

Huiles végétales de qualité : extraction, raffinage et diversification (palme, karité, moringa, niger, baobab)

Lien : https://afrique-formation.com/formation/huiles-vegetales-de-qualite-extraction-raffinage-et-diversification-palme-karite-moringa-niger-baobab

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA247

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 caractéristiques techniques, nutritionnelles et économiques des principales huiles végétales africaines.
- ✔ Maîtriser les procédés d'extraction mécanique et par solvants.
- ✔ Mettre en œuvre les techniques de raffinage permettant d'obtenir des huiles de haute qualité.
- ✔ Garantir la qualité, la sécurité sanitaire et la conformité des huiles produites.
- ✔ Préserver les propriétés nutritionnelles et fonctionnelles des huiles végétales.
- ✔ Développer des produits innovants destinés aux secteurs alimentaire, cosmétique et pharmaceutique.
- ✔ Valoriser les coproduits afin d'améliorer la rentabilité des unités de transformation.
- ✔ Optimiser les opérations de conditionnement, de stockage et de commercialisation.
- ✔ Mettre en place un système de gestion performant pour une unité de production d'huiles végétales.
- ✔ Répondre aux exigences des normes, certifications et marchés d'exportation.
- ✔ Concevoir un projet industriel viable dans la filière des huiles végétales.
- ✔ Développer une chaîne de valeur durable intégrant qualité, innovation et économie circulaire.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Panorama des huiles végétales et opportunités de marché

- Caractéristiques des huiles de palme, de karité, de moringa, de niger et de baobab
- Valeur nutritionnelle, cosmétique, pharmaceutique et industrielle
- Tendances des marchés locaux et internationaux

2 / Matières premières et gestion de la qualité

- Sélection des fruits, graines et noix oléagineuses
- Récolte, transport, séchage et stockage
- Préservation de la qualité avant transformation

3 / Technologies d'extraction des huiles

- Extraction mécanique (pressage à froid et à chaud)
- Extraction par solvants et procédés hybrides
- Comparaison des rendements, coûts et impacts sur la qualité

4 / Raffinage des huiles végétales

- Dégommage, neutralisation et décoloration
- Désodorisation et filtration
- Contrôle de la qualité tout au long du raffinage

Afrique Formation

5 / Contrôle qualité et sécurité sanitaire

- Paramètres physicochimiques et organoleptiques
- Indices d'acidité, de peroxyde, d'iode et de saponification
- Bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et de traçabilité

6 / Valorisation nutritionnelle et propriétés fonctionnelles

- Préservation des composés bioactifs (vitamines, antioxydants)
- Qualités nutritionnelles des différentes huiles
- Applications en alimentation humaine

7 / Diversification des produits à base d'huiles végétales

- Fabrication de margarines, huiles enrichies et mélanges
- Développement de produits cosmétiques et pharmaceutiques
- Valorisation des huiles dans les secteurs industriels

8 / Valorisation des coproduits et économie circulaire

- Utilisation des tourteaux pour l'alimentation animale
- Valorisation des coques, fibres et résidus
- Production d'énergie et de fertilisants organiques

9 / Conditionnement, stockage et commercialisation

- Choix des emballages adaptés
- Conditions optimales de conservation
- Marketing, étiquetage et accès aux marchés

10 / Gestion d'une unité de transformation

- Organisation de la production
- Calcul des coûts de revient et rentabilité

Afrique Formation

- Maintenance des équipements et optimisation des performances

11 / Normes, certification et exportation

- Normes nationales et internationales applicables
- Certifications qualité, sécurité alimentaire et durabilité
- Exigences des marchés régionaux et internationaux

12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Conception d'une unité de production d'huiles végétales
- Élaboration d'un processus complet d'extraction et de raffinage
- Construction d'un plan d'affaires et d'une stratégie 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

15 au 24 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 21 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 16 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 11 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 06 Oct. 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 : AA247
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation