

profil métier

ingénieure en technologie alimentaire



Voilà un métier peu connu et passionnant dans le monde de l'alimentation.

La Suisse compte deux HES formant des ingénier-e-s en technologie alimentaire et biotechnologie, l'une à Wädenswil (ZH), l'autre à Sion. C'est là que Valérie Moret, 28 ans, a fait ses études, après le gymnase et une année de stage en entreprise. Elle travaille aujourd'hui au département Assurance qualité chez Kambly SA, à Trubschachen (BE).

Etudes très spécialisées

Trois ans de formation en chimie, microbiologie alimentaire, technologie alimentaire, Assurance qualité entres autres ont appris à Valérie à maîtriser tout le processus de production alimentaire industrielle de manière à garantir la qualité d'un produit – ainsi que la santé des consommateurs et des consommatrices.

Les cours qu'elle a suivis ont inclus des sujets aussi divers que l'emballage (quel matériau convient à tel aliment) et l'analyse sensorielle (apprendre à déguster, à identifier ou combiner les arômes, à percevoir des défauts). A la HEVS, site de Sion, les étudiant-e-s peuvent également développer une première expérience professionnelle en réalisant des projets mandatés par les entreprises. Une halle pilote permet de comprendre d'un point de vue pratique diffé-

rentes opérations (concentration, évaporation, pasteurisation, etc.) et des laboratoires équipés de bioréacteurs permettent de développer et d'optimiser des processus biotechnologiques.

Responsabilités chez Kambly

A Trubschachen, près de Berne, où sont fabriqués les produits Kambly, Valérie Moret assiste la responsable du département Assurance qualité et coordonne le travail de 3 personnes afin de vérifier, par analyse, la qualité des matières premières entrantes et de s'assurer qu'elles soient conformes aux exigences maison – ainsi qu'aux normes suisses. Elle s'occupe aussi du contrôle en ligne, des spécifications des matières premières, de la formation du personnel en matière d'hygiène, de l'hygiène relative à l'entreprise, des déclarations des produits finis et de la partie informatique du département qualité.

Dans la production, l'Assurance qualité se doit d'être active. C'est pourquoi des contrôles sont effectués tout le long de la chaîne de fabrication, jusqu'au conditionnement. Trois dégustations ont lieu par jour: les biscuits contiennent par exemple beaucoup d'oléagineux (noisettes, amandes, noix), une matière première à surveiller de près car elle peut rancir vite. Par ailleurs, quand un nouveau biscuit est en production, il faut établir des paramètres de couleur, de teneur en eau (qui influera sur le goût en bouche), puis faire la déclaration du produit.

des projets de A à Z

Vérifier que les standards soient constants exige une grande attention. A Trubschachen, on recense 100 à 150 différents fournisseurs de produits: arômes, farines, sucre, œufs, noix, lait en poudre, matières grasses, pistaches, sucre caramélisé, sucre glace, chocolats au lait, noirs pour décorer les biscuits, etc. Le travail de Valérie Moret est celui d'un poste à responsabilités qui exige d'assumer des projets de A jusqu'à Z et de diriger une équipe.

David Laverrière