

Fiche Technique: Veille réglementaire alimentaire à Marrakech

Observé chez nos clients à Marrakech: délai alerte → décision ± 2 et -30 à -50 % d'écarts récurrents en 6–12 mois.

Contexte / Problématique

- Écosystème agroalimentaire varié (Sidi Ghanem, Targa, Palmeraie, Médina) exigeant une lecture locale des obligations ONSSA et des attentes clients.
- Spécificités Marrakech: saisonnalité du Haouz, export via Menara, politiques qualité GMS/hôtellerie, climat chaud → chaîne du froid critique.
- Risques concrets: amendes, retraits de lots, arrêts temporaires d'unités, impact réputationnel sur un marché interconnecté.
- Périmètre: textes ONSSA, décrets/arrêtés, Codex, normes privées et cahiers des charges clients, avec focalisation opérationnelle atelier/logistique.
- Objectif: passer d'une veille passive à un dispositif actionnable relié à ISO/FSSC 22000, référentiels clients et KPI.

Notre approche / Méthodologie

Démarche en 5 phases: diagnostic terrain, construction d'un référentiel de veille priorisé, paramétrage d'un alerting multicanal, mise en place d'une gouvernance (comités, RACI, KPI) et suivi post-mission. Alignement avec traçabilité, HACCP/PMS, audits internes et inspections ONSSA.

Phase	Durée indicative	Livrables	Jalons locaux
Diagnostic initial	2 à 3 semaines	Rapport de maturité, cartographie obligations	Visites Sidi Ghanem, entrepôts route de Safi
Construction référentiel	2 semaines	Corpus ONSSA/Codex/clients, matrice criticité	Ateliers avec qualité/production/logistique
Paramétrage alerting	1 semaine	Templates d'alerte, calendrier de veille	Tests communication lignes froid/chaud
Déploiement gouvernance	4 à 6 semaines	RACI, comités, KPI, tableaux de bord	Intégration audits internes/inspections ONSSA
Suivi post-mission	3 mois	Tableaux de bord mensuels, bilan ROI	Synchronisation pics touristiques/été

Phase 1 — Diagnostic et priorisation

- Visites sites (Sidi Ghanem, route de Safi, cuisines Guéliz/Palmeraie) + revue HACCP, PMS, étiquettes, traçabilité.
- Matrice de criticité locale (chaleur, pics touristiques) et plan de priorisation par familles d'obligations.

Phase 2 — Référentiel & sources de veille

- Consolidation ONSSA, Codex, référentiels clients; mots-clés par famille de produits.
- Ateliers avec qualité/production/logistique; matrice de criticité maintenue à jour.

Phase 3 — Alerting et analyses d’impact

- Templates d’alerte, calendrier de veille; diffusion e-mail/messagerie interne.
- Fiches d’impact et check-lists prêtes à l’emploi pour responsables qualité/HSE.

Phase 4 — Gouvernance & KPI

- RACI, comités mensuels/trimestriels; KPI: délai alerte→décision, % actions clôturées, écarts évités.
- Intégration aux audits internes et passages ONSSA; supports visuels atelier/quais.

Phase 5 — Suivi post-mission

- Tableaux de bord mensuels et bilan ROI; assistance à distance 3 mois.
- Ajustements selon saisonnalité (été, haute saison, Ramadan) et jalons sensibles.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de maturité & cartographie	État des lieux, risques prioritaires Marrakech, obligations par familles de produits/process.
Corpus de veille ONSSA/Codex/clients	Référentiel priorisé, mots-clés et sources pondérées, calendrier de mise à jour.
Matrice de criticité	Évaluation probabilité/gravité/coûts, aide à l’arbitrage en comité.
Templates d’alerte & calendrier de veille	Formats standardisés et routage multicanal (e-mail/messagerie).
Fiches d’impact	Analyse concise des changements et actions requises par équipe/site.
Check-lists de mise en conformité	Contrôles à exécuter (étiquetage, allergènes, températures, hygiène).
Canevas de communication	Notes et affichages atelier/quais adaptés aux contraintes locales.
Gouvernance (RACI, comités, workflows)	Rôles, rituels mensuels/trimestriels, règles d’escalade et de validation.
KPI & tableaux de bord	Délai alerte→décision, % actions clôturées, écarts ONSSA évités, etc.
Tableaux de bord mensuels & bilan ROI	Suivi post-mission 3 mois, économies et risques évités documentés.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- ROI tangible en 6–12 mois: délai alerte→décision divisé par 2; -30 à -50 % d’écarts récurrents.
- Baisse des coûts cachés: reworks, étiquettes rebutées, destructions de lots, litiges évités.
- Lancements et agréments accélérés: exigences intégrées tôt, échantillons conformes dès la 1re soumission.
- Dispositif aligné ISO/FSSC 22000, HACCP/PMS, traçabilité et audits internes/clients.
- Résilience en période chaude et pics touristiques: maîtrise chaîne du froid et hygiène, gouvernance robuste.

