



A l'occasion des 56^{èmes} journées d'étude de l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes) les 7, 8 et 9 juin 2018 à Antibes,

L'USIPA (Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés)

interviendra sur le thème





« Tout savoir sur l'amidon, les sucres et les autres ingrédients issus des céréales »

Le jeudi 7 juin 2018 de 11h à 12h

Dans la salle Amstrong du Palais des Congrès d'Antibes
60 chemin des Sables, 06160 Juan-les-Pins

Les interventions seront suivies d'une dégustation de produits amylacés à l'espace bar

ACCES

-  **Aéroport International Nice Cote d'Azur et Aéroport Cannes-Mandelie**
-  **La gare SNCF d'Antibes et gare SNCF de Juan-les-Pins**
-  **A8 sortie 44. Direction Antibes centre puis Juan-les-Pins (parking sur place)**
-  **250 Express, 200 Noctambus et bus 200**

INSCRIPTIONS

Pour tous renseignements et inscription, s'adresser à l'agence Ressources De la Nature

Fadela Benabadj

Tel: 01 85 09 83 70 - 06 11 34 22 39

fbenabadj@agence-rdn.com

Mathilde Lehoux

Tel: 01 85 09 83 71 - 06 09 49 09 78

mlehoux@agence-rdn.com

A propos des amidonniers :

L'amidonnerie extrait les constituants du blé, du maïs, de la pomme de terre et du pois protéagineux : amidon, protéines, fibres et lipides (germes/huiles). De l'amidon sont issus une multitude d'ingrédients (amidon et fécule natifs ou transformés, sirops de glucose, polyols, caramels ingrédients, bio-produits) qui sont valorisés en alimentation humaine, en nutrition animale et pour des applications non alimentaires. 1^{er} producteur européen, l'amidonnerie française représente plus de 16 000 emplois directs et indirects sur 14 sites industriels (10 sites amidonniers et 4 spécialisés caramels ingrédients).

www.usipa.fr

leschampsdelamidon.fr

 [@ChampsDelAmidon](https://twitter.com/ChampsDelAmidon)