

## INITIATION A L’AFFUTAGE ET L’AFFILAGE DES COUTEAUX

Le travail au couteau est au cœur des métiers de la viande. Il reste l’outil le plus utilisé. Avoir et garder un couteau qui coupe nécessite un savoir-faire important. Un bon affûtage du couteau, c’est une maîtrise du geste, des douleurs articulaires évitées, ainsi qu’une productivité améliorée.

### Objectifs et compétences visées :

Maîtriser l’affûtage et affilage d’un couteau

Définir le matériel, la formation du personnel, l’organisation du travail, nécessaires à la maîtrise du pouvoir de coupe Savoir affûter et affiler ses couteaux de manière efficace et répétitive

Tenir compte dans son travail quotidien des facteurs de risques et d’accidents dus aux couteaux

### Contenu

#### Maîtriser le pouvoir de coupe

- La démarche du couteau qui coupe en entreprise : Principe ; méthode
- Les enjeux :
  - o Assurer la sécurité du personnel
  - o Améliorer la qualité des produits
  - o Augmenter les rendements matière

#### Les bases théoriques

- Définition d’un couteau, les aciers de coutellerie
- Les défauts du taillant
- Les opérations d’affûtage et d’affilage : définition, paramètres de réussite et stratégie
- Les machines d’affûtage : avantages et inconvénients
- Le fusil et les broches croisées : 2 approches complémentaires pour l’affilage
- Organisation du travail autour du couteau

#### Acquisition d’un savoir-faire technique pour améliorer le pouvoir de coupe

- Travaux sur machines d’affûtage
  - o Mise en place d’une méthode d’affûtage performante
  - o Influence des consommables (bandes, etc...)
  - o Critères de l’affûtage réussi
- Affilage avec fusil et broches croisées
  - o Ressentir le couteau qui coupe, ne coupe pas
  - o Ressentir les effets de l’affilage
  - o Critères de l’affilage réussi
  - o Reprise individuelle des critères
- Contrôle de la qualité de coupe des outils finis

#### Aspects sécurité et hygiène : protection du salarié, protection du fil, hygiène du matériel



#### Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

#### Modalités de suivi de l’exécution du programme et appréciation du résultat

Feuille d’émargement  
Évaluation théorique et pratique  
Évaluation de la formation par les stagiaires (questionnaire)



#### Personnes concernées

Industriels, Artisans charcutiers salaisonniers, Opérateurs, Transformateurs à la ferme



#### Intervenant

Cécile BOURREL : Intervient dans les domaines de l’Hygiène Alimentaire, Santé et Sécurité au Travail et en Technologies de transformation des produits carnés  
Techniciens PYRAGENA



#### Méthode pédagogique

Formateur reconnu par la CARSAT et la MSA dans le cadre de la « Démarche du couteau qui coupe »  
- Remise d’un dossier pédagogique, contenant les documents essentiels et reprenant les principales règles



#### Validation

Évaluation du stagiaire par le formateur  
Questionnaire  
Certificat de réalisation



#### Durée

1 jour avec possibilité de dédoubler la session en demi-journées Inter/ Intra entreprise  
Nombre maximum de stagiaire par groupe : 10



**PYRAGENA**  
Pyrénées Adour Génie Alimentaire

59 Route de Samadet – 64 410 ARZACQ ARRAZIGUET  
Tel : 05 59 04 49 35 – SIRET : 412 914 442 000 22 – NDA : 72640170464