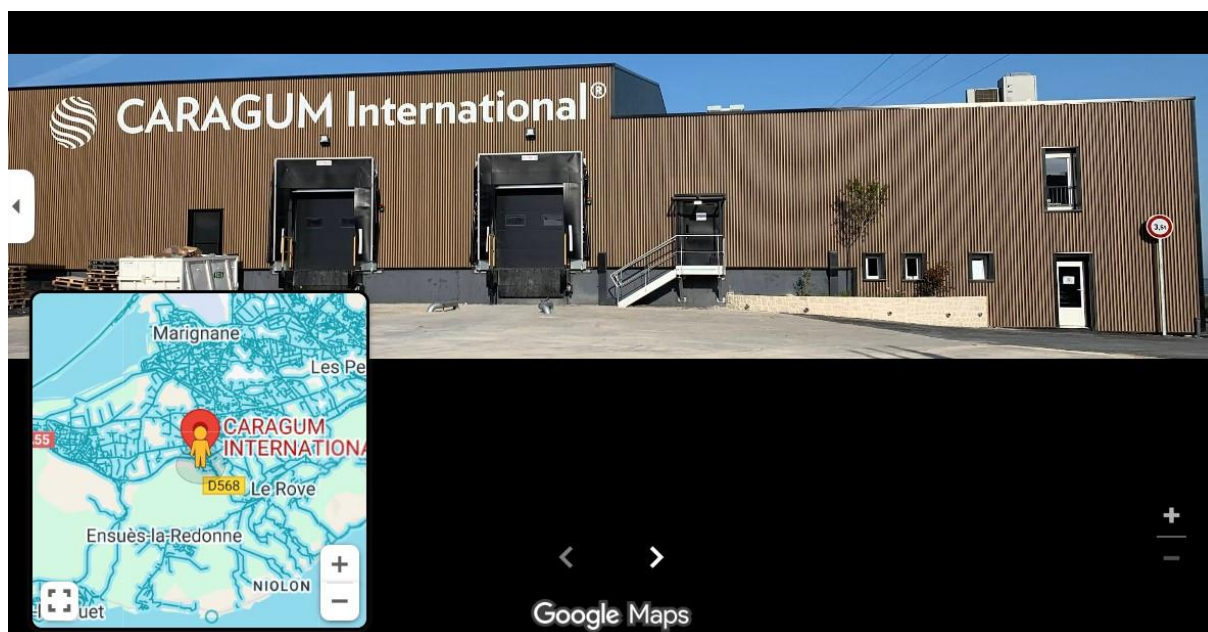


Journée d'hiver du CECM le 6 février 2026 chez **CARAGUM International, Le Rove, 13740 Marseille.**



Les 50 ans d'expérience de son fondateur Jean-Claude Tur dans l'industrie agro-alimentaire ont permis à CARAGUM International® de développer un savoir-faire dans la formulation et la fabrication d'ingrédients fonctionnels innovants à base d'hydrocolloïdes pour applications alimentaires et cosmétiques.

Quelques exemples de domaines d'applications



Ester Glycérique de Colophane de Bois-E445



Stabilisants et Texturants pour Fromages Analogues



Stabilisants pour Produits Carnés et Alternatives



POLYNAT® T11, alternative aux polymères synthétiques

- Accueil café à 10H
- Visite du site 10H30
- 12H45 Repas pris au Domaine de la Nerthe, 1105 Av. François Mitterrand, 13180 Gignac-la-Nerthe (voir menu ci-dessous qui vous sera proposé...)
- 14H30 Conférences qui seront réalisées dans la salle de conférence du Domaine de la Nerthe
 - *Programme prévisionnel :*
 - Présentation des produits et des analyses traités au laboratoire de Caragum par la responsable du laboratoire
 - Aromatisation par extrusion, une expérience industrielle...par Denis Giraud, Conseils Développements Extrusion

Menu qui vous sera proposé, choix à faire sur le bulletin d'inscription...

ENTREES

- .Quatre Huitres gratinées, Fondue de poireaux et sabayon au Champagne
Ou
- .Escalope de foie gras poêlées pommes roties au miel

PLATS

- .Petits Encornets farcis, émulsion iodée
ou
- .Souris d'agneau confite laquée miel et cumin, poêlée de légumes à la Fregola Sarde

DESSERT

- .Fondant aux chataignes, caramel beurre salé
Ou
- .Brioche perdue à la praline rose, glace vanille

Plan d'accès :

