



GIROD-QUILAIN Isabelle

Date de naissance : 12 juin 1956

2, promenade VENEZIA - 78000 VERSAILLES

isabelle.quilain.girod@numericable.fr

Diplômes

Ingénieur ENSIA (1978)

DEA Sciences et Techniques de l'Industrie Alimentaire (1978)

Docteur Ingénieur (1980)

Fonctions exercées

Déléguée générale du SNIAA (1996-2020)

Conférences et vacations depuis 1997 ; et formations professionnelles depuis 2021.

Responsable Affaires Scientifiques et Réglementaires, CPC France (1981-1996)

Domaine d'expertise

Réglementation des arômes, ingrédients, étiquetages. Transmission de cette expertise.

Mini-CV

1981 - 1996 : Responsable Affaires scientifiques et Réglementaires dans une entreprise de produits alimentaires grand public. Responsabilité de la conformité des formules et étiquetages de l'ensemble des gammes. Représentation de l'entreprise dans de nombreux comités d'experts : ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), Organisations Professionnelles sectorielles, CSHPF (Groupe Arômes). Lancement d'un programme de formation interne du personnel à la réglementation des ingrédients et étiquetages.

1996 – 2020 : Déléguée Générale du SNIAA (Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires). Gestion statutaire et management de la structure. Représentation de la profession auprès du gouvernement, des élus. Représentation du SNIAA auprès de nombreuses organisations, en France : ANIA, syndicats confrères ou clients ; et dans l'Union : EFFA, (European Flavour Association), principalement en comités d'experts réglementaires. Animation de l'activité scientifique et réglementaire du SNIAA, notamment via une importante activité de vulgarisation de la réglementation, par la collaboration à de nombreux documents-guides professionnels, français ou européens, pour la plupart toujours utilisés aujourd'hui ; par la création d'ateliers thématiques dédiés aux adhérents, et dès 2008, par le lancement de la première « Journée Arômes », qui réunit à ce jour, chaque année, des centaines de professionnels de l'alimentaire.

Dès 1997, en parallèle, enseignement de la réglementation des arômes, ingrédients et aliments par des vacations universitaires dans plusieurs établissements des filières aromatique et alimentaire. Depuis 2020, de plus, formation de professionnels de ces filières.