



# CONSEIL, AUDIT & FORMATION

POUR LABORATOIRES  
ET INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

**Pythacore & Partners, SàRL**  
Akany Soa, Lot IPN 53 a bis  
Ambanilalana Andranonahoatra  
10207 Antananarivo Atsimondrano

+261 34 81 333 81  
[contact@pythacore.com](mailto:contact@pythacore.com)  
[www.pythacore.com](http://www.pythacore.com)



# AVANT- PROPOS.



Chez Pythacore & Partners, nous croyons qu'une conformité aux exigences normatives et réglementaires est au fondement même d'un laboratoire qui réussit, d'une entreprise prospère, et d'un esprit d'innovation dynamique. C'est pourquoi, nous nous efforçons d'améliorer la performance des laboratoires et des entreprises à tous les niveaux et à toutes les étapes de leurs développements.

Notre équipe de formateurs consultants assure la formation des salariés, la réalisation d'audits et l'accompagnement des équipes des laboratoires d'autocontrôles dans le but d'améliorer les performances des entreprises. Nous sommes aussi en mesure d'aider les laboratoires d'autocontrôle dans la mise en place de leur SMQ répondant aux exigences de la norme ISO 17025.

Pythacore & Partners investit également dans l'innovation pédagogique pour offrir aux entreprises des formations sur site en phase avec leurs problématiques. Nous avons également disposé nos formations pour qu'elles soient toutes disponibles en distancielle.

Pythacore & Partners, c'est aussi une activité de recherche et développement qui fonde et structure notre expertise en qualité et sécurité des aliments, et en hygiène de l'environnement.

Chaque jour, nos employés exécutent leur mission en mêlant Humanité, Science et Ingéniosité pour changer en profondeur le rapport des entreprises avec la science à Madagascar.

**Jackson Mahazosaotra**  
Directeur Général



# TABLEDES MATIERES.

PAGE

- 04** Qui sommes-nous ?
- 05** Conseil & Audit
- 08** Formation
- 16** Prestations Sur-mesure
- 18** Contactez-nous

**Pythacore & Partners, SàRL**  
Akany Soa, Lot IPN 53 a bis  
Ambanilalana Andranonahoatra  
10207 Antananarivo Atsimondrano

+261 34 81 333 81  
[contact@pythacore.com](mailto:contact@pythacore.com)  
[www.pythacore.com](http://www.pythacore.com)



# QUI SOMMES- NOUS ?

**Pythacore & Partners** est une entreprise de Conseil, d'Audit et de Formation destinés aux laboratoires et aux industries agroalimentaires (I.A.A.).

Dans les programmes de prestations que nous proposons, nos expertises portent sur des thématiques telles que :

- La qualité, la sécurité des aliments et l'hygiène de l'environnement
- L'accompagnement des laboratoires d'auto-contrôles
- Et la veille réglementaire et technologique



## L'EXECUTIF

**Jackson Mahazosaotra** [in](#)  
Co-fondateur  
Directeur Général

**Hélène Ralinoro**  
Directrice du Dépt. Formation

**Fenitra Rakotoson**  
Directeur Administratif  
et Financier

**John Andrianarisoa** [in](#)  
Co-fondateur  
Directeur du Développement

**Victoria Ahmad**  
Directrice du Dépt. Conseil & Audit

**Nantenaina Rakotobe**  
Directrice des Ressources  
Humaines



SECTION I

# CONSEIL & AUDIT

POUR LABORATOIRES  
ET INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES



**Pythacore & Partners, SàRL**  
Akany Soa, Lot IPN 53 a bis  
Ambanilalana Andranonahoatra  
10207 Antananarivo Atsimondrano

+261 34 81 333 81  
[contact@pythacore.com](mailto:contact@pythacore.com)  
[www.pythacore.com](http://www.pythacore.com)



# CONSEIL & AUDIT

## Les Bonnes Pratiques de Laboratoire



DISPONIBLE  
En FORMATION

### OBJECTIFS

- Assurer la validité des résultats d'analyses microbiologiques
- Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) selon l'ISO 7218
- Assurer la traçabilité des analyses

### PRESTATIONS

- Les exigences normatives en termes de BPL : norme ISO 7218
- La gestion des échantillons
- La circulation dans le laboratoire
- La gestion des consommables
- La gestion des équipements
- Les Règles à respecter pour les dénombrements et les recherches de micro-organismes
- La traçabilité des analyses
- Les recommandations BPL

# CONSEIL & AUDIT

## Accompagnement Spécial LABO.



DISPONIBLE  
AU FORMAT  
SVR-MESURE

### PRESTATIONS

- Mise en place SMQ selon ISO 17025
- Mise en place des contrôles qualité internes
- Rédaction et vérification des procédures (Manuel de laboratoire)
- Mise en place de politique d'habilitation et de maintien de compétence du personnel technique (Prélèvement, analyses, entretiens des locaux, validation technique des résultats, etc.)
- Organisation d'Essais Inter Laboratoires (E.I.L.)



#### CONTACTEZ-NOUS

Tél. : +261 34 81 333 81

E-mail : [contact@pythacore.com](mailto:contact@pythacore.com)

Site web : [www.pythacore.com](http://www.pythacore.com)



SECTION II



# FORMATION

POUR LABORATOIRES  
ET INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

**Pythacore & Partners, SàRL**  
Akany Soa, Lot IPN 53 a bis  
Ambanilalana Andranonahoatra  
10207 Antananarivo Atsimondrano

+261 34 81 333 81  
[contact@pythacore.com](mailto:contact@pythacore.com)  
[www.pythacore.com](http://www.pythacore.com)



# FORMATION

## 1 Initiation à la Microbiologie des Aliments

### OBJECTIFS

- Connaître les principaux micro-organismes des aliments
- Comprendre les mécanismes de développement des microbes et leurs vecteurs de contamination
- Être capable de comprendre et d'interpréter un rapport d'analyses microbiologique

### CONTENU

- Les différents types de micro-organismes : bactéries, levures, moisissures, virus
- Les conditions de développement des micro-organismes
- Les méthodes de destruction des micro-organismes
- Les bactéries utiles, nuisibles et pathogènes
- Les principaux micro-organismes rencontrés en industrie agro-alimentaire
- Les vecteurs de contamination des micro-organismes dans ses locaux
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Rapport d'analyses microbiologiques : principes et interprétation



### PUBLIC CIBLE

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances essentielles en microbiologie

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports de connaissances
- Travaux dirigés
- Echanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

### DURÉE

1 journée

### PRÉREQUIS

Aucun

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### COÛT

420.000 MGA TTC par participant

\*Tarif préférentiel pour + de 2 participants d'une même organisation/entreprise

# FORMATION

## 2 Initiation à la Microbiologie des Eaux

### OBJECTIFS

- Connaître les micro-organismes indicateurs de la qualité de l'eau
- Comprendre les indicateurs de la qualité de l'eau
- Être capable d'interpréter un rapport d'analyses microbiologique de l'eau

### CONTENU

- Les différents micro-organismes de contamination fécale : Les bactéries coliformes, Escherichia coli, les entérocoques intestinaux et les spores de bactéries sulfito-réductrices
- Les principes des méthodes de dénombrement des indicateurs
- Rapport d'analyses en microbiologie de l'eau : principes et interprétation



#### PUBLIC CIBLE

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances essentielles en microbiologie de l'eau

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports de connaissances
- Travaux dirigés
- Echanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

#### DURÉE

0,5 journée (4 heures)

#### PRÉREQUIS

Aucun

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

#### COÛT

350.000 MGA TTC par participant

\*Tarif préférentiel pour + de 2 participants d'une même organisation/entreprise

# FORMATION

## 3 Les Techniques de Dénombrement en Microbiologie de l'Eau

### OBJECTIFS

- Connaître les micro-organismes d'intérêt en microbiologie de l'eau
- Connaître les méthodes de dénombrement des indicateurs de la qualité de l'eau
- Maîtriser les méthodes par la maîtrise des facteurs influant la qualité des analyses
- Être capable de comprendre et d'interpréter un rapport d'analyses microbiologique

### CONTENU

- Les différents micro-organismes indicateurs de la qualité de l'eau
- Les méthodes de dénombrement des indicateurs
- Identification des facteurs influant la qualité des résultats
- Les moyens de maîtrises de ces facteurs
- Rapport d'analyses microbiologique des eaux : principes et interprétation



#### PUBLIC CIBLE

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances essentielles en microbiologie des eaux

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports de connaissances
- Travaux dirigés
- Echanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

#### DURÉE

1 journée

#### PRÉREQUIS

Aucun

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

#### COÛT

450.000 MGA TTC par participant

\*Tarif préférentiel pour + de 2 participants d'une même organisation/entreprise

# FORMATION

## 4 Les Bonnes Pratiques de Laboratoire (B.P.L.)



DISPONIBLE  
EN CONSEIL/AUDIT

### OBJECTIFS

- Assurer la validité des résultats d'analyses microbiologiques
- Savoir mettre en œuvre les Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) selon l'ISO 7218
- Assurer la traçabilité des analyses

### CONTENU

- Les exigences normatives en termes de BPL : norme ISO 7218
- La gestion des échantillons
- La circulation dans le laboratoire
- La gestion des consommables
- La gestion des équipements
- Règles à respecter pour les dénombrements et les recherches de micro-organismes
- La traçabilité des analyses
- Les recommandations BPL



### PUBLIC CIBLE

Technicien et responsable de laboratoire

### PRÉREQUIS

- Connaissances de base en microbiologie
- Expérience en laboratoire

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports de connaissances
- Travaux dirigés
- Echanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### DURÉE

2 journées

### COÛT

650.000 MGA TTC par participant

\*Tarif préférentiel pour + de 2 participants d'une même organisation/entreprise

# FORMATION

## 5 Calcul et Expression des Résultats en Microbiologie des Aliments

### OBJECTIFS

- Connaître les exigences de l'ISO 7218 : calcul et expression des résultats
- Maîtriser les différentes formules de calcul
- Maîtriser les règles d'expression des résultats
- Être capable d'interpréter les résultats par rapport aux critères

### CONTENU

- Les différentes étapes de l'analyse microbiologique
- Les règles de calculs des résultats selon la norme ISO 7218 : exigences de la norme et application pratique à chaque cas de figure
- L'interprétation des résultats : critères microbiologiques, plans à 3 classes, déclaration de conformité



### PUBLIC CIBLE

Technicien et responsable de laboratoire

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports de connaissances
- Travaux dirigés
- Echanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

### DURÉE

1 journée

### PRÉREQUIS

Expérience en laboratoire de microbiologie

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### COÛT

450.000 MGA TTC par participant

\*Tarif préférentiel pour + de 2 participants d'une même organisation/entreprise

# FORMATION

## 6 Les Pathogènes Alimentaires

### OBJECTIFS

- Améliorer ses connaissances sur les pathogènes alimentaires
- Connaître les méthodes de dénombrement et de détection de ces micro-organismes
- Être capable de maîtriser les contaminations et le développement des pathogènes au sein de son atelier de fabrication

### CONTENU

- Présentation des principaux micro-organismes pathogènes rencontrés dans les aliments : Salmonella, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens
- Caractéristiques de ces micro-organismes : conditions de développement, écologie et présence dans les aliments, et pathogénicité
- Méthodes de dénombrement et de détection : méthodes normalisées et alternatives
- Les critères microbiologiques
- Maîtrise des pathogènes dans son atelier de fabrication



#### PUBLIC CIBLE

Agent des services Qualité,  
Laboratoire et Production

#### PRÉREQUIS

Connaissances de base en microbiologie

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports de connaissances
- Travaux dirigés
- Echanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

#### DURÉE

2 journées

#### COÛT

1.000.000 MGA TTC par participant

\*Tarif préférentiel pour + de 2 participants d'une même organisation/entreprise

# FORMATION

## 7 Nettoyage, Décontamination et Gestion des Déchets

### OBJECTIFS

- Connaître les dangers existants dans un laboratoire d'analyses en matière de contamination des échantillons
- Être capable de mettre en œuvre les méthodes de nettoyage et de désinfection adaptées à son laboratoire
- Connaître la réglementation sur la gestion des déchets
- Être capable de mettre en œuvre un plan de gestion des déchets au sein de son laboratoire

### CONTENU

- Les dangers de contamination des échantillons dans un laboratoire d'analyse
- Les différents déchets générés par un laboratoire
- Les opérations de nettoyage et désinfection en laboratoire : nettoyage des locaux, des paillasse, des équipements
- La gestion des déchets au laboratoire : réglementation, tri à la source, décontamination et traitement des déchets



#### PUBLIC CIBLE

Personnel de laboratoire

#### PRÉREQUIS

Expérience en laboratoire

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports de connaissances
- Travaux dirigés
- Echanges d'expériences professionnelles
- Supports de cours

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

#### DURÉE

1 journée

#### COÛT

600.000 MGA TTC par participant

\*Tarif préférentiel pour + de 2 participants d'une même organisation/entreprise



SECTION III



# PRESTATIONS SUR-MESURE

POUR LABORATOIRES  
ET INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

**Pythacore & Partners, SàRL**  
Akany Soa, Lot IPN 53 a bis  
Ambanilalana Andranonahoatra  
10207 Antananarivo Atsimondrano

+261 34 81 333 81  
[contact@pythacore.com](mailto:contact@pythacore.com)  
[www.pythacore.com](http://www.pythacore.com)



# PRESTATIONS SUR-MESURE !

Nous sommes en mesure d'accompagner les laboratoires, les Industries Agroalimentaires et les agences environnementales dans les démarches d'amélioration et de mise en conformité.

## Formations sur-mesure

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes sortes de projets de formations pratiques sur site  
**en Microbiologie des Aliments et des Eaux.**



**POUR TOUTES NOS FORMATIONS,  
UN TARIF PRÉFÉRENTIEL EST APPLIQUÉ POUR + DE 2 PARTICIPANTS  
VENANT D'UNE MÊME ORGANISATION/ENTREPRISE**

## Accompagnements sur-mesure

Nous fournissons également un accompagnement sur-mesure pour tous vos projets. **Faites-nous part de vos besoins**, nous adapterons nos supports en conséquence.



### CONTACTEZ-NOUS

Tél. : +261 34 81 333 81

E-mail : [contact@pythacore.com](mailto:contact@pythacore.com)

Site web : [www.pythacore.com](http://www.pythacore.com)

# CONTACTEZ- NOUS.

## Nous fournissons une consultation complète.

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes informations complémentaires, notre équipe est à votre disposition : du lundi au samedi, de 8h00 à 18h00 (Eastern Africa Time, UTC +3)



+261 34 81 333 81



contact@pythacore.com



Pythacore & Partners



Tél : +261 34 81 333 81  
E-mail : contact@pythacore.com  
Site web : www.pythacore.com  
Adresse : Andranonahoatra, 00102 Tananarive, MG

### Heures de consultation :

Lundi — Samedi  
08:00 – 18:00 (Eastern Africa Time, UTC +3)



**CONSEIL, AUDIT & FORMATION  
POUR LABORATOIRES ET INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES**

**Pythacore & Partners, SàRL**  
N.I.F. : 2005532406  
RCS Antananarivo 2021 B 00493  
STAT : 86903 11 2021 0 10489

+261 34 81 333 81  
[contact@pythacore.com](mailto:contact@pythacore.com)  
[www.pythacore.com](http://www.pythacore.com)

