

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire à Marrakech

Contexte / Problématique

- Écosystème multi-sectoriel (industrie, HORECA, santé) avec forte saisonnalité et pics liés au tourisme et à l'événementiel.
- Exigences ONSSA et attentes de donneurs d'ordre (enseignes, chaînes hôtelières) nécessitant un PMS robuste aligné HACCP/Codex.
- Risques récurrents: flux propres/sales, état des surfaces, nuisibles, documentation des CCP/PRPo, chaîne du froid et températures.
- Contraintes locales: espaces exigus, cadences élevées, logistique (marché de gros, route de Safi, aéroport), opérations multi-sites.
- Objectifs clés: réduire les non-conformités, accélérer les autorisations, fiabiliser la traçabilité et améliorer la performance process/service.

Repères observés à Marrakech: -30 % d'écarts majeurs en 90 jours, -40 % d'écarts de température en banquets, +25 % de complétude des enregistrements. ROI typique: 3-6 mois.

Notre approche / Méthodologie

Démarche en quatre phases, adaptée aux réalités marrakchies (multi-sites, horaires critiques, pics d'activité) avec jalons et livrables par étape.

Phase	Objectif	Durée type	Livrables
Cadrage	Périmètre, sites, parties prenantes	0,5-1 j	Plan d'intervention, check-list adaptée
Collecte	Revue PMS, procédures, enregistrements	1-2 j	Grille d'analyse documentaire
Terrain	Observation, entretiens, mesures	1-3 j/site	Constats factuels, photos, mesures
Analyse	Écarts, priorisation, chiffrage	2-4 j	Rapport, plan d'action, feuille de route

1) Cadrage

- Objectifs business et niveau d'exigence (ONSSA, ISO 22000, FSSC 22000).
- Planification adaptée aux opérations (réceptions tôt, services tardifs).

2) Collecte documentaire

- Lecture du PMS: HACCP, CCP/PRPo, allergènes, nettoyage-désinfection, traçabilité.
- Test d'échantillons d'enregistrements et vérification d'archivage.

3) Observation terrain

- Chaîne du froid, flux propres/sales, hygiène du personnel, traçabilité.

- Constats photographiés et mesurés, quick wins partagés in situ.

4) Analyse & restitution

- Matrice criticité/effort, feuille de route 90 jours, chiffrage des actions.
- Session d'arbitrage avec la direction et suivi à 30/60/90 jours.

Livrables

Livrable	Description
Rapport structuré et illustré	Constats factuels, photos, mesures, hiérarchisation des écarts.
Plan d'action 90 jours	Priorisation impact/effort et chiffrage (temps, coût, compétences).
Matrice des écarts (criticité/effort)	Lecture rapide pour arbitrages et affectation des responsabilités.
Check-lists opérationnelles	Ouverture/fermeture, contrôles CCP/PRPo, formats simplifiés.
Modèles d'enregistrements allégés	Traçabilité, températures, validations rapides à l'usage.
Matrice RACI	Rôles et responsabilités (qui décide, exécute, vérifie).
Tableau de bord KPI + suivi 30/60/90	Non-conformités majeures, écarts de température, taux de complétude.
Synthèse multi-sites	Comparatif par site (Sidi Ghanem, Agdal, Gueliz, Médina) et priorités locales.
Kit de communication interne (option)	Messages de lancement, rituels courts, supports visuels.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise locale Marrakech–Safi: industrie (Sidi Ghanem), HORECA (Médina, Hivernage), santé (Gueliz), logistique (route de Safi, marché de gros).
- Résultats mesurables en quelques semaines: -30 % non-conformités majeures (90 j), -40 % écarts de température, +25 % complétude des enregistrements, -15 % rebuts.
- Quick wins à faible coût, inspections ONSSA plus fluides, autorisations accélérées et routines pérennes.
- Alignement possible avec ISO 22000/FSSC 22000 sans surcharge; transfert de compétences (micro-apprentissages, routines visuelles).
- ROI typique 3–6 mois; crédibilité renforcée auprès des enseignes, tour-opérateurs et distributeurs.