



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)

🎯 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.

🧩 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.



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

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 RÉOLUTION 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

- 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

📅 26 au 30 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>

Document généré le 11/10/2026 — Réf : PRS160

INNOV MAROC — Tous droits réservés