

Exercice TEST

Mise en place des domaines d'intervention

Mise en place des domaines d'intérêt - Entreprise de transformation de la viande

TABLEAU 1 - tâches

Dans une entreprise de transformation de la viande, après avoir rempli la fiche MFCA pour l'identification des flux prioritaires, la ventilation suivante a été obtenue. L'énergie est la NPO le plus important, représentant 74 % du total des NPO, suivi des matières premières qui représentent 17 % du total des NPO.

Flux	% de NPO
Matières premières	17%
Emballage	3%
Matières opérationnelles	1%
Énergie	74%
Eau	5%
Total	100%

L'exercice actuel se concentre sur les matières premières en tant que flux prioritaire, pour lequel le domaine d'intérêt doit être défini (étape 1.5 de TEST).

Le processus de production commence dans un entrepôt frigorifique, où la viande crue est conservée pour être transformée. Le matériel est transféré à la section de déballage. La viande crue passe ensuite à un processus de découpe pour être préparée en vue du processus de hachage ultérieur. Les épices et les additifs sont mélangés à la viande hachée pendant la phase de mélange, après quoi le produit est mis dans des récipients et cuit. Une fois que le produit est cuit, il est transféré à la station de refroidissement, puis au contrôle de qualité et enfin à l'emballage et à la livraison.

D'après les observations faites sur le site et les discussions avec le personnel de l'entreprise, les pertes matérielles se produisent à plusieurs stades, à commencer par la section de l'entrepôt frigorifique, où environ 1 % du matériel acheté est jeté pour des raisons de qualité. Dans la section de déballage, le matériel d'emballage (principalement des sacs en carton et en plastique) est jeté et l'entreprise paie une société municipale de gestion des déchets pour le ramasser. Au cours de la phase de découpe, 2 % de la viande entrante sont perdus, tandis que 5 % supplémentaires sont perdus au cours de la phase de hachage.

Pendant le mélange, on estime que 3 % de la viande entrante colle aux parois du mélangeur et 7 % tombe au sol pendant le remplissage. Lors de la cuisson du mélange, 20% du poids est perdu (principalement en raison de l'évaporation de l'eau dans le produit), et le service qualité a indiqué que 3% des produits cuits sont trop cuits et donc rejetés.

Tâches :

Exercice TEST

Mise en place des domaines d'intervention

- 1. Dessiner un diagramme des différents processus, établir le bilan massique, en illustrant les pertes de matières de chaque étape, étant donné que l'entreprise traite 100 tonnes de viande/mois, et que les espèces sont introduites à raison de 2 tonnes/mois.**
- 2. Identifier les domaines d'intérêt où se produisent les pertes de matériaux les plus importantes.**

TABLEAU 2 - solutions possibles

Le diagramme ci-dessous illustre les pertes de matières dans chaque processus. Voici quelques remarques importantes :

- Dans la mesure du possible, essayez de conserver la répartition des processus en fonction de ce qui est déjà défini dans la structure de documentation de l'entreprise (documents financiers ou documentation ISO par exemple). S'il est nécessaire de s'écarter des limites définies, cet écart peut être discuté avec l'équipe TEST de l'entreprise, et le résultat peut être une recommandation de revoir la documentation existante.
- Il arrive souvent que l'entreprise ne dispose d'aucune quantification de ses pertes. Les observations faites lors d'une visite ou les estimations basées sur l'expérience du personnel de l'entreprise peuvent suffire au niveau de l'étape 1.5. Cette estimation sera validée lors des étapes ultérieures de TEST si elle est jugée significative.
- Lors de l'élaboration du diagramme des processus ou de la ventilation des coûts des NPO, il ne faut pas confondre les pertes des différents flux. Par exemple, bien que nous abordions le bilan des matières premières dans cet exemple, les pertes d'emballage ne doivent pas être considérées comme des pertes matérielles (elles entrent dans la catégorie des flux d'emballages). Cependant, si l'emballage présente des traces de matières premières qui y adhèrent, ces traces doivent être quantifiées et prises en compte dans le bilan des matières premières.

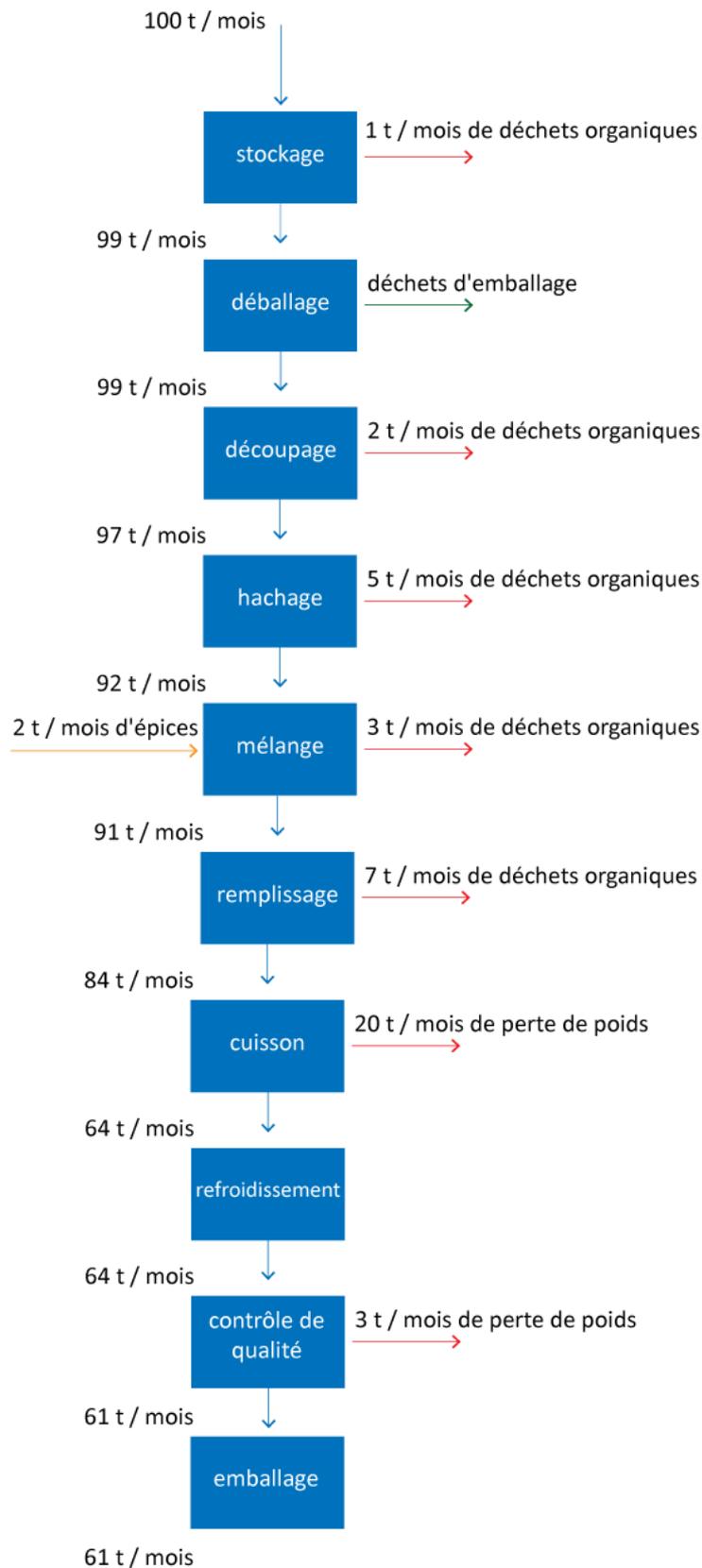
Sur la base du bilan de masse, les domaines d'intérêt sont les suivants :

- **Cuisson - 20% de perte (49% du matériel NPO)**
- Remplissage - 7 % de perte (17 % du matériel NPO)
- Hachage - 5% de perte (12% du matériel NPO)

Vous pouvez également sélectionner d'autres domaines d'intérêt en fonction des priorités supposées de l'entreprise et des possibilités d'amélioration.

Exercice TEST

Mise en place des domaines d'intervention



Organigramme de la production de viande avec bilan matière de base