CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Lean Agroalimentaire — Application du Lean Manufacturing aux IAA

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

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
PRS160

CATÉGORIE
Excellence Opérationnelle (Lean, Six Sigma, TOC)

CPFI Formation

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.

CPFI Formation

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.

CPF Formation

CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



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

CPFI Formation

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

CPFI Formation

- 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.

CPFI Formation

Réservation & Renseignements

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

CPFI Formation — Tous droits réservés