

# CV thèque

## Formateurs NOVALIM

<b>INTERVENANT</b>	Nom-Prénom	<b>Caroline DEVELLE</b>
	Coordonnées	04 74 45 52 13 cdevelle@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement	Responsable NOVALIM – R&D et Process Depuis 2022

<b>FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR</b>	Qualifications (Diplômes et formations)	Ingénieur généraliste des industries alimentaires, Polytech'Montpellier- Institut des sciences de l'ingénieur (Dernière année de spécialisation en innovation et marketing, université de Wageningen (Pays-Bas))
	Domaines de compétences	Gestion de projets de R&D Formulation et fonctionnalité des ingrédients Industrialisation et optimisation du process Formations - Relation client Réglementation

<b>EXPERIENCES</b>	Expériences métier antérieures	Chargée de mission Innovation NOVALIM	12 ans
		Ingénieur Support Technique Client	3 ans
		Ingénieur R&D	3 ans
	Expériences d'interventions en formation	Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires : conventionnels, Clean label et Bio. Evolution des pratiques d'utilisation	<b>Depuis 2011</b>
		Les arômes et substances aromatisantes : de la réglementation à la mise en œuvre	
		La naturalité : Au cœur de vos produits alimentaires	
		Les protéines végétales	
		Comment texturer vos produits alimentaires	
		Comment diminuer le sel dans vos produits alimentaires	
		Comment réduire les teneurs en sucre et matière grasse de vos produits alimentaires	
Modules « Comprendre l'entreprise agroalimentaire », « Production », « Conditionnement » et « Ensachage sur Flowpack » en IAA - pour opérateurs et conducteurs de ligne			

<b>INTERVENANT</b>	Nom-Prénom	<b>Nadège PERRET</b>
	Coordonnées	04 74 45 52 71 nperret@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement	Responsable NOVALIM – Qualité et Nutrition Depuis 2022

<b>FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR</b>	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Ingénieur AgroSup Dijon (<i>anciennement ENSBANA – Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l’Alimentation – spécialité Formulation</i>)</li> <li>✍ Ingénieur maître IUP Produit de Consommation Alimentaire Marseille – spécialité analyse</li> <li>✍ BTS Biochimie Lyon</li> </ul>
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>✍ Nutrition</li> <li>✍ Hygiène et sécurité alimentaire</li> <li>✍ Réglementation</li> <li>✍ Formulation</li> </ul>

<b>EXPERIENCES</b>	Expériences métier antérieures	✍ Chargée de mission Innovation NOVALIM	12 ans
		✍ Responsable Nutrition & Qualité (et formatrice)	5 ans
	Expériences d'interventions en formation	Hygiène et bonnes pratiques en IAA	<b>Depuis 2011</b>
		Le PMS : des Bonnes Pratiques d’Hygiène à l’HACCP	
		Rappels de l’HACCP et autres principes de qualité par le jeu	
		Etiquetage des produits alimentaires – règlement INCO	
		Etiquetage nutritionnel et allégations	
		Construire son HACCP	
		Comprendre la nutrition	
		Le diagnostic nutritionnel	
		La communication nutritionnelle	
		Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires : conventionnels, Clean label et Bio. Evolution des pratiques d’utilisation (section additifs nutritionnels)	
		Initiation à la microbiologie	
		Le contrôle qualité au quotidien en IAA	
La réglementation en alimentation infantile			
Conduire un audit interne ou un audit fournisseur			
Modules « Initiation à l’hygiène », « Composition d’un produit agro » et « les Bonnes pratiques d’hygiène en IAA » - pour opérateurs et conducteurs de ligne			

<b>INTERVENANT</b>	Nom-Prénom	<b>Marilou MARIN</b>	
	Coordonnées	04 74 45 52 04 mmarin@alimentec.com	
	Fonction exercée actuellement et missions	Chargée de projets innovation Depuis juin 2024 <ul style="list-style-type: none"> <li>/// Conduire les projets de développement de nouveaux produits (tous types d'applications) / optimisation de process</li> <li>/// Mener à bien des projets collectifs en collaboration avec nos partenaires, traitant de thématiques innovantes en agroalimentaire</li> </ul>	
<b>FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR</b>	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> <li>/// Diplôme d'ingénieur agroalimentaire, agronomie et environnement ISARA-Lyon, spécialisation en conception, production et industrialisation de produits alimentaires</li> <li>/// CAP cuisine – GRETA CFA François Rabelais Dardilly</li> </ul>	
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>/// R&amp;D</li> <li>/// Formulation</li> <li>/// Process</li> <li>/// Nutrition</li> <li>/// Diététique</li> <li>/// Qualité</li> <li>/// Réglementation</li> </ul>	
<b>EXPERIENCES</b>	Expériences métier antérieures	<ul style="list-style-type: none"> <li>/// Responsable unité autonome de production</li> <li>/// Cheffe de projets R&amp;D</li> </ul>	1 an 1 an
	Expériences d'interventions en formation	Gestion managériale pour la montée en compétence : Nouvel arrivant Bonnes pratiques d'hygiène Bonnes pratiques de fabrication	<b>Anciens postes</b>
		Animation de formation : « Food Safety Culture, Rappels HACCP et autres principes de Qualité par le jeu » et « Prévenir les risques professionnels dans les IAA par la mise en place de gestes et postures adaptées, par le jeu »	<b>Dans le poste ACTUEL</b>

<b>INTERVENANT</b>	Nom-Prénom	<b>Marie TISSOT</b>	
	Coordonnées	04 74 45 52 06 mtissot@alimentec.com	
	Fonction exercée actuellement et missions	<p>Chargée de projets Qualité et Innovation – Depuis Janvier 2025</p> <p>Technicienne R&amp;D et Formatrice Qualité - De juillet à décembre 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Réaliser des sessions de sensibilisations/formations agroalimentaire</li> <li>✓ Réaliser des recherches et synthèses bibliographiques, sur des thématiques innovantes</li> <li>✓ Accompagner les IAA dans leur démarche d’optimisation de la qualité par la mise en place de procédures qualité, réalisation d’audits, apport de conseils règlementaires...</li> <li>✓ Organiser et intervenir dans des webinaires, tables rondes et autres rencontres d’entreprises agro-alimentaires et avec nos partenaires</li> </ul>	
<b>FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR</b>	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Licence Qualité intégrée des aliments conditionnés – Université Lyon 1- Bourg en Bresse</li> <li>✓ BTS Diététique – Horizon Santé - Lyon</li> </ul>	
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Qualité : BPH, PMS, HACCP...</li> <li>✓ Hygiène et sécurité</li> <li>✓ Microbiologie</li> <li>✓ Prévention des risques par la mise en place de gestes et postures adaptés Formulation</li> <li>✓ Nutrition</li> <li>✓ Bases de l’agroalimentaire</li> </ul>	
<b>EXPERIENCES</b>	Expériences métier antérieures	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Coordinatrice qualité</li> <li>✓ Responsable qualité</li> <li>✓ Assistante qualité</li> </ul>	<p>8 mois</p> <p>3 mois</p> <p>4 mois</p>
	Expériences d’interventions en formation	<p>Animation de formation : « Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : des Bonnes Pratiques d’Hygiène à l’HACCP »</p> <p>Animation de formation : « Food Safety Culture, Rappels HACCP et autres principes de Qualité par le jeu » et « Prévenir les risques professionnels dans les IAA par la mise en place de gestes et postures adaptées, par le jeu »</p>	<b>Dans le poste ACTUEL</b>

<b>INTERVENANT</b>	Nom-Prénom	<b>Julie RAVANAT</b>
	Coordonnées	04 74 45 52 15 jlrvanat@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement	Directrice du Pôle Animation et Développement – SMTA Depuis 2004

<b>FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR</b>	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> <li>/// Diplômée d'ESC</li> <li>/// BTS Action commerciale</li> </ul>
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>/// Communication</li> <li>/// Marketing</li> <li>/// Emploi</li> <li>/// Formation</li> </ul>

<b>EXPERIENCES</b>	Expériences métier antérieures	<ul style="list-style-type: none"> <li>/// Directrice du Pôle Animation et Développement SMTA (depuis 2018)</li> <li>/// Responsable communication / emploi-formation</li> <li>/// Assistante de direction/communication SMTA</li> <li>/// Chargée d'événement</li> </ul>	
	Expériences d'interventions en formation	Formation « Les fondamentaux de l'agroalimentaire » « Trouver un emploi » « Professionnaliser sa candidature » depuis 2016 dans le cadre des formations AGRO PRO PULSE et Conduite d'Equipements Industriels	<b>Dans le poste ACTUEL</b>
		Formation de sensibilisation de collégiens et demandeurs d'emplois à l'agroalimentaire	
Intervenante auprès des Master et DUT Génie Bio : « optimiser sa recherche d'emploi/stage » et « élaborer son parcours professionnel personnel »			

<b>INTERVENANT</b>	Nom-Prénom	<b>Justine DRAGON</b>
	Coordonnées	04 28 99 10 94 jdragon@cluster-bio.com
	Fonction exercée actuellement	Chargée de projets développement des entreprises – CLUSTER BIO Depuis 2023

<b>FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR</b>	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> <li>/// Diplômée d'un Master, Innovation en Industries Alimentaires</li> <li>/// Licence professionnelle, Alimentation, Agroalimentaire spécialité Nutrition appliquée</li> </ul>
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>/// Développement produits, innovation, gestion de projets</li> <li>/// Conception, génie industriel...</li> </ul>

<b>EXPERIENCES</b>	Expériences métier antérieures	NC	
	Expériences d'interventions en formation	2022 : Les protéines végétales, perceptions consommateurs bio	<b>Dans le poste ACTUEL</b>
		Depuis 2022, une vingtaine de webinaire construits et animés	
		Accompagnement d'une quinzaine d'entreprises sur les développements produits	

<b>INTERVENANT</b>	Nom-Prénom	<b>Bastien BOISSONNIER</b>
	Coordonnées	04 75 25 97 00 bboissonnier@cluster-bio.com
	Fonction exercée actuellement	Chargée de projets filières bio – CLUSTER BIO Depuis 2019

<b>FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR</b>	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> <li>/// Diplômée Ingénieur Agronome – ENSAT Toulouse, spécialité agro-écologie : système de production &amp; territoire</li> <li>/// Classe préparatoire BCPST – Grenoble</li> <li>/// Formation « Devenir formateur occasionnel » - 2017</li> </ul>
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> <li>/// Agronomie – Agriculture biologique / Agroécologie</li> <li>/// Filières agricoles</li> <li>/// Achats et approvisionnement agro-alimentaires</li> <li>/// Animation de réunions et formations</li> </ul>

<b>EXPERIENCES</b>	Expériences métier antérieures	Animateur des Cuma de la Drôme (Accompagnement de collectifs et interventions en formation auprès d'agriculteurs)	
	Expériences d'interventions en formation	Interventions dans la Formation « Protéines Végétales » en 2022	<b>Dans le poste ACTUEL</b>