

## CONSIGNE AU TUTEUR : SUGGESTION D'EXERCICES ET DE PISTES DE REFLEXION

### Transfert du séchoir de fonio dans une PME pour l'export

---

#### OBJECTIF DE L'ACTIVITÉ

Imaginez le transfert du séchoir de fonio dans une entreprise qui vise l'exportation : Quelles questions se poser ? Quels éléments du processus de séchage sont à modifier ? Qu'est-ce que cela implique sur le processus de mesure et de surveillance ?

#### CONTEXTE

Dans l'unité expérimentale que vous avez étudiée (plate-forme de séchage de l'ESP de Dakar) :

- Un modèle a été construit à partir de données validées (capacité de traitement de la serre, hygrométrie du produit, méthode d'extraction de l'humidité, durée, etc.)
- Il n'est pas fait référence aux critères caractérisant le produit entrant, qui est donc réputé conforme et homogène

Imaginez ce dispositif transplanté dans une entreprise qui :

- Achète le produit brut auprès de divers fournisseurs
- En assure le séchage, la transformation et le conditionnement pour le marché interne et l'export.

Dans ces nouvelles conditions d'utilisation, ***comment garantir l'homogénéité du produit final et sa conformité aux exigences des normes agro-alimentaires et celles des clients des différents pays ?***

Sachant que les risques suivants sont connus et considérés comme fortement critiques :

1. Le produit entrant peut être de +/- bonne qualité intrinsèque (maturité, taille, variété, fraîcheur, ...).
2. Le produit peut être +/- pur ou souillé (sable, paille, fientes, déchets, ...)
3. Les fraudes sur le poids sont toujours à prévenir (mouillage ou lestage pour gagner du poids)
4. Chaque commanditaire impose un cahier des charges précis et spécifique
5. L'obtention d'une certification qualité est indispensable pour l'export.

#### CONSIGNE

Quelles sont les caractéristiques de ce contexte à l'export ? Quels dispositifs pourriez-vous proposer pour garantir une réponse adéquate à chaque commanditaire et une maîtrise de la qualité du produit final répondant aux référentiels internationaux ?

Bref **QUELLES QUESTIONS SE POSER AVANT D'AGIR ???**

## LES QUESTIONS À SE POSER :

Le cas de figure proposé réclame de traiter les questions suivantes :

- Quels enjeux et risques pour cette entreprise ? (à l'aide des méthodes AMDEC et SWOT)
- Quelles attentes des clients et fournisseurs ?
- A quels référentiels doit-on se conformer ?
- Quelles mesures prévoir pour réaliser et surveiller le processus de séchage ? (à l'aide de la méthode des 5M)
- Quels instruments ?
  - o Par quoi remplacer l'évaluation sensorielle du niveau de séchage effectuée par les opératrices (claquement caractéristique de la graine dans les doigts) ?
  - o Si vous conservez des personnes comme moyen d'évaluation, comment valider la performance et assurer la répétabilité des testeurs de séchage ? (voir :
  - o Si vous remplacez ces personnes par un autre dispositif, décrivez ce dispositif et précisez comment en assurer la fiabilité dans le temps.
- Quels écarts de mesure seront tolérés ?
- Quels moyens d'analyse des besoins et d'évaluation de la satisfaction des clients mettre en place ?

## QUELQUES ÉLÉMENTS D'INFORMATION :

### Sur l'analyse sensorielle et la mesure qualitative :

*Ces exemples peuvent vous guider pour constituer une équipe de « testeurs manuels du niveau de séchage » du fonio selon les différents cahiers des charges :*

- Constituer un jury de goûteurs [vidéo 5min10] :  
<https://moodle.iamm.fr/mod/resource/view.php?id=1414>
- Exemple d'une « Fiche de vie » d'un dégustateur (fichier) :  
<https://moodle.iamm.fr/mod/resource/view.php?id=1417>
- Exercez-vous : les concepts de la métrologie dans le cas de mesures qualitatives :  
<https://moodle.iamm.fr/mod/page/view.php?id=1416>
- La métrologie quand l'instrument de mesure est un être humain [vidéo 4min10] :  
<https://moodle.iamm.fr/mod/resource/view.php?id=1421>