

De la Fleur aux parfums... et aux arômes : savoir-faire et innovation

16 novembre 2021
Grasse

PARTENAIRES MAJEURS

AVEC LE CONCOURS DE

Fragonard
PARFUMEUR



AVEC LE SOUTIEN DE



DACHSER
Intelligent Logistics

Waters™



PROGRAMME

Introduction

Présentation introductive : La mémoire du parfum

Dominique Roques - Responsable approvisionnement et promotion ingrédients naturels, FIRMENICH

09h30

Matières premières – Nouvelles méthodologies innovantes de production

La traçabilité des matières premières : connaître l'origine des produits, mieux maîtriser le produit fini

Guillaume Fremondière - Responsable Caractérisation et Valorisation des Ressources Génétiques, ITEPMAI

De la Fleur au Flacon : une traçabilité complète et maîtrisée pour les plantes à parfums aromatiques et médicinales (PPAM)

Stéphane Guillouais - Chef de projet, CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA DRÔME

MYCOPHYTO, une solution de biostimulation du sol à la fleur

Justine Lipuma - CEO, MYCOPHYTO

PAUSE



10h50

Procédés de transformation

Technologies d'Eco Extraction à applications industrielles

Sophie Lavoine - Directrice procédés ingrédients naturels, FIRMENICH

L'enfleurage réinventé

Tony PHAN - Responsable Production Naturels et Méthodes, MANE

L'historique de la distillation moléculaire de la société Tournaire

Timothée Rohart, Responsable procédés & Nicolas Tetard, Responsable commercial & marketing - Groupe TOURNAIRE

- **Interventions partenaires majeurs**
Fabien Battesti - Chef de Produit, Mettler Toledo / Alexandre Avila - Président, LSI Create Simply

- **PAUSE DÉJEUNER** 

13h45

Création

- **Héritage(s) : une histoire vivante des parfumeurs**
Francis Kurkdjian - FRANCIS KURKDJIAN PARFUM & Président du FONDS DE DOTATION PERFUMUM
- **La parfumerie culinaire et la transposition olfacto-gustative à la croisée du monde des arômes et des parfums**
Emmanuelle Galimberti - Aromaticienne & Amandine Galliano - Parfumeuse, ROBERTET
- **La réglementation et son histoire : préalable à la création**
Cécile Pinel - Déléguée générale du SNIAA & Jean-François Goursoot - Directeur technique, PRODAROM

15h05

Histoire et évolution des technologies

- **La distillation, une technique au cœur de la pratique et de l'imaginaire du métier de parfumeur (15e-16e siècles)**
Eugénie Briot - Responsable des Programmes de l'Ecole de Parfumerie, GIVAUDAN
- **Mécanismes de diffusion et innovation**
Olivier Vitrac - INRAE, UMR SayFood

15h45

- **PAUSE** 

16h00

Consommation

- **Consumer drivers fuelling Food and Drink flavour trends**
Regina Maiseviciute Haydon - Global Food and Drink Analyst, MINTEL
- **Le bien-être en parfum étayé par la science**
Céline Manetta - Global innovation senior manager & Vanessa Gonnot - Project manager innovation R&D, INTERNATIONAL FLAVORS & FRAGRANCES (IFF)
- **Les savoir-faire et ses évolutions pour une stratégie de marque haut de gamme – le cas de Comte de Grasse**
Renata Kaminnska - Professeure, SKEMA BUSINESS SCHOOL

17h00

Débat

- **Comment les créations de l'aromatique (arômes et parfums) basées sur les savoir-faire peuvent-elle être les créations du 21ème siècle tout en étant garantes de créativité, au détriment de l'uniformisation des produits et des jus ?**

OFFRE CULTURELLE : Visite avec focus sur la fleur de l'année de l'usine **Fragonard** avec remise d'un petit savon de 30gr et un mini spray de 4ml, parfumé à la fleur la Passion, fleur de l'année (pré-inscription avec confirmation le jour J).