



Newsletter du 27 mai 2026

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



Entre préférences et perceptions déterminantes des choix alimentaires

Quels sont les facteurs qui influencent réellement les choix alimentaires des juniors ?

Préférences gustatives, perceptions sensorielles, habitudes de consommation ou encore fréquence d'exposition aux aliments jouent un rôle déterminant dans l'acceptation des produits par les enfants et adolescents.

Découvrez les principaux enseignements issus du projet « Les enjeux actuels de l'alimentation du junior : formuler clean, équilibré et durable »

[En savoir +](#)

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.



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

[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



REPUBLIQUE FRANÇAISE

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](#)

