Conférence Générale UNIDO (**United Nations Industrial Development Organisation**) – le Sommet de l'Industrie Globale, un des principaux événements mondiaux dédiés au futur de l'industrialisation durable, à l'innovation et au développement partagé.

L'évènement a rassemblé des gouvernements, des organisations internationales, des universités, et des leaders de l'industrie pour discuter politiques, investissements, et technologies capables d'accélérer la transition vers des systèmes de production plus durables.



La participation de Rui Costa renforce l'engagement d'ISEKI dans la coopération internationale. Pendant cette visite il a aussi visité King Saud University de ISEKI à Riyadh pour renforcer la coopération et présenter la **EQAS-Food Award**.

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Dem@PICAR : Démonstration industrielle de Protection Naturelle basée sur l'écorce de pin pour des produits de Charcuterie Industrielle Traditionnelle

de **Manuela Vaz-Velho¹**, **Ricardo Pereira-Pinto¹** & **Lillian Barros²**, ¹Institut Politechnique de Viana do Castelo; ²Institut Politechnique de Bragança, Portugal

Dem@PICAR est un projet de démonstration en co-promotion industrielle programmé pour commencer en 2026, pour faire suite à l'achèvement réussi du projet de recherche PICAR (2021–2023). Son principal objectif est de valider, dans des conditions industrielles réelles, l'utilisation d'extraits riches en polyphénol obtenus de l'écorce de pin maritime Minho (*Pinus pinaster* subsp. *atlantica*) comme conservateurs naturels et agents fonctionnels des produits de charcuterie traditionnelle.

Le projet est financé par COMPETE 2030, le programme opérationnel portugais dans le cadre du programme Portugal 2030, supporté par l'Union Européenne via le Fond de Développement Régional Européen (ERDF). Le Consortium inclut Minhofumeiro – Enchidos e Fumados à Moda de Ponte de Lima, Lda. (industriel leader), l'Institut Polytechnique de Viana do Castelo (IPVC), et l'Institut Polytechnique de Bragança (IPB). Dem@PICAR représente la transition cruciale de la validation scientifique à l'échelle pilote à une démonstration complète à l'échelle industrielle.

Les viandes séchées traditionnelles sont une part vitale du secteur agro-alimentaire portugais traditionnel, avec un fort intérêt culturel et économique, mais faisant face à des défis croissants liés à la sécurité alimentaire, la durée de vie, la durabilité et les demandes d'étiquette propre. En utilisant des technologies d'extraction durables, PICAR a démontré que ces extraits naturels augmentent significativement la stabilité et la sécurité de plusieurs produits de charcuterie industrielle sans compromettre leurs attributs sensoriels. En se basant sur ces résultats, Dem@PICAR a été désignée comme la phase essentielle de démonstration industrielle, permettant la transition des expériences contrôlées à l'échelle pilote à une production industrielle continue.

Le projet mettra en œuvre la technologie à pleine échelle industrielle à Minhofumeiro, en intégrant les extraits naturels dans les lignes de production continue et en évaluant la performance technique, la faisabilité économique et le rendement réglementaire. Les principaux objectifs sont l'incorporation industrielle d'extraits d'écorce de pin, la validation à grande échelle de sécurité alimentaire et la conformité réglementaire, la durée de vie, la confirmation de la stabilité physicochimique et sensorielle, et l'évaluation des coûts de production et la préparation du marché.

Dem@PICAR supporte la durabilité et la bioéconomie circulaire en valorisant une forêt par un produit et en réduisant l'utilisation d'additifs synthétiques, en accord avec les priorités européennes pour étiquette propre et innovation alimentaire durable. Le projet est prévu pour délivrer des produits sûrs, des solutions industrielles nouvelles, et une plus forte coopération entre université et industrie....



Protéine Transition en Action : LIKE-A-PRO montre la direction

de Lisa Meidl MSc, Lebensmittelversuchsanstalt, Autriche

Le projet **LIKE-A-PRO** a pour but d'accélérer le passage vers la consommation de protéine durable en Europe en favorisant la collaboration parmi les parties prenantes et en développant des stratégies innovantes.

Une étape clé dans ce voyage est la **Protein Transition Arena**, où un réseau choisi d'acteurs en alimentaire de 22 pays en Europe a co-créé des passages de transition vers des protéines alternatives grand public. La Transition Arena rassemble des experts de l'industrie, de la recherche, et des politiques pour identifier des barrières, des opportunités et des étapes exploitables pour des protéines alternatives grand public. Parmi les contributeurs il y a **Lebensmittelversuchsanstalt** et **Food Industries Association d'Autriche**, qui ont activement participé aux discussions et fourni des aperçus précieux du secteur alimentaire autrichien.

Principales conclusions

Les discussions les rendent claires : réaliser un changement systématique demande une approche multiple, complémentaire. Les faits principaux sont:

- Nous devons réduire la consommation de viandes et de produits laitiers **ET augmenter la consommation de protéines alternatives**.
- Nous devons diversifier des alternatives en développant de nouvelles sources de protéines **ET** valoriser des sources de protéines basées sur des plantes peu transformées.
- Nous devons imiter des produits conventionnels basés sur les animaux pour une substitution facile **ET** développer des produits innovants pour construire de nouvelles habitudes de consommation.

Pourquoi c'est important

Changer vers des sources de protéines plus durables – comme légumes, algues, et produits à base de nouvelles plantes —réduit l'impact environnemental, augmente la sécurité alimentaire et fournit un régime plus sain. Cette transformation n'est pas seulement un défi technologique mais aussi sociétal, demandant des efforts joints des producteurs, revendeurs, politiques et consommateurs.

Agissez aujourd'hui

Chacun peut contribuer à la transition protéinique. Voici quelques étapes pratiques :

- **Industrie Alimentaire** : Investir en R&D, intégrer des protéines alternatives dans des plats préparés et des produits hybrides, utiliser un label clair et transparent.
- **Revendeurs** : Utiliser des stratégies de prix pour établir une parité des prix, promouvoir les protéines alternatives via un espace dédié et l'éducation du consommateur.
- **Consommateurs** : Essayer avec des plats basés sur des plantes, essayez de nouveaux ingrédients riches en protéines ou algues, et partager vos expériences pour normaliser le changement.

Consultez le complet **Transition Arena Rapport** et rejoignez le mouvement vers une future protéine durable et rejoignez :

[🔗 LIKE-A-PRO Transition Arena Report](#)

USAMV Cluj-Napoca ont rejoint EU-GIFT European University Alliance

de Assoc. Prof. **Liana Salanță**, Assoc. Prof. **Anca Fărcaș**, Prof. **Iulia-Cristina Mureșan**, Prof. **Sonia Socaci**, Université of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Roumanie

Nous sommes honorés de faire partie d'EU-GIFT Alliance - European University for Geographical Identity & Sustainable Food Systems (<https://eu-gift.com>), aux côtés de six universités européennes prestigieuses d'Espagne, Italie, Allemagne, Portugal, et Hongrie. Ensemble nous construisons une vision partagée : le développement de systèmes alimentaires durables basés sur une identité géographique, l'innovation, et l'excellence en enseignement.

Les universités partenaires dans EU-GIFT Alliance sont :

Université of La Rioja – Espagne,
Bordeaux Sciences Agro – France,
Eszterházy Károly Catholic University – Hongrie,
Hochschule Geisenheim University – Allemagne,
Université of Verona – Italie,
Université of Trás-os-Montes and Alto Douro (UTAD) – Portugal,
Université of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca (USAMV Cluj-Napoca) – Romania.



L'alliance a pour but de créer un espace académique transnational fort où étudiants, chercheurs, et professionnels collaborent pour s'intéresser à quelques-uns des défis les plus urgents du 21ème siècle : changement de climat, sécurité alimentaire, dégradation environnementale, et la revitalisation des zones Rurales. Via EU-GIFT, nous contribuons à former une stratégie européenne pour l'enseignement et la recherche dans des domaines clés pour le futur du secteur agro-alimentaire :

- 🌿 Agriculture durable,
- 🍇 Viticulture et œnologie,
- 🍷 Produits alimentaires distingués par qualité et origine,
- 🌍 Protection environnementale et développement rural.

Comme membre, USAMV Cluj-Napoca joue un rôle important en donnant la direction de l'alliance. Via EU-GIFT, les étudiants et chercheurs roumains ont accès à une expertise internationale, des voies d'apprentissage modernes, et des projets collaboratifs qui renforcent la contribution de la Roumanie à la science et l'innovation européennes. De plus l'initiative renforce des partenariats avec les industries agro-alimentaires locales, les supports aux communautés rurales et promeut des produits et traditions régionaux. EU-GIFT contribue donc pas seulement à l'excellence académique mais aussi au développement régional, à la conscience environnementale, et à la vitalité économique des territoires ruraux en Roumanie et en Europe.

Au-delà de sa mission académique l'EU-GIFT Alliance fonctionne comme un laboratoire vivant où idées, technologies, et traditions convergent pour former les systèmes alimentaires de demain. En connectant les universités avec les autorités régionales, les producteurs, les start-ups, et les parties prenantes culturelles, l'alliance crée un environnement où l'innovation répond à des besoins réels du territoire. Cette approche encourage le progrès scientifique tout en supportant la préservation des paysages européens, la biodiversité et les identités rurales. Une des forces-clé de l'alliance est sa focalisation sur l'enseignement interdisciplinaire. Les étudiants développent à la fois une connaissance scientifique solide et une compréhension des dimensions socio-économiques et culturelles qui influencent la production alimentaire. Via la mobilité à travers les pays, la pratique sur le champ et les défis d'innovation, ils gagnent les compétences nécessaires pour aborder des systèmes alimentaires complexes et contribuer au changement durable. Ces expériences favorisent aussi un dialogue interculturel et une identité européenne plus profonde. EU-GIFT aborde aussi une transformation digitale, intégrant une agriculture de précision, télédétection et outils en enseignement et recherche. Des plateformes digitales encouragent la collaboration à travers l'Europe, accélère l'innovation, et étend l'accès à l'éducation pour de futurs professionnels. L'alliance place un développement égal sur l'impact social et l'engagement communautaire. Via des programmes de formation, des workshops, et des partenariats, les communautés Rurales bénéficient d'une capacité entrepreneuriale accrue, une diversification des produits, et des pratiques durables de gestion de la terre. En encourageant les chaînes d'approvisionnement courtes, l'éco-tourisme et la valorisation des produits régionaux, EU-GIFT aide à construire des économies locales plus fortes, plus résilientes. Grâce à sa vision, ses partenariats et l'engagement à long-terme, EU-GIFT établit un modèle où tradition et innovation travaillent ensemble pour créer un futur pour l'Europe plus sain et plus durable.

EU-GIFT: Inspiration. Innovation. Impact. 📍 Nous vous invitons à suivre les pages officielles EU-GIFT, les apprécier, et partager les initiatives d'alliance pour supporter l'enseignement innovant et la transition à des systèmes alimentaires durables en Europe !

#eugift #europeanalliance #usamvcn #internationalcooperation #jointdegrees #highereducation #agrifoodinnovation #sustainability #geographicalidentity #sustainablefoodsystems

Centre National Technique pour la Food and Canning Industrie Spain: Nutrialitec Innovation Ecosystem

de **Ana Belén Morales Moreno**, National Technological Centre for the Food and Canning Industry (CTNC), Espagne

CTNC, avec plus de 50 ans d'expérience, travaille pour développer la compétitivité des entreprises par la R&D. Ses lignes d'action ont un objectif clair à la demande des clients et consommateurs, c'est pourquoi dans les années récentes elle s'est spécialisée dans l'implantation de nouvelles technologies pour le développement d'ingrédients naturels et leur validation dans des produits mis sur le marché.

Depuis 2024, nous avons coordonné **NUTRIALITEC**, l'Innovation Écosystème pour promouvoir l'innovation alimentaire, dans lequel CTAEX, GOe Tech Center, UCAM, oloBion, et artica+i participent. Notre objectif a été de valoriser la grande quantité de sous-produits couramment générés dans les activités agro-industrielles, avec pour objectif d'obtenir des ingrédients bioactifs et sains dans le cadre d'un réseau d'un modèle alimentaire durable. Tout cela fait partie d'un changement vers un mode alimentaire qui augmente la consommation d'aliments à base de plantes, qui fournira des bénéfices environnementaux et de santé. Voir le [website nutrialitec.es](http://www.nutrialitec.es) et contactez-nous.

Les activités de Nutrialitec Ecosystem ont été dirigées vers des entreprises et des associations commerciales dans le secteur agro-alimentaire, les compagnies d'analyse et caractérisation relatives à ce secteur, les compagnies dans les secteurs pharmaceutique, médical, et cosmétique intéressés dans l'utilisation de bio-ingrédients, les centres de recherche, les centres technologiques, et universités développant la technologie dans ces domaines, et toutes les agences gouvernementales concernées.

Nous pouvons souligner la promotion de technologies applicables en alimentaire et santé, à la fois dans les secteurs industriels et gastronomiques, dirigées vers différents segments de la population et toujours améliorant la fonctionnalité de nouveaux ingrédients et leur effet sur la santé. De plus nous avons consolidé des synergies en R&D&I parmi les différents agents de l'écosystème, en maximisant l'accès à différents services et technologies via la formation d'équipes multidisciplinaires. Via l'exécution d'activités du projet, nous avons réalisé des développements significatifs dans la chaîne de valeur de bio-ingrédients fonctionnels, comme dans des protocoles d'extraction, des caractérisations chimiques et fonctionnelles utilisant des techniques ohmiques, l'incorporation de bio-ingrédients dans des matrices alimentaires et suppléments nutritionnels, l'optimisation de leur libération dans l'appareil digestif, le contrôle de leur toxicité et l'analyse de leur efficacité à des niveaux à la fois nutritionnels et thérapeutiques.

Ayant terminé la période d'installation de 21 mois, nous avons maintenant un Agenda Stratégique, mené par 6 groupes de travail qui serviront de base pour promouvoir les activités d'innovation devant aboutir à une chaîne alimentaire sûre, saine et durable.

NUTRIALITEC (ECO-20241004) a reçu plus €975,000 en aide de CDTI Innovation, avec l'aide du Ministère espagnol de Science, Innovation and Universités.



Ecosistema de innovación NUTRIALITEC (ECO-20241004), subvencionado por el CDTI y que ha sido apoyado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades del Gobierno de España.

INTERIOR+: revitalisation des Zones Rurales Montagneuses

de Nuno Vieira e Brito & Marta Vilas Boas, Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Portugal

Les régions Inland portugaises font l'expérience de défis structurels caractérisés par la dépopulation, une population vieillissante, et un accès en déclin aux services essentiels, conduisant à une cohésion territoriale affaiblie, et un développement économique contraint. Le Projet INTERIOR+ aborde ces défis en s'intéressant aux Régions Rurales de Montagne (Zonas Rurais de Montanha, ZRM), et poursuit le renforcement du capital social en promouvant la valorisation des produits agro-alimentaires traditionnels.

Le projet poursuit un double objectif. Le premier est le développement d'une plateforme conçue pour promouvoir l'innovation territoriale, le tourisme gastronomique, et l'attractivité du business. Le deuxième est de développer cette plateforme comme un mécanisme pour attirer de nouveaux résidents, entrepreneurs, et visiteurs de la ZRM, pour renforcer la pénétration du marché de produits à valeur ajoutée, endogènes, basés sur la ruralité et ses biens ruraux.

Plus spécifiquement, le projet cherche à développer un interface qui stimule le dynamisme territorial ; qui crée un modèle d'intervention accessible et reproductible pour une revitalisation régionale, en identifiant des opportunités et contraintes appropriées pour l'établissement de nouvelles entreprises et activités de commerce ; à développer des opportunités pour des jeunes qualifiés et des petites fermes familiales ; et augmenter la capacité d'agents économiques dans la ZRM pour innover, avec pour but d'augmenter la rentabilité du business et générer des emplois qualifiés dans le secteur agro-alimentaire. L'initiative a été implantée dans trois régions montagneuses du Portugal : les régions de Alto Minho, Beiras e Serra da Estrela et Beira Interior.

Dans la région Alto Minho, particulièrement à Melgaço, la production de viande fumée a été identifiée comme le produit agro-alimentaire avec le plus grand potentiel pour stimuler la revitalisation économique tout en intégrant une innovation avec une identité locale. En réponse, l'équipe de recherche Alto Minho a structuré son programme opérationnel autour des besoins primaires de la région. La capacité à construire et le transfert de connaissance ont émergé comme des leviers centraux pour renforcer la chaîne de valeur viande fumée, via la participation active de compagnies locales, de producteurs et d'organismes publics, ayant pour but la formation, a été délivrée via des workshops et des visites techniques. En plus, un partenariat a été établi avec une Institution de formation continue pour délivrer des formations courtes destinées aux besoins spécifiques de producteurs à petite échelle cherchant à améliorer la performance de leur commerce. Cette approche collaborative renforce le capital humain local, aide à la professionnalisation des chaînes de valeur de viande fumée, et contribue à l'objectif stratégique le plus important de promouvoir le développement rural par l'innovation dans la région de Alto Minho.

Learn more about **Interior+**



The INTERIOR+ consortium comprend 15 partenaires, incluant trois institutions académiques, un centre de recherche, un centre support en technologie agro-alimentaire, trois associations, et six petite à moyenne entreprises. Le projet a reçu une aide financière du PRR programme pour une période de 36 mois. Pour plus d'information sur the Interior + website: www.interiormais.pt

The INTERIOR+ Consortium: Instituto Politécnico da Guarda; Instituto Politécnico de Castelo Branco; Instituto Politécnico de Viana do Castelo; Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária; In.Cubo, AAPIM; Meltagus; CCAB; Monte Silveira Bio; CER Fundação; O&C- Olive Company Lda, TeraMovigo; Gabriela Alves Unip.; Soproveira; QDB-Quinta da Biaia Lda.

SafeSeed projet : Nouvelles méthodes biorationnelles pour le contrôle et la protection contre la peste de semences stockées : servir et prévenir

de **Sonja Gvozdenc**, Institut of Field and Vegetable Crops, Institut National de la République de Serbie (IFVCNS), Serbie

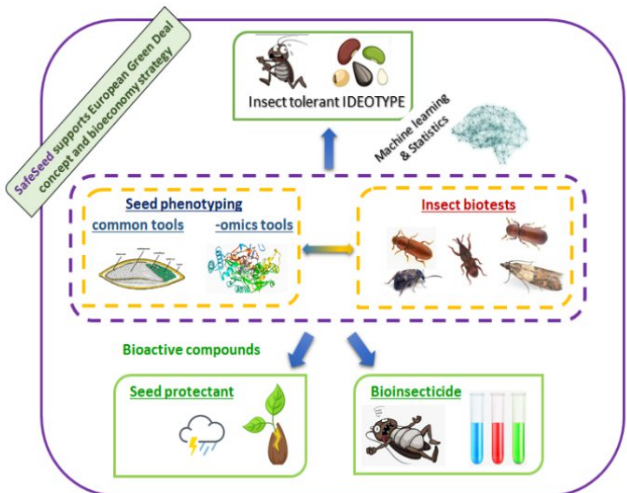
Une quantité suffisante de graines de qualité est considérée comme la colonne vertébrale de la sécurité alimentaire, particulièrement dans des périodes où la production de plantes diminue. Cependant, des pertes post-récolte (PHLs) de commodités agricoles durables, spécialement des graines sélectionnées (matériau de semence pré-basique et basique), sont évidemment recherchées comparées à une protection pré-récolte. Donc, développer de nouvelles technologies de stockage existantes ou améliorer des solutions de gestion de peste auront un grand impact auront un fort impact sur la conservation de la qualité des graines. Réduire PHLs représente une solution durable pour augmenter la disponibilité des graines, réduire la pression sur les ressources naturelles, éliminer la faim et améliorer le gagne-pain des fermiers.

PHLs sont associés avec les pertes économiques, dérivant à la fois de causes quantitatives et qualitatives, premièrement par des produits d'insecte stockés (SPPs) ou technologie de stockage inadaptée. Grossièrement, les pertes dues à SPPs sont de 10 à 40, mais peuvent atteindre 100%. A cause des restrictions d'insecticide, la présence d'insectes résistants aux insecticides, et le demande du marché croissante pour des aliments sans pesticide, est un grand défi pour réaliser un contrôle satisfaisant de la peste avec peu de produits chimiques.



Le **SafeSeed projet** (fondé par Science Fond de la République de Serbie: Prisma) est un projet multidisciplinaire qui a pour but de développer des méthodes biorationnelles pour protéger les semences pendant le stockage et SPP gestion. **SafeSeed** définira des traitements de semences responsables pour une résistance aux SPP principaux (le riz et la bruche des haricots, la mite des aliments indiens, le

tribolium de la farine) qui peuvent servir de réservoir génétique pour des programmes d'élevage. L'exploitation de plantes génotypes résistantes par essence aux infections d'insectes est parmi les stratégies les plus prometteuses de l'IPM, en essayant de réduire l'utilisation d'insecticides synthétiques. Cette stratégie n'a pas été utilisée jusqu'à présent contre SPP. Pour la première fois, dans ce projet, nous réaliserons une étude phénotypique à grande échelle des semences de 10 récoltes différentes (céréales –blé, avoine, orge, maïs, seigle, épeautre, légumes - pois et tournesol). Une approche holistique du projet englobe l'utilisation de techniques de pointe combinées avec les nouvelles techniques omiques (metabolomics et proteomics). Le **SafeSeed** ira au-delà de la seule identification de traitements résistants et vérifiera le potentiel d'inhibiteurs de protéase spécifiques (PIs), comme composés bioactifs avec un grand usage potentiel mais une application limitée dans la gestion de la peste. Nous identifierons bioactifs PIs de graines de génotypes tolérants et vérifieront le potentiel insecticide et protecteur de graine. L'idée est de développer des technologies post-récoltes capables de s'adapter à un changement de climat et d'assurer un stockage plus long sans perte en qualité et quantité de graines.



Le concept **SafeSeed** s'appuie sur la protection durable et la préservation des semences à forte valeur ajoutée, ce qui est un des quatre plus importants buts de la Smart Specialisation Strategy Draft en République de Serbie (2020-2027). De plus, **SafeSeed** suivra aussi les principes du European Green Deal (GD) la stratégie de la Ferme à la Fourchette, qui promeut une recherche dirigée vers l'innovation avec des technologies respectueuses de l'environnement pour promouvoir une alimentation plus saine et durable, tout en assurant une neutralité climatique en 2050.

Projet consortium consiste en IFVCNS comme leader, la Faculté d'Agriculture de l'Université de Novi Sad, Faculté d'Agronomie, Čačak, Université de Kragujevac et Faculté de Science, Département de Mathématique et Informatique Université de Novi Sad. Les Membres du Projet sont experts dans les domaines d'entomologie, sélection des plantes, science des semences, biologie moléculaire et biotechnologie, statistiques et secteur IT.



InnoMeatEdu projet achèvement : e-platform innovante sur Meat Science and Technology prête à être utilisée

de **Teresa-María López-Díaz***, Université de León, Espagne

Après trois années de travail, le projet **InnoMeatEdu** arrive à sa fin. Le principal objectif du projet a été atteint : le développement d'une plateforme éducative qui concerne l'utilisation d'outils numériques pour l'enseignement et la formation dans le domaine de Science et Technologie de la Viande (MST). La plateforme sert aussi de pont entre industrie et enseignement, en offrant des outils destinés aux étudiants, enseignants et professionnels dans le secteur de la viande. Les sujets ont été sélectionnés en se basant sur des évaluations des programmes actuels des universités participantes et en considérant le retour de l'industrie de la viande, en regardant particulièrement les manques identifiés dans l'expertise technique de leurs travailleurs. Le matériel numérique développé couvre des domaines tels que :

- Viande production et transformation
- Sécurité et qualité
- Entrepreneuriat et durabilité dans le secteurs viande

L'innovation de cette production se concentre sur une approche méthodologique pour développer des outils de formation actuels pour MST, ainsi que sur le fait que le matériel sera numérisé pour augmenter l'accessibilité et fournir un accès ouvert. L'expertise de haut niveau et la combinaison de différents domaines des sciences de la viande assurent un outil de haute qualité pour les étudiants, les professeurs et les professionnels de science de la viande. Les outils didactiques utilisés dans la e-platform sont:

- manuels (lessons, lab et procédé fabrication),
- sujets en interactif pdf,
- études de cas (préparés à la fois par des partenaires académiques et industriels),
- quizzes et messages à retenir,
- ressources multimédia (vidéos produites par InnoMeatEdu, infographics, cartes interactives, autres vidéos d'intérêt, etc.),
- references and further reading.

La e-plateforme est en anglais, mais la plupart des documents est disponible en grec, italien, polonais, portugais et espagnol.

La plateforme est basée sur Massive Open Online Courses-MOOC (Moodle). Ceci est disponible à www.innomeatedu.unileon.es depuis septembre 2025. Ce sera accessible librement pendant 3 ans.

Consortium : Université de León -Espagne- (coordinateur), Université de Parme -Italie-, Université de Thessalie -Grèce-, Instituto Politécnico de Bragança -Portugal-, Centro Tecnológico de la Carne -Espagne-, et 4obs Accounting and Consulting -Grèce-.



Dans le projet ont collaboré plus de 40 industries/associations/compagnies du secteur viande (ou relié) (<https://innomeatedu.com/associated-partners/>).

*L'équipe du projet est ici : <https://innomeatedu.com/projet-team/>.



**Co-funded by
the European Union**

InnoMeatEdu projet. Innovative digital tools applied to sustainable Meat Science and Technology Higher Education: a link between industry and academia. KA220-HED Cooperation Partnerships Erasmus +.
www.innomeatedu.com

PTEP 2026 - XXXVIII Conférence Scientifique et Professionnelle – Procédé et Énergie en Agriculture

de **Milivoj Radojcin**, National Society of Processing and Energy in Agriculture, Serbia

La XXXVIII Scientifique et Professionnelle Conférence – Procédé et Énergie en Agriculture (**PTEP2026**) se tiendra les **20-23 avril 2026**, à l'Hôtel Park à Ivanjica, Serbie.

PTEP 2026 est organisé par la National Society of Processing and Energy in Agriculture et la Faculté d'Agriculture, Département d'Agricultural Engineering, Université de Novi Sad, et supporté par ISEKI-Food Association.

L'information préliminaire peut être consultée [here](#).

CONFERENCE THEMES:

- Technologies avancées post-récoltes de matériels agricoles
- Efficacité énergétique et sources d'énergie renouvelable en agriculture et industrie alimentaire
- Biogas, biométhane, hydrogène, gaz naturel
- Biotechnologie
- Technologies avancées de traitement des semences
- Durabilité des technologies alimentaires (économie, qualité, énergie, aspects sociaux, production intégrale et organique, etc..)
- Aspects techniques et technologiques de santé alimentaire pour humains et animaux
- Innovations en technologies alimentaires et aspects de la chaîne de qualité alimentaire
- Propriétés physiques des biomatériaux et alimentation
- Enseignement en technologies post-récoltes et alimentaires
- Tendances dans le développement agricole
- Contrôle de procédé et
- Chauffage et conditionnement d'air.

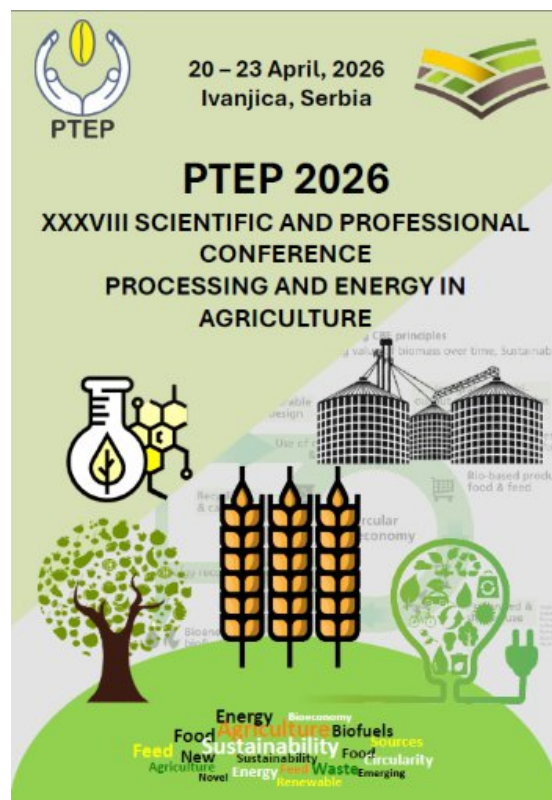
Pour plus de détails, aller à [PTEP 2026 homepage](#).

NATIONAL SOCIETY OF PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE: www.ptep.org.rs; e-mail: ptep@ptep.org.rs

Faculty of agriculture, Department of agricultural engineering, Université of Novi Sad

General Secretary of INOPTEP 2026: Dr Milivoj Radojcin

Technical Secretary of INOPTEP 2025: Dr Sonja Gvozdenac; e-mail: sonja.gvozdenac@ifvcns.ns.ac.rs



NOUVELLES DE PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Nous avons vraiment aimé les cafés du vendredi avec vous !- The WASTELESS Monthly Café Talks terminés avec grand succès

de [Luminita Ciolacu](#) et [Sofia Reis](#), ISEKI-Food Association, Autriche



Après deux éditions réussies, the **WASTELESS Monthly Café Talks** sont arrivés à une fin réussie. Durant les mois passés, notre café virtuel est arrivé à une fin réussie. Durant les mois passés, notre café virtuel est devenu un espace vibrant pour des conversations significatives, un échange de connaissance, la construction d'une communauté autour d'un but partagé: **réduire la perte et les déchets alimentaires dans tout le système alimentaire.**

Ces conversations ont offert une opportunité exceptionnelle pour plonger dans des **discussions fructueuses**, obtenir un **aperçu des dernières recherches**, et entrer en contact directement avec les **principaux experts** travaillant à l'avant-garde des pertes et déchets alimentaires.

Au total, nous avons accueilli **18 conférences captivantes**, chacune faisant la lumière sur une dimension unique de perte alimentaire et défi des déchets. Les sessions café ont couvert une large variété de thèmes, incluant le déblocage de perte alimentaire et déchet, explorant des outils innovants et méthodes de mesure, meilleures pratiques de prévention, développements politiques, les outils requis et plus.

Nous étendons nos remerciements à **tous les présentateurs** et **participants** pour leur enthousiasme, contributions pleines d'idées, et engagement. Votre engagement a transformé chaque session du Vendredi en un espace plein pas seulement de connaissance, mais aussi avec inspiration, faisant nos "Monthly Café Talks" à la fois informatifs et agréables.

N'hésitez pas à revoir, redécouvrir, ou partager les sessions avec notre réseau, elles sont toutes accessibles [here](#).

C'était vraiment un plaisir de partager une tasse de café avec vous tandis que nous travaillions ensemble à un système alimentaire plus durable en Europe via un meilleur futur **WASTELESS**.

Pour plus d'information contactez : luminita.ciolacu@iseki-food.net or sofia.reis@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.

EU4Advice: Etes-vous le Policymaker que nous recherchons ?

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



Le projet EU4Advice a commencé officiellement sa large recherche en Europe de policymakers et nous vous invitons à en faire partie. Êtes-vous un policymaker intéressé pour rejoindre un réseau européen dynamique ? Ou connaissez-vous quelqu'un qui l'est ? **Diffusez l'information !**

Les policymakers jouent un rôle crucial en formant des réseaux de support, alignant les priorités régionales, et permettant à des solutions innovantes dirigées vers la communauté de prendre racine et de

fleurir.

C'est pourquoi les projets EU4Advice et COREnet ont lancé le **Policymaker Short Food Supply Chain (SFSC) Network**, un espace européen dédié aux policymakers engagés à construire des chaînes alimentaires plus justes, plus courtes et plus durables. En nous rejoignant, vous aiderez à renforcer les politiques territoriales et à accélérer la transition des régions plus résistantes et durables. Regardez cette [video](#) où Stephanie Jongma de Province Flevoland, explique mieux ce qu'ils recherchent.

Qu'y a-t-il là-dedans pour vous ? Les Membres du réseau auront accès à :

- Une série de workshops thématiques sur les thèmes de sujets clés de politique
- Une connaissance partagée, les meilleures pratiques et des leçons apprises
- Des connexions avec un large réseau de conseillers SFC nationaux et locaux
- Une communauté vibrant en EU travaillant à transformer des systèmes alimentaires régionaux

Si vous souhaitez en savoir plus, contactez eu4advice@innogestiona.es pour plus d'information.

Rejoignez-nous aujourd'hui !



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

Observatoire du Pacte Agri-food (OAF) pour Compétences : Résumé des résultats de première année

de **Konstantina Ntrallou**, Université of Torino, Italy, et **Luis Mayor**, ISEKI-Food Association, Autriche

OAF Pact for Skills a réussi avec succès sa première année d'activités supportées par le projet **AGRIFOODSKILLS**, en posant le travail de base pour une plateforme dynamique et collaborative qui prévoit les besoins en compétences et supporte le développement d'une force de travail à travers le secteur agro-alimentaire européen. Avec ses huit Groupes de Travail thématiques (IFA leads Skills Intelligence), l'observatoire a délivré des résultats clés tels que la première enquête annuelle de suivi, une cartographie claire des 240 profils professionnels, et la description d'une feuille de route stratégique pour assurer une durabilité à long terme. Ces résultats reflètent un fort engagement vers un planning basé sur des faits, un engagement des parties prenantes et un alignement avec les priorités EU sur digitalisation, durabilité, et innovation.



Une étape importante cette année a été le développement et l'amélioration des scénarios sectoriels par le Scenarios and Policy Forum 2050 Working Group. Ces scénarios—Sustainable Path, High-Tech Path, and Established Path—fournissent une prévision stratégique pour le secteur agro-alimentaire, en aidant les parties prenantes à anticiper de futures tendances en durabilité, technologie, modèles de business. En intégrant des analyses de scénarios avec des politiques de renseignement et recommandation, l'observatoire assure que les résultats restent intéressants et anticipatifs, soutenant une transformation immédiate et à long terme de l'écosystème.

En anticipant, l'observatoire construira sur ses fondations en consolidant les pratiques opérationnelles et en intensifiant la collaboration parmi les partenaires. Les actions à venir incluent le lancement de sessions d'identification des besoins de compétences, l'expansion du répertoire de formations, et le futur travail de développement de réseaux de micro-qualification pour favoriser l'apprentissage au long de la vie. Avec le modèle de gouvernance participative et une approche anticipative, l'observatoire est positionné comme un conducteur clé de transformation dans l'écosystème agro-alimentaire, en assurant que l'intelligence des compétences, les standards de qualité, et les chemins d'apprentissage innovants restent au coeur des transitions vertes et numériques de l'Europe.

Comment en profiter?



La façon la plus directe de bénéficier des activités de l'Observatoire est de rejoindre **Agri-food Pact for Skills**. Les membres ont accès à des vues, formations, sur mesure, et des opportunités de réseau. Ils bénéficient aussi de ressources partagées, de conseil sur des opportunités de financement, et de support pour un apprentissage continu de l'écosystème agro-alimentaire – assurant qu'ils restent à la pointe des développements du secteur et des compétences.

ECO-Merce Projet lancé pour transformer durabilité en un avantage compétitif dans le marketing Agro-Alimentaire

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

Le ECO-Merce projet, une ERASMUS+ coopération partenariat en éducation et formation professionnelle (VET), a tenu sa réunion de démarrage dans les locaux de **Science-to-Business Marketing Research Centre**, à FH Münster Université of Applied Sciences, les 18-19 Novembre 2025.



L'objectif principal du projet est de rendre les acteurs agro-alimentaires capables de tirer

partie de la durabilité comme un avantage de marché dans le e-commerce en alignant valeurs du consommateur, compétences numériques et pratiques de commerce durable. En intégrant le marketing durable dans VET et formation industrielle, cela crée un pont entre les attentes du consommateur et les capacités des acteurs agro-alimentaires. À travers un réseau de compétences axé sur la valeur et des feuilles de route stratégiques, le projet favorisera des pratiques d'e-commerce transparentes engageantes axées sur la valeur.

Avec une durée de trois ans, ECO-Merce conduira une analyse des besoins de compétences et une image du consommateur pour identifier des manques de marketing durable. Basé sur cela, cela développera des modules de formation basés sur le développement de compétences lancés par l'ECO-Merce Academy, un programme d'apprentissage en ligne interactif hébergé par **ISEKI e-learning platform**. Un programme Train-the-Trainer équipera les éducateurs avec des outils et des stratégies pour délivrer le programme en face à face, tandis que des workshops de cocréation permettront aux acteurs agro-alimentaires de développer des chemins de marketing personnalisés.

Le projet est coordonné par l'**Université de Münster** (Allemagne), et a comme partenaires **Accreditation Council for Entrepreneurial and Engaged Universities** (Allemagne), the **Irish Co-operative Organization Society** (Irlande), the **French Network of Food Technology Institutes** (France) and **ISEKI-Food Association** (Autriche)

Restez informés des activités du projet et des résultats via la Newsletter ISEKI et les réseaux sociaux.

FOODPathS Réunion finale à La Hague: “Compléter le partenariat puzzle” de **Andreia Pinheiro-Torres** et **Sofia Reis** (alphabetically), ISEKI-Food Association

Après trois ans et demi de travail préparatoire intensif, dans lequel ISEKI Food a pris part avec fierté, FOODPathS est maintenant terminé !

La réunion finale s’est tenue en octobre 2025 et a réuni les partenaires du projet et les parties prenantes clés, incluant des représentants de SCAR, FutureFoods, la Commission Européenne pour une discussion de haut niveau sur le futur des partenariats EU en R&I.

FOODPathS laisse un legs stratégique destiné à accélérer la transformation des systèmes alimentaires en Europe.



Plan pour changement

Les **recommandations finales** sont un plan pour une action future et esquisser des domaines critiques incluant :

👤 Gouvernance : créer une décision inclusive, responsable et équilibrée faisant des procédés construits sur des visions partagées.

🤝 Collaboration : renforçant des dialogues avec un langage accessible et des espaces de confiance pour divers acteurs pour travailler ensemble.

💰 Financement : promouvoir des systèmes basés sur des approches basées sur des appels adaptés, et des incitations fortes pour une coopération interdisciplinaire et multi-acteurs dans des projets.

🏛️ Preuve de politique : établir un observatoire de systèmes alimentaires indépendants pour améliorer le passage de l’évidence à l’action.

🔗 Intégration de la connaissance : construire un noeud de connaissance pratique pour connecter des laboratoires de système alimentaire et favoriser l’échange de connaissance entre divers acteurs.

Envol comme “Partnership” vers un futur durable

Le **Handbook for Pragmatic Changemakers** est le guide pratique et essentiel pour construire et renforcer les partenariats pour Sustainable Food Systems.

Il fournit les grandes lignes pour construire un partenariat inclusif basé sur une approche des systèmes réussie, et des leçons apprises à partir de cas de la vie réelle où les acteurs du système alimentaire joignaient leurs forces autour de buts de durabilité partagés.



ISEKI-Food a joué un rôle important dans cet héritage et reste engagé pour supporter la **transformation of Europe’s Food Systems** après FOODPathS.

WATSON Activités finales et Principaux Résultats du Projet

de Sara Barbosa, Luis Mayor et Andreia Pinheiro Torres, ISEKI Food Association, Autriche

Après trois ans de collaboration, le projet **Watson arrive à sa fin**, en ayant réalisé avec succès son principal objectif : **s'attaquer à des pratiques frauduleuses dans la chaîne alimentaire !**

Le consortium Watson s'est réuni à **Bruxelles les 26–27 novembre** pour son **Assemblée Générale**, rassemblant **plus de 40 organisations partenaires**.

De plus, le projet a organisé son **événement final**, [Beating fraud and building trust with The Food Detectives from the EU's Watson project](#), qui a été retransmis en direct sur **Euronews**. L'évènement présentait des démonstrations en direct des technologies alimentaires innovantes luttant contre la fraude dans **plusieurs cas, ainsi que des débats** avec des représentants de la **Commission Européenne** et **INTERPOL** sur la fraude alimentaire, transparence et traçabilité.



Les initiatives suivantes, outils et solutions ont été développés et/ou implémentés dans Watson :

1. **Innovations technologiques clés pour s'attaquer à la fraude alimentaire** (15 au total, détaillé [here](#))
2. [L'Application Food Fraud Incidents](#), qui aident les parties prenantes (politiques, industrie, chercheurs et consommateurs) avec des preuves sur des incidents de fraude alimentaire
3. **Outils de formations:**
 - a. [Webinars](#) (disponibles sur YouTube):
 - [Watson Cluster Webinar – Traçabilité & Vérification dans les Chaînes Alimentaires](#)
 - [Explorer des Tech Solutions à la Fraude Alimentaire : Huile d'olive, Viande et Miel secteurs](#)
 - [Explorer Tech Solutions à la Fraude Alimentaire : Projecteur sur Lait, Vin et Poisson Blanc](#)
 - b. Cours en ligne : Authenticité Alimentaire de la Ferme à la fourchette (bientôt disponible sur la [ISEKI e-learning platform](#))
4. Contribution à des **Plateformes collaboratives**
 - a. Watson est un des projets de gestion de la [Sustainable Food System Innovation Platform](#)—une initiative collaborative dédiée à conduire innovation durabilité dans les systèmes alimentaires en Europe. Cette plateforme sert de noyau pour l'échange de connaissance et la collaboration stratégique parmi les projets principaux.
 - b. Watson fait partie de la [Food 2030 Online Platform](#), une plateforme commune pour les projets, partenariats, réseaux et les laboratoires vivants, travaillant à transformer le système alimentaire pour le bénéfice des gens et de la planète.
5. **Matériaux de Dissémination** pour sensibiliser le consommateur sur sécurité alimentaire et valeur (Watson partenaires avec Euronews sur [YouTube](#)):
 - a. [Expert talks on food fraud playlist](#)
 - b. [Special series: "The Food Detectives"](#)



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.

Pour en savoir plus sur le Projet WATSON, visitez son [website](#) et suivez ses réseaux sociaux, [LinkedIn](#), [X](#), [Facebook](#), et [Instagram](#).

NOUVELLES D'AUTRES PROJETS

Conférence finale du Projet Closer to Farm tenue avec succès à Dublin de [Kamila Wodka](#), Interdisciplinary Division for Energy Analyses (IDEA), Pologne

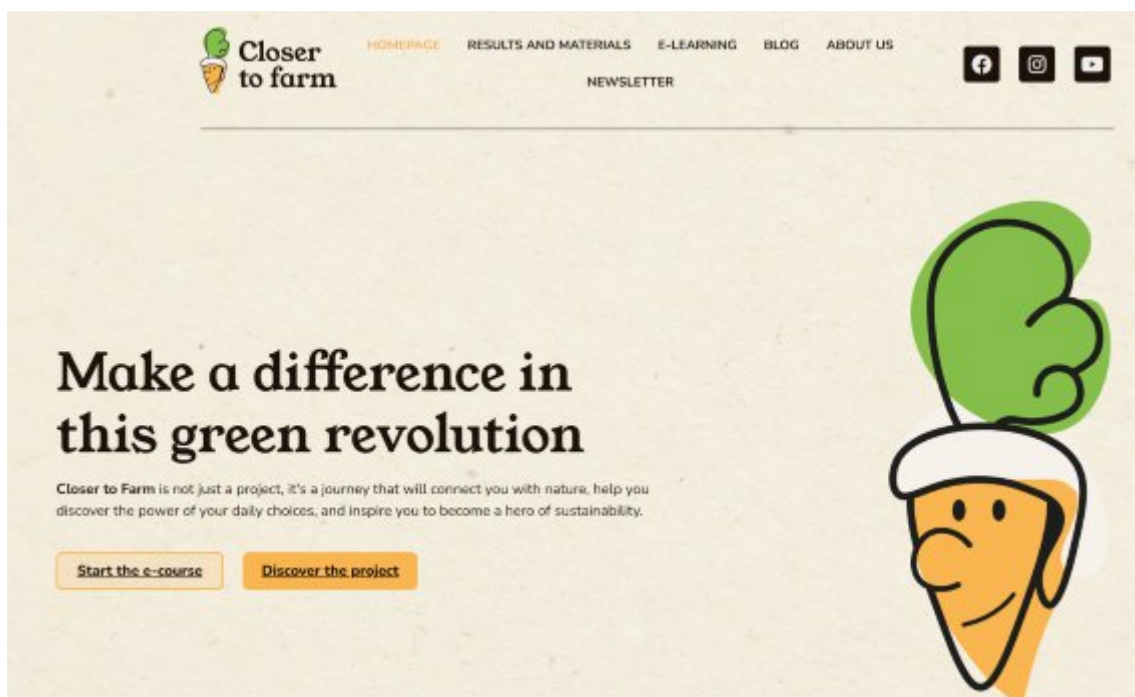
Le **16 octobre 2025**, des partenaires du projet **Closer to Farm** se sont rassemblés à Dublin pour la conférence finale de cette **Erasmus+ initiative créée par l'Union Européenne**. L'évènement a rassemblé éducateurs, jeunes travailleurs, parties prenantes de l'agro-alimentaire et partenaires de projet pour présenter et célébrer les résultats du projet.

La conférence a mis en valeur la mission du projet de renforcer la compréhension des jeunes **des chaînes alimentaires courtes** et reconnecter des communautés avec des aliments durables produits localement. Des participants ont exploré les résultats clés développés pendant le projet, incluant les innovantes **educational escape rooms**, qui enseignent la durabilité et des concepts de système alimentaire à travers le travail en équipe et la résolution de problèmes.

Un autre résultat majeur montré a été l'établissement de **Short Food Supply Chain Games**, conçus pour introduire les apprenants à des réseaux alimentaires locaux, logistique, aspects environnementaux et procédés de la ferme à la table. La **video documentaire** du projet a été examinée, offrant des vues sur des expériences de fermiers, éducateurs, et jeunes impliqués dans des initiatives alimentaires locales en Europe.

De plus la conférence présentait la **Closer to Farm online platform**, qui comporte des modules interactifs, des outils pour apprendre et des ressources numériques sur agriculture durable et courtes chaînes alimentaires. Cette plateforme assure un accès à long terme aux résultats du projet pour les éducateurs et les communautés.

L'évènement s'est terminé par des réflexions sur l'impact du projet et l'importance d'initiatives financées par l'EU pour promouvoir une éducation alimentaire durable. La conférence de Dublin a marqué une étape importante, en célébrant la collaboration et l'innovation qui représentaient le projet Closer to Farm.



NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

Mise à jour de notre ligne libre de formation disponible sur la plateforme ISEKI-Food

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

Plusieurs cours de formation ont été développés récemment dans le cadre de trois projets où ISEKI-Food est impliqué comme partenaire : **FAIRCHAIN**, **E-SafeFood** et **WASTELESS**. Les cours sont disponibles **EN LIGNE** et **GRATUIT**.

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

1. **Introduction aux Chaînes de Valeur Alimentaire Intermédiaires (2h)** – conçu pour entrepreneurs et parties prenantes dans tous les domaines liés FVC (fermier, producteur, régulateur, vendeur, distributeur, financier, organisation de consommateurs, etc...) à tous niveaux (étudiant à professionnel avec nombreuses années d'expérience) avec un intérêt à développer ou valoriser les Chaînes de Valeur Intermédiaires.
2. **Des Chaînes de Valeur Alimentaires Courtes à Intermédiaires (4h)** – conçues pour des entrepreneurs de Short Food Supply Chain intéressés pour passer d'un commerce local à régional.
3. **Etudes de cas par co-crédation – apprendre des exemples de la vie réelle (6h)** – conçues pour des entrepreneurs de Short Food Supply Chain, premièrement producteurs et processeurs, intéressés à utiliser le procédé de co-crédation pour introduire des innovations dans leur travail et le développer (en partie) en une Chaîne Alimentaire Intermédiaire.



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

1. **Durée de vie microbiologique**
2. **Procédé de validation**
3. **Contrôle des hasards microbiologiques**
4. **Analyse de risques**



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

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

🔊 Le projet **WASTELESS** a développé un programme de formation avec :



1. Cours en ligne **Reducing Food Loss and Waste: CHANGE to the right path!** comme un pack de ressources de l'Enseignant. Conçu pour des élèves d'école secondaire, des enseignants, et le public général pour sensibiliser et offrir des solutions pratiques pour réduire pertes alimentaires et déchets. Des leçons sont maintenant disponibles en anglais, italien et hongrois.
2. Outils de formation pour **Perte alimentaire et déchets Chercheurs** : une série de workshops de formation montrant les outils innovants et méthodes développés dans le projet, pour mesurer, surveiller et gérer les pertes alimentaires et déchets tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Inscription :

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

Sachez que quelques-unes des formations demandent un **enrolment key**: **esafe4all** (for E-Safe Food modules) ou les clés disponibles [on this page](#) (pour FAIRCHAIN courses)

Certificat d'achèvement : Après avoir terminé les activités de formation, l'Association ISEKI-Food Association délivrera un **Certificate of Completion**.

Shaping skills pour le future : rejoignez l'évènement annuel 2026 Agrifood Pact for Skills

de **Lorenza Lirosi**, FoodDrinkEurope, Belgique, et **Luis Mayor**, ISEKI-Food Association, Autriche

L'édition 2026 de l'évènement annuel Agrifood Pact for Skills, intitulé "Shaping Skills for the Future", se tiendra à Bruxelles et rassemblera les acteurs principaux de l'écosystème agro-alimentaire de toute l'Europe. L'édition de cette année mettra l'accent pour attirer et inspirer la prochaine génération de talents, en montrant des initiatives percutantes qui répondent au paysage des compétences du secteur évoluant rapidement.

À travers un mélange de dialogues de haut niveau, des vues de projets, des moments menés par les jeunes, et des opportunités de réseaux, l'évènement sera :

- Mettre en valeur des actions de formation réussies et des projets financés par EU qui aident à rendre l'agro-alimentaire plus attractif et pérenne
- Donner la parole à des jeunes professionnels et étudiants via des comités dédiés et des campagnes de témoignage
- Favoriser des connections entre industrie, éducation et formateurs, autorités publiques et organisations de jeunes.

Si vous êtes un businessman, un politique, éducateur ou étudiant, cet évènement est une opportunité unique pour former une vision partagée pour le développement de compétences en agro-alimentaire – et de co-créer des solutions concrètes supportant les transitions d'une Europe verte et numérique.

Enregistrement ici – Plus de détails à venir, restez attentifs !

The poster features a dark blue background with white and red text. The main text reads "save the date" in a large, bold, sans-serif font. To the right, it says "APRIL 21ST Brussels" in red and white. Below this, "ANNUAL EVENT" is written in large blue letters, followed by "AgriFood Pact for Skills" in a smaller white font. At the bottom left, there are logos for the European Union and the Agrifood Ecosystem, with the text "An initiative of the European Commission". At the bottom right, it says "pre-registration now open" in red.

ÉVÉNEMENTS À VENIR LIES À L'ALIMENTAIRE/WEBINARS

2026

Mars 2026

9 - 12 Mars 2026 17^{ème} Internationale Conférence "Science as Collaboration"

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

Mount Amanzi, Afrique du Sud

Avril 2026

Nouveau ! 20 - 23 Avril 2026

PTEP 2026 - XXXVIII Scientific and Professional Conference Processing and Energy in Agriculture

Plus d'information : <http://www.ptep.org.rs/Sajt%20engleski/skupovien.html>

Ivanjica, Serbie

Nouveau ! 28 - 29 Avril 2026

19th European PhD Workshop on Food Engineering and Technology

Plus d'information : <https://european-phd-workshop.com/>

Stockholm, Suède

Juin 2026

1 – 3 Juin 2026

ISEKIFOOD26 - 8th International ISEKI-Food Conference

Plus d'information : <https://isekiconferences.com/faro2026/>

Faro, Portugal

Juillet 2026

12 – 15 Juillet 2026

IFT FIRST 2026

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

Chicago, IL, USA

Août 2026

25 -28 Août 2026

IDS'26 - International Drying Symposium

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

Paris, France

Septembre 2026

7 – 10 Septembre 2026

FOODMicro2026 – 31ème Internationale ICFMH Conférence

Plus d'information : <https://foodmicro2026.icfmh.org/>

Ljubljana, Slovénie

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, Autriche
email: office@iseki-food.net
<https://www.iseki-food.net/>