



3èmes Rencontres Professionnelles Confiserie Artisanale 2026 : Entre Tradition & Perspectives

Histoire de la Confiserie Française :

De la tradition à l'excellence : un voyage historique

Intervenante: Hélène Martin

Bien-être & Nouvelles Tendances :

Santé et gourmandise : les nouvelles voies du plaisir

Intervenante: Sandrine Kault-Perrin

Stratégie de Communication :

Communication positive autour de la Confiserie Artisanale

Intervenantes: Delphine Lampaert-Conraux & Anne-Sophie Tellier-Conraux

Le Futur du Métier :

Méthodes pour assurer la perennité des entreprises artisanales

Intervenant: Patrick Lasseigne

2 jours pour
partager, réfléchir
et faire briller la
**Confiserie
Française !**

Table Ronde :

La Confiserie Artisanale en 2026 : Défis et Perspectives

01 et 02 Octobre 2026

Eyragues - PACA

Evènement* exclusivement réservé aux professionnels

*Places limitées, et validées par l'Académie

*Soumis à des droits d'entrée

PARTENAIRES OR



PARTENAIRES ARGENT



DOMACHOC



PARTENAIRES BRONZE



Elvezia



Avec le Partenariat

Inscription ou questions : academie@chocolatiers.fr