



Pôle de Compétitivité
Parfums Arômes Senteurs Saveurs



APPLICATIONS ACTUELLES ET FUTURES DES TECHNIQUES D'EXTRACTION POUR LES INDUSTRIES AROMATIQUES ET COSMETIQUES

JEUDI 31 JANVIER 2008
MAISON DE PAYS – NYONS

BULLETIN DE PARTICIPATION

Nom Prénom :

Fonction :

Entreprise :

Adresse :

Téléphone :

Email :

Participera

Ne Participera pas

La participation à cette journée est gratuite incluant le déjeuner.

Réponse souhaitée avant le 25 janvier 2008

**A envoyer à l'Université Européenne des Senteurs Saveurs –
Siège secondaire du Pôle PASS (Couvent des Cordeliers –
04300 FORCALQUIER) - par mail à l'adresse suivante
s.genty@pole-pass.fr ou par fax au numéro suivant
04.96.10.04.39**

Avec le soutien de :



CONTACTS ET INFORMATIONS

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA DROME

52-74 Rue Barthelemy de Laffemas – BP 1023

26010 VALENCE CEDEX

Contact : Géraldine MONNA

Tél. 04 75 75 70 11

Fax 04 75 75 87 19

Mail : g.monna@drome.cci.fr

UNIVERSITE EUROPEENNE DES SAVEURS & DES SENTEURS

Siège secondaire du pôle PASS

Couvent des Cordelier

04300 FORCALQUIER

Tél. 04 92 72 50 68

Fax 04 92 72 28 51

Mail animation-ouest@polepass.fr

LIEU DE LA RENCONTRE

Maison de Pays Jean ESCOFFIER (parking sur place)

Promenade de la Digue – 26110 NYONS

Tél. 04 75 26 12 87

Pour se rendre à Nyons



- Depuis le nord de la Drôme, route D538 qui traverse le département jusqu'à Nyons. Ou autoroute A7 sortie Montélimar Sud et ensuite, 42km par Grignan / Valréas
- Depuis le sud par l'autoroute A7 sortie Orange/Carpentras et 44 km par Sérignan/ Ste Cécile les vignes

Avec le soutien de :



Rhône-Alpes Région



Pôle de Compétitivité
Parfums Arômes Senteurs Saveurs

JOURNEE TECHNIQUE

APPLICATIONS ACTUELLES ET FUTURES DES TECHNIQUES D'EXTRACTION POUR LES INDUSTRIES AROMATIQUES ET COSMETIQUES

JEUDI 31 JANVIER 2008 – NYONS
MAISON DE PAYS JEAN ESCOFFIE



Pôle de Compétitivité
Parfums Arômes Senteurs Saveurs



Université Européenne
des Saveurs & des Senteurs

APPLICATIONS ACTUELLES ET FUTURES DES TECHNIQUES D'EXTRACTION POUR LES INDUSTRIES AROMATIQUES ET COSMETIQUES

De nos jours, il est devenu difficile de trouver un procédé de fabrication dans l'industrie aromatique, cosmétique, pharmaceutique ou agroalimentaire qui, directement ou indirectement, n'utilise pas l'extraction ou/et la distillation.

La recherche dans ce domaine ne cesse de croître pour trouver ou inventer de nouveaux procédés plus efficaces en terme de réduction de temps, de rendement et de sélectivité, mais aussi pour œuvrer vers une chimie « verte » utilisant moins de solvant, moins d'énergie et diminuant les rejets. De nouveaux procédés apparaissent tandis que les procédés traditionnels font également preuve d'innovation : fluides supercritiques, l'extraction accélérée par solvants...

L'objectif de cette journée est de montrer les potentialités des technologies innovantes en matière d'extraction des produits naturels et agroalimentaires : isolation des huiles essentielles, extraction des huiles, valorisation des co-produits de l'industrie agroalimentaire par extraction « douce » de métabolites secondaires (antioxydants).

Ces nouvelles techniques permettent la mise au point de nouveaux produits avec des activités accrues et une meilleure qualité.

PROGRAMME

- 9h30 Accueil des participants**
- 9h45 Introduction : Intervention CG 26 - Représentant CCI 26 - Représentant pôle PASS**
- 10h00 Technique d'extraction par solvants : évolution et besoins des marchés**
Pierre-Philippe GARRY - Le Clos d'Aguzon - St Auban sur Ouvèze
- 10h30 Les productions d'huile essentielle : Avancées Techniques**
François ARNAUD-MIRAMONT - Chambre d'agriculture de la Drôme, Pôle d'expérimentation et de progrès Arômes et Parfums
- 11h00 Les extraits CO₂ supercritique : les outils en Drôme, spécificités et opportunités pour de nouveaux produits**
Stéphane SARRADE - CEVALRHO / IFS
Michel PERRUT - SEPAREX
- 11 h 45 Présentation d'un projet collaboratif : EXTRAPOLE**
Karine SEAUDEAU - Chambre de Commerce et d'Industrie Drôme, IFS
- 12h00 – 14h Repas**
- 14h00 Extraction des substances naturelles assistée par Micro-ondes et Ultrasons : Intérêt et applications industrielles**
Farid CHEMAT - UMR A 408 INRA - Université d'Avignon Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale
- 14h45 Insertion de la détente instantanée contrôlée (DIC) dans le secteur de l'Extraction des huiles essentielles, de la disponibilité et de l'isolation des principes actifs**
Karim ALLAF - LMTAI - Faculté des sciences et des technologies - Université de La Rochelle
- 15h30 Extraction végétale assistée par induction thermomagnétique directe: cas particulier des huiles essentielles**
Gérard VILAREM - CRITT CATAR - INP Toulouse
- 16h15 Conclusion**
- 16h30 Fin du colloque**