

PROGRAMME DE LA FORMATION

" RECHERCHE DES IMPURETES "

OBJECTIFS :

Améliorer les performances des opérateurs dans le cadre de la recherche des impuretés sur différentes céréales et avec différentes méthodes

PUBLIC : Opérateurs laboratoires et silos appelés à déterminer les impuretés dans les lots de céréales

PROGRAMME

La méthode de recherche des impuretés NF EN 15587

- Définition des catégories d'impuretés
- Examen du mode opératoire et points critiques
- Manipulations sur échantillons BIPEA ou apportés par les participants
- Manipulations sur 2 blés tendres, 1 orge fourragère et 2 blés durs
- Interprétation des écarts entre participants

La méthode de recherche des impuretés NF EN 16378

- Définition des catégories d'impuretés
- Examen du mode opératoire et points critiques
- Manipulation sur 1 échantillon de maïs BIPEA ou apporté par les participants
- Interprétation des écarts entre participants

La méthode de recherche des impuretés de l'annexe C de la NF ISO 7970

- Définition des catégories d'impuretés
- Examen du mode opératoire et points critiques
- Manipulation sur 1 échantillon de blé tendre BIPEA ou apporté par les participants
- Interprétation des écarts entre participants

A l'issue de ce stage, les participants seront en mesure de pratiquer en autonomie ces méthodes de recherche des impuretés et de participer avec succès au circuit n°8 du BIPEA.

DUREE : 2 jours (14 h)

SEQUENCE : 1^{er} jour : blé tendre NF EN 15587 (2 exercices), orge fourragère NF EN 15587 (1 exercice), maïs NF EN 16378 (1 exercice)
2^{ème} jour : blé tendre NF ISO 7970 - annexe C (1 exercice), blé dur NF EN 15587 (1 exercice)

ANIMATEUR : Marc PROVOT, Autoentrepreneur
40 ans d'expérience en laboratoires céréaliers, 27 ans d'expérience en formation

LIEU : dans les locaux du BIPEA

DATE : 26 et 27 mars 2026

FORMATION « RECHERCHE DES IMPURETES »

DES 26 ET 27 MARS 2026

Matériel collectif à prévoir par l'entreprise accueillante :

- 1 salle suffisamment grande pour l'effectif prévu
- 1 vidéoprojecteur
- 1 paperboard ou 1 tableau blanc avec marqueurs adaptés
- 1 balance d'une portée d'au moins 600 g, si possible précise à 0,01 g près (2 balances si plus de 6 participants)
- 1 diviseur d'échantillons (à rifles ou conique)

- 3 échantillons différents de blé tendre
- 2 échantillons différents de blé dur
- 1 échantillon d'orge fourragère
- 1 échantillon de maïs

Matériel personnel à prévoir par chaque participant :

- 1 stylo
- 1 pince brucelles
- 1 calculatrice (*4 opérations*)
- 1 scalpel (ou couteau ou cutter)
- 1 jeu de grilles à céréales avec les dimensions suivantes :
 - Trous longs de 3,55 mm (céréales à paille)
 - Trous longs de 1,0 mm (céréales à paille et maïs)
 - Trous longs de 1,7 mm (blé tendre ISO)
 - Trous longs de 1,9 mm (blé dur)
 - Trous longs de 2,0 mm (blé tendre EN)
 - Trous longs de 2,2 mm (orge de mouture)
 - Trous ronds de 4,5 mm (maïs)
- 1 trentaine de coupelles plastique ou métal
- Farinotome (blé dur)
- Etalon couleur NCS S 3030-Y30R (maïs)