

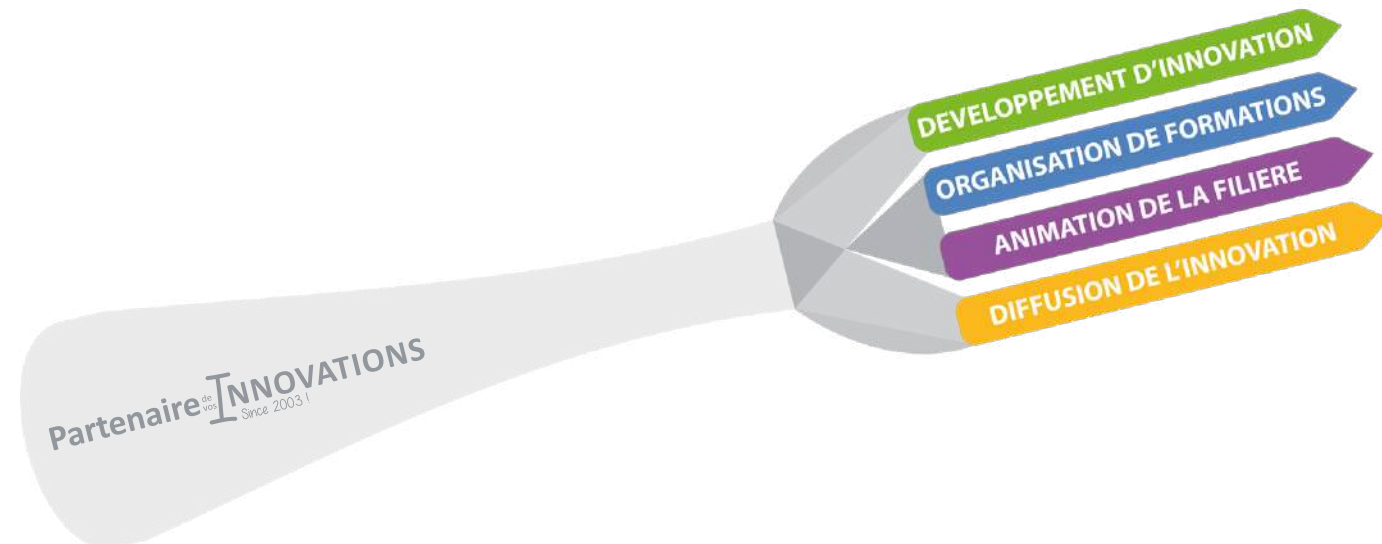
NOVALIM / Syndicat Mixte du Technopole Alimentec

📍 155, rue Henri de Boissieu 01000 Bourg-en-Bresse

☎ +33 (0)4 26 84 27 88

🌐 www.alimentec.com

@ novalim@alimentec.com



2026-Mars-COM-Plaquette.Novalim-V.1



NOVALIM, service du Syndicat Mixte du Technopole Alimentec, intervient depuis 2003 auprès **des entreprises et des créateurs du secteur agroalimentaire** (industries agroalimentaires, équipementiers et fabricants d'emballage).

Il opère dans les 4 domaines suivants :

-  **Le Développement de projets innovants**
-  **L'organisation de formations**
-  **La diffusion de l'Innovation**
-  **L'Animation de la filière**

NOVALIM s'appuie sur les outils et dispositifs proposés par le Syndicat Mixte du Technopole Alimentec : pépinière d'entreprises, Centre d'Essais du Technopole Alimentec (CETA), Plateforme Technologique Innovante Alimentec - *Emballages et Aliments*, et travaille en collaboration avec les acteurs du Technopole Alimentec.

Plus d'infos sur www.alimentec.com

DÉVELOPPEMENT DE PROJETS INNOVANTS

NOVALIM accompagne les entreprises dans la mise au point de produits et process en intervenant sur :

- La formulation produit
- La mise au point / optimisation de process et l'industrialisation
- La nutrition
- La réglementation

Quelques exemples :

- ✓ Dév. d'une sauce vinaigrette en Clean Label
- ✓ Dév. d'une gamme de boisson en poudre pour sportif
- ✓ Acpt mise en œuvre de protéines de lait dans des applications de prod finis
- ✓ Acpt à la certification IFS V7
- ✓ Acpt réduction en nitrates et nitrites des saucisses
- ✓ Dév. de boissons gazeuses à base de plantes
- ✓ Optimisation de la durée de conservation des tartinades de légumes bio
- ✓ ...

NOVALIM s'engage également au sein de la Plateforme Technologique Innovante Alimentec sur les axes :

- Produit / Process
- Nutrition / Hygiène



NOVALIM s'appuie sur le CETA pour la fabrication de prototypes, de la formulation...du process... au conditionnement



ORGANISATION DE FORMATIONS

NOVALIM propose des sessions de formations techniques inter, intra-entreprise, individuelles et/ou sur-mesure, sur les thèmes suivants :

- Formulation - développement de produits
- Nutrition
- Hygiène et Qualité
- Les fondamentaux de l'agroalimentaire

Quelques exemples :

- ✓ Les arômes et substances aromatisantes
- ✓ Les protéines végétales
- ✓ Rappels de l'HACCP et autres principes de qualité par le jeu
- ✓ Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : Des Bonnes Pratiques d'Hygiène à l'HACCP
- ✓ L'étiquetage de vos produits alimentaires : règlement INCO
- ✓ ...



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

DIFFUSION DE L'INNOVATION

NOVALIM organise sur les thèmes de l'innovation produit, process ou emballage

- Des conférences gratuites (Mardis de l'Agro),
- Des ateliers thématiques (Matinées et Webinaires : Techno, Ingrédients et Emballages)
- Des colloques



ANIMATION DE LA FILIÈRE

NOVALIM fédère les entreprises de la filière agroalimentaire à l'échelle régionale, autour de problématiques communes, à travers :

Les actions collectives :

- ✓ Le clean label : reformulation d'une panna cotta, de tenders de poulet hallal
- ✓ Etude de valorisation de co-produits (tourteaux d'huile de noix/noisette, drêches de brasserie) en alimentation humaine

La sensibilisation des jeunes via l'organisation des concours INNOV'ALIMENT :

