



Contenu

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD.....	1
Appel ouvert pour Editeur en Chef : International Journal of Food Studies	1
NOUVELLES DES PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION	2
Six recommandations stratégiques clés pour promouvoir le développement des compétences professionnelles dans les secteurs agricoles, alimentaires et forestiers au niveau européen	2
Le projet FIELDS est terminé : aperçu des réalisations et principaux résultats.....	3
e-SafeFood Projet : Lancement du Module de Formation Durée de Vie microbienne	4
ISEKI a organisé l'Evènement Multiplicateur le dernier mois du Projet HORECA-FS.....	5
WASTELESS webinar conjoint : Développements actuels en réductions pertes alimentaires & déchets	6
Déclaration pour notre futur durable : FOODPathS presse nos EU politiques de favoriser la transition.....	7
NOUVELLES en ENSEIGNEMENT ET FORMATION	9
Programmes de formation sur l'Emballage Alimentaire Durable à l'Université de Ghent	
EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS.....	10

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD

Appel ouvert pour Editeur-en-Chef : International Journal of Food Studies



International Journal of Food Studies
Official Journal of the ISEKI_Food Association



Le IJFS, un journal de l'Association ISEKI-Food, est un journal international évalué par ses pairs présentant des articles scientifiques du monde de l'Alimentaire en Enseignement, Recherche et Industrie. Il a été créé en 2012 et a eu depuis 2 Editeurs en chef (EiCs). Le journal est une publication à libre accès qui a pour but une publication avec un court temps pour publication.

Open Call for Editor-in-Chief of the International Journal of Food Studies

L'Association ISEKI-Food invite des candidatures de collègues intéressés pour servir d'**Editeur-en-Chef (EiC)** du **International Journal of Food Studies (IJFS)**:

Cette position, commençant le **1er Octobre 2024**, est pour 4 années, mais peut être renouvelée par accord mutuel pour une seconde période de quatre ans.

SVP lisez avec attention les conditions de **position** et **critères de candidature** [dans ce document](#).

Cet appel pour EiC est ouvert du 1er Juillet au 1er Août 2024.

Candidatures à envoyer à office@iseki-food.net

PROJETS AVEC PARTICIPATION DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

Six recommandations stratégiques clés pour promouvoir le développement des compétences professionnelles dans les secteurs agricoles, alimentaires et forestiers au niveau européen

de Ana Ramalho¹, Luis Maior¹, Nuno Ribeiro¹, Sara Barbosa¹ et Domingos Godinho²

¹ ISEKI-Food Association, ² CONFAGRI (luis.maior@iseki-food.net)

Comme activité du projet **FIELDS**, une Stratégie Européenne a été développée pour renforcer et moderniser les aptitudes des travailleurs dans les secteurs Agricole, Alimentaire et Forêt.



La stratégie est le résultat des constatations de plusieurs études menées dans le projet où les principales tendances des besoins de compétences dans les domaines de digitalisation, production durable, bioéconomie et entrepreneuriat d'entreprise ont été identifiés. Ces études incluent une revue bibliographique, des groupes de discussion tenus dans plusieurs pays, des interviews avec des experts européens, et une analyse de futur scénario sur les besoins de compétences.

La Stratégie vise à lancer les lignes générales de conduite pour développer l'enseignement et la formation tout au long de la vie (VET) et l'acquisition de compétences, en se servant de plusieurs piliers stratégiques au niveau européen en ligne avec le **European Skills Agenda**. Le rapport stratégique résulte en six recommandations clés stratégiques, une pour chaque pilier d'action, pour améliorer le système européen d'enseignement tout au long de la vie comme suit :



1. **Besoins de formation** : les compétences futures nécessitées par les secteurs concernent production durable; haute technologie ; management/entrepreneuriat et compétences générales. Des programmes d'éducation flexibles, adaptables, sont nécessaires pour répondre à ces besoins.
2. **Régulations** : basées sur la réduction de complexité et la rigidité des systèmes actuels de formation et l'augmentation de transparence, avec le développement de systèmes d'apprentissage par modules et micro-crédits. L'implication de différents acteurs (éducation, production, agences du gouvernement) est nécessaire dans l'élaboration, la mise en place et la surveillance des systèmes VET. Il est recommandé que les systèmes VET soient harmonisés entre les différents pays européens.
3. **Financement** : il devra être adapté aux besoins, être permanent et moins dépendant de projets, plus transparent et accessible. Un financement sera prévu pour améliorer la flexibilité des systèmes d'éducation et leur infrastructure, pour promouvoir accessibilité et égalité, et promouvoir l'apprentissage en milieu de travail.
4. **Éléments clés et prérequis pour de futurs programmes VET** : améliorer et promouvoir la formation continue, favoriser la pratique basée sur le travail, en adaptant l'enseignement aux nouvelles pratiques et outils disponibles.
5. **Fonctions clés de gouvernance dans l'éco-système européen VET** : en ciblant sur une structure à différents niveaux (national et européen), incluant la création et en renforçant des partenariats stratégiques pour l'échange et l'élaboration des politiques.
6. **Surveillance de l'éco-système européen VET** : il est important d'établir et harmoniser des initiatives pour surveiller les systèmes d'enseignement et formation aux niveaux national et européen avec des indicateurs de performance souples, par exemple sur les formations existantes, les nouvelles compétences demandées, et l'impact des politiques utilisées.

Un élément essentiel pour la future dynamisation du VET au long de la vie est le **Agri-food Pact for Skills**, qui a pour but de mettre ensemble les parties prenantes publiques et privées pour les encourager à prendre des engagements pour améliorer et réformer la force de travail agro-alimentaire présente et future.

Vous pouvez consulter le résumé de la Stratégie Européenne (PT et EN) et le document complet (EN) sur le site web du projet, où d'autres publications pertinentes sont aussi disponibles.

Pour connaître et suivre les activités du projet FIELDS voir le [website](#), et les social networks [LinkedIn](#), [Facebook](#), and [X](#).



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

Le projet FIELDS est terminé : aperçu des réalisations et principaux résultats

De Ana Ramalho et Luis Maior, ISEKI-Food Association



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

Le **Erasmus+ project FIELDS** a été lancé en Janvier 2020 dans le but de répondre aux besoins de formation dans les secteurs agro-alimentaires et forêts, en accord avec les agenda et stratégie de l'Europe. Le projet concernait des domaines spécifiques, identifiés comme émergents pour réformer et améliorer le monde du travail, principalement durabilité, digitalisation, bioéconomie, business et entrepreneuriat et compétences générales. Pour atteindre les objectifs, le consortium a commencé par faire l'état des besoins et manques de compétences, en effectuant un travail de terrain incluant :

- Une **base de données en ligne** qui fournit l'information sur l'état de l'art concernant European **curricula/cours, projets, bonnes pratiques, cadres réglementaires et possibilités de financement** en référence à l'agriculture, l'industrie alimentaire, les secteurs forêt et associés.
- **11 Focus groupes** avec experts dans **neuf EU-pays et deux au niveau EU** dont les résultats sont détaillés dans une **open-access publication**.
- Une **enquête Européenne** a été lancée pour confirmer les résultats des groupes de discussion, avec la perspective des parties prenantes pour confirmer les résultats des focus groupes, comme une approche de base. Ces résultats ont aussi été publiés **as open access**.
- Une analyse **Trends and Scenarios** sur les besoins de compétences en EU pour l'agriculture, l'industrie alimentaire et la forêt. Elle inclut les **tendances d'impact potentiel** et **différents scénarios** montrant de futurs besoins en compétences par secteur, depuis 2020 jusqu'à 2030.

Toute l'information rassemblée a permis de définir 10 profils dans tous les secteurs et d'identifier **les sujets de formation les plus intéressants** à développer pendant le projet. Le consortium a réussi à développer **74 unités de formation**, organisées en **17 en Bioéconomie, 29 en Durabilité, 18 en Digitalization et 10 en Compétences & Entrepreneuriat**. Tous les éléments de formation sont disponibles **for free** en Anglais, sur **online eLearning platform** et seront accessibles pour les années à venir.

Les matériaux de formation développés ont été utilisés lors de **33 training sessions** avec des participants intéressés (fermiers, VET students, advisors, parmi d'autres), tenues dans les pays des partenaires du projet (7 en Europe et une au Kenya), en langue locale et adapté au profil et formation des participants. Ces sessions ont eu un fort impact, atteignant **901 participants**.



Pour continuer sur le rapport des tendances et scénarios, une analyse à long terme sur l'amélioration des compétences a été réalisée au niveau européen, conduisant à un document guide– **the European Strategy (full report et summary disponible)**. Ce rapport détaillé est basé sur six piliers principaux, chacun avec une déclaration stratégique : **i) besoins de formation; ii) règles; iii) financement; iv) éléments clés et prérequis pour les programmes VET futurs ; v) fonctions clés de gouvernance dans l'éco-système VET européen et vi) suivi dans l'écosystème VET européen**. Cette stratégie peut être utilisée comme support pour des discussions avec de multiples parties prenantes au niveau européen et national sur la future de l'éco-système VET européen.

Les activités du projet FIELDS seront poursuivies avec le projet suivant financé par EU **I-RESTART**, qui inclut aussi des activités pour le secteur vétérinaire, et le **Agri-food Pact for Skills**, une initiative à fleuron européen qui a pour objectif d'engager des entités publiques et privées pour augmenter la coopération, pour surmonter les défis et favoriser les opportunités de formation dans le secteur agro-alimentaire.

ISEKI est très fier d'avoir participé à ce projet et d'avoir contribué aux excellents résultats sur les quatre dernières années.

e-SafeFood Projet : Lancement du Module de Formation Durée de Vie microbienne de Federica Striglio, Luis Maior, Sara Barbosa, Luminita Ciolacu, Project Managers, ISEKI-Food Association



Bonnes nouvelles du **e-SafeFood Project** : le module de formation sur **Microbial Shelf Life** existe !

Le cours sur Microbial Shelf Life est maintenant disponible gratuitement pour tous les participants intéressés. Le cours fournira à tous ceux qui l'ont suivi, de gagner un certificat à la fin.

Le cours est structuré en trois niveaux, et est fourni en version traduite comme suit :

- **Niveau de base** : disponible en anglais, français et espagnol (bientôt prêt en portugais)
- **Niveau intermédiaire** : anglais
- **Niveau avancé** : anglais

Ce cours est conçu pour fournir des aperçus, connaissance et compétences pratiques au public.

Quoi attendre de ce cours :

- Le module apprendra aux étudiants sur les principales exigences réglementaires, études et outils nécessaires pour valider ou vérifier la durée de vie microbienne des aliments.

ET APRES ?:

- **Le cours de validation du e-SafeFood Process est en cours, donc restez attentifs pour recevoir plus d'information sur les dates.**
 - Ce module enseignera la preuve de l'efficacité du procédé, des sujets en microbiologie prédictive, et validation des procédés. Ce cours sera disponible à un niveau avancé.

Lien au cours à trouver sur ISEKI Moodle : <https://moodle.iseki-food.net/course/index.php?categoryid=29>

Restez attentifs pour plus de mises à jour sur les dates de lancement et détails d'inscription pour ces cours.

Suivez nous sur : [website](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#) and [Facebook](#).

Des détails du Projet peuvent être trouvés sur ISEKI Project Overview page [here](#).

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

ISEKI a organisé l'Évènement Multiplicateur le dernier mois du Projet HORECA-FS de Federica Striglio, Christoph Knöbl & Sara Barbosa, Project Managers à ISEKI-Food Association



"Stratégies pour améliorer la Qualification du Personnel d'Hotel Restaurant sur Sécurité Alimentaire et Pratiques d'Hygiène"

L'évènement Multiplicateur a été organisé par l'Association ISEKI-Food le 8 Avril et tenu à l'Ecole Supérieure Agraire de l'université Polytechnique de Coimbra, Portugal, dans l'objectif de disséminer les Résultats du Projet produits par le Projet HORECA-FS.

Le public visé pour l'évènement était des formateurs et des étudiants en alimentaire et des travailleurs en alimentaire pour leur montrer le cours HORECA-FS et autres résultats de ce projet. Environ 37 étudiants et enseignants de ESAC-IPC participaient à l'évènement. Sara Barbosa a commencé en présentant l'Association ISEKI-Food et Federica Striglio a parlé des objectifs et différentes activités du Projet HORECA-FS et expliqué comment s'inscrire et utiliser la plateforme en ligne.

Pendant la réunion, les questions et difficultés dans le secteur HORECA ont été discutées et de courtes vidéos animées avec les différents sujets ont aussi été présentées :

1. Gestion de Sécurité Alimentaire
2. Hygiène personnelle
3. Nettoyage de la place de travail et de l'Équipement, Hygiène et Assainissement
4. Assurer la Sécurité Alimentaire dans les opérations Horeca
5. Allergie Alimentaire



Nous invitons nos lecteurs intéressés par le secteur Horeca à s'inscrire sur notre plateforme et suivre le cours. Il est disponible à <http://www.horecafs.org/lms>, où vous pouvez trouver six modules différents concernant les règles de sécurité et hygiène dans ce secteur.

Durant le projet, son impact s'est développé dans l'industrie hôtelière, contribuant à élever les standards, les pratiques innovantes, et une communauté européenne plus interconnectée. La fin ne signifie pas un point final, mais plutôt une étape dans la poursuite d'excellence et de coopération dans le secteur HORECA.

WASTELESS webinar conjoint : Développements actuels en réductions de pertes & déchets alimentaires

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



CURRENT DEVELOPMENTS IN FOOD LOSS & WASTE REDUCTION

Online Webinar

17th – 18th of June 2024

Les 17-18 juin, WASTELESS a tenu avec le projet soeur FOLOU un webinar dynamique gratuit en ligne : **“Current developments in Food Loss & Waste reduction”** (Développements actuels en réduction des pertes et déchets alimentaires). Le webinar a rassemblé des experts dans le domaine des pertes et déchets alimentaires pour discuter l'état actuel et les derniers développements. Plus de 300 personnes inscrites pour le webinar participèrent aux différentes sessions des deux jours. Des représentants de plusieurs EU projets travaillant dans le domaine des pertes et déchets alimentaires présentèrent leurs buts et réalisations et partagèrent leurs vues sur leur travail. Les sessions du webinar sont toutes disponibles sur WASTELESS YouTube channel.

Session 1 – Politiques actuelles et stratégies de régulation pour contrôle FLW au niveau européen

Session 2 – Outils numériques et méthodologies pour mesurer FLW

Session 3 – Pratiques innovantes pour utiliser FLW

Session 4 - Stratégies de valorisation pour réduire FLW

Suivre WASTELESS sur : wastelesseu.com, X and LinkedIn.



Funded by
the European Union

WASTELESS is funded by the European Union (Grant Agreement No. 101084222). Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or Research Executive Agency. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

 [Back to contents](#)

Déclaration pour notre futur durable : FOODPathS presse nos EU politiques de favoriser la transition

L'Association ISEKI Food est un partenaire du **FoodPaths projet**, et heureuse de partager les nouvelles suivantes :

[Bruxelles, 19 Juin 2024]

FOODPathS et ses **partenaires** pressent les politiques et tous les responsables du système alimentaire de favoriser le travail vers de futurs systèmes alimentaires durables parmi l'incertitude dans la composition de la nouvelle Commission Européenne. La **déclaration** établit les étapes nécessaires pour l'UE d'honorer sa stratégie Farm to Fork (F2F) comme un pilier central du Green Deal. **Pour assurer la sécurité alimentaire et nutrition pour les futures générations, les dimensions environnementales, sociales et économiques de durabilité doivent être intégralement respectées dès maintenant.**

Les systèmes alimentaires (FS) en Europe et à travers le monde ne sont pas durables. Simultanément, des défis globaux empêchent la capacité de nos systèmes alimentaires de fournir sécurité alimentaire et liberté de choix pour les futures générations dans les limites de notre planète.

FOODPathS et les membres du Conseil Consultatif, représentant les acteurs des divers systèmes alimentaires, reconnaissent ces obstacles et appellent pour une **action urgente et collective** des politiques et tous les acteurs du FS d'inclure ces **éléments clés** dans leurs futures politiques et actions.

- **Gouvernance inclusive** aux niveaux local, national, Européen, et global est un prérequis car les systèmes alimentaires sont hautement complexes avec de fortes interdépendances entre ses sociétés, économies, cultures et paysages
- Une **approche Food système** aide dans la transition durable
- Un système alimentaire **Indicateurs de contrôle de progrès et durabilité** montrera la performance du système alimentaire. Ceci est crucial pour l'utilisation efficace des ressources et la confiance dans les institutions

Seulement de cette façon cohérente, tous les acteurs du système alimentaire (FS) peuvent contribuer à la transition fortement nécessaire et atteindre les buts du **Partenariat européen pour des systèmes alimentaires durables pour les personnes, la planète & le climat**. **Attendre n'est plus une option, des actions sont nécessaires aujourd'hui.**

*"Un orchestre peut jouer une symphonie si tous les musiciens jouent en harmonie ; de même, **un partenariat des systèmes alimentaires atteint la durabilité si tous ses acteurs (inter) agissent durablement.**"* A dit Hugo De-Vries, Directeur de Recherche à l'INRAE et coordinateur de projet de FOODPathS.

Cette **Declarati**on est signée par les Membres de l'Advisory Board et le coordinateur de FOODPathS au nom des Partenaires du Consortium, représentant divers réseaux d'acteurs FS, pendant le deuxième meeting annuel FOODPathS en Finlande.



FOODPathS declaration signing in Seinäjoki, Finland, 12 Juin 2024

ENDS

Contexte :

FOODPathS est un projet financé par la Commission Européenne qui a pour but d'offrir une voie concrète et des outils nécessaires pour supporter l'établissement du [Partenariat Européen pour des Systèmes alimentaires Durables pour la Personnes, la Planète et le Climat](#).

A propos

Renseignements sur FOODPathS projet et ses partenaires à [FOODPathS](#)

Contacts

Pour plus d'information, SVP contacter :

Matteo Sabini, Camila Massri, FOODPathS communication managers

(matteo.sabini@eufic.org; camila.massri@eufic.org)

NOUVELLES EN ENSEIGNEMENT ET FORMATION

Programmes de formation sur l'Emballage Alimentaire Durable à l'Université de Ghent

de **Frank Devlieghere** et **Ewout Ramon**, Ghent University, Belgique

L'Université de Ghent est fière et heureuse d'avoir développé **trois programmes de formation uniques** sur Emballage Alimentaire Durable.

Trois programmes, différents en longueur, intensité, priorités, objectifs d'apprentissage. Quelque chose pour chaque goût et toute sorte de profil, que vous soyez jeunes gradués, professionnels ou étudiants internationaux.

1. **Master** Avancé en Science en Emballage Alimentaire Durable (60 ECTS)

Un programme **complet**, holistique, combinant tous les aspects possibles en 9 cours et une thèse de Master. Le programme conduit à un degré Master (lire un témoignage [read a testimonial here](#)).

2. Programme postgradué Emballage Alimentaire Durable **Solutions** (45 ECTS)

Un programme **plus court** contenant les fondamentaux du programme de Master en 7 cours, et le suivi d'un stage dans une organisation externe.

3. Programme Postgradué Emballage Alimentaire

Track : Aliment, Matériaux ou Durabilité 20 ECTS)

Le programme **le plus court** concernant un des trois domaines, dans lequel un travail réussi conduit à un certificat postgradué.

- Pourquoi?

Garder un produit alimentaire frais et sûr aussi longtemps que possible réduit les pertes alimentaires, mais le matériel nécessaire pour assurer la durée de vie la plus longue possible n'est pas toujours le plus durable. Inversement, le matériel le plus durable peut ne pas avoir l'effet le meilleur sur l'aliment en termes de sécurité et qualité. Ainsi, chaque produit alimentaire conduit à sa propre question: quels matériel et technologie devons-nous utiliser pour maximiser la durée de vie, une qualité garantie, avoir un coût supportable, durable et sûr ?

Ces aspects sont au centre de nos programmes.

Editions à venir commencent en Septembre 2024.

Toute Info et inscription : www.sfp.ugent.be

EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE / WEBINARS

Juillet 2024

8-11 Juillet 2024

28^{ème} International ICFMH Conference FOOD MICRO 2024

Plus d'information : <https://foodmicro2024.com/home.php>

Burgos, Espagne

Août 2024

6-8 Août 2024

3^{ème} International Food Research Conference 2024

Plus d'information :

https://food.upm.edu.my/activities/third_international_food_research_conference_2024_3rd_ifrc_2024-27515

Putrajaya, Malaisie

25-28 Août 2024

16^{ème} Conference of Food Engineering

Plus d'information : <https://socfoodeng.org/cofe/>

Washington, USA

Septembre 2024

4-6 Septembre 2024

IBEREO 2024 - The Iberian Meeting on Rheology

Plus d'information : <https://ibereo2024.com/>

Lisbon, Portugal

4-6 Septembre 2024

CIIAL 2024: IV Ibero-American Congress of Food Engineering

Plus d'information : info@grupodelis.com.uy

Montevideo, Uruguay

8-12 Septembre 2024

22^{ème} World Congress of Food Science and Technology IUFoST 2024

Plus d'information : <https://iufost2024-italy.com/>

Rimini, Italie

25-27 Septembre 2024

RETASTE: Rethink Food Resources, Losses, and Waste 2024

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

Crete, Grèce

Octobre 2024

2-4 Octobre 2024

SAAFoST - 2024 Nutrition Congress

Plus d'information : <https://conference.eventsair.com/>

Durban, Afrique du Sud

16-18 Octobre 2024

5th International Congress FoodTech 2024

Plus d'information : foodtech24@fins.uns.ac.rs

Novi Sad, Serbie

Novembre 2024

5-8 Novembre 2024

11^{ème} International Symposium on Recent Advances in Food Analysis

Plus d'information : <https://www.rafa2024.eu/>

Prague, République Tchèque

Nouveau ! 25-28 Novembre 2024

2024 ICC International Conference: GRAINS FOR ONE HEALTH

Plus d'information : <https://icc-onehealth.com/#about-gfoh24-3224>

Taipei, Taiwan

Avril 2025

Nouveau ! 31 Mars - 2 Avril 2025

8^{ème} Whole Grain Summit

Plus d'information : <https://icc.or.at/events/122-8th-whole-grain-summit>

Detmold, Allemagne

Nouveau ! 9-11 Avril 2025

GreenFoodTech 2025

Plus d'information : <https://greenfoodtech-2025.colloque.inrae.fr/>

Saint Malo, France

Juillet 2025

Nouveau ! 2-4 Juillet 2025

8^{ème} International ISEKI-Food Conference

Plus d'information bientôt à : <https://www.iseki-food.net/iseki-food-conferences>

Timisoara, Roumanie

Septembre 2025

Nouveau ! 22-26 Septembre 2025

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

Plus d'information : <https://icc.or.at/events/123-21st-icc-conference>

Vienne, Autriche

Editorial Board

Paola Pittia		
Rui Costa	Margarida Vieira	Katherine Flynn
Jesus Frias	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