

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire au Cameroun

Contexte / Problématique

Mission de conseil opérationnelle pour sécuriser la conformité et la performance des sites au Cameroun (Douala, Yaoundé, Kribi, Ouest).

- Enjeux locaux: normes ANOR, contrôles sanitaires, exigences CEMAC, contraintes portuaires (Douala, Kribi) et logistiques.
- Objectif: réduire le risque sanitaire et réglementaire, protéger la marque, fluidifier les flux et accélérer les agréments.
- Référentiels mobilisés: Codex Alimentarius, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, PMS, attentes clients grands comptes.
- Filières ciblées: lait, céréales/boulangerie, boissons, produits de la mer, charcuterie, catering aérien et restauration collective.
- Écarts récurrents observés: sectorisation des zones humides, traçabilité lacunaire, étiquetage CEMAC inadapté, nuisibles, maîtrise des températures.

Ciblage 100 % Cameroun: intégration des réalités de Douala–Yaoundé–Kribi et des bassins agro-industriels, avec une logique ROI et des preuves opposables.

Notre approche / Méthodologie

Démarche en 4 phases: pré-diagnostic, audits terrain multi-sites, analyse et priorisation, plan d'actions chiffré et suivi. Focus sur preuves, quick wins et pilotage par KPI.

Phase	Objectif	Durée type	Sites	Livrables
Pré-diagnostic	Recenser exigences et documents	1–2 semaines	Douala / Yaoundé	Périmètre, matrice d'exigences
Audits terrain	Évaluer pratiques et preuves	1–3 semaines	Douala / Ouest / Yaoundé	Constats sourcés, photos, relevés
Analyse & plan	Prioriser et chiffrer les actions	1 semaine	Réunion direction	Rapport, feuille de route, KPI

Phase 1 — Pré-diagnostic documentaire

- Collecte PMS, HACCP, enregistrements, analyses, étiquetages CEMAC.
- Base d'exigences alignée ISO 22000/FSSC 22000 + spécificités Cameroun.
- Détection des incohérences et angles morts (import/export via Kribi).
- Livrable de cadrage validé par la direction.

Phase 2 — Audits terrain multi-sites

- Observation des pratiques (zones humides/sèches, températures, allergènes, nettoyage).
- Vérification traçabilité et enregistrements in situ; preuves photo et relevés.
- Entretien équipes (opérateurs, maintenance, supply) pour capter les contraintes réelles.
- Mise en place de correctifs “no regret” si nécessaire.

Phase 3 — Analyse des écarts et priorisation

- Hiérarchisation par criticité sanitaire, risque réglementaire, faisabilité, coût, impact P&L.
- Actions avec responsable, délai, preuve attendue et budget estimatif.
- Identification des quick wins et consolidation en rapport structuré.
- Calibration du suivi mensuel avec la direction.

Phase 4 — Plan d’actions chiffré et suivi

- Feuille de route déployée par site/ligne, jalonnée par KPIs.
- Comités de pilotage mensuels 3–6 mois post-mission pour ancrer les gains.
- Objectifs de performance: traçabilité, preuves valides, baisse d’écarts critiques et pertes.

Livrables

Livrable	Description
Matrice d'exigences	Croisée par filière et étape de procédé, intégrant normes ANOR, Codex, ISO/FSSC 22000 et exigences CEMAC.
Constats sourcés	Preuves documentaires et photographiques, relevés métrologiques, classés par site et par ligne.
Plan d'actions priorisé	Actions chiffrées avec responsables, délais, preuves attendues et quick wins.
Rapport final	Analyse des écarts et trajectoire de mise en conformité, présentée en réunion de direction.
Feuille de route & KPI	Déploiement site par site, suivi mensuel, indicateurs de performance et de conformité.
Trames et standards	Trames d'enregistrements simplifiées et standards visuels pour l’appropriation par les équipes.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction des risques et des écarts critiques; conformité maîtrisée en environnement exigeant.
- Agréments et inspections accélérés grâce à des preuves structurées et opposables.
- Diminution des déchets, des pertes matières et des arrêts liés à l'hygiène; flux stabilisés (froid/ambiant).
- Traçabilité renforcée et rapide; documentation alignée aux attentes clients et autorités.
- Avantage compétitif en appels d’offres et audits clients (distribution, restauration collective, hôtellerie).
- Pilotage par KPI et ROI objectivé sur 6–12 mois.

Repères chiffrés: traçabilité ≤ 60 minutes; ≥ 95 % de preuves valides au premier contrôle; –50 % d’écarts critiques sur 6–12 mois; pertes matières –20 à –30 %.

