

## PROGRAMME

9h00 – 9h15

**Introduction du webinaire**

Cécile Raphoz (Agria Grand Est)

9h15 – 9h30

**Naturalité, une tendance de fond**

Christine Chèné (Adrianor)

9h30 – 10h00 - Additifs

**En charcuterie : comment l'Ifip accompagne les charcuteries salaisons à réduire les additifs**

Gilles Nassy (Ifip)

10h00 – 10h30 - Ingrédients

**Utilisation de poudres végétales pour la stabilisation d'émulsions**

Cécile Joseph (Iterg)

10h30 – 11h00 – Procédés doux

**Procédés doux, une alternative pour simplifier les recettes**

Stella Planchon (CTCPA)

11h00 – 11h20 - Pause

11h20 – 11h40 – Impact sur le produit fini

**Quelles perspectives pour la maîtrise des contaminants fongiques aéroportés pour augmenter la naturalité des pâtisseries industrielles ?**

Nicolas Nguyen Van Long (Adria)

11h40 – 12h10 - Industrialisation

**Point de vue d'une entreprise : industrialisation d'une gamme de produits avec un sourcing local**

Benoît Rousseau (Pâtisserie des Flandres)

12h10 – 12h40 - Outil et méthode

**Action Naturalité : des applications de notation à la réalisation d'un diagnostic**

Justine Gateaux (Agria Grand Est) et

Emilie Doré (Critt Agro-alimentaire La Rochelle)

## PRATIQUE

### PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de l'industrie agro-alimentaire, fédérations et organismes professionnels, instituts techniques et organismes de recherche, établissements d'enseignement...

INSCRIPTION GRATUITE  
ET OBLIGATOIRE  
AVANT LE 16 SEPTEMBRE



### CONNEXION

Les informations pour assister au webinaire vous seront envoyées par courriel quelques jours avant l'évènement (système utilisé : Teams).

### CONTACT

Alice Dulas – [a.dulas@actia-asso.eu](mailto:a.dulas@actia-asso.eu)