

Zéro Gaspillage en Usine : Transformer vos Pertes Matières en Marge Nette

Lien : https://afrique-formation.com/formation/zero-gaspillage-en-usine-transformer-vos-pertes-matieres-en-marge-nette

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA58

CATÉGORIE
Génie Industriel, Procédés de Transformation et Performance

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Réaliser un diagnostic précis des pertes matières et déchets sur un site industriel
- Identifier les gisements d'économies par l'analyse des causes racines (Technique, Orga)
- Mettre en œuvre des actions correctives sur le process pour réduire les pertes à la source
- Optimiser la gestion des stocks et la planification pour limiter les invendus et périmés
- Organiser la filière de don alimentaire en conformité avec la réglementation fiscale et sanitaire
- Valoriser les co-produits et déchets inévitables vers les filières les plus nobles (Animal > Énergie > Sol)
- Calculer le coût complet du gaspillage pour justifier les investissements
- Animer une démarche participative de réduction des pertes avec les équipes de production
- Préparer l'entreprise à l'obtention du label national "Anti-Gaspillage"

POUR QUI ?

- Responsables Production et Directeurs d'usine en agroalimentaire
- Responsables RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et Environnement
- Responsables Qualité et Amélioration Continue
- Contrôleurs de gestion industrielle
- Responsables Logistique et Supply Chain
- Membres des équipes projet "Anti-Gaspi" ou "Zéro Déchet"

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Enjeux du gaspillage alimentaire en IAA

- Contexte mondial et éthique : 1/3 de la production alimentaire perdue
- Cadre réglementaire : Loi Garot, Loi AGEC, Objectifs de développement durable (ODD)
- Impact économique : le coût caché de la perte (Matière + Énergie + Main d'œuvre + Élimination)

2 / Réaliser un diagnostic "Pertes et Gaspillage"

- Méthodologie du Bilan Matière : entrées vs sorties (Mass Balance)
- Cartographie des flux de déchets par atelier (Réception, Transformation, Conditionnement)
- Mesure physique : pesée des bennes et caractérisation des refus (comestible vs non comestible)

3 / Identifier les causes racines du gaspillage

- Causes techniques : réglages machines, pannes, freinte
- Causes organisationnelles : surproduction, erreurs de planification, gestion des stocks
- Causes qualité : non-conformités, erreurs d'étiquetage, rupture chaîne du froid

4 / Réduction à la source : Optimisation des procédés

- Réglage fin des équipements : dosage, découpe, parage (réduire les chutes)
- Maintenance préventive pour éviter les arrêts et les redémarrages (pertes au lancement)
- Automatisation et contrôle en ligne (Vision, Rayons X) pour éjecter moins

Afrique Formation

5 / Gestion de la Planification et des Stocks

- Adapter la production à la demande réelle (Prévisions de vente fiables)
- Gestion des stocks : FIFO (First In First Out) et FEFO (First Expired First Out)
- Optimisation des tailles de lots pour limiter les changements de série (pertes de transition)

6 / Optimisation de la Durée de Vie (DLC/DDM)

- Re-challenge des DLC : tests de vieillissement pour allonger la durée de vie
- Gestion des "dates courtes" : déstockage, promotions, dons
- Comprendre la microbiologie prévisionnelle pour ne pas jeter par précaution excessive

7 / Gestion des Non-Conformités et Rebuts

- Tri des non-conformes : isoler ce qui est récupérable (Rework)
- Procédures de retraitement interne validées par la Qualité
- Recyclage des chutes de production (Pâte, Biscuit, Chocolat) dans le process

8 / Le Don Alimentaire : Cadre légal et fiscal

- Convention de don avec les associations (Banque Alimentaire, Restos du Cœur)
- Produits éligibles au don et conditions sanitaires (respect de la chaîne du froid)
- Avantage fiscal : réduction d'impôt de 60% de la valeur du stock

9 / Valorisation en Alimentation Animale (Ex-denrées)

- Statut juridique des "Matières Premières pour Aliments des Animaux" (MPAA)
- Ségrégation des flux : interdiction des produits carnés pour certaines espèces
- Partenariats avec les fabricants d'aliments bétail ou éleveurs

10 / Valorisation énergétique : La Méthanisation

- Principe de la digestion anaérobie : production de Biogaz et Digestat
- Types de déchets éligibles : boues, graisses, déchets organiques non emballés

Afrique Formation

- Déconditionnement des produits emballés (séparation matière organique / emballage)

11 / Valorisation agronomique : Le Compostage

- Compostage industriel ou sur site (si autorisé)
- Retour au sol de la matière organique
- Comparatif économique Méthanisation vs Compostage

12 / Sensibilisation et Management des équipes

- Impliquer les opérateurs : affichage des pertes, challenges anti-gaspi
- Formation aux bonnes pratiques (réglage, manipulation)
- Intégrer la lutte anti-gaspi dans les rituels de management (AIC)

13 / Indicateurs de performance et Suivi

- Définir les KPI : Taux de perte (%), Coût des pertes (€), Taux de valorisation
- Tableau de bord mensuel et analyse des dérives
- Certification "Label national anti-gaspillage alimentaire"

14 / Plan d'action et Amélioration continue

- Hiérarchiser les actions : matrice Impact / Effort
- Définir un objectif de réduction chiffré (ex: -50% en 5 ans)
- Revue de direction annuelle sur le gaspillage

Afrique Formation

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

15 au 26 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 23 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 18 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 13 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 08 Oct. 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@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés