



# Métrologie en agroalimentaire : sécurisez vos mesures et garantissez la conformité de vos produits

Lien :

<https://innov-maroc.com/formation/metrologie-en-agroalimentaire-securisez-vos-mesures-et-garantissez-la-conformite-de-vos-produits>

 DURÉE  
**5 jours (35h)**

 RÉFÉRENCE  
**MM61**

 CATÉGORIE  
**Métrologie**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✓ Comprendre les principes de la métrologie en agroalimentaire
- ✓ Maîtriser les équipements de mesure et leur utilisation
- ✓ Assurer la conformité aux normes (ISO, HACCP)
- ✓ Garantir la traçabilité des mesures
- ✓ Évaluer l'incertitude de mesure
- ✓ Optimiser les processus de contrôle qualité
- ✓ Réduire les risques liés aux erreurs de mesure
- ✓ Améliorer la sécurité et la qualité des produits alimentaires

## POUR QUI ?

- ✓ Responsables qualité en agroalimentaire
- ✓ Techniciens de laboratoire
- ✓ Ingénieurs agroalimentaires
- ✓ Responsables production
- ✓ Auditeurs qualité
- ✓ Responsables HSE
- ✓ Contrôleurs qualité
- ✓ Toute personne impliquée dans le contrôle des mesures en agroalimentaire



## Programme détaillé

### 1 / Introduction à la métrologie en agroalimentaire

- Définition et enjeux dans l'industrie agroalimentaire
- Rôle de la mesure dans la sécurité alimentaire
- Impact sur la qualité des produits

### 2 / Cadre réglementaire et normatif

- Référentiels (ISO 22000, ISO 9001, HACCP)
- Exigences légales et conformité
- Traçabilité des mesures

### 3 / Équipements de mesure en agroalimentaire

- Thermomètres, balances, pH-mètres, capteurs
- Critères de sélection des instruments
- Cycle de vie des équipements

### 4 / Étalonnage et vérification des instruments

- Procédures d'étalonnage
- Fréquence des vérifications
- Lecture des certificats métrologiques

## 5 / Maîtrise des paramètres critiques

- Température, humidité, pH
- Mesures en production et stockage
- Points critiques (CCP) en HACCP

## 6 / Incertitude de mesure et précision

- Définition et importance
- Calcul et interprétation
- Impact sur la conformité des produits

## 7 / Traçabilité métrologique

- Chaîne de traçabilité
- Références nationales et internationales
- Documentation et enregistrements

## 8 / Maintenance et gestion des équipements

- Maintenance préventive et corrective
- Gestion des dérives
- Suivi des performances

## 9 / Assurance qualité et audits

- Intégration dans le système qualité
- Audits internes et externes
- Indicateurs de performance

## 10 / Bonnes pratiques et amélioration continue

- Standardisation des méthodes
- Formation du personnel

- Optimisation des coûts et des processus

## 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

 03 au 07 Août 2026

 Présentiel -

 05 au 09 Oct. 2026

 Présentiel -

 30 Nov. au 04 Déc. 2026

 Présentiel -

 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](mailto:contact@innov-maroc.com)

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