

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire à Agadir

Contexte / Problématique

- Chaînes d'approvisionnement intenses: pêche (port d'Agadir), transformation des produits de la mer, primeurs de Chtouka Ait Baha.
- Obligations ONSSA et référentiels HACCP, ISO 22000, FSSC 22000; audits clients/distributeurs exigeants.
- Contraintes locales: saisonnalité touristique, pics logistiques au port, dépendance critique à la chaîne du froid (réception, stockage, expédition via Al Massira/N1).
- Enjeux opérationnels: traçabilité et étiquetage nutritionnel, flux propres/sales, locaux parfois anciens (Anza).
- Écarts fréquents: manque de preuves documentaires, HACCP trop théorique, plans d'analyses microbiologiques inadaptés aux produits de la mer.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée pour minimiser l'impact sur la production et maximiser la valeur opérationnelle. Cadrage documentaire (ONSSA, référentiels clients), visites multi-sites (Ait Melloul, Tassila, Anza, Corniche), puis rapport et plan d'action priorisé. Outils: check-lists HACCP/ISO 22000, trames PMS, matrices dangers adaptées aux matières locales.

Phase 1 — Cadrage et pré-analyse documentaire

- Consolidation des textes applicables, agréments/autorisations ONSSA, procédures HACCP et plans de contrôle.
- Revue ciblée: PMS, enregistrements, zonage/flux, maintenance métrologique; planification adaptée (port, expéditions, service hôtels).
- Livrable: grille d'évaluation alignée Agadir et plan de visites validé.

Phase 2 — Visites de sites et relevés terrain

- Relevés T°, observation réceptions/préparations, analyse flux propres/sales; challenge des CCP/PRPo.
- Preuves: photos contextualisées, extraits d'enregistrements, échantillons de traçabilité.
- Inventaire hiérarchisé, référencé à des référentiels internes/externes.

Phase 3 — Analyse d'écarts, priorisation et feuille de route

- Consolidation des constats et scoring criticité sanitaire/business.
- Recommandations alignées ISO 22000 et Codex; ressources, rôles et jalons de suivi.
- Restitution avec feuille de route chiffrée et datée.

Phase 4 — Plan d'action et suivi post-mission

- Mise en œuvre du plan priorisé; validation des preuves et ancrage des routines.
- Suivi à distance et visites de contrôle planifiées sur les sites.
- Pilotage visuel et KPI opérationnels pour pérenniser les gains.

Phase	Durée typique	Livrables	Responsables clés
Cadrage documentaire	1 à 2 semaines	Grille d'évaluation, plan de visites	Direction, Qualité/HSE
Visites terrain	2 à 5 jours/site	Constats objectivés, preuves	Qualité, Production, Maintenance
Analyse d'écarts	1 semaine	Carte des risques, scoring	Consultant, Référents internes
Plan d'action	1 semaine	Feuille de route chiffrée	Direction, Process owners

Livrables

Livrable	Description
Grille d'évaluation + plan de visites	Alignés sur les réalités d'Agadir (ONSSA, HACCP, flux port/Z.I.).
Constats objectivés et preuves	Photos contextualisées, extraits d'enregistrements, échantillons de traçabilité.
Carte des risques et scoring	Priorisation sanitaire et business par site et par flux.
Rapport hiérarchisé	Inventaire des écarts avec preuves et recommandations applicables.
Feuille de route priorisée	Actions chiffrées et datées, responsables et jalons de suivi.
Outils pratiques	Trames de procédures, gabarits d'enregistrements, matrices dangers, trames PMS, plans N/D, check-lists.
Tableaux de bord KPI	Taux de NC majeures, délais de clôture, temps de réponse traçabilité, conformité T° critiques.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction rapide des non-conformités lors des contrôles ONSSA et audits clients; CCP/PRPo robustes en conditions de pointe.
- PMS rationalisé: moins de paperasse, contrôles ciblés; baisse des gaspillages et des analyses superflues; meilleure disponibilité des équipements.
- Traçabilité et chaîne du froid sécurisées multi-sites; reconstitution d'historiques de lots en quelques minutes.
- Accès accéléré aux marchés/agréments: étiquetage et traçabilité fluides, dossiers prêts-audit.
- Pilotage par KPI et management visuel pour des résultats continus, auditables et pérennes.

Repères locaux: -60 % d'écarts liés à la chaîne du froid en 8 semaines (cas d'usage) et -20 à -40 % du temps d'enregistrements manuels non utiles dans des ateliers d'Ait Melloul/Tassila.