

Maintenance des équipements agroalimentaires africains : spécificités tropicales et normes hygiéniques

Lien : https://innov-maroc.com/formation/maintenance-des-equipements-agroalimentaires-africains-specificites-tropicales-et-normes-hygieniques

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
HM109

CATÉGORIE
Maintenance Industrielle Sectorielle & Équipements Spécifiques

INNOV MAROC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les spécificités de la maintenance des équipements agroalimentaires dans les environnements africains.
- Identifier l'influence de la chaleur, de l'humidité, des poussières, de la corrosion et des variations d'alimentation électrique sur les équipements.
- Diagnostiquer les principales défaillances des équipements mécaniques, électriques et automatisés.
- Maîtriser les principes de conception et de maintenance hygiéniques des équipements alimentaires.
- Identifier les risques de contamination liés aux opérations de maintenance.
- Comprendre les principes de la démarche HACCP appliquée aux activités de maintenance.
- Organiser les opérations de maintenance tout en préservant l'hygiène et la sécurité des produits.
- Sélectionner les matériaux, lubrifiants, joints et composants adaptés aux applications agroalimentaires.
- Élaborer des plans de maintenance préventive adaptés aux conditions d'exploitation locales.
- Mettre en œuvre des techniques de maintenance conditionnelle pour anticiper les défaillances.
- Optimiser la gestion des pièces de rechange et des consommables dans un contexte d'approvisionnement parfois contraint.
- Exploiter les indicateurs MTBF, MTTR, disponibilité et TRS/OEE pour mesurer la performance de la maintenance.
- Réduire les arrêts non planifiés, les risques de contamination et les coûts de maintenance.
- Développer une stratégie de maintenance permettant d'améliorer simultanément la fiabilité, l'hygiène, la sécurité et la productivité des installations agroalimentaires.

INNOV MAROC

POUR QUI ?

- Ingénieurs maintenance industrielle
- Ingénieurs agroalimentaires
- Ingénieurs procédés
- Ingénieurs mécaniques
- Ingénieurs électrotechniques
- Ingénieurs instrumentation et automatisme
- Ingénieurs qualité et sécurité alimentaire
- Ingénieurs fiabilité
- Responsables maintenance
- Responsables production
- Responsables qualité
- Responsables hygiène et sécurité alimentaire
- Responsables méthodes et fiabilité
- Responsables Asset Management
- Responsables industriels et chefs d'usine
- Techniciens maintenance mécanique
- Techniciens maintenance électrique
- Techniciens instrumentation et automatisme
- Techniciens électromécaniciens
- Techniciens qualité et hygiène
- Superviseurs de maintenance
- Superviseurs de production
- Responsables et techniciens des services utilités
- Entreprises de maintenance industrielle intervenant dans l'agroalimentaire
- Industries africaines de transformation des céréales, huiles, lait, boissons, fruits, légumes, viandes et produits halieutiques
- Entreprises de transformation et de valorisation des produits agricoles
- Toute personne impliquée dans la maintenance, l'exploitation, la qualité, l'hygiène ou la fiabilité des équipements agroalimentaires.

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / SPÉCIFICITÉS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EN AFRIQUE

- Principaux secteurs : céréales, huiles, lait, boissons, fruits, légumes et transformation des produits agricoles
- Contraintes liées aux infrastructures, à l'énergie et à l'approvisionnement
- Impact des conditions locales sur la disponibilité des équipements

2 / ENVIRONNEMENT TROPICAL ET VIEILLISSEMENT DES ÉQUIPEMENTS

- Chaleur, humidité et condensation
- Poussières, sable et contamination des équipements
- Corrosion, oxydation et dégradation accélérée des composants

3 / CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES ÉQUIPEMENTS

- Principes de conception sanitaire des machines
- Matériaux, surfaces, soudures, joints et raccordements
- Prévention des zones mortes, rétentions et contaminations

4 / MAINTENANCE MÉCANIQUE DES ÉQUIPEMENTS AGROALIMENTAIRES

- Pompes, moteurs, convoyeurs, mélangeurs et réducteurs
- Roulements, garnitures mécaniques, chaînes et systèmes de transmission
- Lubrification adaptée aux environnements alimentaires

INNOV MAROC

5 / MAINTENANCE ÉLECTRIQUE ET AUTOMATISME

- Moteurs électriques, armoires et protections
- Capteurs, automates, variateurs et systèmes de commande
- Protection contre l'humidité, la poussière et les variations de tension

6 / INSTRUMENTATION ET CONTRÔLE DES PROCÉDÉS

- Mesure de température, pression, niveau et débit
- Capteurs adaptés aux applications alimentaires
- Calibration et vérification des instruments critiques

7 / HYGIÈNE, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES INSTALLATIONS

- Principes de nettoyage et désinfection des équipements
- Nettoyage manuel et principes du CIP (Cleaning in Place)
- Prévention des contaminations croisées

8 / HACCP ET MAÎTRISE DES RISQUES LIÉS À LA MAINTENANCE

- Principes fondamentaux de la démarche HACCP
- Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques
- Gestion des interventions de maintenance dans les zones de production

9 / MAINTENANCE PRÉVENTIVE ET CONDITIONNELLE

- Élaboration des plans de maintenance adaptés aux équipements agroalimentaires
- Surveillance des vibrations, températures et consommations électriques
- Détection précoce des défaillances

10 / GESTION DES PIÈCES DE RECHANGE ET DES CONSOMMABLES

- Identification des pièces critiques
- Gestion des stocks dans les contextes d'approvisionnement africains

INOV MAROC

- Choix des lubrifiants, joints, matériaux et composants compatibles avec l'agroalimentaire

11 / FIABILITÉ, SÉCURITÉ ET PERFORMANCE DES INSTALLATIONS

- Analyse des pannes et des causes racines
- MTBF, MTTR, disponibilité et TRS/OEE
- Optimisation des coûts de maintenance et réduction des arrêts de production

12 / ATELIER PRATIQUE : PLAN DE MAINTENANCE D'UNE UNITÉ AGROALIMENTAIRE

- Diagnostic d'un équipement soumis à des conditions tropicales
- Identification des risques hygiéniques et des modes de défaillance
- Élaboration d'un plan de maintenance préventive et d'actions d'amélioration

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

15 au 24 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 21 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 16 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 11 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 06 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

INOV MAROC

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@innov-maroc.com
Web : https//www.innov-maroc.com

Document généré le 26/11/2026 — Réf : HM109
INNOV MAROC — Tous droits réservés

INNOV MAROC