

Fiche Technique: Conseil PMS à Rabat

Contexte / Problématique

Les acteurs agroalimentaires de Rabat–Salé–Kénitra doivent sécuriser leurs opérations et prouver une conformité sans faille aux exigences ONSSA, HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000, dans des environnements d’exploitation variés.

- Diversité des sites et flux (Rabat, Salé, Témara, Kénitra, Gharb) nécessitant un PMS sur mesure.
- Contrôles ONSSA exigeants: documentation et traçabilité irréprochables attendues.
- Risques récurrents: températures, hygiène des surfaces, allergènes, corps étrangers, maintenance.
- Interfaces logistiques sensibles (chaîne du froid, trajets vers Kénitra/Bouknadel; pics de service hôtellerie/administrations).
- Enjeux business: réduction des non-qualités, accès accéléré aux marchés, diminution du risque de retrait/rappel.
- Besoin d’un système PMS robuste, opérationnel, documenté et mesurable, ancré dans la réalité terrain.

Notre approche / Méthodologie

Démarche rythmée en trois phases: diagnostic, conception/formalisation du PMS, déploiement et suivi. Chaque étape est cadrée par des objectifs, des livrables concrets et des indicateurs.

Phase	Durée à Rabat	Principaux livrables	Indicateurs
Diagnostic	1 à 3 semaines	Rapport d’écarts, plan d’action priorisé	% d’écarts critiques, temps de cycle relevés
Conception PMS	2 à 4 semaines	Matrice HACCP, procédures, enregistrements	Couverture des dangers, traçabilité testée
Déploiement	2 à 6 semaines	Tests à blanc, revue de direction, plan de monitoring	NC résiduelles, délais de clôture d’actions

Phase 1 — Diagnostic, entretiens et échantillonnage

- Revue documentaire, entretiens multi-métiers (production, qualité, HSE).
- Visites in situ des flux (réception, froid, préparation, cuisson, expédition).
- Tests rapides: ATP, températures, contrôles visuels.
- Évaluation HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, identification des écarts à risque.
- Rapport d’écarts, plan d’action priorisé, responsabilités cadrées.

Phase 2 — Conception et formalisation du PMS

- Ateliers avec les équipes; diagrammes de fabrication adaptés aux flux locaux.
- Matrice HACCP, procédures, instructions, check-lists, enregistrements “terrain d’abord”.
- Renforcement traçabilité, plans de nettoyage-désinfection, gestion des allergènes.

- Validation avec responsables de site; intégration dans un système documentaire simple.

Phase 3 — Déploiement terrain, tests et revue de direction

- Tests à blanc, observation des routines, analyse des enregistrements réels.
- Objectivation de la maîtrise des CCP et PRPo; corrections ciblées.
- Revue de direction: arbitrages techniques/économiques et indicateurs de suivi.
- Rapport final, plan de monitoring, calendrier d’audits internes.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts & plan d’action	Écarts priorisés, responsables, délais et coûts estimés.
Matrice HACCP adaptée	Analyse des dangers, CCP/PRPo alignés aux flux locaux.
Procédures & instructions	Documents “terrain d’abord”, clairs et applicables.
Check-lists & enregistrements	Traçabilité ascendante/descendante testée.
Plans N&D et lutte nuisibles	Fréquences, responsabilités, preuves de réalisation.
Dossiers de preuve ONSSA/clients	Diagrammes, analyses, preuves lot par lot, simulations de visite.
Tests à blanc & comptes rendus	Ajustements, consolidation des modes opératoires.
Plan de monitoring & audits internes	Indicateurs, audits flash/trimestriels, revue de direction.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Baisse des non-qualités: rebuts/retours –15 % à –30 % sur 6–12 mois.
- Préparation aux inspections ONSSA deux fois plus rapide (jusqu’à –50 %).
- Qualification client accélérée: +20 % à +40 % des cycles.
- Traçabilité robuste et réduction du risque de retrait/rappel.
- Déploiement calé sur les contraintes locales (Rabat, Salé, Témara, Kénitra, Gharb).
- Gouvernance HQSE et routines d’auto-contrôle ancrant une culture sécurité durable.

Repère chiffré: les coûts de non-qualité baissent typiquement de 15 % à 30 % dans les six mois suivant le déploiement du PMS.