



Newsletter du 2 décembre 2025

Les Rendez-Vous Ingrédients

9 juin 2026

JE VEUX EXPOSER

Exposez votre savoir-faire et boostez votre visibilité auprès des professionnels de l'agroalimentaire !

Vous développez des **ingrédients naturels**, **clean label**, ou **fonctionnels** adaptés aux attentes du secteur agroalimentaire ?

Participez à la 2e édition des **Rendez-vous Ingrédients**, sur le thème de « **La Naturalité dans tous ses états** », le **9 juin 2026** au **Technopole Alimentec**.

Un format unique pour mettre vos innovations en valeur, en **conditions réelles d'utilisation** (Centre d'Essais du Technopole Alimentec).

Chaque visiteur passe sur tous les stands selon un **parcours prédéfini**
! Résultat : 0 contact manqué, 100% de visibilité !



💡 Ce qui fait la différence ?

Contrairement aux salons classiques, vous pourrez **réaliser des démonstrations concrètes** de vos ingrédients **dans notre Centre d'Essais** (halle technologique), auprès d'un public ciblé de professionnels agroalimentaires.

Un vrai levier pour transformer l'intérêt en opportunités commerciales.

⌚ Présentez, testez, rencontrez !

En exposant, vous pourrez :

- 🍽️ **Réaliser des mises en application de vos solutions en live** dans notre centre d'essais
- 🌱 **Valoriser votre entreprise et vos gammes**
- 🤝 **Rencontrer et prospecter des décideurs** du secteur agroalimentaire lors de rendez-vous B2B
- 🚀 **Booster votre visibilité** via notre site, LinkedIn et une campagne ciblée à 3600 contacts pro
- 🚀 **Affirmer votre positionnement** innovant auprès d'un public professionnel qualifié

Tarif exposant : 890€ HT

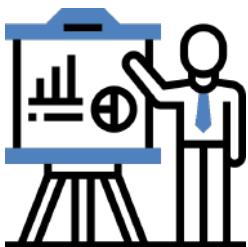
Pour plus d'informations : novalim@alimentec.com

Nos prochaines formations

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

15 & 16 décembre : Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires

18 décembre : La réglementation en alimentation infantile



15 janvier : L'étiquetage de vos produits alimentaires : règlement INCO

22 & 23 janvier : Naturalité : Formuler en Clean label et Bio - focus sur les alternatives à l'utilisation de nitrates et nitrites en charcuterie

3 mars : Les céréales alternatives

Programme fidèle : Si vous effectuez plusieurs formations, bénéficiez d'une réduction :>
page=mailLink&userId=0&am
p;newsletterId=3678&url=https
://fr.calameo.com/read/006205447a
e9ae50f9cb63

La certification qualité a été délivrée dans la catégorie d'actions suivantes :>
authId=ZGQZPReytJWR">

Retrouvez également toutes nos actualités sur LinkedIn

Consulter le catalogue de formation

LinkedIn Novalim Alimentec



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

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

[Se désinscrire](#)



Envoyé avec
Brevo