AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Levures et Moisissures : Maîtriser le Risque Fongique et les Mycotoxines en Agroalimentaire

Lien : https://afrique-formation.com/formation/levures-et-moisissures-maitriser-le-risque-fongique-et-les-mycotoxines-en-agroalimentaire

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA79

CATÉGORIE
Hygiène, Environnement et Gestion des Fluides

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Différencier biologiquement les levures et les moisissures et comprendre leur écologie
- Identifier les principaux genres fongiques responsables d'altérations alimentaires
- Évaluer le risque mycotoxique associé aux matières premières et au stockage
- Choisir et mettre en œuvre les méthodes d'analyse laboratoire adaptées (ISO)
- Diagnostiquer une source de contamination fongique dans un environnement industriel
- Définir un plan de nettoyage et désinfection efficace contre les spores
- Maîtriser la qualité de l'air pour prévenir l'aérobiocontamination
- Utiliser les leviers de formulation (Aw, pH) et de conditionnement pour stabiliser les produits
- Gérer les flores technologiques utiles en fermentation et affinage

POUR QUI ?

- Responsables Qualité et Laboratoire en IAA
- Techniciens de laboratoire microbiologie
- Responsables Production et Nettoyage (Hygiène)
- Ingénieurs R&D formulation
- Auditeurs sécurité des aliments
- Fromagers, Brasseurs, Boulangers industriels

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Biologie des champignons microscopiques

- Distinction Levures (unicellulaires) vs Moisissures (filamenteuses)
- Cycle de reproduction : spores, conidies, bourgeonnement
- Morphologie des colonies : aspect, couleur, croissance

2 / Écologie microbienne : Facteurs de développement

- Relation à l'eau (xérophiles, osmophiles) : développement à basse Aw
- Relation au pH (acidophiles) et à la température (psychrotrophes)
- Résistance aux conservateurs (sorbates, benzoates) et au gaz (CO2)

3 / Flores d'altération majeures en IAA

- Levures fermentaires (Saccharomyces, Zygosaccharomyces) : production de gaz, alcool
- Moisissures de surface (Penicillium, Aspergillus, Mucor) : taches, mycélium
- Flores spécifiques : produits laitiers, boulangerie, boissons, fruits

4 / Les Mycotoxines : Un danger chimique invisible

- Principales toxines : Aflatoxines, Ochratoxine A, Patuline, Fusarium
- Conditions de production au champ et au stockage
- Réglementation européenne (seuils maximaux) et plans de surveillance

Afrique Formation

5 / Techniques d'analyse et d'identification (Laboratoire)

- Milieux de culture sélectifs (OGA, Sabouraud) et antibiotiques
- Dénombrement : Levures et Moisissures à 25°C (ISO 21527)
- Identification morphologique (microscope) et moléculaire (PCR)

6 / Prévention de la contamination dans l'usine

- Zonage hygiénique et maîtrise des flux (Personnel, Matières)
- Gestion de l'air : filtration, surpression, contrôle de l'humidité (Hygrométrie)
- Conception hygiénique des équipements (absence de zones de rétention)

7 / Nettoyage et Désinfection fongicide

- Choix des détergents et désinfectants actifs sur les spores
- Protocoles de nettoyage spécifiques (mousse, nébulisation, fumigation)
- Contrôle de l'efficacité du nettoyage (prélèvements de surface, air)

8 / Maîtrise par la formulation et le procédé

- Ajustement de l'Aw et du pH pour inhiber la croissance
- Traitements thermiques (Pasteurisation) et barèmes spécifiques levures/moisissures
- Conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP) et absorbeurs d'oxygène

9 / Les Levures technologiques (Ferments)

- Panification : Saccharomyces cerevisiae et levains
- Brasserie et Vinification : fermentation alcoolique et arômes
- Production de biomasse et extraits de levure

10 / Les Moisissures technologiques (Affinage)

- Fromagerie : Penicillium roqueforti (Bleu), Penicillium camemberti (Croûte)
- Charcuterie : flores de surface des saucissons (Penicillium nalgiovense)

Afrique Formation

- Fermentations asiatiques (Koji, Soja) : Aspergillus oryzae

11 / Gestion des accidents de fermentation

- Contamination par des levures sauvages (Brettanomyces)
- Défauts de goût, d'aspect ou de texture liés aux flores indésirables
- Phénomènes de résistance et adaptation

12 / Diagnostic d'une contamination usine

- Investigation : remonter à la source (Matière première, Air, Eau, Biofilm)
- Cartographie de l'air (Aérobiocollecteur) et des surfaces
- Mise en place d'actions correctives immédiates

13 / Gestion des stocks et Mycotoxines

- Bonnes pratiques de stockage des céréales et produits secs (Ventilation, T°)
- Prévention de la condensation et des reprises d'humidité
- Analyse libératoire des lots à risque mycotoxines

14 / Plan de contrôle et Surveillance

- Définition des critères microbiologiques (interne et client)
- Fréquence des analyses environnementales et produits
- Gestion des résultats hors spécifications

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

04 au 15 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 12 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 Avr. au 07 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
21 Juin au 02 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
16 au 27 Août 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