



Newsletter du 4 juin 2026

Formation

BOOSTEZ LA PERFORMANCE DE VOTRE ENTREPRISE ALIMENTAIRE

Tronc commun (visio) : **Mardi 30 juin** - 9h à 12h

Ateliers pratiques (présentiel) : **Jeudi 24 septembre** - 9h à 17h30



Inscriptions ouvertes jusqu'au 12 juin - Nombre de places limité

- Formation ciblée TPE/PME
- Format hybride : 3h en visioconférence + 1 journée d'ateliers pratiques en présentiel

• Tarifs selon la taille de l'entreprise (exemple : gratuité pour les TPE adhérentes/clients; 225€ HT pour les PME adhérentes/clients ...)

Avantages de la formation :

- Comprendre pour piloter efficacement son suivi d'activité
- Exercices pratiques pour une application immédiate et personnalisée
- Echanges avec des TPE/PME rencontrant les mêmes problématiques que vous

Réservez votre place dès maintenant !

💡 Projet porté par Novalim et le Pôle Agro Loire



PôleAgro 42
— Les compétences en réseau —

💡 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.



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 !



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

1er octobre : Rappels de l'HACCP et autres principes de qualité par le jeu : Les minis-jeux "CraNovalim"

Découvrez la programmation 2026

Consulter le catalogue de formation

Programme fidélité : Si vous effectuez plusieurs formations, bénéficiez d'une réduction :-)



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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](#)

