

Fiche Technique: Diagnostic PMS au Cameroun

Contexte / Problématique

- Humidité élevée en zones côtières (condensation, biofilms) et alimentation électrique irrégulière provoquant des écarts de température.
- Chaîne logistique complexe: mix filières locales et importations via Douala/Kribi; corridors Douala–Yaoundé–Ngaoundéré; axes RN3/RN1.
- Exigences accrues des GMS et établissements sensibles pour des produits prêts à consommer.
- Cartographie du réel: circuits sales/propres, réceptions/expéditions, entreposage sous froid, hygiène du personnel, risques biologiques/allergènes.
- Périmètre: conformité documentaire, adéquation des moyens, gestion des sous-traitants/transporteurs, résilience de la chaîne du froid.
- Besoin d'un plan d'actions priorisé, jalons réalistes et ROI chiffré pour DG, Qualité et HSE.

Objectif opérationnel: réduire les non-conformités critiques, fiabiliser la traçabilité sur toute la chaîne du froid et renforcer la culture sécurité alimentaire des équipes.

Notre approche / Méthodologie

Mission de conseil structurée: audit terrain, analyse HACCP rigoureuse, mise à niveau documentaire du PMS et plan d'action hiérarchisé selon les risques, coûts et délais. Conformité visée: Bonnes Pratiques d'Hygiène, ISO 22000 et FSSC 22000, adaptée aux contraintes de Douala, Yaoundé, Kribi et aux bassins agro-industriels.

Durée typique d'une mission (PME, 2 sites): 4 semaines — S1 cadrage documentaire, S2 visites terrain, S3 analyse/priorisation, S4 restitution et alignement avec la direction.

Phase	Livrables	Délai indicatif	Bénéfices clés
Cadrage	Objectifs de la mission, plan d'échantillonnage, check-list	Semaine 1	Focalisation sur les risques majeurs, gain de temps en visite
Terrain	Constats factuels, mesures, relecture des flux	Semaine 2	Vision opérationnelle réaliste, adhésion des équipes
Analyse	Carte des risques, relecture HACCP, priorisation	Semaine 3	Décisions fondées, alignement DG–Qualité–HSE
Restitution	Rapport, plan d'action, KPI et jalons	Semaine 4	Roadmap claire, suivi et pilotage

Phase 1 – Cadrage et collecte ciblée

- Définition objectifs, périmètre de sites et familles de produits; collecte doc: procédures PMS, HACCP, enregistrements températures, analyses, NC.

- Tri collaboratif et benchmarks Afrique centrale pour des hypothèses de risques adaptées au contexte Douala–Yaoundé.

Phase 2 – Visites terrain et analyse HACCP

- Observation des flux (réception à expédition), mesures de températures, hygiène mains/surfaces, allergènes, séparation sales/propres.
- Mise à jour HACCP: CCP/PRPo, limites critiques, fréquences, diagrammes de fabrication ancrés au terrain.

Phase 3 – Rapport, plan d’action et suivi post-mission

- Synthèse des constats, priorisation quick wins vs investissements structurants avec coûts, bénéfices, délais, responsabilités.
- Tableau de bord, calendrier d’implémentation et points de contrôle proposés à M+1 et M+3.

Phase 4 – Restitution à la direction

- Restitution claire, alignement DG–Qualité–HSE et feuille de route actionnable par jalons S+15 / S+45 / S+90 / S+180.

Livrables

Livrable	Description
Synthèse managériale	Résumé pour comité de direction; outil d’arbitrage budgétaire et planning.
Carte des risques	Par familles de produits et par zones; focalise l’attention quotidienne des encadrants.
Relecture HACCP	CCP/PRPo, limites critiques, surveillance; ajustements documentés et opérationnels.
Liste priorisée des NC	Non-conformités classées par criticité et faisabilité; quick wins et chantiers structurants.
Recommandations chiffrées	Coûts, bénéfices attendus, délais, responsables; cap 30/60/90 jours.
Tableau de bord & KPI	Indicateurs d’alerte et calendrier d’implémentation pour le pilotage des jalons.
Supports visuels	Standards, pictogrammes, check-lists pour faciliter l’appropriation terrain.
Suivi post-mission	Points M+1 et M+3 pour sécuriser le déploiement et lever les obstacles.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Sécurisation de la chaîne du froid et baisse des non-conformités majeures; réduction du risque de retrait/rappel.
- Gains économiques rapides: diminution des pertes matières, rebuts, incidents et temps d’arrêt; marge améliorée.
- Traçabilité mieux maîtrisée et standardisation des procédures; montée en compétence des encadrants.
- Crédibilité renforcée auprès des distributeurs, hôtels et structures de santé; préparation ISO 22000/FSSC 22000 et export via Kribi.
- Plan d’action lisible avec ROI chiffré; décisions alignées DG–Qualité–HSE et exécution rythmée (S+15 / S+45 / S+90 / S+180).

- Trajectoire de conformité cohérente et audits clients plus fluides à Douala et Yaoundé.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com