

TECHNICIEN.NE DE LABORATOIRE BACTÉRIOLOGIQUE

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



DÉCOUVREZ LE MÉTIER DE TECHNICIEN.NE DE LABORATOIRE BACTÉRIOLOGIQUE

Le rôle principal du technicien de laboratoire bactériologique consiste à rechercher les bactéries nuisibles aux produits laitiers.

Il doit avoir des connaissances approfondies microbiologie et biochimie.

DESCRIPTIF DU MÉTIER

L'industrie laitière compte sur le travail acharné de nombreux professionnels pour concevoir des produits de qualité. Dans les usines de production de lait et organismes agricoles, on retrouve des salariés dont le rôle est de **contrôler l'hygiène des produits laitiers**. Le technicien de laboratoire biologique, réalise une série de tâches pour détecter les bactéries nocives pour la qualité des produits conçus. Meticuleux, il est un **véritable chasseur de micro-organismes délétères**. Si le lait est de bonne qualité et excellent pour la santé, on doit une fière chandelle au technicien de laboratoire bactériologique.

Aujourd'hui, notre série de fiches métiers tombe sur la profession de technicien de laboratoire bactériologique. Des missions, en passant par les qualités et les formations de ce professionnel, nous faisons un tour d'horizon passionnant sur le **métier de technicien de laboratoire bactériologique**.

LE TECHNICIEN DE LABORATOIRE BACTÉRIOLOGIQUE : QUI EST-CE ?

Le technicien de laboratoire bactériologique est un travailleur salarié qui exerce ses compétences au sein d'un laboratoire d'analyse et de contrôle de qualité des produits laitiers. Le technicien de laboratoire est chargé de **traquer le moindre agent microbien nuisible** à l'intégrité des produits. Rigoureux et amoureux du travail bien fait, ce professionnel ne tire sa satisfaction que dans la recherche et la destruction des hôtes indésirables et virulents.

QUE FAIT LE TECHNICIEN DE LABORATOIRE BACTÉRIOLOGIQUE ?

Si le rôle principal du technicien de laboratoire bactériologique consiste à **rechercher les bactéries nuisibles aux produits laitiers**, comment s'y prend-il concrètement ?

Dans un premier temps, le technicien de laboratoire bactériologique enchaîne une série d'actions visant à **détecter clairement tous les micro-organismes contenus dans les produits**. La préoccupation fondamentale

de ce professionnel est de **découvrir si les produits soumis à son analyse sont sains et dépourvus de microbes indésirables**. Cette intervention qu'effectue le technicien de laboratoire bactériologique s'étend à toutes les phases de la production.

Ainsi, au déchargement du camion isotherme de lait par le chauffeur ramasseur, le technicien de laboratoire bactériologique **scrute la cuve de lait à la loupe**. Pour ce faire, **il base ses analyses sur les échantillons prélevés sur le lait**. Au cours de cette étape, il mène une véritable investigation dans les quatre coins de son laboratoire.

Ensuite, le technicien de laboratoire **s'intéresse à toutes les matières premières utilisées en guise d'additifs sur les produits**. Le but est de **repérer même le micro-organisme le plus enfoui**. Lorsqu'il boucle ces tâches préalables, il continue ses analyses à chaque étape du processus de production. Déterminé à ne laisser aucun microbe filtré, le technicien de laboratoire bactériologique **vérifie la non-contamination des emballages des produits par des agents bactériologiques**. Même le produit fini n'échappe pas à la vigilance de ce professionnel.

Durant son travail de contrôle, le technicien de laboratoire effectue une **enquête in vitro**. Ce procédé consiste à placer les échantillons de lait dans un milieu de culture. Ensuite, il **procède à l'incubation des échantillons pour faire croître les bactéries**. En se basant sur les échantillons qui contiennent les micro-organismes, le technicien de laboratoire est capable de **déterminer à quel moment le lait a été contaminé**.

Lors des analyses et recherches en laboratoire, le technicien de laboratoire bactériologique est tenu de faire la part des choses entre les bactéries « méchantes » et les « bons » micro-organismes. Concrètement, les produits laitiers sont les réceptacles de plusieurs milliers de micro-organismes vivants.

Les bactéries virulentes plombent la qualité du lait et exposent les consommateurs à des infections alimentaires, tandis que celles dites utiles améliorent grandement le goût des produits laitiers (yaourts, fromages, beurres...).

Comme mentionné plus haut, le travail du technicien de laboratoire se passe tout le long des étapes de production. Ainsi, lorsque les pots de yaourts, de lait ou de beurre sont prêts à sortir de l'usine, il les récupère pour **procéder à des tests dits de vieillissement**. Durant cette opération de vérification, le technicien de laboratoire bactériologique recherche des levures capables de faire exploser les pots. Lorsque les analyses confirment la présence de ces types d'éléments, le lot des produits concernés est détruit sur-le-champ. Ensuite, une investigation poussée est enclenchée dans la ligne de fabrication.





AUTRES APPELLATIONS

- Analyste de laboratoire
- Technicien de laboratoire de contrôle
- Analyste physico-chimiste
- Analyste microbiologie
- Control laboratory technician



LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

Plusieurs formations, titres ou diplômes permettent d'accéder à la profession de technicien de laboratoire bactériologique. Il s'agit entre autres de :

- BAC + 2 en Sciences et technologies pour la formation initiale;
- BAC technologique en Sciences et technologies de laboratoire biochimique et génie biologique;
- BTA en Transformation laboratoire d'analyses;
- BTS en Biotechnologies;
- BTS en Analyses et contrôles;
- BTSA en Analyses agricoles, biologiques et biotechnologies;
- Licence professionnelle en Biotechnologies;
- BTSA en IAA Industries laitières.



SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

Plusieurs compétences et qualités sont inhérentes à l'exercice de la profession de technicien de laboratoire bactériologique. En ce qui concerne les compétences pratiques, un bon technicien de laboratoire bactériologique doit accumuler celles qui suivent :

- Connaissance approfondie en microbiologie et biochimie;
- Connaissance des produits analysés;
- Maîtrise des différentes manipulations et pratiques d'analyses en laboratoire;
- Aptitudes à utiliser les outils informatiques pour analyser des données;
- Maîtrise intégrale et correcte de l'usage des appareils électroniques;
- Aptitudes à assurer la maintenance de base et l'entretien des équipements de travail;
- Connaissance approfondie des risques et dangers chimiques ou biologiques des produits utilisés en laboratoire;
- Maîtrise de l'anglais technique;
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité.

En termes de qualité, le technicien de laboratoire bactériologique doit **faire preuve de rigueur et d'amour du travail bien fait. Avoir le sens du détail, être habile manuellement** et précis sont des qualités importantes pour réussir dans le métier.

INTERVIEW VIDÉO

