



Newsletter du 25 mars 2026

LES ENJEUX ACTUELS DE L'ALIMENTATION DU JUNIOR : formuler clean, équilibré et durable



Des consommateurs aux besoins spécifiques

La population junior est marquée par deux phases clés : **la croissance et la puberté**.

Dès le plus jeune âge, certains risques de santé peuvent apparaître, comme l'obésité, le diabète de type 2 ou encore les maladies cardiovasculaires.

L'alimentation joue donc un rôle déterminant.

C'est également durant cette période que se construisent les **habitudes alimentaires et comportements**, souvent ancrés pour toute la vie.

Dans ce contexte, il est essentiel de prendre en compte leurs **besoins nutritionnels spécifiques** afin de formuler des produits réellement adaptés.

Les juniors : des influenceurs d'achat

Selon les chiffres de l'INSEE, 17% de la population française est âgée de 4-17 ans au 1^{er} janvier 2026. **Les juniors représentent des consommateurs non-acheteurs, mais avec un pouvoir d'influence sur l'acte d'achat.**

Les enfants interviennent dans la décision familiale d'acte d'achat pour 54 % pour les produits frais laitiers, 51 % pour les boissons et 49 % pour les pâtisseries (*Opinéa 2017*)

Ce sont des consommateurs déjà engagés :

52% des + de 14 ans ont une éco-conscience (*source Eastlake, 2025*)

La génération Alpha (née après 2012) adoptera selon une étude Ipsos 2024, plus facilement les régimes à base de végétaux, car sensibilisée depuis le plus jeune âge

Proposer une alimentation saine et durable est plus que jamais d'actualité pour les juniors.

💡 Projet porté par Novalim

💡 Avec le soutien financier du DINAIL –
Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté
alimentaire.



Webinaire

BOOSTEZ LA PERFORMANCE DE VOTRE ENTREPRISE ALIMENTAIRE

Mardi 21 avril - 11h30 à 12h30



Vous avez été nombreux à répondre à notre enquête sur la **performance industrielle** menée dans le cadre de l'action collective de **Novalim** et du **Pôle Agro Loire**. Un grand merci à vous !

Vos contributions nourrissent une véritable dynamique : elles nous permettent d'identifier vos besoins réels et de poser les bases d'un futur programme d'accompagnement sur mesure pour les TPE/PME agroalimentaires.

Pour partager ces enseignements, nous vous invitons à un **webinaire le mardi 21 avril de 11h30 à 12h30.**

Nous y présenterons les principaux résultats de l'enquête, les freins identifiés dans les entreprises agroalimentaires ainsi que des pistes concrètes pour optimiser votre performance industrielle.

Même si vous n'avez pas participé à l'enquête, **vous êtes les bienvenus !**

Rejoignez-nous pour contribuer à cette dynamique collective !

[S'inscrire au webinaire](#)

💡 Projet porté par **Novalim** et le **Pôle Agro Loire**



💡 Avec le **soutien financier du DINAIL – Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.**



Nos prochaines formations

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



5 mai : Construisez votre HACCP

28 & 29 mai : Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires (conventionnels, Clean Label et Bio)

2 juin : L'étiquetage nutritionnel et les allégations

26 juin : Comment texturer vos produits alimentaires

17 & 18 septembre : Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : Des Bonnes Pratiques d'Hygiène à l'HACCP

9 juin : Les Rendez-Vous Ingrédients - S'inscrire en tant qu'exposant

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

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](#)

