

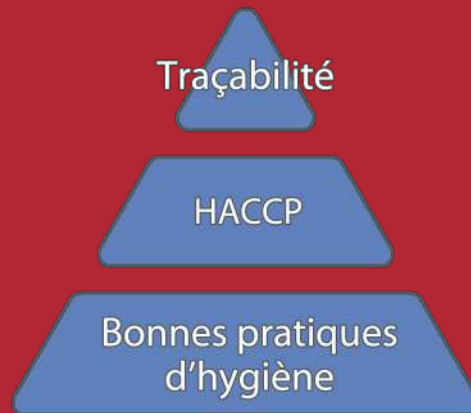


Newsletter du 20 mars 2025

Le PMS : des bonnes pratiques d'hygiène à l'HACCP 14 & 15 avril 2025

Apprenez à structurer votre **Plan de Maîtrise Sanitaire**, de l'hygiène à l'HACCP : réglementation, maîtrise des dangers, traçabilité... Tout pour garantir la sécurité alimentaire !

[Programme & Pré-inscription](#)



Nos prochaines formations

Vous souhaitez une formation spécifique, adaptée à vos besoins ? N'hésitez pas à nous solliciter !

[18 avril](#) : Les protéines végétales

[13 mai](#) : L'étiquetage nutritionnel et les allégations

[23 mai](#) : Les arômes et substances aromatisantes

[19 juin](#) : Revue de l'HACCP par le jeu



<https://www.mails-news.com/index.php?>

Programme fidélité : si vous effectuez plusieurs formations, bénéficiez d'une réduction :-)

[page=mail.ink&userId=0&newsletterId=3678&url=https://fr.calameo.com/read/006205447ae9ae](https://www.mails-news.com/index.php?newsletterId=3678&url=https://fr.calameo.com/read/006205447ae9ae)

[**Consulter le catalogue de formation**](#)

Webinaire



Des clés pour formuler en clean label vos gammes végétales

Intervention de **Caroline DEVELLE**,
Responsable R&D et process -
Novalim ALIMENTEC

[+ d'infos](#)

Actualité



Les règles de calcul du NUTRIScore ont évolué pour répondre aux impératifs de santé publique

NOVALIM peut renforcer vos équipes en matière de nutrition, de formulation-développement produit : nos formations

NOVALIM met également à disposition divers outils : accompagnement, forfait conseil, formation, actions collectives

NOVALIM-ALIMENTEC
155 Rue Henri de Boissieu
01000 BOURG EN BRESSE

Tel: 04 26 84 27 88
Mail: novalim@alimentec.com

Nota Bene : merci de ne pas répondre à cette adresse mail.

Pour toutes vos communications, préférez : novalim@alimentec.com



NOVALIM-ALIMENTEC

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

