

Fiche Technique: Agrément sanitaire en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

L'agrément sanitaire conditionne la continuité d'exploitation, l'accès aux marchés formels, aux chaînes de distribution et aux appels d'offres (hospitaliers, restauration collective).

- Enjeux sanitaires concrets: eau, chaîne du froid, conformité bâtiment, flux, maintenance, traçabilité.
- Spécificités locales: Abidjan/Vridi/Treichville (rigueur documentaire, flux import/export); Bouaké (hygiène structurelle, nuisibles, stockage); San Pedro (eau, températures, sous-produits).
- Cadre et références: services vétérinaires/directions départementales, alignement Codex, HACCP, ISO 22000.
- Secteurs couverts: halieutique, noix de cajou, cacao, brasseries/laiteries, restauration collective, abattoirs/charcuterie, boulangeries, confiseries, boissons, cuisines centrales.
- Priorisation des investissements (froid, sols, équipements de lavage) et système documentaire lisible pour accélérer l'instruction.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement de bout en bout: audit terrain, plan d'action hiérarchisé, constitution du dossier, préparation aux inspections et suivi post-mission, avec un pilotage par preuves et ROI.

Diagnostic initial et audit opérationnel sur site

- Revue infrastructures, utilités, équipements froid/NEP, flux et pratiques d'hygiène.
- Focus contextuels: quais halieutiques d'Abidjan, ateliers cajou à Bouaké, chaîne du froid à San Pedro.
- Croisement HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex; matrice de risques priorisés et recommandations proportionnées.

Plan d'action, mise en conformité et preuves attendues

- Arbitrage des travaux (sols, ventilation, zones, froid) sans surqualité.
- Déploiement organisationnel: flux, habillage, nettoyage-désinfection, maintenance, réceptions, traçabilité.
- Liste de preuves: étalonnages, contrats nuisibles, analyses d'eau, enregistrements HACCP, CCP, traçabilité.

Dossier administratif et interactions avec l'administration

- Structuration en volets: administratif, PMS/HACCP, preuves de maîtrise, conformité équipements.
- Parcours d'audit sur site, points d'arrêt pédagogiques, preuves prêtes à l'emploi.
- Brief des équipes: réponses, localisation des registres, démonstration des CCP, gestion d'échantillons.

Pré-inspection et coaching des équipes

- Tests documentaires, parcours d’audit, check-lists d’ouverture/fermeture et routines de contrôle.
- Tableau de bord des tâches/risques/preuves pour piloter l’avancement et les investissements.
- Préparation à l’inspection officielle et consolidation de la tenue documentaire.

Phase	Durée indicative	Principaux livrables
Audit initial	1 à 2 semaines (selon taille multi-sites)	Rapport d’écarts, matrice de risques, priorisation
Mise en conformité	2 à 8 semaines	Preuves d’actions correctives, suivis de chantiers, enregistrements
Constitution du dossier	1 à 2 semaines	Dossier administratif complet, annexes techniques
Pré-inspection	1 semaine	Test documentaire, parcours d’audit, brief équipes

Pièces attendues (exemples): plans et zonage, plan de nettoyage-désinfection, plan nuisibles + contrats, analyses d’eau, attestations d’étalonnage, procédures HACCP, enregistrements (températures, CCP, traçabilité), plans de formation.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d’écarts & matrice de risques	Diagnostic terrain, priorisation des risques bloquants pour l’agrément.
Plan d’action priorisé	Jalons, responsables, preuves attendues; arbitrage travaux/organisation.
Dossier administratif complet	Volets administratif, PMS/HACCP, preuves de maîtrise, conformité équipements.
Supports de brief & parcours d’audit	Check-lists, points d’arrêt, préparation aux inspections officielles.
Tableaux de bord de pilotage	Suivi tâches/risques/preuves; indicateurs (réceptions, eau, froid, NC).
Procédures consolidées & modèles	PMS/HACCP, enregistrements utiles, grilles d’audit interne.
Guide de maintien en conditions	Routines post-agrément, vérifications internes et rappels clés.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Accès accéléré aux marchés structurés (enseignes, hôtellerie), fluidification des échanges portuaires/logistiques.
- Réduction des non-conformités, des pertes matières et des arrêts; amélioration OTIF et coûts opérationnels.
- Expertise HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et PMS; dossiers clairs, preuves robustes, sans surdocumentation.
- Approche ancrée terrain à Abidjan, Bouaké, San Pedro; plans d’action réalistes et proportionnés.
- Préparation efficace aux inspections: brief équipes, check-lists, parcours d’audit et tests documentaires.
- Pilotage par indicateurs simples (réceptions, eau, froid, NC) et maintien pérenne de la conformité.

Résultats observés: baisse de 30 à 50 % des non-conformités majeures en audit interne, réduction des pertes

