



## JOURNÉE DU CLUB D'EXPERTISE CHIMIQUE DE MÉDITERRANÉE

**3<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> Cuirassiers, 13420 Gémenos
- 14h30 Assemblée générale

### **Communications**

- 15h15 Extraits au CO<sub>2</sub> 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