



PHOTO : SAMANTHA MARTIN



PHOTO : PPM PHOTOS, MARTIN TREMBLAY



Chimiste* ou agronome* en transformation des aliments

CNP
2112

Autres appellations : gestionnaire de la qualité, directeur de l'assurance qualité, coordonnateur de recherche et développement, coordonnateur HACCP, superviseur, directeur de production ou des opérations, directeur d'usine, conseiller technico-commercial

* : Pour se prévaloir de ces titres professionnels (chimiste ou agronome), le détenteur du diplôme en sciences et technologie des aliments doit être membre en règle de l'un ou l'autre de ces ordres professionnels : Ordre des agronomes du Québec ou Ordre des chimistes du Québec.

Que font-ils?

Les chimistes ou agronomes en transformation des aliments sont habilités à s'approprier les résultats des recherches, tels les gras trans, les probiotiques et la santé, etc., et de les introduire dans leurs activités. Ils connaissent les interactions chimiques, biologiques et physiques entre les ingrédients et les procédés de fabrication dans un environnement de production. Ils s'assurent de la qualité des matières premières et des produits finis à l'aide de divers tests physico-chimiques et d'évaluations sensorielles. Ils résolvent les difficultés rencontrées au cours des opérations en ce qui a trait aux recettes et aux procédés. Ils développent de nouvelles formulations alimentaires ou améliorent celles qui sont déjà existantes pour répondre aux attentes des consommateurs. Ils élaborent les modèles de gestion de la qualité pour respecter les normes gouvernementales et celles de l'entreprise. Ils encadrent les tâches des techniciens qui effectuent les tests, les analyses, les contrôles et le développement des produits alimentaires. Considérant leurs responsabilités en entreprise, ils peuvent travailler en équipe avec les services du marketing, des ventes, de la production, de l'ingénierie, de la maintenance, du contrôle de la qualité ainsi que de la recherche et du développement. Ils peuvent offrir un soutien technique en tant que représentants pour des entreprises fournissant des ingrédients et des saveurs.

Défis à relever :

Recherche et développement

- Concevoir de nouveaux produits à partir des données fournies par le service de marketing ou par l'analyse des produits des concurrents;
- Améliorer les produits existants au niveau de la conservation, de la texture et de nouvelles saveurs en modifiant les formulations alimentaires et en évaluant le remplacement de certains ingrédients;
- Consulter des représentants techniques concernant de nouveaux ingrédients, des saveurs récemment découvertes et les dernières tendances alimentaires;

Chimiste* ou agronome* en transformation des aliments

Recherche et développement (suite)

- Travailler en équipe avec le personnel du contrôle de la qualité, de la production, de l'ingénierie, du marketing et des ventes pour la fabrication de nouveaux produits;
- Effectuer des tests de production à petite échelle pour valider la faisabilité du nouveau produit et modifier tous les paramètres tels que la formulation alimentaire, les étapes du procédé de fabrication et de conservation, pour permettre la fabrication à grande échelle;
- Réaliser des tests de durée de vie sur les nouveaux produits développés pour déterminer la période de conservation sécuritaire;
- Élaborer l'étiquetage nutritionnel et les listes d'ingrédients en s'assurant que les nomenclatures soient conformes aux normes gouvernementales;
- Encadrer les techniciens qui effectuent les expérimentations;
- Élaborer les fiches techniques et les spécifications des produits.

Contrôle de la qualité

- Colliger les tests physico-chimiques et sensoriels sur les matières premières, les produits en cours de fabrication et les produits finis;
- Communiquer aux fournisseurs les standards de qualité exigés pour les matières premières et les emballages;
- Élaborer les spécifications et les fiches techniques des produits;
- Diriger les techniciens dans l'analyse des divers tests sur les matières premières, les produits en cours de fabrication et les produits finis;
- S'assurer de l'application des bonnes pratiques industrielles par les employés de production.

Contrôle de procédés

- Évaluer et mettre en place les spécifications de production;
- Résoudre les difficultés rencontrées au cours de la fabrication au niveau des formulations et des paramètres de production;
- Former les employés pour le contrôle des points de surveillance de leur ligne de production;
- Superviser les techniciens et les employés effectuant des vérifications aléatoires au cours de la production.

Élaboration, mise en place et suivi du système de qualité (HACCP, ISO et normes SQF)

- Concevoir un programme d'assurance qualité relié au secteur d'activité avec les normes HACCP, ISO ou SQF;
- Implanter le système de qualité dans l'entreprise par la formation de tous les intervenants;
- Superviser les responsables du suivi du système de qualité;
- Coordonner les audits internes et externes du système qualité;
- Veiller à la mise en place des améliorations et des demandes d'actions correctives à la suite des audits.

Gestion des opérations

- Planifier, organiser, diriger, contrôler et évaluer les activités de l'usine de fabrication de produits alimentaires sous la direction du directeur général;
- Élaborer des programmes pour s'assurer d'une utilisation fonctionnelle de la main-d'œuvre, des matières premières et de l'équipement pour atteindre l'efficacité qui engendrera la meilleure productivité;
- Superviser les contremaîtres de production et veiller aux bonnes opérations de l'usine de fabrication;
- Travailler en équipe avec le directeur des ventes pour planifier le calendrier de production;
- Coopérer avec les ingénieurs et le service de la maintenance afin de prévoir et apporter des améliorations aux équipements, aux méthodes de travail et au schéma de production pour en augmenter l'efficacité;
- Planifier la formation du personnel afin de permettre son intégration en milieu de travail, dans le respect des attentes face aux normes de qualité et aux nouvelles méthodes de production, en s'assurant que l'effectif maîtrise le fonctionnement des nouveaux équipements;
- Participer au comité de santé et sécurité au travail pour prévenir les accidents et améliorer les installations, au point de vue ergonomique.

