



Newsletter du 22 avril 2026

Formation

COMMENT TEXTURER VOS PRODUITS ALIMENTAIRES

Vendredi 26 juin



🍷 Et si la texture devenait votre meilleur levier d'innovation produit ?

Dans un marché agroalimentaire où l'expérience sensorielle fait la différence, maîtriser la texture n'est plus une option. C'est un véritable atout pour séduire, fidéliser... et se démarquer.

La formation « **Comment texturer vos produits alimentaires** » vous donne toutes les clés pour passer de l'intuition à la maîtrise : comprendre les propriétés des texturants (amidons, gommes, pectines...), choisir les bons ingrédients selon vos applications, et optimiser vos formulations, y compris en **Clean Label et Bio**.

💡 Au programme : apports techniques, conseils concrets... et surtout **mise en pratique** au Centre d'Essais du Technopole Alimentec pour tester, manipuler et mieux comprendre les comportements des agents de texture.

Une journée pour transformer vos produits... et votre approche formulation.

Que vous soyez en R&D, formulation ou qualité, repartez avec des solutions directement applicables à vos projets.

Se préinscrire à la formation

RDV INGREDIENTS #2

"La Naturalité dans tous ses états"

Mardi 9 juin - Technopole Alimentec

Événement gratuit sur inscription



Fibers for Life.



EXBERRY®

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](#)

