

ADHÉSION ITERG

Institut technique dédié à la valorisation
des huiles et protéines

Tenez-vous informés et profitez des expertises
du meilleur niveau.

***Parce que le monde bouge,
le secteur des huiles et protéines innove,
la réglementation évolue.***

Une Adhésion par société

2 offres adaptées à vos besoins





Offres Adhésion

Offre Premium

Questions / Réponses - Supports Techniques

- ✓ Questions / Réponses
- ✓ Journée d'information (1/an)
- ✓ Webinaires (4/an)
- ✓ Accompagnement technique (1j/an)

Actualités socio-économiques

- ✓ Panoramas de presse (hebdomadaires)
- ✓ Panoramas éco (3/an)

Veille réglementaire

- ✓ Alertes réglementaires (quotidiennes)
- ✓ Veilles Environnement (3/an)

Veille scientifique et technique

- ✓ Veilles thématiques (3/an)
- ✓ Veilles brevets (2/mois)

Tarifs préférentiels

- ✓ Formation «Composition et propriétés des corps gras» (interentreprises)
- ✓ Remise 10% prestations analytiques (catalogue)

Offre Découverte

Questions / Réponses - Supports Techniques

- ✓ Questions / Réponses
- ✓ Journée d'information (1/an)
- ✓ Webinaires (4/an)

Actualités socio-économiques

- ✓ Panoramas de presse (hebdomadaires)

Veille réglementaire

- ✓ Panoramas éco (3/an)

Veille scientifique et technique

- ✓ Veilles thématiques (3/an)

Tarifs préférentiels

- ✓ Formation «Composition et propriétés des corps gras» (interentreprises)

CONTACT

Fabrice FARRUGIA - f.farrugia@iterg.com

ITERG

ZA PESSAC - 11 Rue Gaspard Monge
CS 20 428 - 33 610 CANEJAN - FRANCE
Tél : (33) 05 56 36 00 44
Mail : iterg@iterg.com

