

Produits animaux : transformation et impact de la transition alimentaire



Informations

Lieu

L'Institut Agro - Pôle Tropiques et Méditerranée

[1101 Av. Agropolis, 34090 Montpellier](https://www.institut-agro.fr/1101-Av-Agropolis-34090-Montpellier)

Public

Professionnels de l'agroalimentaire (responsables R&D/procédés, responsables qualité/sécurité des aliments, ingénieurs de production, entrepreneurs/dirigeants de PME...), demandeurs d'emploi...

Responsable pédagogique

Monique ROYER

Lien web



Certification



L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences.

Contact

Pôle formation continue courte

E-mail : safco-formations-courtes@institut-agro.fr Tél : 04 99 61 30 27

Adresse : L'Institut Agro Montpellier – 2 place Pierre Viala Campus La Gaillarde
34 000 MONTPELLIER

SIRET : 130 026 222 00013

Plongez dans le monde de la transformation alimentaire dans les régions chaudes. Explorez les marchés mondiaux, la biochimie des produits et les techniques de transformation. Obtenez des ressources spécifiques pour approfondir vos connaissances et optimiser vos pratiques.



Objectifs

- ☐ Connaître les principales caractéristiques, la diversité des produits animaux frais et transformés (viandes, poissons, lait) et de leurs analogues à partir de produits végétaux
- ☐ Connaître l'ensemble des voies de valorisation qu'il est possible d'envisager pour les produits animaux
- ☐ Connaître l'impact des transitions alimentaires sur la consommation de produits animaux au Sud et au Nord

- ☐ Comprendre les processus de maîtrise de la qualité des produits animaux frais (viandes, poissons, lait)
- ☐ Comprendre et analyser l'impact des procédés de transformation sur les qualités sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des produits
- ☐ En fonction de la matière première, du produit cible et du contexte, être capable d'analyser, de concevoir et d'optimiser un procédé de transformation et de choisir les équipements adaptés à différentes échelles
- ☐ Comparer et évaluer les intérêts-contraintes nutritionnel, organoleptique et environnemental liés aux consommations des produits végétaux et animaux

Contenu et programme

Le module présente un panorama général des filières et produits d'origine animale transformés existant dans le monde et en particulier au Sud. Il traite de la qualité des viande, poisson et lait frais pour ensuite se focaliser sur les principales technologies de transformation de ces produits en intégrant la dimension durabilité. Le module aborde les questionnements sur les transitions alimentaires en mettant en perspective les intérêts et contraintes nutritionnel, organoleptique et environnemental liés aux modes de consommation des protéines animales et végétales. Ces aspects, qui constituent le coeur du module, sont abordés grâce à une alternance de cours et de mises en situation pratiques.

Cours :

Communs protéines végétales / produits animaux (à détailler)

- Panorama des filières viande et poisson.
- Transformation des viande et poisson.
- Qualité du lait.
- Technologie laitière.
- Ingrédients de salaison et formulation des viandes.
- Intérêts et contraintes nutritionnel, organoleptique et environnemental liés aux modes de consommation des protéines animales et végétales
- Analogues viande et produits laitiers à partir de matières premières végétales

Travaux pratiques :

- Fabrication de biltong, viande de boeuf salée et/ou fumée sud-africaine
- Fabrication de droewers, saucisse de boeuf salée, séchée et/ou fumée sud-africaine
- Fabrication de filets de truite salés, séchés, fumés à froid.
- Fabrication de filets de truite salés, séchés, fumés à chaud.
- Fabrication de yaourt et fromage.

Modalités pédagogiques

Répartie sur 2 semaines, la formation est assurée par des enseignants de l'Institut Agro, de l'université de Montpellier, des professionnels du Cirad et des industriels.

19,5h de cours

12h de TP : 5 séances de 2 à 4h

Un support numérique de cours est remis à chaque intervention.

Un guide synthétique est remis pour les séances de travaux pratiques.

Conditions d'admission

Pré-requis : maîtriser les sciences alimentaires (biochimie, microbiologie, nutrition) et les outils du génie des procédés alimentaires (transferts chaleur/matière, principales opérations unitaires) : niveau intermédiaire 4 requis.

A noter

La formation se déroule en présentiel avec les étudiant·es ingénieur·es de 3^e année de l'option Idéal (Innover, développer et entreprendre dans l'agroalimentaire en régions méditerranéennes et tropicales).

Dernière mise à jour - le 8 juillet 2026