

COMMENT VALORISER LES INGRÉDIENTS DE VOS PRODUITS ?

Date : 7 juillet 2026

9h30-14h

09:30

Café d'accueil

10:00

Ouverture

Jean-François LOISEAU, *Président de l'ANIA*

10:15

Allégations : quel cadre réglementaire ?

Audrey REY, *Experte réglementaire, CEO Couleurs Qualité et Axel Groupe*

10:45

Nos ingrédients au service de vos produits

Reformuler un arôme : un défi aux limites de la créativité
Chrystèle PERNOT, *Responsable Affaires Réglementaires, FONTAROME (pour le SNIAA)*

Dextrose : un ingrédient à valoriser

Sophie VERPOORT, *Responsable Affaires Réglementaires, ADM (pour l'USIPA)*

Valorisation des ingrédients : de la simplicité à l'exclusivité

Sébastien GUILLEUX, *Responsable des affaires réglementaires et techniques, SOLINA, Président du comité technique SYMTIA (pour FEDALIM SYFAB)*

11:15

Les mécanismes psychologiques derrière les choix alimentaires

Carolina WERLE, *Chercheuse en psychologie consommateur et Professeur de marketing, Grenoble École de Management*

12:30

Cocktail déjeunatoire