

TECHNICIEN DE LABORATOIRE BACTÉRIOLOGIQUE

L'essentiel



Il effectue des analyses à tous les stades de la fabrication, pour vérifier l'absence de micro-organismes nuisibles ou présentant un risque pour la santé.

- De la cuve de lait au produit emballé, il réalise des **prélèvements à toutes les étapes**, y compris sur les matières premières utilisées ou sur l'emballage lui-même.
- Il ensemence les échantillons prélevés, les fait incuber pour favoriser la **multiplication des micro-organismes** et détecte la présence éventuelle d'hôtes indésirables.
- Il maîtrise les **particularités bactériologiques** des produits laitiers, et est capable de distinguer les bactéries utiles de celles qui sont dangereuses.
- Il soumet également les produits finis à des **tests de vieillissement** pour observer leur comportement dans la durée.

+ Le plus

À mi-chemin entre Pasteur et Sherlock Holmes, son métier s'apparente parfois à une enquête policière : analyses, investigations, traque des éléments suspects, tri entre les "bons" micro-organismes et les "méchants".

- Le moins

L'approximation ne pardonne pas. Toute erreur de manipulation pourrait travestir les résultats.

Un bon métier si on aime...

Le travail minutieux

Il faut avoir l'amour du travail bien fait... et bien refait, si nécessaire !

L'autonomie

À condition d'effectuer les analyses prévues, le technicien de laboratoire organise sa journée comme il l'entend.

L'ambiance "laboratoire"

Le "labo" est un lieu à part, dans l'usine. C'est un endroit calme dont l'accès est limité.

BAC+2/3

Répartition des emplois dans l'industrie laitière

- plus de 5 000
- de 2 500 à 5 000
- de 1 000 à 2 500
- de 500 à 1 000
- moins de 500



Salaire à l'embauche

Au-dessus de 16 000 euros bruts annuels.

Ajout de primes de nuit et du dimanche quand on travaille en équipe.

Filles et garçons

Formation initiale

Mieux vaut un Bac+2, mais un Bac Sciences et technologies de laboratoire suffit si on est motivé.

Formation généraliste

- **BAC TECHNO** - Sciences et technologies de laboratoire biochimie et génie biologique
- **BTA** - Transformation laboratoire d'analyses
- **BTS** - Biotechnologies

Formation agro-alimentaire

- **BTS** - Bio analyses et contrôles
- **B TSA** - Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques
- **DUT** - Génie biologique, option analyses biologiques et biochimiques
- **Licence professionnelle** - Biotechnologies

Formation spécialisation laitière

- **B TSA** - IAA Industries laitières

TÉMOIGNAGE

Il faut avoir l'amour du travail bien fait. Parfois, en cas de doute, il ne faut pas hésiter à faire un échantillon de plus pour s'assurer d'un résultat. Si le produit n'est pas conforme, on déclenche l'alerte auprès du service production qui gère le problème, et ça aboutit alors à la destruction du lot.

Yolande, centre de la France

Plus d'infos sur : www.metiersdulait.com rubrique "métiers à la loupe/Industrie"

TECHNICIEN DE LABORATOIRE BACTÉRIOLOGIQUE

En savoir plus

REPORTAGE

Le technicien du laboratoire bactériologique effectue **des séries d'analyses** pour vérifier l'absence de micro-organismes nuisibles à la qualité des produits, ou dangereux pour la santé. Beurre, yaourt, fromage, dessert... De la cuve de lait au produit emballé, **tout passe au crible** : sont-ils sains, ont-ils été contaminés et par quel micro-organisme ? Le technicien répond à toutes ces questions. **Il intervient à toutes les phases de la fabrication**, il analyse des échantillons prélevés sur le lait à son arrivée sur la chaîne, les matières premières ajoutées, puis à chaque étape de la fabrication, jusqu'aux emballages et enfin au produit fini.

Enquête *in vitro*

À chaque prélèvement, il ensemence les échantillons en milieu de culture, puis les fait incuber (chauffer pour favoriser la multiplication des micro-organismes) pour que les bactéries se développent. Il pourra ainsi détecter **la présence éventuelle d'hôtes indésirables**. Selon l'échantillon dans lequel les bactéries ont été repérées, il peut déduire le lieu et l'heure de la contamination. Il soumet également les produits finis à **des tests de vieillissement** (stockage du produit à une température précise pour étudier son comportement dans la durée). Cela permet par exemple de détecter la présence de levures, inoffensives pour la santé, mais qui risquent de faire éclater les pots. Le lot est alors détruit, et le technicien déclenche une inspection en profondeur de la ligne de fabrication.

Il effectue des séries d'analyses pour vérifier l'absence de micro-organismes nuisibles à la qualité des produits, ou dangereux pour la santé.

Distinguer les "bons" et les "méchants"

Les produits laitiers exigent une analyse particulièrement minutieuse, car **ils contiennent des milliers de micro-organismes vivants**. Il y a ceux qui sont **utiles**, cultivés et ensemencés dans le lait pour donner une saveur ou une consistance particulière aux yaourts, aux fromages.

Les autres peuvent se révéler **dangereux** pour la qualité gustative du produit fini, voire pour la santé. Le technicien de laboratoire doit donc savoir détecter leur présence éventuelle au milieu de ceux qui sont utiles.

De la rigueur en toute chose

Méthode et rigueur sont indispensables. La moindre erreur de manipulation peut travestir les résultats et l'enjeu est lourd : un test positif suffit à détruire une palette entière de produits... **La conscience professionnelle** d'un technicien de laboratoire doit par ailleurs être à toute épreuve.

Le résultat d'une analyse est toujours important et justifie parfois d'adapter ses horaires pour attendre le verdict bactériologique.

INDUSTRIE	Ce métier au sein de l'industrie
ACHATS & LOGISTIQUE	• Auditeur qualité
COMMERCE & MARKETING	• Directeur qualité
GESTION & ADMINISTRATION	• Responsable de laboratoire
MAINTENANCE & ÉQUIPEMENT	• Technicien analyse sensorielle
PRODUCTION	• Technicien de laboratoire bactériologique
QUALITÉ	• Technicien de laboratoire physico-chimie
RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT	• Technicien qualifié



Yolande – Technicienne de laboratoire dans une usine de produits laitiers du centre de la France

Quelles sont les qualités d'un technicien de laboratoire ?

"Il faut avoir l'amour du travail bien fait. C'est un métier qui demande de la méthode et de la précision. C'est plutôt agréable de le faire sur un produit laitier. Parfois, en cas de doute, il ne faut pas hésiter à faire un échantillon de plus pour s'assurer d'un résultat. Si le produit n'est pas conforme, on déclenche l'alerte auprès du service production qui gère le problème, et ça aboutit alors à la destruction du lot."

Il faut donc être organisé ?

"En effet. Il faut suivre l'analyse tout au long des 24 heures après le démarrage. Tout est minuté. Avec les produits frais, il faut obtenir des résultats rapides car sinon, toute la production est bloquée. Il faut donc bien organiser sa journée, essayer de grouper les analyses par séries pour gagner du temps. Car dans une usine de produits laitiers, les analyses continuent 7 jours sur 7 !

Le labo est un endroit dans lequel personne ne peut entrer sans précautions particulières. Vous ne vous sentez pas trop isolée ?

"Non, les apparences sont trompeuses ! Nous travaillons en étroite concertation avec les agents de maîtrise en production. Ils viennent prendre connaissance des résultats le matin [des indicateurs pour eux]. Au service qualité, on est en contact permanent avec les autres."

Plus d'infos sur :
www.metiersdulait.com
rubrique "métiers à la loue/Industrie"