



Newsletter du 7 mai 2026

Formation

BOOSTEZ LA PERFORMANCE DE VOTRE ENTREPRISE ALIMENTAIRE

Tronc commun : **Mardi 30 juin** - 9h à 12h
Ateliers : **Jeudi 24 septembre** - 9h à 17h30



Et maintenant, on passe à la mise en pratique.

Suite au webinar dédié à la performance industrielle, une chose ressort clairement : les enjeux sont bien identifiés... mais leur mise en œuvre reste un défi au quotidien.

👉 Pour aller plus loin, Novalim et le Pôle Agroalimentaire Loire & Alentours vous proposent une **formation dédiée à l'amélioration de la performance des entreprises alimentaires.**

🎯 Objectifs :

- Identifier et s'appropriier les indicateurs pertinents pour une activité agroalimentaire
- Construire et utiliser des tableaux de bord efficaces

- Piloter ses indicateurs et impliquer les équipes
- Comprendre, calculer et optimiser ses marges grâce à un outil de calcul.
- Appliquer une méthodologie de reformulation nutritionnelle et durable d'un produit alimentaire. Mettre en valeur ses produits selon ses forces et faiblesses au regard des indicateurs de performance sélectionnés

💡 Cette formation s'adresse aux dirigeants et équipes des TPE/PME agroalimentaires souhaitant avancer de manière pragmatique, à partir de leurs réalités terrain.

📅 Tronc commun : **Mardi 30 juin** - 9h à 12h
📅 Ateliers : **Jeudi 24 septembre** - 9h à 17h30

👉 **Passez de l'analyse à l'action et engagez une dynamique d'amélioration durable.**

En savoir +
et
S'inscrire à la formation

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



💡 Avec le soutien financier du **DINAIL** –
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



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 !



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

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](#)

