

CV thèque

Formateurs NOVALIM

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

FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	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

EXPERIENCES	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	Depuis 2011
		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			

INTERVENANT	Nom-Prénom	Nadège PONTON
	Coordonnées	04 74 45 52 71 nponton@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement	Responsable NOVALIM – Qualité et Nutrition Depuis 2022

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

EXPERIENCES	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	Depuis 2011
		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			

INTERVENANT	Nom-Prénom	Marilou MARIN	
	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"> /// Conduire les projets de développement de nouveaux produits (tous types d'applications) / optimisation de process /// Mener à bien des projets collectifs en collaboration avec nos partenaires, traitant de thématiques innovantes en agroalimentaire 	
FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> /// Diplôme d'ingénieur agroalimentaire, agronomie et environnement ISARA-Lyon, spécialisation en conception, production et industrialisation de produits alimentaires /// CAP cuisine – GRETA CFA François Rabelais Dardilly 	
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> /// R&D /// Formulation /// Process /// Nutrition /// Diététique /// Qualité /// Réglementation 	
EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	<ul style="list-style-type: none"> /// Responsable unité autonome de production /// Cheffe de projets R&D 	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	Anciens postes
		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 »	Dans le poste ACTUEL

INTERVENANT	Nom-Prénom	Marie TISSOT	
	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&D et Formatrice Qualité - De juillet à décembre 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Réaliser des sessions de sensibilisations/formations agroalimentaire ✓ Réaliser des recherches et synthèses bibliographiques, sur des thématiques innovantes ✓ 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... ✓ Organiser et intervenir dans des webinaires, tables rondes et autres rencontres d’entreprises agro-alimentaires et avec nos partenaires 	
FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Licence Qualité intégrée des aliments conditionnés – Université Lyon 1- Bourg en Bresse ✓ BTS Diététique – Horizon Santé - Lyon 	
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Qualité : BPH, PMS, HACCP... ✓ Hygiène et sécurité ✓ Microbiologie ✓ Prévention des risques par la mise en place de gestes et postures adaptés Formulation ✓ Nutrition ✓ Bases de l’agroalimentaire 	
EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Coordinatrice qualité ✓ Responsable qualité ✓ Assistante qualité 	<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>	Dans le poste ACTUEL

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

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

EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	<ul style="list-style-type: none"> /// Directrice du Pôle Animation et Développement SMTA (depuis 2018) /// Responsable communication / emploi-formation /// Assistante de direction/communication SMTA /// Chargée d'événement 	
	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	Dans le poste ACTUEL
		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 »			

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

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

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

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

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

EXPERIENCES	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	Dans le poste ACTUEL