

	Diplôme : Ingénieur Agronome Spécialité : Sciences Halieutiques et Aquacoles (SHA) Spécialisation / option : Production et Valorisation Halieutique (PVH) Enseignant référent : GUERIN Catherine
Auteur(s) : DELOLMO Valentin	Organisme d'accueil : Sapmer Premium Seaproducts
Date de naissance* : 26/12/1993	Adresse : QUAY D ROAD, FREEPORT ZONE 8 PORT LOUIS, MAURITIUS
Nb pages : 55 Annexe(s) : 12	
Année de soutenance : 2016	Maître de stage : LIDOUREN Hugo
Titre français : Quelles procédures mettre en place pour optimiser la qualité des produits de l'activité thonière de la SAPMER ?	
Titre anglais : What procedures to be implemented in order to optimize SAPMER tuna products quality?	
<u>Résumé (1600 caractères maximum) :</u>	
Les procédures de « sizing » et de « grading » spécifiques de l'activité thonière de la SAPMER, ont été analysées au cours de cette étude afin de trouver des améliorations car elles ont un impact majeur sur la valorisation finale des produits et ne sont pas encore intégralement maîtrisées.	
Après détermination de la fiabilité du sizing mettant en œuvre des relevés de poids moyens par calibre, une nouvelle procédure de tri impliquant la mise en place de matériel de pesée ainsi qu'un contrôle régulier sur le terrain ont été mis en place.	
Cinq procédures de grading ont été comparées entre elles selon plusieurs critères : fiabilité, perte de matière et de rendements induits, besoins en main d'œuvre et matériel, coût de mise en œuvre. La fiabilité de la procédure mise en œuvre actuellement a été calculée. Une nouvelle procédure a été envisagée afin de garantir une qualité totalement maîtrisée aux clients désirant des produits de « grade A », la meilleure qualité proposée par les usines SAPMER. Des essais concluants ont été réalisés en usine pour cette procédure.	
En parallèle de ces deux projets, la rédaction de cahiers des charges pour chaque produit a été réalisée. Cela a servi de base pour l'évaluation régulière des produits finis	
<u>Abstract (1600 caractères maximum) :</u>	
"Sizing" and "grading" procedures, specific to SAPMER tuna activity were analysed in this study in order to find improvements. Indeed they have a major impact on the final products value-enhancement and they are not yet properly mastered.	
After determination of sizing reliability, a new sizing procedure has been implemented, also a weighing equipment and a more regular field monitoring have been set up.	
Five grading procedures were compared according to several criterias: reliability, loss of muscle material and induced yield decrease, manpower and equipment needs, implementation cost. The reliability of the procedure implemented currently was calculated. A new procedure was proposed to ensure a quality totally mastered for customers desiring "grade A" products proposed by SAPMER plants. Positive trials were carried out in the factory for this procedure.	
Alongside these two projects, writing specifications sheets for each product was made according to a formatted Excel sheet. They were also used for regular evaluation of finished products.	
Mots-clés : Thon, Congelé, SAPMER, Océan Indien, Sizing, Grading, Listao, Albacore, Cahier des charges	
Key Words : Tuna, Frozen, SAPMER, Indian Ocean, Sizing, Grading, Skipjack, Yellowfin, Specifications	

* Élément qui permet d'enregistrer les notices auteurs dans le catalogue des bibliothèques universitaires