

Transformation des produits laitiers en zones tropicales : laits fermentés, fromages et produits dérivés locaux

Lien : https://afrique-formation.com/formation/transformation-des-produits-laitiers-en-zones-tropicales-laits-fermentes-fromages-et-produits-derives-locaux

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
AA253

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 spécificités de la transformation laitière en zones tropicales.
- ✔ Maîtriser les techniques de collecte, de conservation et de contrôle qualité du lait.
- ✔ Acquérir les compétences nécessaires à la fabrication de laits fermentés, de fromages et de produits dérivés.
- ✔ Garantir la sécurité sanitaire des produits grâce aux bonnes pratiques d'hygiène et au système HACCP.
- ✔ Optimiser les procédés de transformation afin d'améliorer les rendements et la qualité des produits.
- ✔ Valoriser les ressources locales et développer des produits laitiers innovants adaptés aux marchés régionaux.
- ✔ Réduire les pertes post-production et améliorer la rentabilité des unités de transformation.
- ✔ Concevoir des stratégies de commercialisation et de valorisation des produits laitiers locaux.
- ✔ Intégrer des pratiques de développement durable et de valorisation des coproduits.
- ✔ Élaborer un projet complet de création ou de modernisation d'une unité de transformation laitière.
- ✔ Renforcer la compétitivité des entreprises de transformation laitière en milieu tropical.
- ✔ Développer une offre de produits laitiers répondant aux exigences nutritionnelles, sanitaires et commerciales.

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de la filière laitière en zones tropicales

- Caractéristiques de la production laitière tropicale
- Qualité du lait cru et contraintes climatiques
- Enjeux économiques, nutritionnels et sanitaires de la transformation locale

2 / Composition, qualité et contrôle du lait

- Composition physicochimique et microbiologique du lait
- Critères de qualité et méthodes d'analyse
- Réception, filtration, refroidissement et conservation du lait

3 / Hygiène, sécurité alimentaire et réglementation

- Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)
- Mise en œuvre du système HACCP
- Exigences réglementaires, traçabilité et étiquetage des produits laitiers

4 / Technologies de transformation du lait

- Pasteurisation, thermisation et stérilisation
- Homogénéisation et standardisation
- Choix des équipements et organisation de l'atelier de transformation

Afrique Formation

5 / Fabrication des laits fermentés

- Ferments lactiques et procédés de fermentation
- Production de yaourts, laits caillés et laits fermentés traditionnels
- Contrôle de la qualité, de la texture et de la durée de conservation

6 / Fabrication des fromages adaptés aux zones tropicales

- Principes de coagulation et de maturation
- Fabrication de fromages frais, à pâte molle et fromages locaux
- Affinage, conservation et contrôle qualité

7 / Production de produits dérivés du lait

- Fabrication du beurre, de la crème et du lait concentré
- Valorisation du lactosérum et des coproduits
- Développement de desserts et spécialités laitières locales

8 / Innovation et valorisation des ressources locales

- Utilisation des ferments locaux et ingrédients régionaux
- Développement de produits à forte valeur ajoutée
- Innovation pour répondre aux attentes des consommateurs

9 / Gestion de la qualité et optimisation de la production

- Contrôle qualité à chaque étape du procédé
- Réduction des pertes et amélioration des rendements
- Maintenance des équipements et amélioration continue

10 / Gestion économique et commercialisation

- Analyse des coûts de production et fixation des prix
- Conditionnement, conservation et logistique

Afrique Formation

- Stratégies de commercialisation des produits laitiers locaux

11 / Développement durable et économie circulaire

- Gestion des déchets et valorisation des sous-produits
- Réduction de l'empreinte environnementale de la transformation
- Intégration de pratiques durables dans les unités de production

12 / Cas pratiques et projet de bout en bout

- Transformation du lait en plusieurs produits finis
- Contrôle qualité et analyse des performances de production
- Élaboration d'un projet de mini-laiterie ou d'une unité artisanale de transformation adaptée au contexte tropical

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

01 au 10 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
29 Mars au 07 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
24 Mai au 02 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 28 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 22 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 : AA253
Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation