



Newsletter du 15 avril 2026

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 **DINAI** –
Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.



RDV INGREDIENTS #2

"La Naturalité dans tous ses états"

Mardi 9 juin - Technopole Alimentec

Événement gratuit sur inscription



Professionnels de l'agroalimentaire,
vous recherchez des **ingrédients naturels, clean label, ou fonctionnels ?**
Cette 2ème édition des Rendez-vous Ingrédients est pour vous !

PROGRAMME

9h – 9h30 : Accueil café et Introduction de la journée par Novalim et Ici AgriFood

9h30 – 10h : « **La naturalité en pratique : leviers d'action pour les industriels agroalimentaires** » de Caroline DEVELLE – Novalim

10h15 – 12h15 : **Démonstrations** dans le Centre d'Essais du Technopole Alimentec

12h30 – 13h30 : Buffet déjeunatoire (à la charge des participants)

13h45 – 15h15 : Suite des démonstrations

15h30 – 17h30 : **RDV d'affaires***

**Rendez-vous d'affaires confidentiels avec les fournisseurs sur inscription*

S'inscrire en tant que visiteur

 Organisé par Novalim



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](#)

