



Newsletter du 15 octobre 2025

## Formation TEXTURANTS

Comment texturer vos produits alimentaires

6 novembre 2025

🍷 Optimisez la texture de vos produits grâce à une maîtrise pointue des agents de texture !

Lors de cette journée de formation, vous approfondirez vos connaissances sur les propriétés fonctionnelles des texturants (amidon modifié, gommés, pectines, etc.), leur sélection en fonction du produit et du process, et leur intégration dans des formulations Clean Label et Bio.

Une mise en pratique au Centre d'Essais du Technopole Alimentec viendra concrétiser les apprentissages.



[Programme et pré-inscription](#)

## Formation SENIORS

Les approches clés pour développer des produits spécifiquement adaptés aux besoins des seniors autonomes

18 novembre 2025



**Innovier pour les seniors autonomes !**

Découvrez comment concevoir des produits parfaitement adaptés aux besoins nutritionnels et aux attentes des seniors. Une journée de formation pratique pour maîtriser les leviers clés du développement produit et tester des concepts concrets

[Programme et pré-inscription](#)



# Nos prochaines formations

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



**27 novembre :** Le diagnostic nutritionnel un outil pour communiquer et innover

**9 décembre :** Les arômes et substances aromatisantes

**15 & 16 décembre :** Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires (conventionnels, clean label et bio)

**18 décembre :** La réglementation en alimentation infantile

## Découvrez la programmation 2026

[Consulter le catalogue de formation](#)

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

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



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

Tél : 04 26 84 27 88  
Mail : [novalim@alimentec.com](mailto:novalim@alimentec.com)

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

Pour toutes vos communications, préférez :  
[novalim@alimentec.com](mailto: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](#)

