

S.N.I.A.A.

*Syndicat National des Industries
Aromatiques Alimentaires*

Avec le soutien
de la CAPAP

**POLEAZUR
PROVENCE**
COMMUNAUTE
D'AGGLOMERATION



ATELIER du SNIAA "Arômes & Produits Biologiques"

Vendredi 9 décembre 2011,

De 9h à 16h, Hôtel Mercure à Grasse

Depuis juillet dernier, le Guide de lecture de la réglementation "produits biologiques" intègre des critères de composition des arômes biologiques.

Ces règles, en contribuant à fournir un périmètre de certification, facilitent l'application de la réglementation.

L'Atelier vise à présenter ces règles et à permettre aux entreprises de se les approprier. Une occasion exceptionnelle de faire le point sur les nouvelles mesures et d'échanger entre les différents acteurs.

Modérateur : Antoine KASTLER, ROBERTET, Pilote du Groupe de Travail « Arômes & Agriculture biologique » du SNIAA

9h - Introduction par Antoine KASTLER, SNIAA/Robertet

9h15 – 10h45

Le contexte du marché des denrées biologiques

Jean-Marc LEVEQUE, SYNABIO/Triballat

Aromatisation des denrées biologiques : Le cadre réglementaire

Isabelle MELLIER, DGPAAT

La certification des arômes biologiques

Le pré-requis : conformité au Guide de lecture modifié

Vincent FERRARI, SNIAA

L’approvisionnement en matières premières aromatiques biologiques

Le rôle des organismes certificateurs

Ecocert

10h45 - Pause café

11h15 - 12h

Application du Guide de lecture en situation de formulation d’arômes bio

Christine SOULIER, SNIAA/Jean Niel

Le cahier des charges Client

Jean-Marc LEVEQUE, SYNABIO/Triballat

12h – Déjeuner * - Buffet Bio

13h30 – 14h30

Les arômes biologiques en Europe et aux USA

Sven BALLSCHMIEDE, DVAI. (Synd. allemand des fabricants d'arômes)

Perspectives d'évolutions de la réglementation européenne: chantier de révision des Annexes VIII et IX

Isabelle MELLIER, DGPAAT (Ministère de l'Agriculture)

14h30 - Pause café

14h45 – 15h45

Table ronde / échanges avec la salle

Perspectives SNIAA & Conclusion/Synthèse

Antoine KASTLER, SNIAA/Robertet

Informations pratiques



Inscription gratuite et obligatoire [Nombre de places limité], carton d'invitation **à retourner au SNIAA si possible avant le 26 novembre**, par :

courrier à SNIAA, 18 rue de la Pépinière 75008 PARIS

ou email : sniaa@wanadoo.fr

ou Fax : + 33 (0)1 47 42 44 64

Frais de déjeuner à la charge des participants

* (environ 35€/personne à régler sur place)



Lieu : **Hôtel Mercure** situé rue Martine Carol Grasse (06)

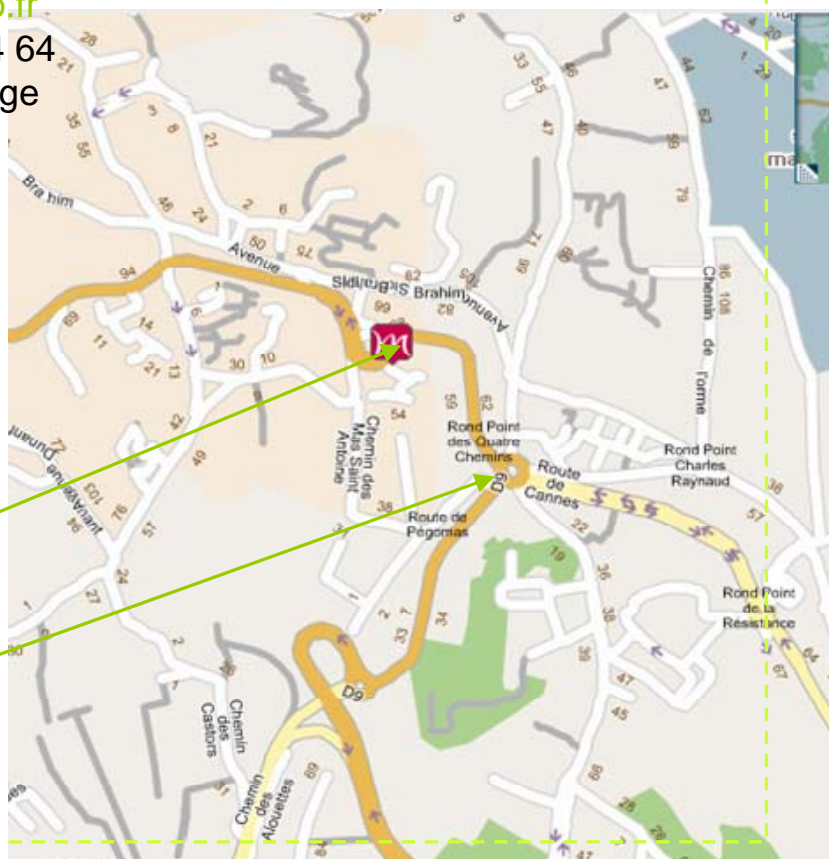
Contacts :

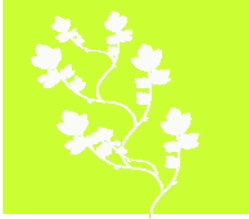
Tél. : +33 (0)4 93 70 70 70

email : H0853@accor.com

Hôtel Mercure

**Rond-point des
4 chemins**





BULLETIN D'INSCRIPTION

Atelier SNIAA

« Arômes et Produits Biologiques »

Le 9 décembre 2011 à l'Hôtel Mercure de Grasse (06)

**Merci de retourner ce formulaire au plus vite si possible
avant le 26 Novembre 2011**

- . par courrier postal à l'adresse suivante : SNIAA - 18 rue de la Pépinière
75008 PARIS
- . par Fax : +33 (0)1 47 42 44 64
- . par Email : sniaa@wanadoo.fr

Société / Organisme :

.....
.....

Adresse :

.....
.....

Tél :.....

Nom(s) / Prénom(s) :

Personne 1 :

Fonction :.....**Email :**

Personne 2 :

Fonction :.....**Email :**

Personne 3 :

Fonction :.....**Email :**

Pour tous renseignements :

SNIAA , 18 rue de la pépinière 75008 PARIS

Tél : 01 42 65 09 65

sniaa@wanadoo.fr - www.sniaa.org