

 <small>agriculture • alimentation • environnement</small> 	Diplôme : Ingénieur Spécialité : Agronome Spécialisation / option : Sciences halieutiques et aquacoles, option PVH Enseignant référent : Catherine Guérin
Auteur(s) : Marie Naitali Date de naissance* : 07/08/1997	Organisme d'accueil : Etablissement Paul Paulet, Petit Navire Adresse : ZI Pouldavid, 4 rue de Pont Dinou, 29100, Douarnenez
Nb pages : 25 Annexe(s) : 6	
Année de soutenance : 2021	Maître de stage : Delphine Griffon
Titre français : <i>Optimisation des rendements de production : Quelles méthodes de gestion de la matière première permettent de limiter les pertes ?</i> Titre anglais : Optimization of production yields: What methods of raw material management make it possible to limit losses?	
Résumé (1600 caractères maximum) : Les pertes de matières sont un enjeu majeur de l'amélioration continue dans les entreprises agro-alimentaires. Dans le domaine des conserves de poisson, l'enjeu est d'autant plus fort que le prix de la matière première ne cesse d'augmenter. Cette mission avait donc pour objectifs d'identifier, de développer et de mettre en place des outils de gestion de la matière qui permettront de limiter les pertes et ainsi augmenter les rendements de production. Tout d'abord, une analyse des flux a permis de mettre en lumière les faiblesses dans la communication entre les différents secteurs. La mise en place d'une méthode kanban a permis de faciliter le transfert d'information entre les caristes et les secteurs qu'ils sont amenés à desservir. Par ailleurs, il a été identifié que jouer sur la température des longues réduisait les collages de poisson sur ligne de production. Ainsi, on constate qu'en adaptant le traitement de la matière aux besoins de la ligne on peut simplifier les conditions de travail des opérateurs tout en réduisant les pertes de poisson. L'ensemble de ses méthodes ont cependant un coût financier, technique et logistique. En effet, ce type d'amélioration nécessite un investissement de la part de l'entreprise, de l'ensemble des collaborateurs et des opérateurs.	
Abstract (1600 caractères maximum) : Material losses are a major issue for continuous improvement in food companies. In the field of canned fish, the stakes are even higher as the price of the raw material continues to rise. The objectives of this mission were therefore to identify, develop and implement material management tools that will limit losses and thus increase production yields. First, an analysis of the flows made it possible to shed light on the weaknesses in communication between the different sectors. The implementation of a kanban method has made it possible to facilitate the transfer of information between forklift operators and the sectors they serve. In addition, it was identified that playing on the temperature of the loins reduced fish sticking on the production line. Thus, we see that by adapting the treatment of the material to the needs of the line we can simplify the working conditions of the operators while reducing the loss of fish. All of its methods, however, come at a financial, technical and logistical cost. Indeed, this type of improvement requires an investment on the part of the company, all employees, and operators.	
Mots-clés : Thon, Rendement, Optimisation, Conserverie, Lean, Kanban Key Words: Tuna, Yield, Optimisation, Cannery, Lean, Kanban	