

Qualification à la Détermination des Goûts et Odeurs de l’Eau Potable

Lien : https://afrique-formation.com/formation/qualification-a-la-determination-des-gots-et-odeurs-de-leau-potable

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
EAU97

CATÉGORIE
Chimie de l'Eau et Analyse des Eaux Usées

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Maîtriser les protocoles normalisés de détermination des seuils de goût et d'odeur (TFN/TON)
- Différencier avec précision les quatre saveurs fondamentales et les familles d'odeurs complexes de l'eau
- Identifier les molécules responsables des défauts organoleptiques (Géosmine, MIB, Chloramines, etc.)
- Diagnostiquer l'origine d'un goût parasite (ressource, traitement, réseau de distribution ou installation intérieure)
- Mettre en œuvre les stratégies de traitement curatif adéquates (Charbon actif, Ozonation, Stripping)
- Développer une méthodologie de réponse aux plaintes consommateurs concernant la qualité organoleptique
- Savoir constituer et maintenir la compétence d'un panel d'analyse sensorielle en entreprise
- Interpréter les résultats d'analyse sensorielle au regard de la réglementation et des normes de potabilité

POUR QUI ?

- Responsable d'unité de production
- Technicien de laboratoire
- Responsable qualité eau
- Responsables de laboratoire de contrôle qualité des eaux
- Techniciens chimistes et biologistes en station de traitement d'eau potable
- Ingénieurs d'exploitation et chefs d'usine de production d'eau
- Responsables du service clientèle et gestionnaires des plaintes techniques
- Ingénieurs sanitaires et hygiénistes des bureaux municipaux ou régionaux
- Responsables de la gestion des réseaux de distribution d'eau
- Auditeurs qualité et responsables QSE dans l'industrie des boissons et de l'agroalimentaire
- Techniciens de maintenance des réseaux privés et industriels

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Réglementation et normalisation en vigueur

- Normes ISO 1622 et standards internationaux pour l'analyse sensorielle de l'eau
- Directives de l'OMS et réglementation nationale sur les paramètres organoleptiques
- Protocoles de sécurité et d'hygiène spécifiques aux laboratoires d'analyse sensorielle

2 / Méthode de détermination des seuils de flaveur et d'odeur (TFN, TON)

- Procédure standardisée de préparation des échantillons et élimination du chlore résiduel
- Calcul et interprétation du TFN (Threshold Flavor Number) et du TON (Threshold Odor Number) selon Standard Methods 2150
- Techniques de dilution et gestion de la fatigue sensorielle des panélistes

3 / Origine des goûts : ressource, filière de traitement, réseau public, réseau privé

- Identification des métabolites d'algues et d'actinomycètes (Géosmine, MIB) dans la ressource
- Impact des sous-produits de désinfection (chlorophénols) générés en usine de traitement
- Problématiques de relargage des matériaux et migrations en réseaux privés (plomberie, polymères)

4 / Evolution de la qualité de l'eau en cours de distribution

- Cinétique de dégradation de la qualité organoleptique en fonction du temps de séjour
- Interactions biofilm-eau et formation de goûts de moisi ou de septique dans les conduites
- Influence de la température et de l'hydraulique sur l'exacerbation des odeurs

Afrique Formation

5 / Définition des 4 goûts de base et des 8 groupes de flaveurs

- Calibration sensorielle sur les 4 saveurs fondamentales : sucré, salé, acide, amer
- Exploration de la Roue des Saveurs de l'Eau (terreux, moisi, chloré, végétal, fruité, chimique, médicinal, poissonneux)
- Mécanismes neurophysiologiques de la perception olfactive et gustative (rétro-olfaction)

6 / Les moyens préventifs et curatifs d'élimination

- Optimisation des procédés d'oxydation avancée (Ozone/Peroxyde) et adsorption sur Charbon Actif (CAG/CAP)
- Stratégies de gestion hydraulique et protocoles de purges directionnelles des réseaux
- Protection des ressources et barrières multiples contre les précurseurs de goûts

7 / Études de cas et travaux pratiques de dégustation

- Atelier de "Blind Test" sur des eaux dopées avec des standards certifiés (IBMP, IPMP, TCA)
- Mise en situation de crise : analyse de plaintes consommateurs et arbre de décision
- Constitution et entraînement d'un panel de dégustateurs interne selon la norme ISO 8586

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

Afrique Formation

Prochaines dates programmées

01 au 05 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
29 Mars au 02 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
24 au 28 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 23 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 17 Sep. 2027	Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

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

Afrique Formation — Tous droits réservés

Afrique Formation