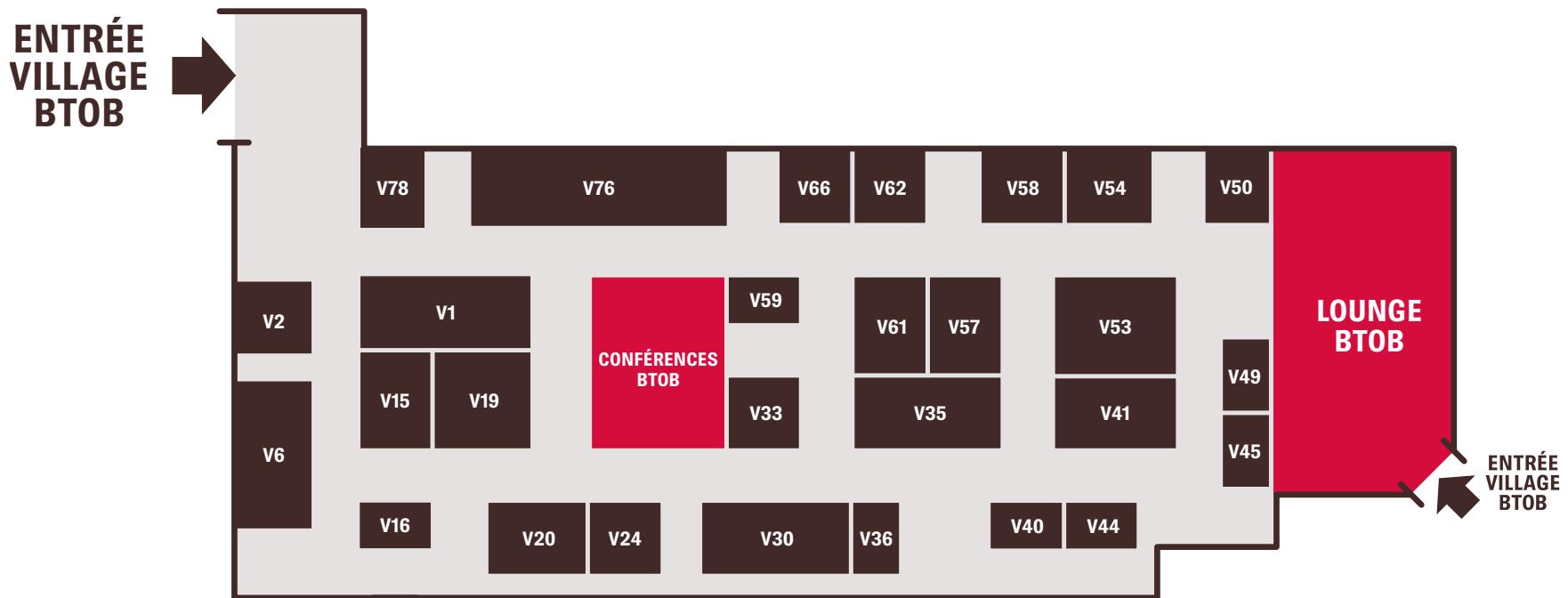


LE VILLAGE B TO B



ALIMAT TREMBLAY.....	V61
AWEMA / HANS BRUNNER.....	V30
BENVENUTO.....	V62
BOGANA.....	V20
CADIXPRO	V78
CONFÉDÉRATION DES PÂTISSIERS.....	V24
DIAMOND CUSTOM MACHINES Corp.....	V36
EUROTEXTILE	V19
FACTIS STUDIO	V44
FBM	V53

HUBERT CLOIX	V57
HYDROPROCESS	V6
IDEALPLAST.....	V54
IDEO TECNICA.....	V1
IMAGO PRINTER - IMPRIMANTES ALIMENTAIRES ..	V59
KEVIPACK.....	V58
LAREKA PACKAGING MACHINES	V2
MANUFACTURE PAYSAC	V40
METRONICS TECHNOLOGIES S.L.U.....	V35
PACKINT CHOCOLATE MACHINES / TECNOCHOC....	V66

PORUGAL NUTS	V33
QUANZHOU XINBAIJIA MACHINERY.....	V49
RAYAMA PACKAGING	V16
SAPAL	V50
SAVY GOISEAU.....	V41
SELMI	V76
TIPOMAR PACKAGING	V45
WATERJET CORPORATION.....	V15

DES CONFÉRENCES DE QUALITÉ À PORTÉE DE MAIN

MERCREDI 29 OCTOBRE

13H « De la pépinière à la fève: la genèse d'un cacao solidaire »

**Fabrice Petitgenet – Président SAS Camayos,
Vice-président de la confédération des chocolatiers,
confiseurs de France**

14H « Les enjeux du cacao péruvien, ses terroirs et ses caractéristiques aromatiques »

**Victoire Finaz – Chocolologue, Chocolologue Paris
& Samuel Bourin – Directeur Commercial, Choba Choba**

15H « Comprendre la fève : le contrôle qualité étape par étape »

Iza Delgado – Cacao Educator, NAHÙ Cacao

16H Côte d'Ivoire

JEUDI 30 OCTOBRE

11H « Salon du Chocolat plus qu'une marque, un réseau dans le monde »

**Agenda & descriptif des salons animé par
Gérald Palacios – Président, Salon du Chocolat**

12H « Scale-up: défis et stratégies de mise à l'échelle des machines et de l'espace productif »

Lorenzo Datei – Partenaire de Packint et Technochoc Chocolate Machines

14H « Comment l'architecture d'intérieur transforme l'expérience client dans l'univers du chocolat ? »

Lorène Delattre – Responsable du pôle d'architecture d'intérieur du service B2B, Maisons du Monde

15H « Intégrer la volatilité du marché dans ma stratégie d'achat de cacao »

Céline Jaffredou – Head of Sales, NAHÙ Cacao

16H « Et si votre prochaine innovation n'était pas en chocolat, mais en impression 3D ? »

Marine Coré-Baillais – Présidente, La Pâtisserie Numérique

17H « Comment s'organiser pour les temps forts de l'année : Fêtes, épiphanie, Pâques...»

**Alexis Beaufils – Champion du Monde des arts sucrés 2022
& Claire Heitzler – Cheffe Pâtissière, CLAIRE Heitzler & Producteurs pour VOILACHEF**

VENDREDI 31 OCTOBRE

11H « La Reconversion des plantations de Coca en plantation de Cacao »

M Martin et Carlos Figueroa de la Commission nationale pour le développement et la vie sans drogues (Devida)

12H « Fabrication responsable : technologie pour réduire le teneur du plomb dans le chocolat »

Lorenzo Datei – Partenaire de Packint et Technochoc Chocolate Machines

13H Destination Canada

Salon du Chocolat de Montréal et de Toronto

14H Côte d'Ivoire

15H « L'impact du terroir sur le cacao : au-delà du cadmium (atelier immersif) »

César Magaña – Directeur, NAHÙ Cacao

16H « Le cacao brésilien, moteur d'un développement durable »

André Queiroz, Apex-Brasil, Fernando Mendes, Governo do Pará, Lanns Almeida, Governo da Bahia, Juliana Aquino, Abicab

SAMEDI 01 NOVEMBRE

13H « De la pépinière à la fève: la genèse d'un cacao solidaire »

**Fabrice Petitgenet – Président SAS Camayos
Vice-président de la confédération des chocolatiers,
confiseurs de France**

14H « Boostez la visibilité de votre business : stratégies et leviers 2025 »

**Muriel Tallandier & Julie Mathieu – co-fondatrices, Fou de Pâtisserie
Ilies Fernandez – Expert communication digitale et influence
Maï Saget-Nguyen – Consultante Communication Gastronomie
Tom Rambaud – Expert Food communication et marketing**

15H Côte d'Ivoire

DIMANCHE 02 NOVEMBRE

13H « De la pépinière à la fève: la genèse d'un cacao solidaire »

**Fabrice Petitgenet – Président SAS Camayos,
Vice-président de la confédération des chocolatiers,
confiseurs de France**

14H « Le rôle des aliments fermentés dans le chocolat »

Emma Obadina – Cheffe, restaurant Nagori par D&E Obadina à Cavaillon