



Newsletter du 2 décembre 2025

WEBINAIRE TECHNO

3 février 2026

Analyse de la stabilité des dispersions
pour l'industrie alimentaire

MultiScan : Une méthodologie pour l'optimisation accélérée des formulations, la prévision de la durée de conservation et le contrôle qualité

dataphysics

Understanding Interfaces



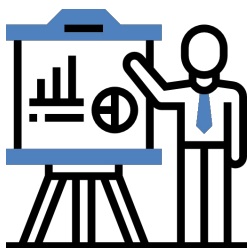
S'inscrire au webinaire

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

[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



[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](#)

