ISEKI-FOOD ASSOCIATION

ISEKI e-news Issue 59

SEPTEMBRE 2026

Contenu

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 1
International Drying Symposium 2026 - IDS'26 Paris 1
CTNC, Espagne : Nos compétences via les projets financés par la Région Murcia Espagne : ERDF Programme 2021–2027 2
Construire les compétences pour une Economie Bleue Durable via NOVAFOODIES 3
Progrès des protéines durables : PROTEIN4IMPACT atteint son stade intermédiaire 4

NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION 5
2ème Transnational Projet Meeting à Vienne pour ECO-merce 5
Rejoignez l'Agri-Food Pact for Skills : connectez-vous, apprenez et aidez à former le futur des compétences agro-alimentaires 6
EU4Advice Lance une Testimonial Series 7

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION 8
Mesurer, Comprendre, Agir – Rejoignez le Nouveau Cours En Ligne Gratuit sur Mesurer les Pertes Alimentaires et Déchets Dans la Chaine Alimentaire : Outils et Stratégies pour Professionnels 8
Mise à jour de notre formation gratuite en ligne disponible sur la plateforme ISEKI-Food 9

EVENEMENTS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR / WEBINARS 11
4ème Conférence Internationale Scientifique En-Ligne Une Santé : Défis pour Sécurité Alimentaire 11
Liste des Evènements à venir liés à l'Alimentaire 12

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

International Drying Symposium 2026 - IDS'26 Paris

de **Patrick Perré** (CentraleSupélec), **Giana Almeida** (AgroParisTech), et **Pedro E. D. Augusto** (Centrale Supélec), *Université Paris-Saclay*, France

La **24e édition de l'International Drying Symposium (IDS'26) s'est tenue les 25-28 août** 2026 en France. Organisé par deux écoles d'ingénieurs ("*Grandes Écoles*") l'*Université Paris-Saclay, AgroParisTech* et *CentraleSupélec*, il concernait des stratégies pour réduire l'empreinte carbone du séchage dans un monde à ressources limitées. La conférence était structurée en quatre domaines : simulation et AI, utilisation d'énergie intermittente, produits biosourcés, et nouvelles technologies.



Les participants venaient de 55 pays différents, le top 5 étant France, Allemagne, Brésil, Chine et Mexique. Intéressant, l'évènement avait un tiers des participants venant de l'industrie, ce qui est un pourcentage assez élevé pour une conférence scientifique et montre la relation étroite entre l'académie et l'industrie dans la communauté du séchage. Deux tiers de ceux de l'université incluaient pour moitié (44 %) des doctorants, montrant une communauté dynamique.

IDS'2026 présentait 6 conférenciers, ca. 130 oraux et 120 présentations de posters, un événement Jeune Chercheur, une table ronde de "séchage industriel" incluant des producteurs et consommateurs de technologies / équipements, quatre visites techniques / industrielles, et environ 15 sponsors et exposants.

La répartition de papiers par catégories de produits montre la domination de matériaux alimentaires et agricoles (58%) ce qui montre l'intérêt de cette conférence pour la communauté ISEKI. Quand ajouté aux autres biomasses (produits des forêts 6% et biomasse pour énergie 5%), la biomasse représente plus de 2/3 des travaux présentés. Ceci réenforce que la biomasse, le produit de photosynthèse, est fondamentale pour nos sociétés et nécessite d'être préservée et valorisée au mieux (le concept de valorisation de toute plante), aujourd'hui et même plus dans le futur. Le prochain IDS sera le Golden Jubilee, qui se tiendra à Changzou, Chine, en août 2028. Rendez-vous là !



Plus d'Information : https://ids2026.org/

Back to contents

CTNC, Espagne : Nos compétences via les projets financés par la Région Murcia Espagne : ERDF Programme 2021–2027

de **Ana Belén Morales Moreno**, ISEKI-Food Institutional membre, National Technological Centre for the Food and Canning Industry - CTNC, Espagne

CTNC collabore avec différentes institutions pour renforcer la recherche, l'innovation et le transfert de technologie. Suite à la présentation de ses projets de R&D régionale et de transfert de technologie dans le numéro de septembre 2025 d'ISEKI e-news, CTNC fournit une mise à jour des progrès réalisés au cours des années passées dans des domaines incluant l'économie circulaire, les procédés alimentaires durables, la valorisation des sous-produits, la conservation alimentaire, la digitalisation et l'efficacité énergétique :

ET1ALPACA (2024.08.CT01.000006). Des bioplastiques actifs incorporant des composés bioactifs récupérés des sous-produits agro-alimentaires ont progressé vers des applications d'emballage alimentaire. Un bioplastique enrichi avec des extraits de polyphénol de fraise a été testé pour l'emballage sous-vide de paprika, en montrant un potentiel pour améliorer la préservation microbiologique pendant le stockage.

ET2ECOSUGARS (2024.08.CT01.000004). Suite au développement des technologies membranaires pour réduire la teneur en sucre des jus, le projet s'est dirigé vers la valorisation des courants résultants riches en sucre. Deux sous-produits contenant des sucres fermentables ont été évalués comme substrats pour production de kombucha, combinant la réduction en sucre avec des approches d'économie circulaire.

ET3AQUAVERY (2024.08.CT01.000003). Des technologies à membrane et adsorption–désorption ont été appliquées pour récupérer des composés précieux des flux agro-alimentaires. Des protocoles de microfiltration et nanofiltration ont été testés avec des extraits d'artichaut et de citron, tandis que la résine choisie réalisait des vitesses de désorption supérieures à 95% et montraient une bonne régénération et un bon potentiel de réutilisation.

ET4BIOCROMA (2024.08.CT01.000005). Des technologies durables ont été développées pour extraire des pigments naturels de résidus de plantes en utilisant de l'éthanol. En parallèle, des déchets ont été utilisés pour cultiver des champignons produisant des pigments, conduisant à la sélection de trois souches produisant des pigments violet, jaune-brun, noir et vert. Les pigments ont été évalués pour utilisation dans les vernis de bois, les laques et des mousses de polyuréthane.

ET5BIOVIN (2024.08.CT01.000002). Le projet a évalué des alternatives pour conservateurs chimiques conventionnels pour contrôler des microorganismes de pollution du vin, en utilisant *Dekkera bruxellensis* comme principal objectif. Différents microorganismes et composés antimicrobiens ont été testés, et des essais avec du chitosan dans des moûts innoculés ont été réalisés pour évaluer sa capacité à limiter la croissance de cette levure de détérioration.

RENOVA (2024.08.CT02.0001). Des activités de transfert de technologie ont concerné la digitalisation, l'intelligence artificielle, l'automatisation, l'efficacité énergétique et la durabilité. Des activités de formation ont promu la conscience technologique et l'adoption de solutions innovantes pour améliorer l'efficacité des ressources et réduire la perte et les déchets alimentaires dans le secteur agroalimentaire. CTNC prépare aussi un rapport de surveillance technologique, qui sera disponible sur notre site à la fin de l'année, et fournit régulièrement les compagnies du secteur avec des mises à jour sur des développements législatifs intéressants.

Globalement, ces avancées illustrent l'engagement de CTNC pour transformer les résultats de recherche en solutions pratiques pour le secteur agro-alimentaire, en connectant la connaissance scientifique, le développement technologique et l'application industrielle.

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

Back to contents

Construire les compétences pour une Economie Bleue Durable via NOVAFOODIES

de **Lisa Meidl** MSc, Lebensmittelversuchsanstalt, Autriche

L'enseignement continu est essentiel pour relever les défis et saisir les opportunités des systèmes alimentaires modernes. Comme partenaire du projet Européen **NOVAFOODIES,** l'institut de recherche alimentaire autrichien **LVA** a contibué activement au développement de ressources éducatives innovantes qui supportent la transition vers des chaînes de valeur en aquaculture et aliments de la mer plus durables et résilientes.

En travaillant de près avec Acción contra el Hambre (ACH) et d'autres partenaires du projet, LVA a pris un role clé en désignant et développant une série d'opportunités d'apprentissage en-ligne qui représentent un des résultats majeurs du projet NOVAFOODIES. Ces cours ont pour but de fournir les apprenants, professionnels, étudiants et entrepreneurs avec connaissance et compétences pratiques nécessaires pour conduire innovation/durabilité dans l'économie bleue.

Hébergés par la plateforme Open University's OpenLearn Create, les programmes de formation NOVAFOODIES offrent deux cours en ligne spécialisés :

Innovative and Sustainable Production of Fish and Seafood Products:
basé sur des chaînes de valeur alimentairesde produits de la mer durables, des technologies de procédés innovants et le développement de produits alimentaires fonctionnels dérivés de ressources marines et d'eau douce.

Employability and Entrepreneurship in Aquaculture:
Conçu pour renforcer la pensée entrepreneuriale, augmenter l'employabilité et le support de carrière en aquaculture.

Les cours fournissent un accès flexibe à des matériels éducatifs de haute qualité, permettant aux participants de progresser à leur propre vitesse en explorant les derniers développements en aquaculture durable et production des fruits de la mer.

L'importance de formation spécialisée en aquaculture se développe en Europe. De récents développements de régulation en Italie, introduits en réponse à la loi de Santé Animale Européenne, ont rendu la formation obligatoire pour les opérateurs d'aquaculture et professionnels des animaux. Cela reflète une tendance plus grande européenne vers un développement professionnel continu et renforce l'importance d'opportunités de formation accessibles, de haute qualité comme les cours NOVAFOODIES e-learning, qui aident les apprenants à répondre aux attentes de l'industrie et de régulation.

Les partenaires du projet encouragent les apprenants à intégrer la formation dans leur routine. Des étapes d'apprentissage même petites mais consistantes peuvent aider à construire des compétences valables, garder des professionnels en lien avec les tendances émergentes et promouvoir l'innovation en produits de la mer.

Les cours NOVAFOODIES peuvent être suivis en ligne via la plateforme OpenLearn Create et restent disponibles pour les participants voulant développer leur expertise en alimentation durable et aquaculture.

Engagement de LVA pour Enseignement au long de la vie

LVA comme institut de formation et recherche supporte la formation longue comme outil clé de l'innovation, développement professionnel et impact sociétal. Via sa participation à des projets nationaux et internationaux LVA a construit une grande expertise en développement de matériaux pour apprendre, de méthodologies éducatives, création de CV et mise en œuvre de programme de formation. Guidé par l'engagement au principe de Formation Longue et son impact, LVA s'efforce de collaborer dans des initiatives favorables au transfert de technologie, la construction de capacité et l'apprentissage au long de la vie, en aidant les individus et les organisations à développer les compétences nécessaires pour un futur plus durable et innovant.

Back to contents

Progrès des protéines durables : PROTEIN4IMPACT atteint son stade intermédiaire

de **Zuzana Zelenková**, GRANT Garant, Czechia, et **Pedro E. D. Augusto**, CentraleSupélec (Université Paris-Saclay), France



Fin Mai, le consortium Protein4Impact s'est rassemblé à Paris pour sa réunion de mi-parcours pour voir les progrès scientifiques réalisés pendant les premiers 18 mois. Hébergé par le coordinateur du projet *Centrale Supélec (Université Paris-Saclay)*, 18 partenaires de 13 pays ont présenté les progrès en procédé et biotransformation des nouvelles protéines, développement de nouveaux prototypes alimentaires, des études de perception de consommateur, l'impact environnemental et jumeau numérique pour la viabilité industrielle.

Réalisations clés jusqu'à présent :

- **Un isolat protéinique prometteur** avec un profil d'acides aminés amélioré et une solubilité améliorée a été identifié, montrant un potentiel pour des applications alimentaires à haute teneur en protéines.
- **Plusieurs ingrédients protéiniques dérivés d'insectes** ont été développés et évalués, avec une performance sensorielle particulièrement prometteuse.
- **Brewer's spent grain (BSG)** (drèches) montrent un potentiel à la fois comme ressource riche en protéine et comme substrat pour production de mycoprotéine.
- **Les premiers produits alimentaires prototypes** incorporant des ingrédients de protéines alternatives développés dans le projet ont été produits et évalués pour leurs propriétés nutritionnelles, fonctionnelles et sensorielles.
- **La recherche comportementale et du consommateur** a exploré les habitudes diététiques, motivations et volontés d'adopter des protéines alternatives, en identifiant les facteurs qui supportent leur acceptance à long terme.

Ces réalisations forment ensemble une base robuste pour accélérer la transition de l'Europe vers des systèmes plus résilients et durables.



Pour Plus d'information sur PROTEIN4IMPACT :

- Alternative proteins and sustainable diets | Protein4Impact
- Protein4Impact | Zenodo
- Data Hub Sharing Platform

Le Protein4Impact consortium est : CentraleSupélec (France; Leader), Agenzia nazionale pour la nouvelle technologie, l'énergie et l'économie per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (Italie), University of Hohenheim (Allemagne), VenusRoses Labsolutions Ltd. (Bulgarie), University of West Attica (Grèce), National Technical University of Athens (Grèce), University of Minho (Portugal), Technical University of Danemark (Danemark), Fundaciòn CARTIF (Espagne), GOLEM Integrated Microelectronics Solutions GmbH (Autriche), AquaBioTech Group (Malte), Nordic Diaspora Forum (Suède), Cyprus Consumers' Association (Chypre), GRANT Garant, s.r.o. (Rep. Tchèque), Consiglio Nazionale delle Ricerche (Italie), Agriclima (Suède), IDENER Research & Development AIE (Espagne), Consorzio per l'innovazione e la Bioeconomia (Italie).

Protein4Impact est financé par l'Union Européenne. Les vues et opinions sont celles des auteurs seulement et ne reflètent pas nécessairement celles de l'European Union ou the European Research Executive Agency. Ni l'Union Européenne ni la Research Executive Agency peuvent être tenues responsables.

Back to contents

NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

2ème Transnational Projet Meeting à Vienne pour ECO-merce

de **Sara Barbosa** & **Luis Mayor**, Project managers de ISEKI-Food Association



Les 2–3 Juillet 2026, les partenaires du projet **ECO-merce** se sont rassemblés à Vienne pour la 2ème Réunion transnationale du Projet, accueillis par ISEKI-Food Association à Impact Hub Vienne. La réunion a rassemblé les membres du consortium pour examiner les progrès du projet, échanger les mises à jour, et planifier les prochaines étapes pour la mise en oeuvre.

Pendant les deux jours, les partenaires ont discuté des développements clés du projet, incluant les progrès sur les groupes de travail, les résultats à venir et futures étapes. Une attention spéciale a été donnée au développement des ressources d'éducation et des outils de formation qui supporteront des pratiques de e-commerce durables dans le secteur agro-alimentaire.

Un workshop s'est tenu pour identifier les synergies entre activités du projet et expertise des partenaires. Cette session interactive a encouragé la collaboration, le partage de connaissance et l'exploration d'opportunités pour maximiser l'impact du projet via une coopération entre partenaires plus forte.

La réussite du 2TPM marque une autre étape importante pour le projet ECO-merce. Avec des priorités claires pour la phase suivante, le consortium reste engagé pour développer des solutions de formation innovantes pour promouvoir durabilité et transformation digitale dans le commerce agro-alimentaire en Europe.

Pour plus d'information, visitez le ECO-merce website.

Restez informé sur les activités et résultats du projet via le réseau LinkedIn.

Rejoignez l'Agri-Food Pact for Skills : connectez-vous, apprenez et aidez à former le futur des compétences agro-alimentaires

de **Luis Mayor**, ISEKI-Food Association

Le secteur agroalimentaire subit des changements majeurs, conduits par un développement technologique, des défis de durabilité, des changements des attentes du consommateur, du renouvellement générationnel et des besoins d'un marché du travail changeant. Dans ce contexte, **améliorer ses compétences et se reconvertir** de façon continue sont essentiels pour être surs que les organisations et les travailleurs sont préparés pour le futur.

Le **Agri-Food Pact for Skills** fait partie du Pacte de la Commission Européenne pour l'initiative des Compétences. Il rassemble des organisations publiques et privées engagées à renforcer le développement des compétences dans le secteur agroalimentaire européen et encourage la coopération entre les acteurs du business, de l'éducation et fournisseurs de formation, partenaires sociaux, associations, autorités publiques et autres parties prenantes.

Le **projet AGRIFOODSKILLS, dans lequel ISEKI-Food Association est un partenaire, supporte directement le Agri-Food Pact for Skills**. Le projet a pour but de renforcer sa communauté de pratique, de contribuer à la connaissance et résultats du projet aux membres du Pacte, et de supporter l'amélioration des compétences dans la production de plantes et animale, l'industrie alimentaire et les activités vétérinaires. AGRIFOODSKILLS développe aussi l'Observatoire **Agrifood Pact for Skills Observatory**, conçu pour supporter l'intelligence des compétences et la collaboration sur le long terme.

Pourquoi rejoindre Agri-Food Pact for Skills?

Les membres peuvent bénéficier d'un accès à la connaissance sur les besoins de compétences, les tendances et bonnes pratiques; se connecter avec des organisations en Europe ; participer aux webinars, séminaires et activités en collaboration ; promouvoir leurs propres initiatives ; accéder à l'information sur les outils EU intéressants et opportunités de financement ; et contribuer aux discussions sur le futur de la formation et des compétences dans le secteur agroalimentaire. Les Organisations peuvent aussi utiliser le badge de reconnaissance **Skills Leader** pour montrer leur engagement pour acquérir des compétences et se perfectionner.

La participation **ne demande pas d'être membre et n'impose pas des objectifs numériques pour le nombre de personnes compétentes ou reconverties.** Des membres peuvent s'engager dans des réunions et activités selon leurs intérêts et contribuer avec leur connaissance et expérience à la communauté élargie.

Comment rejoindre ?

Les organisations intéressées à devenir membre de Agri-Food Pact for Skills peuvent consulter l'information et les directives sur le site officiel et compléter le processus de participation au Pact for Skills.

Apprenez plus sur AGRIFOODSKILLS et comment nous rejoindre

Avec **AGRIFOODSKILLS**, ISEKI-Food contribue à cet effort de collaboration européen pour mieux comprendre les besoins en compétences, renforcer l'éducation et la formation, et construire une force de travail pour l'agroalimentaire plus compétente et prête pour le futur.

EU4Advice Lance une Testimonial Series

De **Sofia Reis**, project manager à ISEKI-Food Association, Autriche

Nous sommes ravis d'annoncer les EU4Advice Testimonial Series!

Ces nouvelles séries rassemblent des expériences de première main de producteurs, conseillers, chercheurs et constructeurs de réseaux qui transforment les chaînes courtes (Food Supply Chains SFSCs) en Europe.



Pour commencer la série, les cas présentent quatre individus passionnés qui montrent combien le soin, la connexion et l'équité maintiennent en vie des systèmes alimentaires locaux. Vous pouvez lire l'article résumé EU4Advice, Four Voices on why local food needs people who care et voir chacun de leurs interviews videos.

Rencontrez les quatre avis :

Alice Taylor (Fermier Petite Echelle) : Alice met en avant une croissance démographique des jeunes dans leurs années20 et 30 qui cherchent à se connecter avec la terre et comprendre d'où vient leur nourriture. Elle parle du défi entre l'épuisement à la ferme et la pénurie de main d'oeuvre, en notant que la clé d'un fermage durable à petite échelle réside dans la construction de réseaux qui connectent ceux qui veulent travailler ou apprendre avec les fermes qui ont besoin de support.

Joe Fitzmaurice (Real Bread Irlande): Représentant un réseau à l'échelle nationale de boulangers, meuniers et cultivateurs, Joe partage combien rencontrer des producteurs isolés fournit un support vital. Du dépannage pratique matériel au support de cultivateurs via des problèmes de récoltes, Joe montre combien des réseaux locaux décentralisés construisent une résilience communautaire durant des ruptures de chaîne d'approvisionnement

Sarah Davison (Chercheur Santé Sol): Sarah souligne l'importance cruciale de la transparence alimentaire et l'étiquetage honnête. En expliquant comment des étiquettes trompeuses ou des usages chimiques non déclarés peuvent tromper le consommateur, elle demande une information claire pour que les familles puissent faire des choix de santé informés tout en supportant des producteurs locaux éthiques.

Caitriona Scully (Midwest Bio District): Caitriona explique comment SFSCs sert de mesure protectrice à la fois pour l'environnement et les communautés locales. Elle montre le rôle des conseillers dédiés SFSC, en ajustant les dynamiques de pouvoir pour protéger les producteurs à petite échelle, et en créant des espaces de communauté vibrante telles que des coopératives d'aliments locaux.

C'est juste le Début !

Ces quatre interviews marquent le début d'un voyage qui débute. Les **EU4Advice Testimonial Series** continueront, en vous apportant plus d'interviews video et des points de vue de champions populaires locaux en Europe qui renforcent les réseaux alimentaires locaux.

👉 Lire l'article résumé et regarder les quatre interviews vidéos ici

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

Back to contents

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

Mesurer, Comprendre, Agir – Rejoignez le Nouveau Cours En Ligne Gratuit sur Mesurer les Pertes Alimentaires et Déchets Dans la Chaine Alimentaire : Outils et Stratégies pour Professionnels

de **Luis Mayor, Sara Barbosa** & **Sofia Reis**, Project Managers à ISEKI-Food Association

Combien d'aliments sont perdus dans la chaîne alimentaire et de plus , savons-nous où et pourquoi cela se produit ?



Perte Alimentaire et Déchet (Food loss and waste FLW) est un des défis majeurs du système alimentaire actuel, avec des impacts importants environnementaux, économiques et sociaux. Les fabricants alimentaires, les vendeurs et les services alimentaires jouent tous un rôle important pour empêcher et réduire les déchets alimentaires. Mais une action efficace commence avec une étape essentielle : **mesurer les déchets alimentaires avec précision.**

Pour aider les professionnels de l'alimentaire, **l'équipe ISEKI,** avec le projet **WASTELESS, a développé le nouveau cours gratuit en ligne , "Mesurer Les Pertes Alimentaires et Déchets au long de la Chaîne Alimentaire : Outils et Stratégies pour Professionnels".** Le cours fournit aux participants une connaissance pratique pour comprendre où les pertes alimentaires se produisent, pourquoi les mesurer, et comment des méthodes de mesure appropriées peuvent apporter des stratégies efficaces pour empêcher et réduire les déchets.

Pourquoi suivre ce cours ?

Ce **cours interactif, en ligne, et à son rythme** combine des explications claires, des exemples pratiques, et des questionnaires finaux pour rendre le sujet accessible et intéressant. Les participants exploreront les principaux points de la chaîne alimentaire où les pertes et déchets alimentaires peuvent se produire, et apprendre sur les différentes approches pour mesurer les pertes alimentaires.

Contenu du Cours

Le programme introduit les concepts clés liés aux pertes alimentaires et déchets et concerne :

1. **Pertes alimentaires et déchets dans la chaîne alimentaire *(module d'introduction)***
2. **Outils et stratégies pour des professionnels de l'industrie alimentaire**
3. **Outils et stratégies pour les professionnels de la vente**
4. **Outils et stratégies pour professionnels des services alimentaires**

En complétant le module d'introduction (1) et un module additionnel pour professionnels (2,3, ou 4), les participants renforceront leur compréhension des mesures de déchets alimentaires et gagneront en connaissance pratique pour rendre plus efficace d'éviter et réduire les déchets alimentaires. De plus, si le participant passe les questions avec succès avec un score minimum de **80%** il recevra un **Certificate of Course Completion**.

Pour qui ?

Le cours est conçu pour des **professionnels actuels et futurs de la chaîne alimentaire.** Que vous travaillez dans une compagnie de procédés alimentaires, un commerce, un restaurant, hotel, service de distribution, de santé, ou institution d'enseignement, ce cours offre une introduction pratique pour mesurer et résoudre le problème.

Commencez à apprendre aujourd'hui et prenez la première étape vers des mesures meilleures, des décisions meilleures et moins de déchets alimentaires ! Pour en savoir plus, visitez le WASTELESS Project.

Funded by the European Union

WASTELESS is funded by the European Union's Horizon Europe Research and Innovation programme under Grant Agreement n° 101084222. Views and opinions expressed are however those of the consortium 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.

Back to contents

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

L'Association ISEKI-Food offre des cours en ligne depuis 2010 via la e-learning platform.

Plusieurs cours de formation ont récemment été développés sous différents projets dans lesquels ISEKI-Food était impliqué comme partenaire : **WASTELESS**, **WATSON**, **FAIRCHAIN** et **E-SafeFood**. Tous les cours sont disponibles EN LIGNE et GRATUITS de charge :

- Le projet **WASTELESS** a développé un programme de formation comprenant :
  1. Un cours en ligne Reducing Food Loss and Waste: CHANGE to the right path! (Réduire pertes et déchets alimentaires : CHANGEMENT vers la bonne voie !) comme un dossier pour enseignant : destiné à des élèves d'école secondaire, enseignants, et le public en général, pour développer la prise de conscience et offrir des solutions pratiques pour réduire pertes alimentaires et déchets. Leçons maintenant disponibles en anglais, italien et hongrois.
  2. Outils de formation pour Chercheurs en Perte et Déchets alimentaires : Une série de workshops de formation utilisant les méthodes et outils innovants développés dans le projet pour mesurer, contrôler et gérer pertes et déchets alimentaires dans toute la chaîne alimentaire.
  3. Un cours en ligne pour Mesurer Pertes et Déchets le long de la chaîne alimentaire : Outils et stratégies pour professionnels : Microcertifications destinées aux travailleurs adultes en procédés alimentaires, commerçants et services alimentaires pour apprendre comment pertes alimentaires et déchets peuvent se produire et apprendre différentes approches pour mesurer les pertes alimentaires dans chaque secteur de la chaîne alimentaire. Les participants qui passeront les questionnaires avec un score minimum de **80%** recevront un **Certificate of Course Completion.**

- Le projet **WATSON** a développé le cours de formation en ligne suivant :
  1. Authenticité Alimentaire de la Ferme à la Fourchette (4h) – Conçu pour quiconque intéressé par l'authenticité alimentaire, incluant **consommateurs** qui veulent faire des courses en confiance et comprendre ce que veulent dire les annonces alimentaires ; **acteurs de la chaîne alimentaire** comme producteurs, transformateurs, revendeurs, et professionnels de qualité cherchant à renforcer leurs compétences en risques d'authenticité ; **étudiants** en disciplines liées à l'alimentaire cherchant une introduction solide auc concepts d'authenticité alimentaire. Les participants qui complètent toutes les activités du module et passent avec succès les questionnaires avec un score minimum de **80%** recevront un **Certificate of Course Completion.**



- Le projet **FAIRCHAIN** a développé les cours en ligne suivants :
  1. Introduction aux Chaines de Valeur Alimentaire Intermédiaires (2h) – Conçu pour entrepreneurs et parties prenantes dans tous les domaines liés à FVC (fermier, producteur, régulateur, marchand, distributeur, financier, consommateur, organisation, etc…) à tous niveaux (undergraduate étudiant à professionnel avec beaucoup d'années d'expérience) avec un intérêt pour développer des Chaînes de Valeur Intermédiaires.
  2. Des Chaînes de Valeur Courtes à Intermédiaires (4h) – conçu pour des entrepreneurs de Short Food Supply Chain intéressés pour aller d'un commerce local à régional.
  3. Etudes de cas par co-création – apprendre à partir d'exemples de vie réelle (6h) – conçu pour des entrepreneurs de Short Food Supply Chain, principalement producteurs et processeurs, intéressés à utiliser le procédé de co-création pour incorporer des innovations dans leur travail et grandir vers (partie de) une Chaîne Alimentaire intermédiaire.

Back to contents

📢 Le projet **e-SafeFood** a développé **un programme de formation interactive en ligne** sur les risques alimentaires microbiologiques incluant des modules sur :

1. Microbiological shelf life (durée de vie microbiologique)
2. Process validation (procédé de validation)
3. Control of microbial hazards (contrôle des hasards microbiologiques)
4. Risk analysis (analyse de risques)

Les formations sont structurées avec des niveaux différents, permettant à toute personne intéressée de trouver son espace pour apprendre, par exemple : opérateurs de l'industrie alimentaire et autres profils de l'industrie, étudiants, éducateurs, chercheurs, et beaucoup plus.
Toutes les formations sont disponibles en anglais. De plus les modules de formation en "Durée de Vie Microbienne" et "Contrôle des hasards microbiens" dans leur niveau de base sont disponibles en français et espagnol.

Inscription :

Pour suivre les programmes de formation, vous avez besoin d'un compte sur la plateforme ISEKI-Food e-learning.
Allez here pour créer un nouveau compte.
Sachez que quelques-uns des programmes de formation nécessitent un **enrolment key**: ***esafe4all*** (pour E-Safe Food modules), ***WATSON*** (pour le cours WATSON), ou les clés valables sur on this page (pour cours FAIRCHAIN)

EVENEMENTS LIES A L'ALIMENTAIRE A VENIR / WEBINARS

4ème Conférence Internationale Scientifique En-Ligne Une Santé : Défis pour Sécurité Alimentaire

de Lithuanian University of Health Sciences, Veterinary Academy, Departement of Food Safety and Quality et Lithuanian Academy of Sciences

QUAND	OU	COUT
14 AVRIL 2027 10:00 UTC+02:00	EN LIGNE MS Teams Platform	GRATUIT No registration fee

Nous avons le plaisir de vous annoncer et de vous inviter cordialement à participer à la **4ème conférence Internationale scientifique en ligne One Health: Challenges for Food Safety (Une Santé : Défis pour Sécurité Alimentaire)**, qui est organisée par la Lithuanian Université de Health Sciences, Veterinary Academy, Département de Sécurité et Qualité alimentaires et Académie des Sciences Lithuanienne. La conférence se tiendra virtuellement via la plateforme **MS Teams** le **14 Avril 2027, 10 am UTC+02:00**.

Cette année, la conférence explorera des innovations clés et des défis émergents formant le futur de l'alimentaire. Une attention particulière sera donnée à la fermentation et aux ingrédients alimentaires prochaîne génération, aux aliments fonctionnels et biotiques, le rôle des microbiomes dans aliment et santé, et les problèmes évoluant en sécurité alimentaire, qualité et authenticité. Ensemble ces thèmes interconnectés fourniront une perspective globale sur le développement de systèmes alimentaires plus sains, sûrs et plus durables tout en montrant des opportunités pour des avancées scientifiques et technologiques. Les thèmes ciblés incluent :

- **Fermentation et Ingrédients Alimentaires proochaîne génération**
- **Aliments fonctionnels et Biotiques**
- **Microbiomes en Aliment et Santé**
- **Défis émergents en Sécurité Alimentaire, Qualité et Authenticité**

Des certificats gratuits seront donnés aux participants inscrits à la conférence incluant conférenciers, présentateurs et participants. La durée d'une présentation orale d'un orateur invité est de 25 minutes + 5 minutes pour discussion. La durée d'une présentation orale est de 12 minutes + 3 minutes pour discussion. La durée de présentation de poster est 5 minutes.
SVP **soumettez votre abstract** pour la présentation à **food.safety@lsmu.lt**.
Pour plus d'information sur la conférence et abstracts voir **conference webpage**: https://lsmu.lt/en/events/4th-international-scientific-online-conference-one-health-challenges-for-food-safety/

PUBLICATION
Les abstracts de la conférence seront publiés comme un supplément du International scientific open access journal Veterinarija ir Zootechnika (ISSN 1392-2130 (Print), ISSN 2669-2511 (En ligne)).

DATES IMPORTANTES :

4 JAN 2027	Inscription à la conférence sera ouverte le 4 janvier 2027
5 MAR 2027	Date limite pour abstract soumission : 5 Mars 2027
19 MAR 2027	Notification d'acceptation d'abstract : 19 Mars 2027
INSCRIPTION EN LIGNE https://forms.cloud.microsoft/e/qMvEKTDz6T Scan the QR code or use the registration link.	

Organized by:

LITHUANIAN UNIVERSITY OF HEALTH SCIENCES

Liste des Evènements à venir liés à l'Alimentaire

2026

Octobre 2026

6 - 8 Octobre 2026
9ème International Conference on Dietary Fibre 2026
Plus d'information : https://www.dietaryfibre.org/
Norwich, UK

27 – 29 Octobre 2026
FoodTech 2026 – 6ème International Congress on Food Technology, Quality and Safety
Plus d'information : https://congress.fins.uns.ac.rs
Novi Sad, Serbie

Novembre 2026

3 – 6 Novembre 2026
RAFA 2026 – Recent Advances in Food Analysis
Plus d'information : www.rafa2026.eu
Prague, République Tchèque

4 - 6 Novembre 2026
40ème EFFoST International Conference 2026 - "Building Sustainable Food Systems: Today's Challenge for a Better Tomorrow"
Plus d'information : https://effostconference.com/
Poznan, Pologne

5 - 6 Novembre 2026
9ème International Food Safety Congrès
Plus d'information : https://www.foodsafetycongress.org/
Istanbul, Turquie

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

Back to contents