

TECHNICIEN DE LABORATOIRE PHYSICO-CHEMIE

L'essentiel



Au sein du laboratoire d'analyse d'une usine laitière, ce technicien vérifie la composition des produits à toutes les phases de leur fabrication.

- Il effectue les analyses sur les **matières premières**, notamment la **composition du lait cru** (protéines, matière grasse).
- La conformité du produit est vérifiée sur des échantillons prélevés sur la chaîne à **chaque stade de la transformation**.
- Les produits finis sont **analysés** et même **goûtés** pour vérifier la conformité, mais aussi pour les comparer à la concurrence.

+ Le plus

Les analyses à pratiquer sont diverses, car elles sont effectuées sur les différents produits laitiers fabriqués, et à des moments variés de leur fabrication.

- Le moins

Les résultats du laboratoire peuvent être dérangeants, il faut savoir convaincre la production du bien-fondé de l'alerte donnée.

Un bon métier si on aime...

S'organiser

Car il faut enchaîner différentes analyses dans une période donnée sans se laisser déborder.

Agir et réagir

Le technicien ne se contente pas d'enchaîner les analyses, il doit aussi intervenir vite et bien en cas de problème, et alerter l'atelier concerné.

Goûter, déguster et juger les produits laitiers

Les techniciens de laboratoire sont amenés à goûter les produits finis, afin d'en tester la texture, le goût, la fermeté...

BAC PRO

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

Autour de 19 000 euros bruts annuels.

Filles et garçons

Formation généraliste

- BTS
 - Chimie
- DUT
 - Métrologie contrôle qualité

Formation agro-alimentaire

- BAC PRO
 - Bio-industrie de transformation
- BTS
 - Bio-analyses et contrôles

Formation spécialisation laitière

- BAC TECHNO
 - Sciences et technologies de laboratoire
- BTA
 - Transformation laboratoire d'analyses
- BTS A
 - IAA Industries laitières

“

TÉMOIGNAGE

Mes interlocuteurs réguliers sont également les personnes du laboratoire recherche et développement qui nous demandent certaines analyses qu'ils ne peuvent pas effectuer eux-mêmes. Ils mettent au point les nouveaux produits, de la formulation à la mise en place au niveau des machines.
Cédric, ouest de la France

”

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

TECHNICIEN DE LABORATOIRE PHYSICO-CHIMIE

En savoir plus

REPORTAGE

Au sein du laboratoire d'analyse de l'usine de fabrication des produits laitiers, le technicien de laboratoire **vérifie la composition des produits** à toutes les phases de leur fabrication.

Il analyse le lait à son arrivée sur site de production, le lait une fois pasteurisé et standardisé en matière grasse et enfin la crème, le beurre, les desserts lactés, les produits finis sortant de l'usine.

Donner son "OK"

Quand un camion de collecte arrive à l'usine, le technicien du laboratoire vérifie immédiatement l'absence d'inhibiteurs ou d'eau dans le lait.

En fonction du résultat, il donne ou non l'**autorisation** de "dépoter" le lait.

Pendant les fabrications, des analyses particulières sont effectuées.

Par exemple, le **taux de sel**, de matière grasse ou l'humidité sont régulièrement surveillés dans le beurre pour le réglage des barattes.

En cours de fabrication, les **crèmes UHT** sont systématiquement soumises à analyses (matière grasse, matière protéique).

Si la composition diffère du standard, la crème doit être retravaillée (ajout ou non de crème plus riche en matière grasse).

Non content de travailler avec des viscosimètres et densimètres, le technicien est également équipé d'une vraie batterie de cuisine pour des tests culinaires sur la crème ou le beurre : une poêle pour le beurre, un batteur ménager pour monter une crème chantilly...

Recréer les gestes de la ménagère et... goûter

Les analyses ne sont pas l'unique moyen de vérification. Des **tests "en situation"**, c'est-à-dire comme si on se trouvait dans une cuisine, sont également réalisés.

S'il utilise un viscosimètre pour mesurer la viscosité des crèmes, un densimètre pour estimer la masse volumique des différents produits fabriqués mais aussi un butyromètre pour la matière grasse ou un pH-mètre pour la mesure de l'acidité, le technicien est également équipé d'une vraie batterie de cuisine pour des **tests culinaires sur la crème ou le beurre**. Une poêle pour le beurre, un batteur ménager pour monter une crème chantilly...

Il est également amené à **goûter les produits** lors de l'**évaluation de la qualité organoleptique** des beurres, des crèmes ou des desserts.

C'est donc un métier qui demande **rigueur... et gourmandise !**



Cédric – Technicien de laboratoire physico-chimie dans l'ouest de la France

Quelles qualités faut-il pour faire ce métier ?

"C'est un métier qui demande beaucoup de rigueur, de méthode et d'organisation puisqu'il faut apprendre à enchaîner différentes analyses dans un temps donné. Il faut effectuer un certain nombre d'analyses dans une même journée, et donc savoir les enchaîner sans se faire déborder. Il faut bien connaître le poste et les analyses que l'on a à faire."

Recommanderiez-vous votre métier à un jeune ?

"Oui, parce qu'il est intéressant. On a un positionnement central dans l'usine car on est en contact avec les trois ateliers (TMG – Traitement Matière Grasse, où on fait le beurre ; l'UHT – les crèmes et les desserts ; et la poudre) et on connaît les procédés de fabrication."

Que peut-on faire après ?

"Cette position centrale permet d'évoluer vers des postes de chef d'équipe dans un atelier de production. C'est d'ailleurs ce que j'aimerais faire."

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

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