Fiche Technique: Audit fournisseurs restauration

Contexte / Problématique

- Sécuriser les achats (frais, élaborés, non alimentaires) dans un écosystème lyonnais dense (Corbas, port Édouard-Herriot, Presqu'île, Vieux Lyon).
- Exigence de contrôles structurés, fréquents et traçables pour prévenir non-conformités et risques de continuité d'activité.
- Maîtriser la chaîne du froid, les DLC, l'étiquetage et les allergènes lors de flux logistiques urbains contraints.
- Réduire les aléas de qualité, anticiper les contrôles DDSV et protéger la réputation dans une ville à forte exigence culinaire.
- Classer les risques par familles (laitages, charcuteries, plats cuisinés, fruits et légumes, matériaux au contact) et prioriser les actions.

Notre approche / Méthodologie

Mission de conseil structurée en étapes, combinant analyse documentaire, visites de sites, entretiens et tests à réception, pour des constats opposables et des plans d'action chiffrés.

Étape 1 — Diagnostic documentaire et priorisation des risques

- Collecte: agréments, certificats, plans de nettoyage, autocontrôles, températures.
- Appui sur historiques (retours, réclamations, non-conformités) et référentiel interne.
- Cartographie des risques par familles; plan d'échantillonnage et visites ciblées.
- Focalisation sur filières froid + ateliers charcutiers selon contraintes locales.

Étape 2 — Évaluations sur site et vérifications opérationnelles

- Observation des flux, stockages, zones propres/sales, étiquetages.
- Grille objectivée avec photos, mesures; écarts classés.
- Recoupement avec réceptions et analyses microbiologiques; debrief à chaud.
- Analyse traçabilité et capacité de retrait-rappel.

Étape 3 — Maîtrise des prérequis et des bonnes pratiques

- Évaluation PRP/BPH: formation, hygiène des mains, nuisibles, maintenance.
- Gestion des non-conformités et produits retournés.
- Focus zones de déchargement en contexte urbain (Vieux Lyon, Part-Dieu).
- Actions correctives avec responsables, échéances et preuves attendues.

Étape 4 — Analyse des dangers et maîtrise opérationnelle

- Revue HACCP: dangers bio/chim/phys, probabilité/gravité, CCP et PRPo.

- Tests de surveillance, seuils, enregistrements et actions correctives.
- Vigilance circuits courts et dernier kilomètre (températures, croisements).
- Lien direct avec recettes et flux réels des établissements.

Étape 5 — Référentiels, normes et alignement système

- Alignement sur ISO 22000 et exigences européennes.
- Référence au Règlement (CE) n° 852/2004 et guides de mise en œuvre.
- Recommandations pour certifications et reconnaissance par clients majeurs.
- Pérennisation: audit comme pilier traçable de votre système.

Phase	Objectifs	Livrables	Délai indicatif
Diagnostic documentaire	Prioriser les risques et définir le plan d'audit	Cartographie des risques, check-list adaptée	1 à 2 semaines
Audits terrain	Vérifier les pratiques réelles et collecter des preuves	Constats, photos, relevés températures	1 à 3 jours/fournisseur
Analyse et plan d'action	Qualifier les écarts et engager la correction	Rapport coté, plan d'action chiffré	1 semaine
Suivi	Clore les écarts et stabiliser les pratiques	Tableau de bord, preuves de corrections	1 à 3 mois

> Repère planning: pour 5 partenaires stratégiques à Lyon, prévoir 6 à 8 semaines (cadrage, visites, analyse, restitution).

Livrables

Livrable	Description
Rapport circonstancié	Écarts classés (critiques/majeurs/mineurs), photos et mesures à l'appui.
Plan d'action chiffré	Échéances, responsables, preuves attendues pour fermer les écarts.
Tableau de bord de suivi	Pilotage des corrections et planification des revues ultérieures.
Grilles d'évaluation réutilisables	Critères homogènes pour harmoniser vos futures vérifications.
Cartographie des risques	Par familles de produits, accompagnée d'une check-list adaptée.
Constats d'audit terrain	Constats, photos et relevés de températures collectés sur site.
Preuves de corrections	Éléments justificatifs de clôture des écarts.
Clauses et seuils	Seuils d'acceptation et clauses contractuelles types à intégrer aux contrats d'achats.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise réglementaire et ancrage local: maîtrise des flux lyonnais (Corbas, Part-Dieu, Presqu'île) et des saisonnalités.
- Méthodologie orientée livrables et décisions: rapports priorisés, jalons, seuils de réussite, gouvernance claire.
- Résultats mesurables: baisse des non-conformités à réception, moins de ruptures, satisfaction client en hausse, temps gagné en cuisine.

- Alignement normes et règlements: ISO 22000, Règlement (CE) n° 852/2004; facilitation des certifications et de l’acceptation client.
- Adaptation multi-modèles: restauration commerciale et collective, traiteur, cuisines de production; cas d’usage concrets (Corbas, ateliers périphérie, flux sous vide Presqu’île).
- Transférabilité: routines trimestrielles et autonomie de vos équipes qualité/achats après mission.
