

Lean Agroalimentaire — Application du Lean Manufacturing aux IAA

Lien : https://innov-maroc.com/formation/lean-agroalimentaire-application-du-lean-manufacturing-aux-iaa

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
PRS160

CATÉGORIE
Excellence Opérationnelle (Lean, Six Sigma, TOC)

INNOV MAROC

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les principes fondamentaux du Lean Manufacturing appliqués aux industries agroalimentaires.
- Identifier les spécificités des IAA nécessitant une adaptation des outils Lean.
- Identifier et quantifier les différentes formes de gaspillage dans une ligne agroalimentaire.
- Analyser les pertes matières, temps d'attente, rebuts, surproduction et stocks.
- Cartographier les flux physiques et informationnels à l'aide du Value Stream Mapping.
- Identifier les goulots d'étranglement et les contraintes limitant la performance des lignes.
- Améliorer la fluidité des flux et réduire les encours de production.
- Appliquer le SMED pour réduire les temps de changement de format, de produit et de nettoyage.
- Déployer le 5S et le management visuel dans les ateliers de production alimentaire.
- Utiliser le TRS/OEE pour mesurer et améliorer la performance des équipements.
- Intégrer les principes du Lean Maintenance dans la gestion des équipements de production.
- Réduire les non-conformités, rebuts et pertes tout en préservant les exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Utiliser PDCA, 5 Why, Ishikawa et les méthodes de résolution de problèmes.
- Organiser et piloter des chantiers Kaizen avec les équipes opérationnelles.
- Définir des KPI pertinents pour mesurer les gains Lean.
- Construire une feuille de route d'amélioration continue adaptée aux contraintes de l'industrie agroalimentaire.

INNOV MAROC

👥 POUR QUI ?

- Ingénieurs agroalimentaires
- Ingénieurs production
- Ingénieurs procédés
- Ingénieurs qualité
- Ingénieurs méthodes
- Ingénieurs industrialisation
- Ingénieurs maintenance

- Ingénieurs amélioration continue
- Ingénieurs supply chain
- Responsables production
- Responsables usine
- Responsables qualité
- Responsables procédés
- Responsables méthodes
- Responsables maintenance
- Responsables amélioration continue
- Responsables performance industrielle
- Responsables supply chain et logistique
- Responsables hygiène et sécurité alimentaire
- Chefs d'atelier
- Superviseurs de production
- Chefs d'équipe
- Techniciens production
- Techniciens qualité
- Techniciens procédés
- Techniciens maintenance
- Lean Managers
- Continuous Improvement Managers
- Lean Six Sigma Green Belts et Black Belts
- Auditeurs qualité et performance
- Professionnels des industries laitières, céréalières, boissons, conserveries, huiles, viandes, poissons, produits sucrés et plats préparés
- Professionnels des entreprises de transformation et conditionnement agroalimentaire
- Toute personne impliquée dans l'amélioration de la productivité, la réduction des pertes, la qualité et l'optimisation des flux dans une IAA.

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / FONDAMENTAUX DU LEAN MANUFACTURING EN IAA

- Principes du Lean appliqués aux industries agroalimentaires
- Valeur ajoutée, non-valeur ajoutée et activités nécessaires
- Spécificités des IAA : périssabilité, traçabilité et contraintes sanitaires

2 / IDENTIFICATION ET RÉDUCTION DES GASPILLAGES

- Les 8 formes de gaspillage adaptées aux IAA
- Pertes matières, surproduction et temps d'attente
- Rebuts, retouches, mouvements inutiles et stocks excessifs

3 / CARTOGRAPHIE DES FLUX ET VALUE STREAM MAPPING

- Analyse des flux matières et informations
- Identification des goulots d'étranglement
- Construction d'une cartographie de l'état actuel et futur

4 / FLUX DE PRODUCTION ET ÉQUILIBRAGE DES LIGNES

- Analyse des flux et temps de cycle
- Équilibrage des postes de travail
- Réduction des encours et amélioration de la fluidité

INNOV MAROC

5 / SMED ET RÉDUCTION DES TEMPS DE CHANGEMENT

- Analyse des changements de format et de produit
- Séparation des opérations internes et externes
- Réduction des temps de nettoyage, réglage et changement de série

6 / 5S, MANAGEMENT VISUEL ET STANDARDISATION

- Déploiement du 5S dans les ateliers agroalimentaires
- Management visuel et standards de travail
- Organisation des postes et réduction des risques opérationnels

7 / LEAN MAINTENANCE ET PERFORMANCE DES ÉQUIPEMENTS

- Maintenance autonome et maintenance préventive
- Analyse des arrêts et micro-arrêts
- TRS/OEE et amélioration de la disponibilité des lignes

8 / QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Intégration du Lean avec HACCP et les systèmes qualité
- Prévention des défauts à la source
- Réduction des contaminations, non-conformités et pertes produit

9 / KAIZEN ET RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

- Méthodologie PDCA et amélioration continue
- 5 Why, Ishikawa et analyse des causes racines
- Animation des chantiers Kaizen et implication des équipes

10 / ATELIER PRATIQUE : CONCEPTION D'UN PLAN LEAN POUR UNE IAA

- Diagnostic d'une ligne agroalimentaire et identification des gaspillages
- Construction d'un plan d'amélioration avec KPI

INNOV MAROC

- Élaboration d'une feuille de route Lean et priorisation des actions

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

08 au 12 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
05 au 09 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
31 Mai au 04 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
26 au 30 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
20 au 24 Sep. 2027	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

INNOV MAROC — Tous droits réservés