



Newsletter du 21 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 si vous appreniez à identifier des indicateurs pertinents à votre activité en les mobilisant dans des tableaux de bord efficaces ?

Le 30 juin, de 9h à 12h (en visioconférence), nos formatrices vous accompagneront pour structurer votre démarche de performance industrielle et vous apprendrons à fédérer vos équipes autour du pilotage par le biais d'indicateurs ciblés.

A l'issue de cette première partie de formation, vous pourrez concrétiser vos acquis au sein de votre activité par une mise en œuvre directe.

Programme de la partie 1 - Piloter sa performance par les indicateurs


- Identifier les indicateurs réellement pertinents pour son activité
- Construire des tableaux de bord efficaces et mobilisateurs
- Fédérer ses équipes autour du pilotage du tableau de bord et organiser vos communications
- Concrétiser les acquis de la formation par une mise en œuvre individuelle (indicateurs & leviers d'action)

 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 (visioconférence) : **Mardi 30 juin** - 9h à 12h
Ateliers : **Jeudi 24 septembre** - 9h à 17h30

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 !



[2 juin](#) : L'étiquetage nutritionnel et les allégations

[18 & 25 juin](#) : L'hygiène et les bonnes pratiques en IAA

[26 juin](#) : Comment texturer vos produits alimentaires

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

[25 septembre](#) : Les approches clés pour développer des produits spécifiquement adaptés aux besoins des seniors autonomes

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](#)

