

Jeudi 3 juillet 2025 9h30-14h

Les ingrédients au cœur de vos innovations

Animation : **Timothée ARAR-JEANTET**,
Directeur pôle alimentation saine et sûre, **ANIA**

9H30 - ACCUEIL CAFÉ

10H - OUVERTURE

par **Jean-François LOISEAU**, président de l'**ANIA**

10H15 - TENDANCES ALIMENTAIRES & BOISSONS EN 2025

avec **Ophélie BUCHET**, Associate Director - Food & Drink,
MINTEL GROUP

10H45 - NOS INGRÉDIENTS, VOS SOLUTIONS

- Maltodextrines : elles ont un drôle de nom et pourtant...
Damien-Pierre LISOT, Responsable Marketing Food-Produit,
ROQUETTE (pour l'**USIPA**)
- Matières premières aromatiques et arômes : toute la diversité et la richesse du goût
Marie-Caroline de BOURRAN, Responsable Affaires Réglementaires,
SYMRISE (pour le **SNIAA**)
- Les ingrédients clés de l'innovation en boulangerie pâtisserie
Carine CHINCHOLLE, Head of Regulatory Strategy,
CSM GROUP (pour **FEDALIM SYFAB FNCG**)

11H15 - GRAND TÉMOIN

**RECETTES, FORMULATIONS... COMMENT CELA SE PASSE-T-IL
CHEZ NOS VOISINS EUROPÉENS ?**

12H - COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

Évènement strictement réservé aux professionnels des industries agroalimentaires membres de l'association ou de l'une des fédérations adhérentes de l'ANIA. En conséquence, les organisateurs se réservent le droit de refuser l'accès à toute personne ne remplissant pas ces conditions.

Pour toute information : communication@ania.net

EVÈNEMENT CO-ORGANISÉ PAR :

