

Fiche Technique: Veille réglementaire alimentaire à Agadir

Contexte / Problématique

- Agadir, hub agrohalieutique et maraîcher (port, Aït Melloul, Tassila, Chtouka Aït Baha) soumis à forte pression réglementaire.
- Enjeux: anticiper notes/circulaires ONSSA et exigences UE/UK/GCC; aligner HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, Codex.
- Risques: non-conformités → saisies, blocages douaniers, litiges clients, surcoûts CAPEX/OPEX.
- Secteurs concernés: conserveries/surgelés, stations de conditionnement, hôtellerie-restauration, cliniques.
- Priorités locales: hygiène, étiquetage, agréments sanitaires, contaminants (histamine, métaux lourds), LMR pesticides.
- Objectif management: maîtrise du risque et time-to-compliance via alertes, résumés exécutifs, feuilles de route saisonnalisées.

Alertes critiques sous 24–48 h et bulletins mensuels contextualisés pour Agadir et le Souss-Massa.

Notre approche / Méthodologie

Déploiement du diagnostic à l'alerte exploitable, intégration à la gouvernance (Qualité/HSE/Production/Maintenance/Achats), prise en compte des cycles halieutiques, agricoles et touristiques, et livraison d'une "diff opérationnelle" prête à intégrer au PMS/HACCP et aux audits.

Diagnostic initial et périmètre de conformité

- Visites de sites (Aït Melloul, Anza, Chtouka) et cartographie produits/agréments/clients/marchés (UE, UK, GCC).
- Revue des flux, températures, PMS/HACCP, audits passés, non-conformités récurrentes et CAPA.
- Périmètre priorisé: hygiène du personnel, allergènes, corps étrangers, eau, nuisibles, étalonnages, transport, étiquetage.
- Alignement sur la structure ISO 22000 pour une lecture système cohérente.

Collecte, tri et alerte

- Sources: ONSSA, Bulletins Officiels, Codex, ISO 22000/FSSC 22000, exigences import, communications clients.
- Tri par criticité: bloquant légal, fort impact qualité, opportunité d'optimisation.
- Formats adaptés: synthèse exécutive (direction), impacts procéduraux (Qualité), check-lists terrain (superviseurs).
- Fréquences: hebdo critiques; revue mensuelle complète, synchronisée aux saisons.

Intégration au PMS, à l’HACCP et aux audits

- Mises à jour: matrices de dangers, CCP/PRPO, procédures, fréquences, enregistrements, libération produit.
- Templates, check-lists d’audit interne et formats de revue de direction.
- Calibration pour conserveries à fort débit, stations saisonnières, cuisines centrales d’hôtels.
- Baisse des écarts répétitifs et meilleure maîtrise des preuves en audit ONSSA/clients.

Phase	Objectif	Délai indicatif (Agadir)	Livrables
Diagnostic	Cartographier obligations et écarts	2–3 semaines (multi-sites Aït Melloul/Anza)	Rapport d’écarts, matrice de risques
Paramétrage	Installer le dispositif de veille	1–2 semaines	Procédure, rôles, gabarits d’alerte
Déploiement	Lancer alertes et mises à jour PMS	1er mois opérationnel	Bulletins, check-lists, plans d’action
Régime de croisière	Suivi, KPI, amélioration continue	Mensuel/trimestriel	Tableaux de bord, revues de direction

Livrables

Livrable	Description
Bulletin mensuel de veille	Résumé exécutif + sections opérationnelles (étiquetage, hygiène, contaminants, import/export) contextualisés Agadir.
Alertes critiques (24–48 h)	Plan d’action minimum viable: procédures, contrôles, preuves pour ONSSA et clients.
Matrices d’impact par processus	Réception, transformation, conditionnement, stockage, expédition, service.
Kits PMS/HACCP	Procédures, check-lists, enregistrements prêts à l’emploi.
Registre de conformité	Exigences, dates d’entrée en vigueur, écarts, responsables, échéances, preuves de clôture.
Tableaux de bord KPI	Délais d’intégration, écarts audits ONSSA/clients, coûts de non-qualité évités, chaîne du froid, étiquetage.
Revue de direction / comités	Calendrier calé sur pêche, export primeurs, saison hôtelière; décisions et arbitrages.
Dossiers de preuve audit	Bulletins, matrices d’impact, enregistrements mis à jour, simulations ciblées.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Implantation locale à Agadir/Souss-Massa: formats et fréquences ajustés aux contraintes réelles des sites.
- Maîtrise du risque et ROI mesurable: baisse des écarts, réduction des rebuts/retards, analyses rationalisées.
- Alignement export (UE/UK/GCC) et référentiels Codex, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000.
- Alertes lisibles et actionnables: “diff opérationnelle” directement intégrable au PMS/HACCP et aux audits.
- Gouvernance claire: point focal Qualité, comités multi-fonctions, KPI partagés et revues trimestrielles.
- Preuves de diligence pour ONSSA et clients: traçabilité des évolutions et dossiers de preuve audit.

