

À NE PAS MANQUER



ACTALIA
INNOVATION

LES ATELIERS INNOVATION

ÉDITION CULINAIRE N°1

La chia
dans tous ses états!

Découvrez ses propriétés
et faites le plein d'idées originales
lors d'un atelier culinaire

Le 19 Septembre 2017 de 8h45 à 12h

- Sensibiliser vos équipes à la créativité culinaire
- Explorer d'autres clés pour innover
- Imaginer de nouvelles perspectives pour vos produits
- Échanger avec d'autres professionnels du secteur



La chia
dans tous ses états !



- **8H45** : Accueil et café
- **9H00** : Rapide présentation d'ACTALIA Innovation et programme de la journée
Vanessa REYNIER, Directrice ACTALIA Innovation
- **9H10** : La graine de chia ? Faisons le point.
 - Présentation et origine
 - Bénéfices consommateurs
 - Applications en IAA
 - Limites
 - Dernières innovations détectées en linéairesVéronique LAVATINE, Responsable projets R&D ACTALIA Innovation
Coline POUILLART, Ingénieur R&D Culinaire ACTALIA Innovation
- **10H00** : Atelier culinaire, tous en cuisine !

Réalisation de recettes originales chaudes et froides à base de graine de chia : boulangerie, boissons, plats cuisinés, biscuits et quelques surprises...

Coline POUILLART, Ingénieur R&D Culinaire ACTALIA Innovation
- **12H00** : Fin de l'atelier

Nous vous convions à prolonger cette parenthèse culinaire en venant déguster les produits préparés lors d'une pause déjeuner conviviale :)

SAINT-LÔ



Lieu de RDV :

FOODLAB
SAINT-LÔ

ACTALIA
310 rue Popielujko
50000 SAINT-LÔ



COUPON-RÉPONSE



LES ATELIERS INNOVATION

ÉDITION CULINAIRE N°1

La chia
dans tous ses états!

Atelier gratuit, inscription obligatoire.

Nom : Prénom :

Fonction :

Société :

Téléphone :

Email :

Participera au déjeuner

Merci de confirmer votre présence avant le 12/09/2017 par retour de ce coupon auprès de Véronique LAVATINE (coordonnées ci-contre).



ACTALIA
INNOVATION

Véronique LAVATINE

v.lavatine@actalia.eu

ACTALIA

310 rue Popielujko

50000 SAINT-LÔ

Tél : 02.33.06.71.71

