



**NOVALIM /** Syndicat Mixte du Technopole Alimentec

-  155, rue Henri de Boissieu 01000 Bourg-en-Bresse
-  +33 (0)4 26 84 27 88
-  novalim@alimentec.com
-  www.alimentec.com
- 
- 
- 
- 



2024-Mai-COM-Plaqueette-Novalim-V2



NOVALIM, service du Syndicat Mixte du Technopole Alimentec, intervient depuis 2003 auprès **des entreprises et des créateurs du secteur agroalimentaire** (industries agroalimentaires, équipementiers et fabricants d'emballage).

Il opère dans les 4 domaines suivants :

-  **Le Développement de projets innovants**
-  **L'organisation de formations**
-  **La diffusion de l'Innovation**
-  **L'Animation de la filière**

NOVALIM s'appuie sur les outils et dispositifs proposés par le Syndicat Mixte du Technopole Alimentec : pépinière d'entreprises, Centre d'Essais du Technopole Alimentec (CETA), Plateforme Technologique Innovante Alimentec - *Emballages et Aliments*, et travaille en collaboration avec les acteurs du Technopole Alimentec.

**Plus d'infos sur [www.alimentec.com](http://www.alimentec.com)**

## DÉVELOPPEMENT DE PROJETS INNOVANTS

NOVALIM accompagne les entreprises dans la mise au point de produits et process en intervenant sur :

- La formulation produit
- La mise au point / optimisation de process et l'industrialisation
- La nutrition
- La réglementation

### Quelques exemples :

- ↳ Dév. d'une sauce vinaigrette en Clean Label
- ↳ Dév. d'une gamme de boisson en poudre pour sportif
- ↳ Acpt mise en œuvre de protéines de lait dans des applications de prod finis
- ↳ Acpt à la certification IFS V7
- ↳ Acpt réduction en nitrates et nitrites des saucisses
- ↳ Dév. de boissons gazeuses à base de plantes
- ↳ Optimisation de la durée de conservation des tartinades de légumes bio
- ↳ ...

NOVALIM s'engage également au sein de la Plateforme Technologique Innovante Alimentec sur les axes :

- Produit / Process
- Nutrition / Hygiène



Novalim est éligible au Crédit Impôt Innovation (CII)

NOVALIM s'appuie sur le CETA pour la fabrication de prototypes, de la formulation...du process... au conditionnement



## ORGANISATION DE FORMATIONS



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes : actions de formation



NOVALIM propose des sessions de formations techniques inter, intra-entreprise, individuelles et/ou sur-mesure, sur les thèmes suivants :

- Formulation - développement de produits
- Nutrition
- Hygiène et Qualité
- Les fondamentaux de l'agroalimentaire

### Quelques exemples :

- ↳ Les arômes et substances aromatisantes
- ↳ Les protéines végétales
- ↳ Rappels de l'HACCP et autres principes de qualité par le jeu
- ↳ Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : Des Bonnes Pratiques d'Hygiène à l'HACCP
- ↳ L'étiquetage de vos produits alimentaires : règlement INCO
- ↳ ...

## DIFFUSION DE L'INNOVATION

NOVALIM organise sur les thèmes de l'innovation produit, process ou emballage

- Des conférences gratuites (Mardis de l'Agro),
- Des ateliers thématiques (Matinées et Webinaires : Techno, Ingrédients et Emballages)
- Des colloques



## ANIMATION DE LA FILIÈRE

NOVALIM fédère les entreprises de la filière agroalimentaire à l'échelle régionale, autour de problématiques communes, à travers :

Les actions collectives :

- ↳ Le clean label : reformulation d'une panna cotta, de tenders de poulet hallal
- ↳ Etude de valorisation de co-produits (tourteaux d'huile de noix/noisette, drêches de brasserie) en alimentation humaine

La sensibilisation des jeunes via l'organisation des concours INNOV'ALIMENT :

