

Fiche Technique: Audit réglementaire alimentaire en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

Mission de conseil sur site à Abidjan (Yopougon, Treichville, Vridi, Plateau), San-Pédro et Bouaké, couvrant usines, entrepôts frigorifiques, ateliers de poissonnerie et cuisines centrales.

- Double pression: exigences légales ivoiriennes/CEDEAO-UEMOA et standards clients (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000).
- Obligations clés: hygiène, PRP, eau/utilités, plan de nettoyage-désinfection, contrôles à réception, chaîne du froid, étiquetage, allergènes, traçabilité.
- Risques: réclamations, retraits/rappels, suspension d'agrément sanitaire, surcoûts de non-qualité.
- Attentes marchés: preuves documentées de maîtrise sanitaire pour la grande distribution et l'export (UEMOA/CEDEAO).
- Enjeu stratégique: transformer la conformité en levier de performance industrielle et commerciale.

Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en 4 phases, adaptée au terrain ivoirien (aléas électriques, saisonnalité, contraintes logistiques) avec préparation documentaire, immersion opérationnelle et restitution orientée action.

Phase	Objectif	Livrables	Durée type
Cadrage	Périmètre, référentiels et objectifs	Grille d'audit, planning	1 semaine
Audit terrain	Sites, pratiques, enregistrements	Constats, photos, scores	2–5 jours/site
Modélisation	Hierarchisation des écarts/risques	Plan d'actions priorisé	1–2 semaines
Restitution	Validation et feuille de route	Rapport final, KPI de suivi	1 jour

Test de traçabilité en conditions réelles: capacité à localiser, isoler et retirer un lot en moins de 4 heures.

Cadrage

- Collecte PMS, HACCP, objectifs (référencement, certification, agrément).
- Construction de la grille basée sur textes applicables, HACCP et PRP.

Audit terrain

- Visites ateliers/entrepôts/quais (Abidjan, San-Pédro, Bouaké).
- Évaluation PRP, CCP/OPRP, hygiène, étiquetage, traçabilité, chaîne du froid.

Modélisation

- Hierarchisation des non-conformités (majeur/significatif/mineur).
- Plan d'actions avec responsables, ressources et délais (30/60/90 jours).

Restitution

- Réunion de restitution (souvent à Abidjan) et validation de la feuille de route.
- Mise en place des routines de suivi et KPI.

Livrables

Livrable	Description
Rapport final opposable	Cartographie des risques, NC hiérarchisées, recommandations; défendable auprès des autorités et crédible pour les clients.
Grille d'audit complétée & scoring	Constats détaillés, photos autorisées, scores par exigence.
Plan d'actions 30/60/90 jours	Actions priorisées avec responsables, ressources, délais et KPI de suivi.
Cartographie réglementaire & référentiels	Textes nationaux, CEDEAO/UEMOA; alignement HACCP, PMS, ISO 22000/FSSC 22000.
Dossier lot export	Certificats, analyses, étiquetage, températures, traçabilité, compatible sous-région.
Outils opérationnels	Check-lists (hygiène, traçabilité, étiquetage), modèles de documents, matrices d'actions.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Approche terrain adaptée au contexte ivoirien et aux configurations multi-sites (Abidjan, San-Pédro, Bouaké).
- Baisse des réclamations, anticipation des retraits/rappels, inspections fluides, réduction du coût de non-qualité.
- Accélère le référencement GMS et l'export; time-to-market amélioré pour les nouveaux produits.
- Suivi post-mission structuré (KPI, routines hebdo/mensuelles/trimestrielles) pour pérenniser les résultats.
- Alignement HACCP/PMS/ISO 22000/FSSC 22000 renforçant la crédibilité lors des audits clients.