

Fiche Technique: Mise en place PMS en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

Déployer un PMS robuste en Côte d’Ivoire exige d’adresser des contextes variés (Abidjan, Bouaké, San Pedro, Yamoussoukro) et des filières exigeantes (cacao, pêche, boissons, restauration, hôtellerie, santé).

- Conformité attendue par autorités sanitaires/vétérinaires et acheteurs (retail moderne, export UE).
- Maîtrise des dangers et des flux (zonage, chaîne du froid, nuisibles, corps étrangers) dans des sites hétérogènes.
- Traçabilité ascendante/descendante sans faille, du port de San Pedro/Abidjan aux ateliers et entrepôts frigorifiques.
- Enjeux économiques: éviter retours/export non conformes, réduire pertes matières, sécuriser référencements.
- Rôle clé de la gouvernance: direction, responsables qualité/HSE, encadrants de ligne et comités HACCP.

Notre approche / Méthodologie

Méthode terrain, jalonnée et adaptée aux réalités locales: audits immersifs, conception documentaire utile, déploiement au poste, vérification et amélioration continue.

Parcours en 4 phases, aligné HACCP / ISO 22000 / FSSC 22000, avec jalons, livrables et indicateurs partagés.

Phase	Durée indicative	Livrables	Responsable
Diagnostic / Priorisation	2 à 4 semaines	Rapport d’audit, plan d’action priorisé	Consultant + Resp. Qualité
Conception documentaire	3 à 6 semaines	Procédures, instructions, enregistrements, matrice PRP/PRPo/CCP	Consultant + Pilote HACCP
Déploiement opérationnel	4 à 8 semaines	Formation ciblée, coaching, démarrage des contrôles	Encadrants + Qualité
Vérification et ajustements	4 semaines	Audits internes, actions correctives, KPIs	Comité HACCP

Diagnostic initial et audit des pratiques

- Échantillonnage zones/lignes critiques (réception, production, froid, stockage).
- Analyse documentaire vs pratiques observées; entretiens managers/opérateurs.
- Écarts vs HACCP/ISO 22000/FSSC 22000 et préconisations « sans regret » sous 30 jours.

Conception documentaire pragmatique et utile

- Procédures succinctes, modes opératoires visuels, enregistrements ciblés.
- Calibration PRP/PRPo/CCP selon risques réels; versions bilingues si besoin.

- Alignement export (clients, laboratoires) et attentes audits.

Déploiement terrain et montée en compétence

- Rituels opérationnels: contrôles réception, vérifs CCP, traçabilité, libération lots.
- Sessions au poste, coaching encadrants; implication Achats/fournisseurs.
- Ressources e-learning (NEW LEARNING) et programme culture sécurité alimentaire.

Vérification, pérennisation et pilotage

- Audits internes programmés, comités HACCP mensuels, revues de direction trimestrielles.
- KPIs et courbes de tendance; plans d’actions avec responsables/échéances.
- Suivi post-mission 6–12 mois; audits croisés entre sites.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’audit initial et plan d’action	Diagnostic structuré, priorisation des chantiers et gains attendus.
Architecture documentaire PMS	Procédures, instructions, enregistrements, matrice PRP/PRPo/CCP (versions bilingues si nécessaire).
Kit de déploiement terrain	Formations ciblées, coaching encadrants, supports visuels au poste.
Dispositif de vérification	Audits internes, plan de vérification, KPIs et tableaux de bord.
Guides d’audit et référentiel de preuves	Guide d’audit, dossiers de preuves, pré-audits internes croisés.
Suivi post-mission et outils digitaux	Calendrier de visites/revues, rapports courts, check-lists mobiles, horodatage, preuves photo.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

ROI visible en 3 à 6 mois: gains « hard » (coûts évités, retours, rebut) et « soft » (scores d’audit, sérénité, confiance).

- Baisse des non-conformités majeures et prévention des rappels.
- Amélioration des scores d’audit de 10 à 25 points; audits plus fluides.
- Temps de préparation audit réduit de 40 % grâce à la numérisation ciblée.
- Réduction des pertes matières de 2 à 5 % typiquement sur 6 mois.
- Traçabilité renforcée: investigations post-incident accélérées de 60 %.
- Approche locale et pragmatique, adaptée aux contraintes Abidjan–Bouaké–San Pedro.