



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

🎯 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.

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.



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

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

- 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

 19 au 28 Oct. 2026

 Présentiel - Casablanca

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

Réservation & Renseignements

 Téléphone : +212 522 247 210

 Email : contact@innov-maroc.com

 Web : <https://www.innov-maroc.com>

INNOV MAROC