

# TECHNICIEN.NE DE LABORATOIRE PHYSICO-CHIMIE

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



## DÉCOUVREZ LE MÉTIER DE TECHNICIEN.NE DE LABORATOIRE PHYSICO-CHIMIE

Le technicien de laboratoire physico-chimie est chargé d'analyser la composition et la qualité des matières premières et des produits laitiers.

### DESCRIPTIF DU MÉTIER

L'industrie laitière emploie plusieurs corps de métier avec des missions différentes. Le technicien de laboratoire physico-chimie est un salarié spécialisé en physique chimie et assimilée. Il est chargé d'identifier et de doser les composants chimiques qui entrent dans la production. Il est également chargé de vérifier la qualité du lait lors de la livraison avant que celui-ci ne soit dépoté. Durant tout le processus de transformation, c'est lui qui s'assure de la conformité de la production : le lait pasteurisé, la crème, le beurre et tous les produits finis passent sous son contrôle avant d'être commercialisés. Son rôle est donc primordial dans l'industrie alimentaire.

Dans cette fiche métier, nous vous disons tout à propos de cette profession. Quelle formation faut-il suivre? Quelles sont les compétences requises? Et aussi quelles sont les missions assignées au technicien d'analyse chimie?

#### LE TECHNICIEN DE LABORATOIRE PHYSICO-CHIMIE : QUI EST-CE ?

Le technicien d'analyse chimie est un employé dans les industries agroalimentaires et dans les laboratoires multitechniques. En outre, il travaille dans le respect strict de la **réglementation**, et il est tenu de se conformer aux **normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement**.

Il recherche les composants physico-chimiques des produits laitiers à savoir les paramètres liés aux valeurs nutritionnelles de l'échantillon.

Par exemple : matière grasse, matière sèche, matière protéiques, taux de sel... Finalement ce qui correspond à l'étiquetage nutritionnels des produits de consommation.

## QUE FAIT LE TECHNICIEN DE LABORATOIRE PHYSICO-CHIMIE ?

---

Le technicien de laboratoire physico-chimie est au service de toutes les branches industrielles. Dans le domaine de la chimie, il peut être situé au niveau de la **recherche et le développement**. Il peut aussi intervenir en élaboration de procédés, en production ou en analyse.

Dans l'industrie laitière ou de fabrication de dessert, il est **chargé d'analyser la composition et la qualité des matières premières et des produits transformés**. À la livraison du lait, il vérifie certains paramètres pour s'assurer de l'absence d'eau et d'inhibiteurs, avant d'autoriser le dépotage. Les autres matières premières réceptionnées suivent le même contrôle strict avant d'être acceptées dans l'entrepôt. Son rôle étant de **protéger le consommateur et de garantir sa satisfaction**, il s'assure aussi du stockage des produits dans les meilleures conditions.

Le technicien de laboratoire physico-chimie **supervise également toute la chaîne de production alimentaire**, depuis la composition jusqu'au conditionnement. Durant la fabrication il effectue régulièrement des **analyses spécifiques** comme le taux de sel, le degré d'humidité et le taux de matières grasses. Les crèmes UHT, pour leur part, subissent une analyse systématique sur leur composition en matière grasse et matière protéique. En cas de différence constatée avec le standard défini, il peut demander que le produit soit encore traité. Son rôle ne se limite pas seulement au contrôle de laboratoire. À chaque étape de transformation, il est tenu de **goûter les produits comme en cuisine**.

Dans l'exercice de ses fonctions, le technicien de laboratoire physico-chimie est équipé de **matériels divers qui lui servent à effectuer les tests et analyses comme par exemple :**

- Le **viscosimètre** lui sert à vérifier la viscosité des crèmes;
- Le **densimètre** est utilisé pour évaluer le volume des produits fabriqués;
- Le **PH-mètre** permet de mesurer l'acidité des laits et crèmes;
- Spectromètres pour la matière protéiques.

**L'exercice de ce métier exige de la rigueur, de la vigilance et de la méthode** pour ne pas se laisser débordé par les excès de travail. **Le travail demande aussi de l'organisation**, car le technicien doit toujours enchaîner les différents tests et analyses dans un temps donné. Il ne doit pas être submergé, et tout doit être fait dans les temps impartis avant que les produits ne soient acheminés vers l'étape de conditionnement.

Pour bien faire le travail, le technicien de laboratoire physico-chimie doit, avant tout, connaître les exigences de son poste, les différentes analyses à faire ainsi que leur périodicité. Il doit aussi **maîtriser le processus de transformation**, car il est au centre de la chaîne de production.





## AUTRES APPELLATIONS

- Technicien d'analyse qualité
- Technicien environnement



## LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

Pour devenir technicien de laboratoire physico-chimie, vous devez avoir **un niveau minimum Bac+2** dans les domaines suivants :

- Qualités industries agroalimentaires
- Analyse biologique et biochimique
- Production et contrôles des produits

**Dans l'idéal, c'est de privilégier le Bac+3 dans les spécialités suivantes :**

- Licence pro en laboratoire de biologie
- Licence pro en management de la qualité



## SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

### Le technicien d'analyse chimie doit :

- Avoir de solides connaissances en chimie et processus de transformation des aliments;
- Connaître les composants chimiques ainsi que les différentes réactions chimiques de tous les produits qu'il manipule;
- Maîtriser les logiciels qu'il est appelé à utiliser;
- Interpréter les résultats des analyses;
- Lire et comprendre l'anglais technique.

Extrêmement **rigoureux**, il est également **méthodique et curieux**. La recherche scientifique et la transformation des produits peuvent être dangereuses. C'est également un manager. **Il travaille en équipe, et il doit être capable d'organiser le travail des membres de son équipe.**

Les exigences de son travail lui demandent également **d'être disponible et flexible**. Il doit être **capable de travailler sous pression dans un environnement parfois contraignant**.

Le technicien doit donc **être à l'affût des changements et actualiser régulièrement ses connaissances**.

Il doit respecter les procédures écrites qui traduisent les normes en vigueur pour différents types d'analyses.

Il a **un esprit critique** et sait se remettre en cause quand il le faut. Il doit aussi **connaître les normes environnementales et les réglementations sanitaires**.

## INTERVIEW VIDÉO

