

**Anne ROSSIGNOL-CASTERA**

**Fondatrice Directrice Générale & Scientifique OLEOS SAS**

**Experte Chimiste Consultante Huiles & Lipides**

**52 ans**

**anne@oleos.fr**

06.71.01.80.62

Ingénieur Agro-Alimentaire ENSIA Spécialité Science de l'Aliment

Ingénieur Corps Gras ESACG Major 1986

25 ans d'Expertise Huiles végétales, Corps Gras & Lipides

Membre de la Société Française d'Etude des Lipides (SFEL)

Membre de la Société Française de Cosmétologie (SFC)

Membre du Groupe France Eco-Extraction (Pôle PASS)

Expert technique auprès d'OSEO & de l'AFSSAPS

**www.oleos.fr**

2011 Lauréate nationale Concours Innovation OSEO Catégorie Création-Développement

2011 Lauréate Espoir Entrepreneur au Féminin du Languedoc Roussillon

2010 Fondatrice Présidente de la SAS Oléos

2010 Propriétaire du concept et du brevet FR 2 943 684 d'Oléo-Eco-Extraction®

2010 1<sup>er</sup> prix national Concours Talents Création d'Entreprise Innovation Technologique

2008 Lauréate nationale Concours Innovation OSEO Catégorie Emergence

**www.iterg.com**

1995-2009 Directrice Développement

2008-2009 Vice -Présidente du CE ALIA de l'Agence Nationale de la Recherche (ANR)

2006-2009 Coordonnateur du projet européen FP6 Optimoils [www.optimoils.com](http://www.optimoils.com)

1990-1995 Responsable du Laboratoire d'Application Industrielle

1986-1990 Ingénieur de Recherche

1986-2011 Plus de 100 communications en formations et colloques nationaux et

internationaux & publications scientifiques & techniques (français et anglais)

Domaines d'expertise : *Oxydation, Anti-Oxydants, Huiles & Cosmétique, Ingrédients et actifs*

*lipidiques pour la cosmétique et la nutrition, Filières industrielles de production, de transformation et*

*d'utilisation des Corps gras (IAA, cosmétique, pet-food, nutraceutique), Nouvelles huiles, Méthodes*

*d'extraction (CO<sub>2</sub> supercritique, Eco-extractions), Insaponifiables végétaux, Innovations nutritionnelles*

*et fonctionnelles des matières grasses, Stabilité des huiles végétales, Analyses et Contrôles qualité des*

*corps gras, Procédures AFSSA et Novel Food.*