

Expert Sciences et Technologies Agroalimentaires : Agronomie, Procédés et Éco-innovation

Lien : https://afrique-formation.com/formation/expert-sciences-et-technologies-agroalimentaires-agronomie-procedes-et-eco-innovation

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA65

CATÉGORIE
R&D, Formulation, Emballages et Éco-conception

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✔ Maitriser le fonctionnement des systèmes biologiques, du gène a l'écosystème
- ✔ Concevoir et piloter des procèdes de transformation alimentaire surs et efficients
- ✔ Garantir la qualité sanitaire et organoleptique des produits alimentaires
- ✔ Evaluer et réduire les impacts environnementaux des systèmes de production (ACV)
- ✔ Innover en formulation pour répondre aux nouvelles attentes nutritionnelles
- ✔ Intégrer les principes de l'économie circulaire dans la gestion des ressources
- ✔ Manager des projets complexes dans un environnement règlementaire strict
- ✔ Analyser les filières agroalimentaires dans leur dimension technique et économique
- ✔ Comprendre les interactions entre agriculture, alimentation et sante publique
- ✔ Développer une vision éthique et responsable de l'ingénierie du vivant

👥 POUR QUI ?

- ✔ Ingénieurs en Agronomie ou Agroalimentaire (Formation initiale)
- ✔ Cadres techniques de l'industrie agroalimentaire en formation continue
- ✔ Responsables R&D et Chefs de projets Innovation
- ✔ Responsables Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE)
- ✔ Entrepreneurs de la FoodTech et de l'AgTech
- ✔ Chercheurs et doctorants en sciences des aliments ou génie des procèdes
- ✔ Responsables de production et Directeurs d'usine

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Biologie végétale et systèmes de culture

- Physiologie de la plante et élaboration du rendement (Photosynthèse, Nutrition)
- Conception d'itinéraires techniques et agroécologie (Rotations, Couverts)
- Sélection génétique et amélioration des plantes pour l'industrie

2 / Productions animales et filières d'élevage

- Zootechnie générale : Nutrition, Reproduction et Génétique animale
- Conduite des systèmes d'élevage (Ruminants, Monogastriques) et bien-être animal
- Qualité des matières premières animales (Lait, Viande, Oeufs) pour la transformation

3 / Biochimie et physico-chimie des aliments

- Structure et fonctionnalité des macromolécules (Protéines, Glucides, Lipides)
- Réactions de dégradation et de transformation (Maillard, Oxydation)
- Rhéologie des fluides alimentaires et interactions moléculaires

4 / Génie des procèdes alimentaires : Operations unitaires mécaniques

- Mécanique des fluides et transport de matière en usine
- Techniques de séparation : Filtration membranaire, Centrifugation, Extraction
- Operations de texturation : Broyage, Emulsification, Extrusion

Afrique Formation

5 / Génie des procèdes alimentaires : Traitements thermiques

- Transferts de chaleur et cinétique de destruction microbienne
- Pasteurisation, Stérilisation et Appertisation (Valeur F0)
- Techniques de conservation par le froid (Surgélation) et séchage (Atomisation)

6 / Microbiologie alimentaire et biotechnologies

- Ecologie microbienne des aliments : Flore d'altération et pathogène
- Fermentations industrielles (Lactique, Alcoolique) et production de biomasse
- Utilisation d'enzymes et de micro-organismes comme auxiliaires technologiques

7 / Qualité, Sécurité sanitaire et Règlementation (QHSE)

- Analyse des dangers et points critiques pour leur maitrise (HACCP)
- Droit alimentaire (Food Law) et paquet hygiène européen
- Systèmes de management de la qualité (ISO 9001, IFS, BRC)

8 / Formulation et Génie sensoriel

- Méthodologie de formulation : Plan d'expériences et interactions ingrédients
- Analyse sensorielle : Tests discriminatifs, descriptifs et hédoniques
- Nutrition humaine et conception d'aliments sante (Nutri-Score)

9 / Emballage et conditionnement (Packaging)

- Fonctions de l'emballage : Protection, Conservation, Information
- Interactions Contenant-Contenu (Migration) et barrières aux gaz
- Eco-conception des emballages et matériaux biosourcés

10 / Environnement et Analyse du Cycle de Vie (ACV)

- Méthodologie ACV selon ISO 14040 : Du berceau a la tombe
- Indicateurs d'impact environnemental : Carbone, Eau, Eutrophisation

Afrique Formation

- Eco-conception des procèdes industriels (Economie d'eau et d'énergie)

11 / Bioéconomie et valorisation des co-produits

- Stratégies de bioraffinerie : Fractionnement de la biomasse
- Valorisation énergétique (Méthanisation) et agronomique des déchets
- Economie circulaire appliquée aux systèmes agroalimentaires

12 / Supply Chain et Logistique agroalimentaire

- Gestion des flux tendus et logistique du froid
- Traçabilité numérique (Blockchain) de la fourche a la fourchette
- Gestion des stocks et prévision de la demande

13 / Innovation et Entrepreneuriat dans le vivant

- Gestion de projets d'innovation : De l'idée au lancement produit
- Propriété intellectuelle et protection de l'innovation
- Tendances de consommation et veille technologique (FoodTech)

14 / Enjeux sociétaux et Ethique de l'alimentation

- Controverses agricoles et alimentaires (OGM, Pesticides, Ultra-transformé)
- Sociologie de l'alimentation et comportements des consommateurs
- Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) agroalimentaires

Afrique Formation

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

23 Nov. au 04 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
18 au 29 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
15 au 26 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
10 au 21 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 16 Juil. 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