



Newsletter du 10 juillet 2025

SAVE THE DATE

Les Rendez-Vous Ingrédients

7 octobre 2025

Technopôle Alimentec – Bourg-en-Bresse

Découvrez les ingrédients et solutions de demain pour vos innovations !

Vous êtes un professionnel de l'agroalimentaire à la recherche de :

- » **Ingrédients naturels** et **clean label**
- » **Alternatives aux additifs** controversés
- » **Idées concrètes** pour vos nouveaux **développements produits**

Participez à la **2^e édition des Rendez-vous Ingrédients** et découvrez des **solutions concrètes pour vos projets** !

Des démonstrations, des solutions naturelles, des contacts qualifiés :
ne ratez pas cette journée unique !

Les rendez-vous

INGRÉDIENTS #2



🎯 Pourquoi venir ?

- Un **parcours de visite guidé** pour rencontrer tous les exposants sans rien manquer
- Des **démonstrations techniques** en conditions réelles dans notre halle technologique
- Des **échanges directs** avec des experts et fournisseurs innovants
- Des **inspirations concrètes** pour vos prochains lancements

Un petit aperçu ...



-> **JRS Rettenmaier France**, spécialiste des fibres diététiques, fonctionnelles et de texturants sera présent.

Et bien **d'autres acteurs innovants du secteur...**

[Plus d'infos sur la 1ère édition](#)

Rendez-vous le 7 octobre au Technopole Alimentec

Inscription gratuite et obligatoire
Pour plus d'informations : novalim@alimentec.com

[Je m'inscris ...](#)

Nos actualités...



Youpi ! Notre étude* sur les alternatives aux céréales est disponible !

De 2024 à 2025, nous avons mené une action collective dédiée aux céréales alternatives en Auvergne-Rhône-Alpes.

L'objectif :

- Fournir aux transformateurs des outils concrets pour intégrer les céréales alternatives dans leurs développements produits.
- Identifier le **potentiel de transformation** des céréales alternatives dans la région
- **Valoriser ce potentiel** en favorisant les échanges entre les acteurs de la filière

[En savoir plus sur notre étude](#)

*réalisé avec le soutien financier du DINAI

Nouvelle formation chez NOVALIM : La lactofermentation des légumes

Au programme :

Introduction à la lactofermentation :

principes et mécanisme

- Panorama du marché
- Analyse sensorielle des produits
- Intérêts des légumes lactofermentés
- Sources d'approvisionnement
- Processus de fabrication des légumes lactofermentés
- Industrialisation



[En savoir plus sur notre formation](#)

Retrouvez également toutes nos actualités sur LinkedIn

[LinkedIn Novalim Alimentec](#)

NOVALIM-ALIMENTEC

155 Rue Henri de Boissieu
01000 BOURG EN BRESSE

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

Tel: 04 26 84 27 88

Mail: novalim@alimentec.com

Pour toutes vos communications, préférez :

novalim@alimentec.com



NOVALIM-ALIMENTEC

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

