

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^{er} 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

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 (CO₂ 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.