



Contenu

EDITORIAL.....	1
NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD	2
7 ^{ème} Conférence Internationale ISEKI-Food - Retenez la date!.....	2
5 ^{ème} ISEKI e-conférence - Current food innovation trends	3
Retraite de la secrétaire de ISEKI-Food.....	4
Remplacement de l'Editeur-en-Chef de l'International Journal of Food Studies.....	5
NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION.....	6
1 ^{er} Annual Nordique Food Forum, Trondheim 21-22 Septembre 2022	6
NOUVELLES DE PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION....	7
Le programme de formation FAIRCHAIN commence.....	7
FIELDS partenaires se rencontrent en face-à-face à Paris.....	8
Un aperçu des dernières publications de FNS-Cloud.....	9
Découvrez le projet EQVEGAN - activités de formation innovantes pour l'industrie alimentaire basée sur les plantes.....	10
e-SafeFood - Faites de la sécurité alimentaire votre expertise.....	11
NOUVELLES A PROPOS D'AUTRES PROJETS	12
Ethical Food Entrepreneurship.....	12
NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION.....	13
Ecole d'ETE INRAE - PHENOLACTWIN	13
EFFoST/IFT-NPD Workshop et Short Course sur Nonthermal Processing of Foods.....	14
EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS.....	15

EDITORIAL

de Margarida Vieira, ISEKI-Food Association President, Portugal

La Conférence [UN Ocean Conference](#) a eu lieu, très récemment, à Lisbonne, Portugal. Cette conférence a mis en évidence le besoin de propulser des solutions innovantes basées sur la science, pour gérer, de manière durable les océans, impliquant une technologie verte et des moyens innovants d'utiliser les ressources marines. Du à la concentration croissante de gaz qui causent l'effet de serre, la chaleur est retenue causant des changements drastiques du climat. Il y a ainsi une différence entre l'énergie qui est relâchée par notre planète et l'énergie solaire qui est reçue appelée earth's energy imbalance (EEI) (déséquilibre énergétique de la terre). Les océans absorbent 90% du EEI ce qui cause leur réchauffement et, par une réaction en chaîne, la fusion des pôles avec comme conséquence une augmentation du niveau d'eau de mer diminuant la surface de terre arable, suivie par des changements de climat catastrophiques et l'extinction de diverses espèces animales et florales sur terre et dans la mer, i.e. la perte de biodiversité.

Une île de plastique trois fois la taille de la France flotte dans l'Océan Pacifique et une autre dans l'Atlantique nord. L'Agence pour la Protection de l'Environnement U.S. (EPA) a établi que 5,3% des déchets municipaux solides viennent de containers et d'emballages plastiques, la plupart déposés dans les champs ou la mer, et il est prévu qu'en 2050, nos océans auront plus de débris plastiques que de poisson. Comme individus, nous acquérons finalement une conscience dormante, jusqu'à présent, que l'être humain détruit la planète à une vitesse effrayante et que le legs que nous laissons aux futures générations peut être dramatique si nous n'agissons pas maintenant pour renverser la situation. De nombreux gouvernements prennent des mesures. Le UN Secrétaire Général insiste sur l'urgence d'agir. Le But 14 de l'Agenda 2030 pour le Développement Durable insiste sur le besoin de conserver et d'utiliser durablement les océans du monde insistant sur plusieurs points, incluant de réduire la pollution marine. Comme Président de Iseki-Food Association, je considère que j'ai aussi à dire sur ce très important objectif. L'Industrie Alimentaire doit trouver des matériaux autres que les plastiques non biodégradables pour emballer leurs produits alimentaires. La façon de le faire est de renforcer le financement de projets de recherche pour développer des nouveaux matériaux qui peuvent se dégrader sans laisser des débris derrière, les micro-plastiques très abondants dans les océans et qui dû à leur jolie couleur ressemblent à des poissons et entrent ainsi dans la chaîne alimentaire. L'enseignement en Alimentaire doit augmenter, mettre à jour toutes les matières en lien avec les matériaux durables en Emballage alimentaire. C'est entre nos mains de contribuer à renverser la situation actuelle. Aussi je défie tous les membres de ISEKI-Food Association d'agir car les Océans ont besoin de vous !

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD

7^{ème} Conférence Internationale ISEKI-Food – Retenez la date!



7th INTERNATIONAL ISEKI-FOOD CONFERENCE

La 7^{ème} édition de la Conférence ISEKI-aura lieu en France à l'Université AgroParisTech de Paris-Saclay les 4-7 Juillet 2023, sur le thème "Next-Generation of Food Research, Education and Industry".

La conférence ISEKI-Food concernera les futurs défis en éducation en Science Alimentaire et Technologie, sur les activités de recherche en relation avec production, procédé, qualité et sécurité, emballage des aliments et sur les engagements sociétaux dans le domaine. La conférence est dédiée aux scientifiques, ingénieurs et étudiants des universités de par le monde ainsi que l'industrie alimentaire, donc en aidant à créer un pont entre universités, recherche et industrie. Elle fournit des opportunités pour les délégués d'échanger de nouvelles idées et expériences d'application en face à face, d'établir des relations de business et de recherche, et de trouver des partenaires pour de futures collaborations.

Thèmes de Conférence.

Enseignement : Défi de l'enseignement dans un monde qui change

Recherche : Prochaine génération d'aliments

Engagement sociétal : Société et industrie alimentaire

L'information utile, les thèmes détaillés et les dates limites importantes seront annoncées bientôt sur le site web de la conférence.

Nous espérons environ 400 participants, avec des conférences plénières données par des experts dans le domaine de Food Science and Engineering du monde entier. Des travaux sélectionnés seront proposés pour publication dans une édition spéciale d'un journal scientifique international respecté et les meilleurs posters seront récompensés. Plusieurs évènements pré-conférence seront organisés.

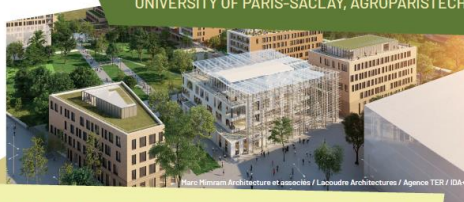
Nous vous attendons à Paris, où vous pourrez avoir un *pot-pourri* d'éducation, recherche et engagement sociétal dans le domaine de Science Alimentaire et Technologie et nous profiterons de Paris !



7th INTERNATIONAL ISEKI-FOOD CONFERENCE

4-7 July 2023

UNIVERSITY OF PARIS-SACLAY, AGROPARISTECH



NEXT-GENERATION OF FOOD RESEARCH,
EDUCATION AND INDUSTRY

SAVE THE DATE!

 [Back to contents](#)

5^{ème} ISEKI e-conférence – Current food innovation trends

de Liliana Tudoreanu, ISEKI-Food SIG “Food Structure and Bionanotechnology”, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine de Bucarest, Roumanie

Nous sommes heureux d'annoncer la 5^{ème} édition de la ISEKI e-conférence “*Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective*” qui se tiendra EN LIGNE du 23 au 25 Novembre 2022.

La e-conférence sera supportée par l'Association ISEKI-Food et sera organisée en collaboration avec le Département de Food Science and Technology, International Hellenic University, Grèce, comme principal organisateur, Banat University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine “King Michael I of Romania” de Timisoara, Roumanie, comme co-organisateur et le Special Interest Group d'ISEKI (SIG) “Food Structure and Bionanotechnology”.

La e-conférence inclura à la fois des présentations orales et des posters dédiés aux sujets suivants :

- Health and Nutrition
- Clean label ingredient innovation
- Food safety & Risk assessment
- Food packaging innovation
- Biotechnological approaches for sustainability
- Diversifying our protein sources
- Food quality and authenticity
- Consumer perception and market needs

Une section spéciale pour étudiants sera organisée. Tous les étudiants sont bienvenus (PhD, Master, étudiants réguliers) ! Les organisateurs souhaitent encourager la participation des étudiants et organiseront une section séparée où les étudiants peuvent présenter leur travail de recherche. Les trois meilleures présentations orales seront récompensées ainsi que les trois meilleurs posters étudiants. Les récompenses seront supportées par ISEKI-Food Association et les sponsors de la conférence.

Plus de détails sur l'évènement [here](#).

5th ISEKI e-conference

“Current Food Innovation Trends; The Texture and consumer Perception Perspective”

23 - 25 Novembre 2022, - évènement en-ligne

Contact : edu.training@iseki-food.net

Retraite de la secrétaire de ISEKI-Food

L'annonce de retraite d'une collègue crée toujours des sentiments mitigés. Tristesse pour ceux qui regretteront le contact de chaque jour avec la collègue, mais joie pour la retraitée qui aura à partir de maintenant un temps libre mérité pour faire ce qui était laissé de côté pendant tant d'heures passées au travail. C'est ce que nous ressentons maintenant car Anita Habershuber a juste pris sa retraite en mai de l'Association ISEKI-Food où elle était gestionnaire du Bureau Secrétariat & Conférence. Bien que j'aie eu la chance de travailler avec elle seulement brièvement, il est clair que son dévouement à tous nos membres a contribué en un immense impact positif pour notre association. Depuis son début, aux tous premiers jours de l'Association ISEKI-Food où elle travaillait pour rien, puis devenant partie du personnel en 2010, Anita a été un élément de base essentiel dans notre association, toujours très passionnée, professionnelle, et avec en même temps un esprit vif.



Anita, merci pour vos contributions incroyables à notre Association ! Nous, à l'Association ISEKI-Food vous nous manquez certainement, et nous espérons que la retraite vous apportera seulement de merveilleuses choses. Nous espérons que vous pourrez venir à la 7ème Conférence ISEKI Food à Paris l'an prochain car nous voulons vous rendre hommage en personne.

[Margarida Vieira](#)

[ISEKI-Food Association President](#)

[Portugal](#)

Remplacement de l'Editeur-en-Chef de l'International Journal of Food Studies

Les lecteurs réguliers de l'International Journal of Food Studies ont pu lire l'introduction de Dr. Cristina Silva quand **Vol 11, No 1 (2022)** a été publié, qui est aussi un au-revoir de sa position d'Editeur-en-Chef de ce journal. A sa demande, Dr. Cristina Luisa Miranda Silva a quitté sa position d'Editeur-en-Chef du ISEKI International Journal of Food Studies devenant un Editeur Associé dès maintenant. Grâce aux efforts dévoués de Dr. Cristina Silva, notre journal est actuellement listé dans les bases de données de Scopus et SCI, EBSCO, FSTA, DOAJ, ULRICHSWEB, Serpa/Romeo, Portico et Google Scholar, jouant un rôle pivot comme journal international. Basé sur la dernière mise à jour de Scopus, IJFS est maintenant dans le meilleur quart Q3 mais avec le Web of Knowledge indexing application, la mesure internationale des journaux scientifiques, augmentera avec reconnaissance de la qualité du journal et des papiers. Au nom de ISEKI-Food Association, j'exprime mes grands remerciements à Dr. Cristina Silva pour tout ce qu'elle a fait pour le journal dans la dernière décennie !



J'ai l'honneur d'accueillir le nouvel Editeur-en-Chef, Dr. Jesus M. Frias Celayeta, un membre ISEKI depuis le début de l'Association, du Dublin Institute of Technology - Environmental Sustainability and Health Institute en Irlande. Dr. Jesus Frias a été un éditeur de mise en page depuis le lancement du journal. Nous souhaitons à Dr. Jesus Frias le meilleur pour son mandat et espérons qu'il puisse garder la sensibilisation aux forces de IJFS tout en maintenant notre process d'examen par des pairs de haute qualité et rapide.

[Margarida Vieira](#)

[ISEKI-Food Association President
Portugal](#)

NOUVELLES DES MEMBRES/PARTENAIRES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

1^{er} Annuel Nordique Food Forum, Trondheim 21-22 Septembre 2022

de Janna Crobotova, Norwegian University of Science and Technology, Norvège

La Norwegian University of Science and Technology (NTNU) ensemble avec Lund University organiseront le 1^{er} Food Forum Nordique dédié aux futurs systèmes alimentaires durables, qui se tiendra à NTNU à Trondheim les 21-22 Septembre.

Le 1^{er} Food Forum Nordique à Trondheim rassemblera les collègues alimentaires Nordiques sous son toit pour renforcer innovation, co-création, et réseaux.



Le Forum agira comme un catalyseur en amenant ensemble des acteurs académiques, industriels et acteurs alimentaires, PME et startups pour discuter de la Transformation du Nordic Food System. Cela inclura les perspectives du consommateur, les opportunités foodtech et les futures perspectives pour le développement durable.

Le Forum se focalisera sur les éléments clés en réussissant un changement durable du système alimentaire et définir le future dans notre contexte alimentaire nordique. Nous co-crèerons et développerons conjointement des stratégies et des initiatives efficaces pour des procédés durables, la production et la consommation de produits alimentaires en considérant les objectifs de qualité, stabilité et confiance du consommateur.

Cet évènement facilitera le travail en réseau parmi les différents groupes de parties prenantes de chercheurs, acteurs de l'industrie, entrepreneurs alimentaires, politiques et organismes de financement. Cela comprendra des présentations, débats, des démonstrations de concepts alimentaires, des innovations alimentaires, et un lancement de cours PhD. Nous avons une liste impressionnante d'orateurs politiques, chercheurs et industriels et nous offrons aussi la possibilité d'envoyer des abstracts pour des présentations courtes sur chaque sujet.

Le Forum sera centré sur les sujets suivants :

- Systèmes alimentaires circulaires pour moins de perte et de déchet alimentaire
- Ressources inexplorées et nouvelles technologies pour des systèmes alimentaires durables
- Systèmes alimentaires durables pour une planète et des personnes en bonne santé
- Enseignement et capacité à construire des systèmes alimentaires durables

Et les débats orchestrés sur :

- Repas publiques comme un levier pour un changement des systèmes alimentaires
- Comment faire avancer la transition vers des systèmes alimentaires durables – Une approche des systèmes
- Le rôle de l'aquaculture et de l'agriculture dans les systèmes alimentaires durables

Nous espérons vous voir à l'automne et notez que Trondheim et Trøndelag ont gagné le titre de région européenne de la Gastronomie en 2022.

Plus d'info sur le Forum et inscription peuvent être trouvés sur le site web de l'évènement : [1st Annual Nordic Food Forum, Trondheim 21-22 Septembre 2022 Tickets, Wed 21 Sep 2022 at 09:00 | Eventbrite](#)

NOUVELLES DE PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Le programme de formation FAIRCHAIN commence

de Luminita Ciolacu, Katherine Flynn, Line Friis Lindner et Luis Mayor, ISEKI-Food Association



Apprendre à propos des Chaines de Valeur Alimentaire et obtenir un certificate !

Le cours FAIRCHAIN 'Introduction to Intermediate Food Value Chains (IFVC)' c'est 90 minutes de leçons innovantes "microlearning" sur les différences entre FVCs; IFVC définition, bénéfices, défis; et projets/pilotes/exemples/moyens pour être concernés par

IFVCs. Le cours est ouvert jusqu'au 15 Juillet 2022 sur la [ISEKI-Food Association's Moodle Plateforme](#) et facilement accessible via la [FAIRCHAIN-managed Sustainable Food System Innovation Platform](#), gratuit ! Tous ceux qui suivent le cours avec succès recevront un certificat FAIRCHAIN.

FAIRCHAIN FoodFactory-4-Us Competition 2022 = appel aux applications d'étudiants ouvert !



Les étudiants sont invités à rejoindre la compétition 2022 [FoodFactory-4-Us International Student Competition](#) avec la question : *Comment la modernisation d'un aliment traditionnel peut contribuer à votre chaîne de valeur d'alimentation régionale ?* Des équipes de 3-5 étudiants engagés dans des programmes liés à l'alimentaire n'importe où dans le monde (max 1 PhD étudiant) enverront leur [application](#) pour le 15 Septembre 2022. En Octobre-Décembre 2022, les étudiants participent à cinq

formations orientées-action et innovantes en ligne, dans lesquelles ils améliorent leurs aptitudes à la coopération de groupe tout en travaillant sur un problème réel, de durabilité basé sur l'industrie alimentaire. La compétition se termine par une Conférence Virtuelle où toutes les équipes présentent leurs projets et les gagnants sont désignés. Parmi les prix fabuleux pour l'équipe gagnante il y a une bourse de voyage et logement pour participer au Swedish Food Hack en automne 2023 ! Diffusez ce [call](#) autour de vous !

FIELDS partenaires se rencontrent en face-à-face à Paris

de Ana Ramalho, Christoph Knöbl et Luis Mayor, ISEKI-Food Association



Le projet FIELDS ERASMUS+ a atteint la mi-parcours. Après deux années pandémiques, avec tout le travail développé dans des environnements virtuels, les partenaires se sont rencontrés finalement face à face les 30-31 Mai à Paris dans les locaux de l'ANIA. Les présentations ont commencé avec le travail fait sur l'identification des besoins en compétences, où des données très intéressantes ont été obtenues des groupes de discussion, une enquête sur les besoins de compétences et l'[analyse des scénarios futurs](#). Puis, les nouveaux profils d'emplois développés en Bioéconomie, Durabilité et Digitalization ont été décrits. Puis les dernières avancées en description de curriculum, actuellement en développement, ont été présentées en détails. L'importance des bases de données développées dans le projet a été notée. Ces bases de données sont ouvertes au public et disponibles sur les liens suivants : [curricula](#), [projects](#), [best practices](#), [regulatory frameworks](#) et [funding opportunities](#).

Suivez les progrès et les résultats de FIELDS via son [website](#), [LinkedIn](#), [Facebook](#) and [Twitter](#).



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Un aperçu des dernières publications de FNS-Cloud

de Luminita Ciolacu, Katherine Flynn et Luis Mayor, ISEKI-Food Association

Les ressources existantes Food and Nutrition and Security (FNS), incluant faits, connaissance et outils sont aujourd'hui fragmentés, hétérogènes et ont souvent des différences en syntaxe et sémantique. Pour relier différentes bases de données alimentaires, standards et plateformes, des chercheurs du projet FNS Cloud ont pour objectif de faire "communiquer" et "travailler ensemble" les ressources FNS. Ici sont de courts résumés de leur dernier travail !

Restez informés et lisez d'autres résumés de publications intéressantes sur [FNC-Cloud Project website](#).



FoodViz outil pour simplifier les analyses de données en alimentaire et nutrition

Etudier aliment et nutrition à travers les cultures reste un défi. En partie parce que les données sont stockées en utilisant différents termes et standards et elles ne sont donc pas comparables : vous pouvez dire 250ml de porridge quand votre collègue appelle le même aliment une tasse de oatmeal, par exemple. Cette hétérogénéité de termes alimentaires peut être résolue par

FoodViz, un nouvel outil qui a pour but de faire le lien entre différents termes alimentaires, standards et ressources. Cet outil peut aider à rendre les experts en diététique plus familiers avec l'annotation alimentaire, ou la sémantique des noms d'aliments et d'ingrédients, et donc rendre la recherche et la préparation de menus diététiques plus facile. FoodViz est une simple page d'application développée avec React, une bibliothèque JavaScript pour construire des interfaces, et alimenté par des recettes pré-conçues déjà annotées et décrites par des développeurs FoodViz. Les développeurs s'efforcent de fournir un outil convivial qui facilite la recherche d'ingrédients et les descriptions de recettes. FoodViz sera capable de filtrer plus de 23 000 recettes par nom ou catégorie. Cet outil sera certainement utile pour des chercheurs et dans la confection e.g. de menus en hôpital ou diététiques.

Based on: FoodViz: Visualization of Food Entities Linked Across Different Standards. Stojanov R, Popovski G, Jofce N, Trajanov D, Seljak B, Eftimov T. Machine Learning, Optimization, and Data Science. (2020), pp 28-38. doi:10.1007/978-3-030-64580-9_4

Mix and match food nutrition security data

Une question de recherche alimentaire qui semble simple comme "En quoi la teneur en sucre des céréales de petit déjeuner diffèrent parmi les pays européens ?" n'est pas si facile à répondre. L'analyse des données de sources multiples, qui sont diverses, hétérogènes, fragmentées et/ou ont des différences de syntaxe et sémantique, rendent de telles études difficiles ou impossibles. Des plateformes de sécurité nutrition alimentaire (FNS) qui permettent aux données de "communiquer" et "travailler ensemble" sont nécessaires pour répondre aux questions qui sont liées sur différentes données. Une plateforme de données utile devra répondre à un critère d'interopérabilité, qui est la clé pour i) formats de dossiers consistants, ii) terminologie, et iii) formats de rapports- cela rendra les données trouvables, accessibles, interopérables et réutilisables (FAIR). Les auteurs fournissent un plan d'action pas à pas pour construire une telle plateforme de données et tester leur propre plateforme FNS-Cloud avec deux questions de recherche alimentaire. De telles plateformes permettront une intégration de faits (semi) automatique FNS nécessaire pour répondre à d'importantes questions de recherche qui impliquent des faits divers et multiples : de ceux sur la composition alimentaire, authenticité, toxicité et durabilité, jusqu'à la consommation d'aliment, le comportement et les faits socioéconomiques, et finalement biomarqueurs de santé et les faits de maladies.



Based on: Emara Y, Koroušić Seljak B, Gibney ER, Popovski G, Pravst I, Fantke P (2022) Workflow for building interoperable food and nutrition security (FNS data platforms, Trends in Food Science & Technology 123:310-321. doi:https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.03.022

Découvrez le projet EQVEGAN – activités de formation innovantes pour l'industrie alimentaire basée sur les plantes

de Foteini Chrysanthopoulou, Christoph Knöbl et Luis Mayor, ISEKI-Food Association

Le 1 Juin 2022, le projet EQVEGAN a organisé un webinar pour présenter les modules de formation développés durant le projet. Plus de 100 participants de l'industrie alimentaire, l'enseignement et autres organisations ont participé à cet événement et ont profité des activités de formation.

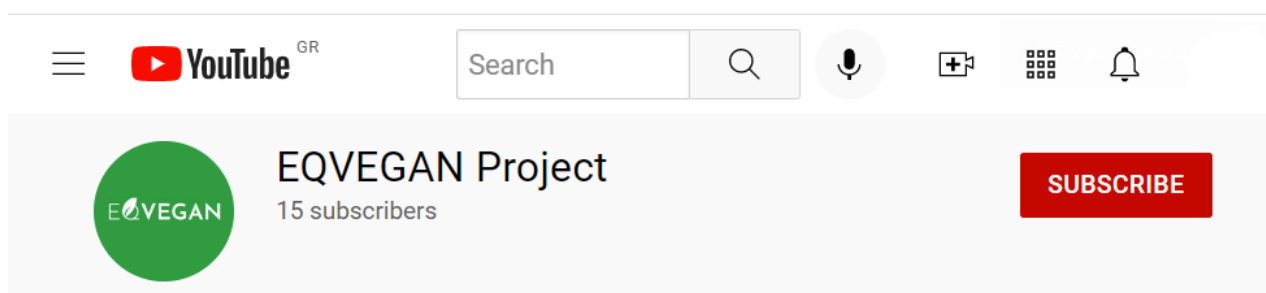


L'évènement couvrait les thèmes suivants :

- Introduction du Projet : formations et autres activités du projet (par Rui Costa)
- Compétences vertes module de formation : prise alimentaire plus verte (par Jasenka Gajdos)
- IT skills training module : Comment enseigner l'automatique à un ingénieur alimentaire ? (par Nuno Ferreira)
- Plant-based processes training module : technologie d'une boisson d'avoine (par Markus Ojala)
- Développer des compétences humaines en enseignement supérieur (par Susanna Gonçalves)

Toutes les présentations peuvent être regardées sur demande sur le nouveau [EQVEGAN YouTube channel](#). Découvrez EQVEGAN et découvrez plus sur ses activités sur le site [project website](#) et sur le [FoodSkills portal](#).

Devenez partie prenante de EQVEGAN et bénéficiez gratuitement de formations en vous enregistrant dans EQVEGAN [stakeholders' database](#).



N'oubliez pas de suivre EQVEGAN sur [Facebook](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#) et souscrivez à [EQVEGAN YouTube channel](#)!



With the support of the Erasmus+ Programme of the European Union

e-SafeFood – Faites de la sécurité alimentaire votre expertise

de Luminita Ciolacu, Luis Mayor et Federica Striglio, ISEKI-Food Association



e-SafeFood est l'acronyme pour "Développement d'un programme de e-formation sur la sécurité microbiologique des chaînes alimentaires pour des professionnels actuels et à venir". Le projet se déroule de Janvier 2022 à Juin 2024 (30 mois) et implique 4 partenaires de 4 pays européens :: [Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire](#) (France, projet coordinateur), [Alimento Group](#) (Belgique), [Instituto Politecnico De Braganca](#) (Portugal) et [ISEKI-Food Association](#) (Autriche).

Le but du projet est de développer un programme de formation en ligne interactif, fait d'outils pédagogiques faits pour l'utilisateur, sur les risques alimentaires microbiologiques, pour améliorer la connaissance des étudiants, éducateurs, chercheurs et professionnels agro-alimentaires (incluant SMEs). Ce programme de formation en ligne aura une forte approche pratique et sera certifiée à un niveau européen.

Le e-learning sera disponible sur la plateforme [IFA e-learning platform](#) et inclura des exercices pratiques, des démos, tutoriels, questionnaires et études de cas. Les thèmes de formation concerneront : durée de vie, contrôle de hazards microbiologiques, validation de procédé et analyse de risques à des niveaux basique, intermédiaire et avancé.

Détails du projet peuvent être trouvés sur la page ISEKI Project Overview [here](#).

Contact : Gemma Cornuau, Projet Coordinateur : g.cornuau@actia-asso.eu

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



NOUVELLES A PROPOS D'AUTRES PROJETS

Ethical Food Entrepreneurship

de Elsa Ramalhosa, Instituto Politécnico de Bragança, Portugal



Erasmus+ Project ...Food for People – Planet - Profit

Ce projet Erasmus+ est le premier programme européen entrepreneur alimentation éthique conduit par une institution d'Enseignement Supérieur (HEI). Son objectif est de contribuer au développement professionnel des éducateurs des HEI & Vocational Education and Training (VET), en augmentant leurs compétences pédagogiques pour développer et enseigner de nouveaux supports d'entrepreneuriat en alimentaire, basé sur une ligne de base triple, planète, personnes, et profit.

Nous espérons permettre à une nouvelle génération d'entrepreneurs alimentaires de démarrer, développer et adopter de nouvelles entreprises alimentaires éthiques et par conséquent accélérer le progrès via les éléments clés des objectifs de développement durable (Sustainable Development Goals) (SDGs). Si nous aidons des petites entreprises moyennes (SMEs) et des start-ups, nous aidons directement à reproduire les concepts innovants d'aliments et à développer de nouveaux businesses dont l'Union Européenne (EU) a besoin.

Pour plus d'information, SVP consulter notre [Facebook page](#).

Partenaires : Savonia-Ammattikorkeakoulu Oy (Finlande, Coordinateur), Instituto Politécnico de Bragança (Portugal), Antalya Bilim Universitesi (Turquie), European E-learning Institute (Danemark), Bia Innovator Campus CLG (Irlande) et Momentum Marketing Services Limited (Irlande).

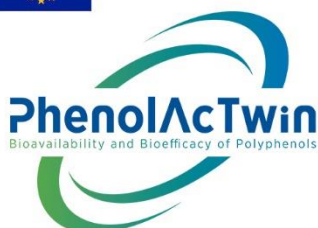
Projet démarrage : 1^{er} Janvier 2022

Projet fin date : 31 Décembre 2023

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

Ecole d'ETE INRAE - PHENOLACTWIN

de Christine Morand, Clermont-Ferrand, France



PhenolActWin

Enhancing Research and Innovation Capacity of TUBITAK MRC Food Institute on Dietary Polyphenols and Bioavailability/Bioefficacy



Dans le cadre du projet [PhenolActWin](#), du 12 au 15 Septembre 2022 l'INRAE organisera à Paris une Ecole d'Eté concernant "*Approches innovantes et outils pour assurer le lien entre polyphénols diététiques et santé - De recherche Clinique à mécanistique*". Le programme scientifique et l'information pour inscription peuvent être trouvés [here](#).

Dans cette formation, une diversité d'approches innovantes pour développer une recherche sur polyphénols et santé sera présentée par des experts internationaux, incluant méta-analyse, microbiome analyse, nutriginomique et in silico docking. Cette formation a pour but de maintenir des connections étroites entre étudiants et formateurs afin de fournir un support approprié aux jeunes scientifiques pour leur future recherche et favoriser le développement de projets collaboratifs.

Cette école de formation de 3 jours est ouverte aux jeunes scientifiques et l'inscription est gratuite.

La participation à cette formation sera une bonne opportunité pour les étudiants et les jeunes chercheurs qui développent de la recherche sur les polyphénols d'augmenter leur connaissance et capacités à construire un réseau.

EFFoST/IFT-NPD Workshop et Short Course sur Nonthermal Processing of Foods

de Francesco Marra, Université de Salerno, Italie



Le 2022 EFFoST / IFT-NPD Workshop et Short Course on Nonthermal Processing of Foods sera hébergé par l'Université College Dublin et se tiendra à Dublin, Irlande 4-6 Novembre 2022.

Nous voudrions vous inviter à envisager votre participation à cet évènement.

L'industrie alimentaire fait face actuellement à beaucoup de défis majeurs incluant une population globale croissante qui vieillit aussi, le besoin pour une durabilité améliorée des produits alimentaires, et des demandes croissantes pour plus de choix de produits et de confiance. Tout dans un marché où régime et santé arrivent de plus en plus sur le devant des priorités du consommateur.

Des technologies de procédés non-thermiques offrent aux fabricants un ensemble de nouveaux "outils" de production innovants qui trouvent des applications de "niche" soit comme opérations unitaires alternatives aux méthodes conventionnelles ou sont adaptées sur des lignes de production existantes dans un but de procédé d'intensification. Ces technologies peuvent et feront une contribution très valable pour chacun des objectifs mentionnés ci-dessus. Le EFFoST / IFT-NPD Workshop et Short Course promet de continuer le succès extraordinaire des meetings précédents, en fournissant une justification pour de futurs meetings et nous espérons attirer jusqu'à 250 participants à ce workshop.

Nous avons aussi une postgraduateThese in 3 competitions pour laquelle sponsorship est demandé

Contact Détails pour plus d'Information

Colm O'Grady

Partnership and Exhibition Commercial Manager NTP Workshop 2022

Mobile +353 87 2233 477

Email : Colm@conferencepartners.ie

<https://ntpworkshop.eu/>

EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS

Juillet 2022

5-7 Juillet 2022

20th ICC Conference 2022 – Future Challenges for Cereal Science and Technology

Plus d'information : <https://icc2022.meetinghand.com/en/>

Vienne, Autriche | Hybrid

10-13 Juillet 2022

IFT FIRST: Annual Event and Expo

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

Chicago, Etats-Unis | Hybrid

Août 2022

28-31 Août 2022

Food Micro 2022 – Next Generation Challenges in Food Microbiology

Plus d'information : <http://foodmicro2022.com/>

Athènes, Grèce

Septembre 2022

20-23 Septembre 2022

TAE 2022 - 8th International Conference on Trends in Agricultural Engineering

Plus d'information : <https://2022.tae-conference.cz/>

Prague, République Tchèque

27-30 Septembre 2022

11th Central European Congress on Food and Nutrition

Plus d'information : <https://cefood2022.si/>

Čatež ob Savi, Slovenie

Octobre 2022

16-18 Octobre 2022

8th International Conference on Dietary Fibre 2022

Plus d'information : <https://www.dietaryfibre.org/en/?idU=3#>

Louvain, Belgique

20-21 Octobre 2022

RETASTE: Rethink Food Waste

Plus d'information : <https://retaste.gr/>

Athènes, Grèce

20-22 Octobre 2022

2nd International Conference on Advanced Production and Processing

Plus d'information : <https://www.tf.uns.ac.rs/en#lat>

Novi Sad, Serbie

27-28 Octobre 2022

GENP 2022 International Conference

Plus d'information : <http://genp2022.pbf.hr/>

Poreč, Croatie

31 Octobre - 3 Novembre 2022

21st IUFOST World Congress – Future of Food – Innovation, Sustainability & Health

Plus d'information : <https://www.iufostworldcongress-singapore.com/home>

Singapour

Novembre 2022

3-4 Novembre 2022

7th International Food Safety Congress

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

Istanbul, Turquie

Nouveau ! 4-6 Novembre 2022

36th EFFoST/IFT-NPD Workshop on Nonthermal Processing of Foods

Plus d'information : <https://ntpworkshop.eu/>

Dublin, Irlande

7-9 Novembre 2022

36th EFFoST International Conference 2022

Plus d'information :

<https://www.fffost.org/fffost+international+conference/fffost+conference+2022/default.aspx>

Dublin, Irlande

Nouveau ! 17 Novembre 2022

1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health

Plus d'information : <https://www.iseki-food.net/events/1st-international-congress-food-nutrition-public-health>

Lisbonne, Portugal

30 Novembre - 2 Décembre 2022

10th International CONGRESS of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists

Plus d'information : https://pbn2022congress.pbf.hr/?page_id=59

Zagreb, Croatie

Juin 2023

Nouveau ! 19-23 Juin 2023

ICEF14 – International Congress on Engineering and Food

Plus d'information : <https://icef14.com/en/welcome/4>

Nantes, France

Juillet 2023

Nouveau ! 5-7 Juillet 2023
7^{ème} ISEKI-Food Conference

Plus d'information : [à venir](#)
Paris, France

Editorial Board

Margarida Vieira

Rui Costa

Paola Pittia

Katherine Flynn

Cristina L. M. Silva

Foteini Chrysanthopoulou



ISEKI-Food Association
c/o Impacthub Vienna
Lindengasse 56, 18-19, 1070 Vienna, Austria
Tel: + 43 664 93039962
email: office@iseki-food.net
<https://www.iseki-food.net/>
registered under Austrian law ZVR: 541528038