

# 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

- 08h00 ● **Accueil café**
- 09h00 ● **Mots d'accueil :** Yves Faure - Président du pôle Innov'Alliance & M.Ortega - Vice-Président en charge du développement économique du Pays de Grasse
- Introduction*
- 09h10 ● **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 - Parfumeur, président et fondateur 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).