

Fiche Technique: Diagnostic réglementaire alimentaire en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

- Sécuriser les activités, réduire les non-conformités et garantir l'accès aux marchés (retail à Abidjan, export via San Pedro).
- Empilement d'exigences (textes ivoiriens, attentes clients, Codex) générant des zones d'ombre et des risques critiques (chaîne du froid, hygiène du personnel, allergènes).
- Enjeux opérationnels sur sites et secteurs variés: usines, PME, hôtellerie/restauration, cliniques à Abidjan (Vridi, Treichville, Yopougon), Bouaké, Yamoussoukro, Korhogo, Daloa.
- Risques sanitaires, économiques et réputationnels (rejets export, sanctions, pertes matière, crises médiatisées).
- Besoin d'une cartographie claire des exigences, d'une hiérarchisation des risques et d'un pilotage des priorités (PMS, HACCP, PRP, traçabilité).

Mission orientée résultats avec livrables concrets: rapport, matrice d'écarts, plan d'actions priorisé et indicateurs de suivi, assortis d'une gouvernance claire et d'un accompagnement post-mission.

Notre approche / Méthodologie

Démarche structurée par phases courtes, audits in situ multi-sites, analyse d'écarts objectivée et plan d'actions hiérarchisé, avec restitution et suivi ciblé.

Cadrage & collecte documentaire

- Entretien de cadrage (objectifs: mise en conformité, levée d'écarts clients, ambitions export/certification).
- Checklist: PMS, PRP, HACCP, allergènes, nettoyage-désinfection, nuisibles, maintenance, formations, températures, étalonnage.
- Plan d'audit aligné aux flux réels (réceptions port d'Abidjan, pics Yopougon, nettoyages fin de service).
- Intégration ISO 22000/FSSC 22000 si requis et définition d'indicateurs de succès.

Audits terrain multi-sites

- Parcours réception→process→stockage froid→conditionnement→expédition (Abidjan: Vridi, Yopougon, Treichville; intérieur: Bouaké, Korhogo, Daloa).
- Observation directe, revue d'enregistrements, tests de traçabilité, entretiens.
- Vérification CCP/PRPo, calibration instruments, maintenance préventive, propreté.
- Échantillonnage sur créneaux critiques et lots sensibles; analyse des causes racines.

Analyse d'écarts

- Matrice: conformité (OK, mineure, majeure, critique), gravité et probabilité.

- Priorisation par criticité et faisabilité; quick wins vs chantiers techniques.
- Indicateurs de résultat (% conformité, incidents) et d'effort (heures, budget).

Plan d’actions

- Roadmap séquencée avec responsables, échéances et jalons.
- Chiffrage indicatif et alignement sur la saisonnalité (cacao, haute saison hôtelière).

Restitution & suivi post-mission

- Rapport exécutif présenté en séance pour appropriation et arbitrages.
- Suivi ciblé: points courts, mise à jour matrice/KPIs, reporting visuel, visites de vérification si besoin.

Phase	Objectifs	Durée typique
Cadrage & collecte	Clarifier le périmètre et réunir les preuves	1 à 2 semaines
Audits terrain	Observer, interroger, mesurer	2 à 5 jours/sites
Analyse d'écart	Qualifier les risques et prioriser	1 à 2 semaines
Plan d'actions	Ordonner et planifier les corrections	1 semaine
Restitution & suivi	Aligner la Direction et engager l'exécution	Selon besoin

Livrables

Livrables concrets, actionnables et compatibles avec vos comités de pilotage.

Livrable	Description
Rapport exécutif	Synthèse, risques majeurs, priorités, calendrier et ROI attendu.
Matrice d'écart	Constats, criticités (OK/mineur/majeur/critique), preuves et recommandations.
Plan d'actions priorisé	Responsables, échéances, indicateurs de réussite, budget indicatif.
Annexes documentaires	Checklists, photos, relevés, pièces justificatives, benchmark HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 si pertinent.
Feuille de route 90 jours	Jalons, quick wins et chantiers structurants pour exécution rapide.
Checklist de cadrage & planning d'audit	Périmètre, sites, interlocuteurs, disponibilité et pas de tir.
Constats factuels collectés	Relevés, entretiens, tests de traçabilité, preuves photographiques.
Restitution & suivi optionnel	Séance de restitution; points de contrôle, reporting visuel et visites de vérification.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Ancrage ivoirien et connaissance fine des réalités locales (Abidjan: Vridi, Treichville, Yopougon; Bouaké, Korhogo, Daloa) et des filières (cacao, anacarde, huiles, poissonnerie).
- Méthodologie robuste et preuves triangulées (documents, observation, entretiens) avec KPIs de maîtrise et de suivi.
- Alignement sur HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et exigences clients; facilitation des inspections et audits.

- Plans d'actions pragmatiques combinant quick wins et investissements ciblés; réduction des pertes, des écarts majeurs et amélioration de la productivité.
- Gouvernance claire, empreinte minimale sur l'exploitation et planning adapté aux pics et contraintes logistiques locales.
- Bénéfices mesurables: risques sanitaires réduits, réputation protégée, accès marchés B2B/B2C/export renforcé.

CABINET SECURITE ALIMENTAIRE - cabinet-securite-alimentaire.com - info@cabinet-securite-alimentaire.com