

Fermentation alimentaire contrôlée : du traditionnel à l'industriel (produits laitiers, boissons, légumes)

Lien : https://afrique-formation.com/formation/fermentation-alimentaire-controlee-du-traditionnel-a-lindustriel-produits-laitiers-boissons-legumes

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA245

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre les principes microbiologiques et biochimiques de la fermentation alimentaire.
- ✔ Maîtriser les techniques traditionnelles et industrielles de fermentation.
- ✔ Sélectionner les matières premières et les cultures de fermentation adaptées.
- ✔ Produire des aliments fermentés sûrs, stables et de haute qualité.
- ✔ Concevoir et piloter un procédé industriel de fermentation.
- ✔ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de sécurité alimentaire.
- ✔ Contrôler les paramètres critiques influençant la qualité des produits fermentés.
- ✔ Développer des produits innovants répondant aux attentes des consommateurs.
- ✔ Optimiser les performances techniques, économiques et environnementales de la production.
- ✔ Respecter les exigences réglementaires, les normes de qualité et les obligations de traçabilité.
- ✔ Mettre en place un système de contrôle qualité tout au long du procédé de fabrication.
- ✔ Concevoir un projet complet de production et de commercialisation de produits fermentés.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de la fermentation alimentaire

- Principes biologiques et biochimiques de la fermentation
- Rôle des micro-organismes (bactéries, levures, moisissures)
- Types de fermentation : lactique, alcoolique, acétique et autres

2 / Microbiologie appliquée aux aliments fermentés

- Identification et sélection des cultures de fermentation
- Ferments indigènes et cultures starters
- Gestion de la flore microbienne et prévention des contaminations

3 / Matières premières et préparation des substrats

- Sélection et contrôle de la qualité des matières premières
- Prétraitement des produits laitiers, végétaux et boissons
- Paramètres influençant la fermentation

4 / Fermentation des produits laitiers

- Fabrication des yaourts, laits fermentés et fromages
- Maîtrise des cultures lactiques
- Contrôle de la qualité et de la sécurité des produits laitiers

Afrique Formation

5 / Fermentation des boissons

- Fabrication des boissons fermentées traditionnelles et industrielles
- Contrôle des levures et de la fermentation alcoolique
- Stabilisation, clarification et conditionnement

6 / Fermentation des légumes et produits végétaux

- Techniques de lactofermentation
- Production de légumes fermentés à haute valeur nutritionnelle
- Conservation, qualité et durée de vie des produits

7 / Conception et conduite des procédés industriels

- Dimensionnement des équipements de fermentation
- Gestion des paramètres critiques (température, pH, oxygène, temps)
- Automatisation et contrôle des procédés

8 / Hygiène, qualité et sécurité sanitaire

- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF)
- Mise en œuvre de la méthode HACCP
- Contrôle microbiologique et traçabilité

9 / Innovation, développement de produits et valorisation

- Développement de nouveaux produits fermentés
- Ferments probiotiques et aliments fonctionnels
- Tendances du marché et innovation agroalimentaire

10 / Conditionnement, conservation et commercialisation

- Choix des emballages adaptés
- Techniques de conservation et logistique

Afrique Formation

- Réglementation, étiquetage et mise sur le marché

11 / Gestion de la production et performance industrielle

- Planification et organisation de la production
- Indicateurs de performance, rendement et qualité
- Optimisation des coûts et amélioration continue

12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Élaboration d'un procédé complet de fermentation alimentaire
- Conception d'une unité de production adaptée à un produit fermenté
- Contrôle qualité, analyse des résultats et plan de commercialisation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

08 au 17 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 14 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 09 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 Juil. au 04 Août 2027	Présentiel - Casablanca
20 au 29 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Document généré le 18/11/2026 — Réf : AA245
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation