Programme de Formation

Gérer une contamination fongique en Industrie Agroalimentaire (réf : LB019)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Professionnels de l'Industrie Agroalimentaire impliqués dans la gestion des contaminations microbiologiques et des non-conformités : responsables et techniciens qualité, sécurité des aliments, laboratoire, microbiologie, production, hygiène, nettoyage, désinfection, R et D ou industrialisation.

Objectifs pédagogiques

- Décrire et expliquer la place des levures et moisissures en agroalimentaire, leur diversité, leur écologie, leurs facteurs de développement et les risques associés, notamment en matière d'altération et de mycotoxines.
- Identifier les intérêts et limites des principales méthodes d'observation, d'identification et de typage des contaminants fongiques.
- Appliquer une démarche structurée d'investigation face à une contamination fongique : recueil d'informations, formulation d'hypothèses, choix des analyses et interprétation des premiers résultats.
- Analyser les résultats d'investigation, évaluer les causes probables et élaborer un plan d'action opérationnel de maîtrise et de suivi.

Description

Les levures et moisissures occupent une place particulière en industrie agroalimentaire : certaines sont recherchées pour leurs rôles technologiques, tandis que d'autres peuvent être responsables d'altérations, de pertes produits, de non-conformités ou de situations de crise.

Face à une contamination fongique, l'enjeu n'est pas seulement d'identifier le contaminant, mais de comprendre son origine, d'évaluer les risques associés et de construire une réponse opérationnelle adaptée.

Cette formation propose une approche appliquée de la gestion des contaminations fongiques en IAA. Elle combine apports scientifiques, familiarisation avec les outils d'observation et d'identification, et jeu d'investigation en conditions proches d'une problématique industrielle.

L'objectif n'est pas de former des experts en mycologie de laboratoire, mais de permettre aux participants de mieux piloter une investigation, de dialoguer avec les laboratoires et de prendre des décisions argumentées en situation de contamination.

Contenu :

- Place des organismes fongiques en agroalimentaire

- Diversité taxonomique, phénotypique et écologie
- Mycotoxines et enjeux sanitaires
- Observations pratiques de levures et moisissures
- Lancement du jeu d'investigation
- Formulation des hypothèses et stratégie d'investigation
- Méthodes d'identification des levures et moisissures
- Mesures de maîtrise des contaminants fongiques en IAA
- Résolution du jeu d'investigation, restitution et évaluation des acquis
- Construction du diagnostic et du plan d'action

Prérequis

Être impliqué dans la gestion de problématiques qualité, hygiène ou sécurité des aliments en industrie agroalimentaire.
La maîtrise experte des techniques de laboratoire en mycologie n'est pas nécessaire.

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques ciblés, d'observations pratiques, d'échanges autour de cas industriels, de mise en situation sous forme de jeu d'investigation, d'interprétation collective de résultats analytiques et de construction d'un plan d'action.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas et 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