Fiche Technique: Certification ISO 22000 en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

Les entreprises agroalimentaires ivoiriennes (Abidjan, San-Pédro, Bouaké, Korhogo…) font face à des exigences accrues en sécurité des denrées et en traçabilité, sur des chaînes d'approvisionnement fragmentées.

- Exigences fortes des acheteurs GMS et export (UE, Afrique de l'Ouest) et des organismes de certification.
- Variabilité des matières (cacao, anacarde, poisson) et ruptures de chaîne du froid sur l'axe Abidjan–San-Pédro.
- Contraintes d'hygiène en zones industrielles (Yopougon, Vridi) et documentation HACCP attendue.
- Non-conformités fréquentes : dérives de température, traçabilité incomplète, nettoyage mal appliqué, validation HACCP inaboutie.
- Besoin d'aligner sites et acteurs (usines, entrepôts, transporteurs/logisticiens) pour réduire les rebuts et sécuriser la réputation.

> La Certification ISO 22000 est un sésame pour rester référencé par la grande distribution et réussir les exportations tout en maîtrisant les risques sanitaires.

Notre approche / Méthodologie

Accompagnement de bout en bout, du diagnostic à l'assistance à l'audit de certification, adapté aux réalités des sites d'Abidjan-Vridi, Bouaké et aux flux export via San-Pédro.

Diagnostic initial sur site et cartographie des risques

- Audit terrain, analyse documentaire et revue HACCP.
- Évaluation PRP (nettoyage, nuisibles, hygiène), équipements, traçabilité, non-conformités.
- Priorisation des chantiers: chaîne du froid, validation des CCP, détection de corps étrangers.
- Feuille de route claire et gains rapides identifiés.

Conception du SMSDA aligné sur la norme

- Cartographie des processus, analyses de dangers, PRP/PRPo/CCP.
- Procédures (crise, allergènes, nettoyage), matrices de compétences.
- Collecte de preuves robuste, enregistrements et revue de direction.
- Références: ISO 22000 et bonnes pratiques du Codex adaptées au contexte ivoirien.

Déploiement opérationnel et preuves de conformité

- Ateliers avec qualité, production, maintenance, logistique.
- Maîtrise des CCP, contrôles à réception standardisés, traçabilité unitaire.

- Gestion des coactivités et flux (Treichville, Yopougon), bonnes pratiques d'hygiène.
- Indicateurs hebdomadaires et préparation documentaire à l'audit.

Pré-audit, relation certificateur et assistance à la Certification

- Pré-audit, corrections et coaching des équipes.
- Planification des phases 1 et 2 en tenant compte des pics (cacao, pêche).
- Dossier de preuves consolidé et gestion des non-conformités.
- Obtention de la certification et plan de maintien annuel.

Phase	Durée indicative	Livrables clés
Diagnostic initial	2 à 4 semaines	Rapport d'audit, cartographie des risques, plan d'action priorisé
Conception du SMSDA	4 à 8 semaines	Procédures, analyses HACCP, PRP/PRPo/CCP, matrices de compétences
Déploiement et preuves	6 à 10 semaines	Enregistrements, indicateurs, revues, dossiers de validation
Pré-audit et certification	3 à 6 semaines	Plan de corrections, coaching équipes, assistance phase 1 & 2

> Trajectoire typique vers la certification: 4 à 8 mois selon la taille, la complexité des procédés et la maturité des pratiques.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit initial	Photographie des pratiques, écarts, recommandations priorisées.
Cartographie des risques	Analyse par étapes/process, dangers et mesures de maîtrise.
Plan d'action priorisé	Feuille de route avec chantiers, responsables et jalons.
Procédures du SMSDA	Procédures, PRP/PRPo/CCP, matrices de compétences, gestion de crise.
Analyses HACCP	Études dangers, critères de surveillance, validation.
Enregistrements & indicateurs	Fiches d'enregistrement, tableaux de bord, revues de direction.
Dossiers de validation	Preuves de maîtrise, essais, contrôles microbiologiques/physiques.
Coaching & assistance audit	Pré-audit, plan de corrections, assistance phases 1 & 2.
Outils et modèles	Trames, check-lists d'audit, grilles d'analyse de risques, modèles d'enregistrements.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Présence terrain et maîtrise des contextes du Grand Abidjan, San-Pédro et de l'intérieur (Bouaké, Korhogo, Soubré).
- Équipe senior, experts HACCP et méthode outillée (trames, check-lists, grilles, modèles).
- Résultats mesurables: baisse des réclamations, amélioration microbiologique, réduction des rebuts, réponses plus rapides aux audits clients.
- Ciblage des quick wins pour sécuriser vite les lots critiques et les CCP majeurs.

- Trajectoires typiques de 4 à 8 mois, adaptées à la saisonnalité et aux contraintes logistiques/énergie.
- Pilotage durable: indicateurs, revues de direction, audits internes et maintien annuel du SMSDA.