

JOURNÉE DU CLUB D'EXPERTISE CHIMIQUE DE MÉDITERRANÉE

3^e annonce

CEPASCO



Centrale des Epices Assaisonnements et Condiments

25 avenue de Coulin, 13881 GÉMENOS

Tél. +33 (0)4 42 32 23 23

Triturateur d'épice depuis 1876, CEPASCO traite 2600 Tonnes d'épices par an soit 15% du marché. CEPASCO recouvre toutes les saveurs du monde sous forme de matières premières ou de mélanges de haute qualité avec plus de 200 produits déclinés en 1200 références, scindées en 6 familles : les épices, les herbes & aromates, les poivres, les mélanges, le safran, les thés.

Vendredi 5 décembre 2014

9h30 Accueil des participants

10h15 Visite de l'entreprise

12h30 Repas : Hôtel La Provence, 200 avenue du 2^e Cuirassiers, 13420 Gémenos

14h30 Assemblée générale

Communications

**15h15 Extraits au CO₂ supercritique d'épices: Le poivre du Sichuan et autres saveurs peu communes
Sophie Lavoine-Hanneguelle, Nicolas Schaebele, Christine Perichet et Marina Humbert
Charabot SA, Grasse**

**15h45 Safran de Provence : mythe ou réalité
Michel Derbesy, MD Consulting**

**16h15 La cigarette électronique de l'alchimie à la chimie
Denis Ollivier, Céline Egasse, Murielle Landuré, Laboratoire SCL, Marseille**