

Fiche Technique: Externalisation PMS en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

Pression accrue des donneurs d'ordre, contrôles vétérinaires/douaniers et attentes de la distribution moderne sur Abidjan, Vridi et San Pedro.

- Exigences normatives et clients: HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex, export UE/CEDEAO.
- Catégories sensibles: produits de la mer, cacao, fruits secs, plats cuisinés, laits et dérivés.
- Risques locaux: températures élevées, humidité, coupures d'énergie, contraintes de transport vers Bouaké et l'intérieur.
- Enjeu opérationnel: éviter les blocages de lots au port et les non-conformités critiques lors d'inspections/audits.
- Besoin de continuité de service et de neutralité d'analyse dans des organisations multi-sites (Abidjan, San Pedro, Bouaké).

Résultats observés: réduction de 25 à 40 % des non-conformités critiques en 3 à 6 mois quand les routines et vérifications sont en place.

Notre approche / Méthodologie

Démarche structurée: diagnostic terrain, conception ciblée, déploiement opérationnel, supervision multi-sites et amélioration continue. Jalons, livrables et KPI à chaque phase, adaptés aux flux portuaires et aux réalités logistiques d'Abidjan et San Pedro.

1) Diagnostic initial et audit de conformité

- Observation au poste, revue documentaire, entretiens flash; prélèvements si pertinents (Abidjan, Vridi, San Pedro, Bouaké).
- Note de maturité, priorisation d'actions et plan 30-60-90 jours.
- Alignement possible sur des canevas reconnus pour fluidifier les relations clients/autorités.

2) Conception et mise à jour du PMS

- Construction du Plan HACCP et des briques PMS: PRP, PRPo, CCP, procédures clés.
- Enregistrements, check-lists, instructions; essais de traçabilité jusqu'aux dépôts (ex. Bouaké).
- Corpus documentaire papier + numérique, diffusé et contrôlé, unique et auditable.

3) Déploiement terrain, animation et montée en compétences

- Accompagnement quotidien, routines de contrôle/vérification, libérations.
- Coaching des chefs d'équipe; sessions courtes au poste (températures, allergènes, nettoyage).
- Calendrier adapté aux pics (Vridi, usines Abidjan); e-learning via NEW LEARNING si pertinent; culture sécurité alimentaire renforcée.

4) Supervision multi-sites et amélioration continue

- Gouvernance: comités mensuels, points hebdomadaires, visites inopinées, supervision documentaire.
- Tableaux de bord consolidés, jalons et KPI; tests de traçabilité bout-en-bout (incluant transit vers Bouaké).
- Scénarios retrait/rappel, cellule de coordination, retours d'expérience et ajustements.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts + plan 30-60-90 jours	Diagnostic site, note de maturité, priorisation d'actions.
Corpus documentaire HACCP/PMS	PRP, PRPo, CCP, procédures, validations et vérifications.
Enregistrements et check-lists	Formulaires, instructions de travail, routines opérationnelles.
Tableaux de bord & rapports d'analyse	KPI, jalons, reporting direction et revues mensuelles.
Traçabilité & échantillonnage	Plans d'échantillonnage, schémas de traçabilité, tests « stress ».
Gouvernance et supervision	Comités, points hebdo, visites inopinées, supervision documentaire.
Audits internes & audits à blanc	Préparation ISO 22000/FSSC 22000, cohérence pratiques/exigences.
Dispositif retrait/rappel & gestion de crise	Scénarios, cellule de coordination, dossier de crise et REX.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Moins de non-conformités critiques (-25 à -40 % en 3–6 mois) et inspections plus fluides.
- Meilleur taux de libération des lots au port d'Abidjan/San Pedro grâce à une traçabilité robuste.
- Accélération ISO 22000 / FSSC 22000: documents complets, enregistrements réguliers, audits à blanc.
- Continuité de service sans dépendance à un seul profil; supervision multi-sites homogène.
- Outils et routines adaptés au contexte ivoirien (papier + digital, connectivité intermittente).
- Coûts maîtrisés et TCO réduit: abonnement clair, mutualisation d'expertise, baisse des coûts cachés.