

Fiche Technique: Diagnostic PMS en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

Le Diagnostic PMS doit s’ancrer dans les réalités industrielles et de services en Côte d’Ivoire pour éviter les approches génériques et inefficaces.

- Contraintes locales: humidité, variations de température, logistique/énergie (Abidjan, San-Pédro, Yopougon, Vridi, Treichville, Marcory, Plateau, Bouaké, Korhogo).
- Filières concernées: cacao, anacarde, laitier, boissons, restauration/hôtellerie, santé et collectivités.
- Risques dominants: chaîne du froid, empoussièrement, corps étrangers, flux propres/sales, allergènes, étalonnages/maintenance.
- Exigences clients et marchés: HACCP, PRP, ISO 22000, FSSC 22000; cadres UEMOA/CEDEAO; attentes distributeurs et acheteurs export.
- Enjeux clés: traçabilité, gestion des incidents, preuves tangibles vs. documentation « hors-sol ».
- Objectif: mesurer la conformité réelle, prioriser les actions à fort impact et sécuriser les audits clients/autorités.

Notre approche / Méthodologie

Méthode en 3 phases: préparation et cadrage, audit/diagnostic sur site, restitution et plan d’actions, avec suivi adapté au niveau d’autonomie des équipes.

Phase	Durée type	Livrables	Focus terrain
Préparation	3–5 jours	Check-list ciblée, planning, liste de documents	Flux, PRP, HACCP, contraintes locales
Audit/Diagnostic	2–4 jours/site	Constats, preuves, mesures de contrôle	Températures, hygiène, CCP/oPRP, traçabilité
Restitution	1–2 jours	Rapport, plan d’actions, priorisation	Effort/impact, responsables, délais

Phase 1 — Préparation et cadrage

- Clarification des objectifs: mise en conformité, préparation audit client, réduction des NC.
- Collecte documentaire: procédures, flux, étude HACCP, enregistrements critiques, plans (nettoyage, nuisibles, allergènes), validation fournisseurs.
- Check-list ciblée et planning tenant compte des pics (cacao San-Pédro, services Plateau).
- Pré-tests: températures, observation des flux, barrières physiques, gestion des corps étrangers; cartographie des flux documentaires.

Phase 2 — Audit/Diagnostic sur site

- Visites « à froid » et en production, entretiens, revue documentaire.
- Tests simples: températures, pH, ATP (si disponible).
- Réconciliation flux réels vs. diagrammes; évaluation PRP, CCP/oPRP, calibrage équipements, traçabilité.

- Collecte de preuves: photos, relevés, extraits de registres.

Phase 3 — Restitution, plan d’actions et suivi

- Cartographie des risques et priorisation effort/impact, chiffrage des solutions.
- Plan d’actions avec responsables, jalons et KPI; quick wins (0–30 jours) et chantiers (1–6 mois).
- Suivi post-mission à distance/sur site; coaching 3–6 semaines si écarts systémiques.
- Rituels de pilotage: revues PMS mensuelles, audits flash hebdo, tableau de bord 6–8 KPI.

Les critères et fréquences sont contextualisés (Abidjan, San-Pédro, Bouaké, Korhogo) pour maximiser l’impact opérationnel sans alourdir la charge documentaire.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic	Constats documentés (photos, relevés, extraits d’enregistrements) et preuves associées.
Cartographie des risques	Hiérarchisation des priorités selon gravité/probabilité; alignement PRP/CCP/oPRP.
Plan d’actions priorisé et chiffré	Effort/impact, responsables, jalons et délais; quick wins et chantiers structurants.
Synthèse exécutive	Résumé décisionnel à destination de la direction pour arbitrages rapides.
Tableau de bord KPI	Indicateurs pivots: enregistrements critiques, incidents allergènes, chaîne du froid, NC majeures, pertes matières.
Modèles opérationnels	Check-list ciblée, modèles d’audits flash hebdomadaires, supports visuels terrain.
Annexes techniques et suivi	Annexes (ex. fréquences tests détecteur de métaux, zonage allergènes) et dispositif de suivi post-mission.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

Gains rapides mesurés sous 8–12 semaines: -30 à -50 % de NC majeures; résultats consolidés sous 6 mois.

- Impact court terme: stabilisation des CCP/PRP, réduction incidents allergènes et écarts chaîne du froid.
- ROI tangible: baisse des pertes matières (ex.: -25 % déclassements en 8 semaines; -18 % pertes post-service en hôtellerie).
- Accès marchés: préparation aux audits clients, alignement HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, prise en compte UEMOA/CEDEAO et exigences export.
- Approche contextualisée Côte d’Ivoire: critères adaptés aux sites d’Abidjan, Bouaké, San-Pédro, Korhogo.
- Gouvernance efficace: KPI resserrés, audits flash, rituels (15 minutes qualité), responsabilités claires.
- Démarche collaborative et axée preuves: recommandations actionnables, routines simples et durables.