Fiche Technique: Audit tiers industrie agroalimentaire

Contexte / Problématique

À Nantes et sa métropole (MIN de Rezé, Carquefou, Saint-Herblain, Orvault), l'audit tiers apporte une évaluation impartiale face à des exigences clients et autorités élevées.

- Anticiper les non-conformités avant réclamations, retraits ou ruptures d'agréments.
- Contraintes hétérogènes: conservation, traçabilité, transport sous température dirigée, gestion des allergènes.
- Risque de contamination croisée accru par la circulation des flux et les pics saisonniers (froid +/−).
- Attentes GMS, grossistes du MIN, export: conformité (CE 852/2004, ISO 22000, IFS, BRCGS).
- Décisions éclairées par des constats objectivés, un plan d'action hiérarchisé et des indicateurs suivis.
- Réduction des coûts cachés (rebuts, reconditionnements, heures sup, pénalités) et hausse de la confiance commerciale.

Notre approche / Méthodologie

Protocole combinant visites inopinées/annoncées, entretiens, revues documentaires et essais de traçabilité. Alignement sur (CE) 852/2004 et ISO 22000 pour une évaluation cohérente, comparable et actionnable.

Définition du périmètre, cartographie des flux et préparation des constats

- Cartographie fine des flux entrants/sortants, circuits internes et zones à risques.
- Analyse flux matières/emballages/personnel, interfaces quais–chambres froides, séparation sales/propres.
- Stress-tests des préparations commandes (tournées MIN) et contrôles avant départ.
- Grille de maturité, écarts priorisés et lien aux objectifs commerciaux.

Examen hygiène, HACCP et référentiels: preuves terrain et robustesse documentaire

- Observation pratiques d'hygiène, revue CCP/PRPo, enregistrements, métrologie, nettoyage.
- Mise en miroir (CE) 852/2004, ISO 22000 vs procédures; constats reliés aux preuves.
- Focus: allergènes, corps étrangers, matériaux au contact, eaux/vapeurs, procédés thermiques.
- Adaptation aux ateliers multi-catégories (mer, viandes, laitages, végétal).

Traçabilité, données et épreuves de rappel: du système à la réalité opérationnelle

- Reconstitution de lots ascendant/descendant; vérification horodatages et températures transport.
- Corrélation étiquetages–OF–BL; performance des systèmes de lecture/archivage.
- Tests de rappel chronométrés; indicateurs (délais de reconstitution, dossiers complets, écarts résolus).

Plan d'action, livrables et suivi: prioriser l'impact et prouver le résultat

- Rapport hiérarchisé: écarts, risques, causes, recommandations, preuves, indicateurs.
- Quick wins sur points critiques; COPIL pour jalons et budgets.
- Suivi à 30/60/90 jours: relecture des preuves et ajustements.

> Durée indicative (site 80–150 pers.) : 1,5 à 3 jours sur site + 3 à 5 jours ouvrés de consolidation/rapport, suivis d’une restitution et co-construction du plan d’action.

Livrables

- Objectifs de la mission alignés sur les enjeux commerciaux (agréments, référencements, export).
- Recommandations classées par criticité, faisabilité et coût d’implantation.
- Suivi mesuré par indicateurs de performance et preuves photographiques/documentaires.

Livrable	Description	Délai indicatif
Rapport d’audit	Constats, écarts, preuves, exigences réglementaires et référentiels	J+5 ouvrés
Plan d’action	Actions, responsables, échéances, indicateurs de vérification	J+10 ouvrés
Revue 30/60/90	Point d’avancement, contrôle des preuves et ajustements	M+1 / M+2 / M+3

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Expertise locale Nantes/Grand Ouest: réalités terrain (cadences, coactivités, MIN, accès quais) intégrées à l’audit.
- Indépendance et impartialité: critères transparents, constats reliés à des preuves et exigences formelles.
- Résultats tangibles: moins de non-conformités, fiabilité documentaire accrue, indicateurs simples et suivis 30/60/90.
- Couverture multi-secteurs et référentiels: mer, charcuterie, boulangerie, plats cuisinés, végétal, boissons, logistique du froid; (CE) 852/2004, ISO 22000, IFS, BRCGS.
- Services complémentaires: revues à blanc, relecture dossiers d’homologation, stress-tests de traçabilité, analyses de risques renforcées.
- Atout commercial et export (port de Nantes–Saint-Nazaire): rapports reconnus, décisions partenaires accélérées et confiance renforcée.