

# Fiche Technique: Diagnostic PMS au Maroc

Mission de conseil structurée — résultats mesurables sous 4–8 semaines (PME mono-site) ou 8–12 semaines (multi-sites).

## Contexte / Problématique

- Contrôles ONSSA exigeants: hygiène, maîtrise des dangers, traçabilité, gestion des non-conformités.
- Attentes fortes des donneurs d'ordre (Marjane, Label'Vie/Carrefour, export UE) → preuves tangibles et PMS robuste.
- Référentiels mobilisés et attendus: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex Alimentarius.
- Risques sectoriels différenciés: halieutique (Agadir/Dakhla), fruits & légumes (Souss-Massa/Berkane), laitiers/céréaliers (Casablanca/Kénitra), restauration/hôtellerie (Marrakech/Rabat/Tanger).
- Contraintes logistiques: hubs Tanger Med et zones industrielles (Nouaceur, Jorf Lasfar) → chaîne du froid et coordination documentaire critiques.
- Objectif: cartographie fine des dangers et plan d'actions calibré pour protéger le consommateur et la réputation de marque.

## Notre approche / Méthodologie

Méthodologie en 3 phases: cadrage, audits terrain, analyse & plan d'action, avec pilotage projet et reporting au comité de direction.

| Phase                   | Durée indicative | Livrables clés                         | Indicateurs de succès            |
|-------------------------|------------------|----------------------------------------|----------------------------------|
| Cadrage                 | 1 à 2 semaines   | Note de cadrage, cartographie sites    | Périmètre validé, planning signé |
| Audits terrain          | 1 à 4 semaines   | Checklists, preuves, premiers constats | Couverture 100% zones/process    |
| Analyse & plan d'action | 1 à 2 semaines   | Rapport final, priorisation, jalons    | Adoption par la direction        |

### Phase 1 – Préparation et cadrage multi-sites

- Comité de pilotage (direction, qualité/HSE) et validation du périmètre/sites.
- Collecte documentaire (organigrammes, plans, procédures, enregistrements critiques).
- Priorisation des risques et prise en compte des contraintes (saisonnalité, inspections ONSSA).
- Note de cadrage, planning détaillé, liste des documents prêts pour les visites.

### Phase 2 – Audits terrain en conditions réelles

- Visites guidées, observations d'hygiène, mesures de températures (réception, chambres froides).
- Vérification flux propres/sales, maintien chaîne du froid, traçabilité lot par lot.

- Entretiens opérateurs/maintenance/logistique/contrôle qualité pour objectiver les écarts.
- Checklists et preuves photo; identification de quick wins activables.

### Phase 3 – Analyse, priorisation et plan d’action chiffré

- Qualification des écarts (impact sanitaire/client, probabilité, maîtrise résiduelle).
- Matrice de priorisation: gains rapides vs chantiers structurants (flux, zones, compétences).
- Actions avec pilote, coût, délai cible et indicateurs de suivi; rapport final et restitution.
- Préparation aux audits clients et certifications ISO 22000/FSSC 22000.

Sites cibles: usines Casablanca/Sidi Bernoussi, plateformes frigorifiques Tanger Med, ateliers halieutiques Agadir, cuisines centrales Marrakech/Rabat.

- Référentiels mobilisés: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex, exigences ONSSA.
- Restitutions: réunion de clôture, rapport détaillé, plan d’action chiffré, feuille de route 100 jours.

### Livrables

| Livrable                                     | Description                                                                                       |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Note de cadrage & cartographie des sites     | Périmètre validé, planning signé, risques clés et documents requis.                               |
| Checklists d’audit & preuves photographiques | Constats objectivés par zones/process, éléments probants pour ONSSA/clients.                      |
| Matrice d’écarts classée par criticité       | Hiérarchisation par impact/probabilité/maîtrise résiduelle.                                       |
| Rapport final                                | Synthèse des résultats, analyses détaillées, recommandations ciblées.                             |
| Plan d’action priorisé et chiffré            | Pilote, échéance, coût estimatif, indicateurs de suivi et preuves attendues.                      |
| Feuille de route 100 jours                   | Gains rapides et chantiers structurants pour sécuriser l’exécution.                               |
| Tableau de bord & supports de suivi          | Trame de revue, modèle d’audit interne court, indicateurs (CCP/PRPo, NC, traçabilité).            |
| Synthèse exécutive                           | Document de décision pour direction/donneurs d’ordre: points forts, risques majeurs, trajectoire. |

### Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des non-conformités et des pertes matières; stabilité des CCP/PRPo et baisse des réclamations.
- Chaîne du froid sécurisée et traçabilité granulaire, y compris pour hubs export (Tanger Med).
- Accès facilité aux marchés B2B/enseignes marocaines; référencements accélérés et fluidité douanière.
- Culture sécurité alimentaire renforcée: gestes justes, rituels d’hygiène, appui formation du personnel.
- Gouvernance par indicateurs, audits internes courts, reporting visuel; suivi post-mission 30/60/90 jours.
- Planning maîtrisé: résultats visibles sous 4–8 semaines (PME) ou 8–12 semaines (multi-sites).