

Fiche Technique: Mise en place HACCP à Marrakech

Bénéfices observés à Marrakech: -30 à -50 % d'écarts chaîne du froid, -40 % sur le délai de traitement d'une non-conformité, audits ONSSA plus fluides.

Contexte / Problématique

- Ville touristique avec pics de fréquentation (Hivernage, Guéliz, Palmeraie) et forte saisonnalité.
- Climat chaud amplifiant les risques microbiologiques; maîtrise temps-température critique.
- Approvisionnements fluctuants (marchés de gros, bassins d'Al Haouz/Chichaoua) et logistique contrainte (Médina, Agdal, Ménara).
- Exigences ONSSA et standards Codex, ISO 22000, FSSC 22000 nécessitant des preuves contextualisées.
- Contraintes d'espaces et d'équipements (chaînes froid/chaud, étalonnage, taux d'ouverture des chambres froides).

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement structuré en phases avec objectifs mesurables, validations terrain, simplification documentaire et pilotage par indicateurs, adapté aux réalités marrakchies.

Phase	Objectif	Durée (Marrakech)
Diagnostic	Cartographier les risques et prioriser	2 à 3 semaines par site
Conception	Définir CCP, PMS, traçabilité	3 à 5 semaines
Pilote	Tester en conditions réelles	4 à 6 semaines
Déploiement	Généraliser et former	Continu

Phase 1 — Diagnostic terrain

- Immersion sites (marché de gros, Sidi Ghanem, Hivernage, Médina).
- Cartographie flux produits/personnel/déchets et temps critiques.
- Vérification équipements (étalonnage sondes, intégrité froid, zonage).
- Priorisation des écarts + quick wins datés et affectés.

Phase 2 — Conception (CCP, PMS, traçabilité)

- Dimensionnement des CCP sur bases Codex/ISO 22000.
- Procédures PMS écrites pour exécution et audit.
- Harmonisation des enregistrements, suppression des redondances.
- Rituels courts (revues T°, audits flash) et preuves de maîtrise.

Phase 3 — Pilote et validation

- Essais en conditions réelles (rush, buffets, ateliers).
- Validations pratiques: pénétration thermique, relevés multipoints, chronométrages.
- Arbres de décision, seuils de rejet, méthodes de récupération testées.
- Ajustements documentés avant généralisation.

Phase 4 — Déploiement et pilotage

- Généralisation, formation ciblée, routines intégrées au service.
- Tableau de bord mensuel: conformité CCP, anomalies chaîne du froid, délais NC.
- Revue de direction trimestrielle calée sur cycles touristiques.
- Digitalisation pragmatique (QR, appli réception, dashboards partagés).

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'écarts & plan d'actions	Cartographie des flux, priorisation des risques, quick wins opérationnels.
Procédures PMS et enregistrements	CCP définis, traçabilité, formats harmonisés, matrice HACCP.
Rapport d'essais & preuves de validation	Tests terrain (thermique, temps), ajustements et preuves documentées.
Documents finalisés & tableau de bord	Indicateurs mensuels, jalons, revue de direction.
Gouvernance documentaire multi-sites	Trame commune et indicateurs partagés entre sites marakchis.
Outils de digitalisation ciblée	QR codes, appli de contrôle de réception, tableaux de bord partagés.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction mesurable: -30 à -50 % d'écarts chaîne du froid; plaintes clients divisées par deux en restauration/hôtellerie.
- ROI rapide: baisse des rebuts/retours et des heures de crise; amortissement fréquent dès le premier semestre.
- Inspections ONSSA fluides: preuves disponibles et cohérentes; audits externes mieux notés.
- Digitalisation pragmatique: -40 % sur le délai de traitement des non-conformités; traçabilité bout-en-bout renforcée.
- Procédures allégées et soutenables: rituels courts, enregistrements utiles, appropriation en haute saison.
- Pilotage par indicateurs et revues de direction calées sur la saisonnalité marakchie.