

Fiche Technique: Conformité ONSSA en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

Accéder et performer sur le marché marocain exige des preuves ONSSA claires, cohérentes et facilement auditable, du terrain jusqu'au dossier d'export.

- Accès au marché marocain conditionné pour cacao, pêche, conserves végétales, boissons, produits laitiers.
- Risque de blocages à l'import et de surcoûts (surestaries, pénalités) si la preuve sanitaire est incomplète.
- Besoin d'une maîtrise démontrable de la réception à l'expédition conteneurisée (Vridi, San Pedro).
- Exigences ONSSA articulées avec HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et une traçabilité lot→palette→conteneur.
- Contexte multi-sites et filières variées (Abidjan, San Pedro, Bouaké, Korhogo, Yamoussoukro) avec risques spécifiques.
- Gaps récurrents observés: ruptures de froid, validations thermiques incomplètes, allergènes mal maîtrisés, traçabilité aval partielle.

Socle de conformité démontrable en 8–12 semaines selon la maturité (diagnostic, déploiement des priorités, stabilisation et préparation aux inspections).

Notre approche / Méthodologie

Déploiement en phases planifiées, ancrées dans les réalités opérationnelles ivoiriennes (sites de production, entrepôts frigorifiques, plateformes portuaires).

1) Diagnostic initial sur site

- Visites détaillées: Abidjan (Yopougon, Treichville, Koumassi), San Pedro, Bouaké.
- Audit hygiène, flux, zoning, métrologie, froid, CCP/PRPo, allergènes et robustesse documentaire.
- Matrice d'écarts priorisée, quick wins et programme de prélèvements/contrôles.

2) Plan d'action PMS et maîtrise opérationnelle

- PRP clarifiés (N/D, nuisibles, hygiène du personnel, maintenance, eau/air) et HACCP actualisée.
- Priorités terrain: pasteurisation (Bouaké), –18 °C (Anyama), cuisson/refroidissement (Cocody).
- Enregistrements attendus et interface fournisseurs/certificats cadrés.

3) Traçabilité et jalons de pilotage

- Traçabilité bout en bout: lot→palette→conteneur, liens avec certificats d'analyses.
- Indicateurs partagés (traçabilité, CCP, CAPA, températures, complétude) suivis en comité.

4) Préparation aux inspections et simulations

- Parcours terrain ciblés, contrôle documentaire à chaud, jeux de rôle d’accueil inspection.
- Constats classés par criticité et CAPA formalisées avec preuves attendues.

5) Gouvernance et amélioration continue

- Comité de pilotage mensuel, revues de direction trimestrielles, audits internes planifiés.
- Reporting harmonisé multi-sites et rituels d’animation courts (points hygiène, GEMBA, revues export).

Phase	Objectif principal	Délai indicatif
Diagnostic initial	Photographie sans zones d’ombre, matrice d’écarts, quick wins	2–3 semaines
Déploiement priorités	PMS, HACCP, traçabilité, standardisation des enregistrements	3–5 semaines
Stabilisation & préparation	Simulations d’inspection, corrections, bouclage documentaire	3–4 semaines
Harmonisation multi-sites (si requis)	Alignement des formats et pratiques entre Abidjan, Bouaké, San Pedro	Variable

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic initial	État des lieux chiffré, matrice d’écarts priorisée, quick wins et chantiers structurants.
Plan d’action PMS détaillé	PRP, HACCP actualisée, enregistrements requis, tableau de marche par site.
Procédures opérationnelles révisées	Nettoyage/désinfection, nuisibles, hygiène du personnel, maintenance hygiénique, eau/air.
Dispositif de traçabilité	Lot→palette→conteneur, canevas de registres, liens certificats d’analyses.
Canevas KPI & tableaux de bord	Complétude enregistrements, stabilité thermique, CAPA, anomalies critiques.
Rapports de simulations d’inspection	Parcours terrain, constats par criticité, CAPA, readiness à l’import.
Programme d’audits internes	Planning, check-lists, restitutions standardisées multi-sites.
Dossier de preuves export	Arborescence documentaire, cohérence inter-documents, certificats d’analyses pertinents.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des risques d’immobilisation et refus à l’import; opérations portuaires Vridi/San Pedro fluidifiées.
- Gains mesurés: –20 à –40 % d’écarts majeurs à 6 mois; cycle documentaire export raccourci de 30 à 50 %.
- Approche calibrée pour la réalité ivoirienne (saisonnalités cacao/anacarde, coupures électriques, corridors logistiques).
- Articulation ONSSA ↔ HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, sans redondances et centrée sur la preuve utile.
- Gouvernance factuelle: KPI orientés risques, comités, audits internes et CAPA efficaces.

- Montée en autonomie des équipes QHSE/production et routines d'animation courtes pour une maîtrise durable.

Résultat attendu: conformité ONSSA lisible, auditable et durable, au service de vos objectifs export vers le Maroc.