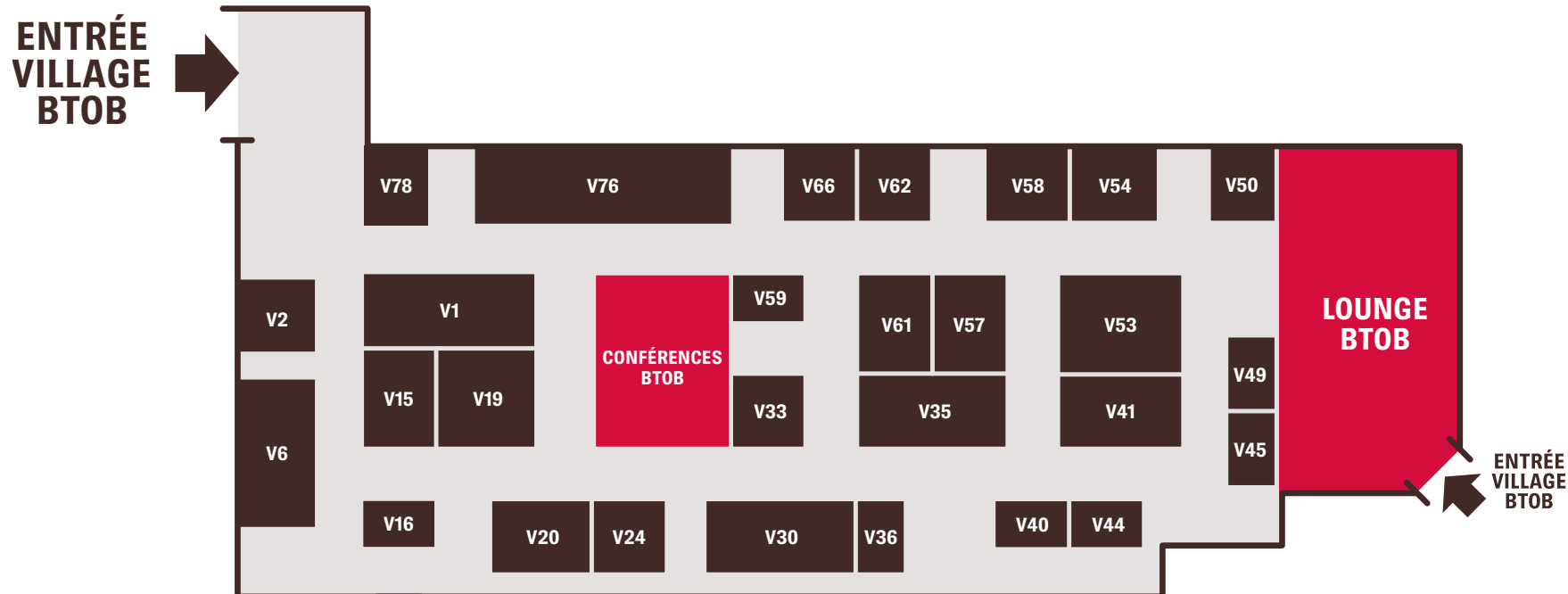




LE VILLAGE B TO B



ALIMAT TREMBLAY **V61**
 AWEA / HANS BRUNNER **V30**
 BENVENUTO **V62**
 BOGANA **V20**
 CADIXPRO **V78**
 CONFEDERATION DES PÂTISSIERS **V24**
 DIAMOND CUSTOM MACHINES Corp. **V36**
 EUROTTEXTILE **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**

PORTUGAL 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 – *Chocologue, Chocologue 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 Beaufile – *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*

Illies 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*