Programme de Formation

Levures et moisissures : identifier les contaminants fongiques dans les aliments (réf : LB013_2026)

Organisation

Durée : 21 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire souhaitant appréhender les techniques d'identification fongique

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les bases théoriques de mycologie et d'écologie fongique en agroalimentaire
- Identifier les contaminants fongiques dans les aliments
- Lister les différentes techniques d'identification (macroscopique, microscopique, moléculaire)
- Identifier les facteurs de développement des levures et moisissures
- Décrire les risques sanitaires liés aux mycotoxines
- Appliquer les techniques d'observation et d'identification lors de travaux pratiques en laboratoire de mycologie

Description

Les levures et moisissures sont des alliées technologiques essentiels des IAA, mais peuvent aussi être de véritables fléaux lorsqu'elles sont à l'origine d'altération.

Cette formation vous permettra d'acquérir les connaissances fondamentales en mycologie alimentaire et d'appréhender les principales techniques d'identification, étape indispensable à la maîtrise de ces microorganismes.

Contenu :

L'objectif de ces journées est d'aborder les questions pratiques suivantes :

- Quel est le contaminant fongique présent dans mon produit ? (Techniques d'identification)
- Quelle est l'origine des contaminants fongiques ? (Traçabilité, cartographie d'atelier, problématique de nettoyage)
- Quels sont les risques associés à ce type de contaminants ? (Altérations et sécurité sanitaire)

- Génaralités / rappels théoriques
  - Différences entre champignons et autres microorganismes en agroalimentaire
  - Différences entre levures et moisissures
  - Taxonomie
  - Méthodes d'identification des moisissures
  - Ecologie des champignons

- Généralités sur les levures
- Explication des différentes méthodes d'identification

- Travaux pratiques en laboratoire. Les expériences réalisées viseront à identifier les levures et moisissures rencontrées en IAA.
  - Techniques d'analyse abordées :
    - Observations morphologiques macroscopiques et microscopiques
    - Analyse biochimique (galerie biochimique ID32C)
    - Analyse physico-chimique (spectrométrie IRTF)
    - Analyse moléculaire (analyse de séquence ITS, analyse de séquence D1/D2)
  - Familles concernées : Levures, Zygomycètes, Ascomycètes, Deutéromycètes
  - Typage / cartographie d'atelier (et quantification)
  - Sécurité alimentaire : Mycotoxines et toxicologie

Prérequis

Etre familiarisé avec les techniques de laboratoire en microbiologie

Modalités pédagogiques

Formation basée sur une approche pratique en laboratoire de mycologie, combinée avec des exposés thématiques, visant à répondre à des problématiques industrielles.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr