Fiche Technique: Diagnostic ISO 22000 en Côte d'Ivoire

Contexte / Problématique

Les filières cacao, anacarde, thon, mangue, huiles et boissons font face à des chaînes logistiques exigeantes, à des contrôles portuaires renforcés et à des standards européens/CEDEAO en hausse. Le Diagnostic ISO 22000 permet d'objectiver les risques et de prioriser les actions.

- Identifier les risques critiques liés à l'humidité, aux ruptures de chaîne du froid et à la variabilité des intrants.
- Réduire les non-conformités récurrentes (allergènes, températures de transport, nuisibles en climat tropical).
- Exporter sans litiges : sécuriser dossiers d'agrément et lots vers l'UE et la CEDEAO.
- Renforcer la traçabilité amont (producteurs, coopératives, prestataires frigorifiques).
- Standardiser les pratiques multi-sites (Abidjan, San-Pédro, Bouaké) et aligner le terrain avec le système documentaire.

> Durée typique d'un diagnostic pour un site moyen : 4 à 7 semaines (multi-sites plus long, avec consolidation des écarts).

Notre approche / Méthodologie

Approche terrain, structurée et outillée : analyses documentaires, revues d'indicateurs, visites process de bout en bout et entretiens multi-métiers. Les spécificités climatiques et logistiques ivoiriennes sont intégrées pour produire des mesures applicables et pérennes.

Phase	Durée indicative	Principaux livrables
Cadrage et collecte	1 à 2 semaines	Plan d'audit, liste de documents, planning des sites
Terrain et entretiens	1 à 3 semaines	Constats, écarts, preuves photographiques
Analyse et priorisation	1 semaine	Carte des risques, scoring CCP/PRPo
Restitution et feuille de route	1 semaine	Rapport, plan d'action, jalons, KPI

Cadrage et collecte

- Revue documentaire et des indicateurs, définition du périmètre.
- Accès à la documentation et disponibilité des référents côté client.

Terrain et entretiens

- Parcours process complet (réception à expédition), y compris chambres froides et zones sensibles.
- Vérification hygiène, nuisibles, maintenance, calibrage et tests de traçabilité; interviews des équipes.

Analyse et priorisation

- Consolidation des preuves; identification des anomalies récurrentes et causes racines probables.

- Hiérarchisation des risques; distinction actions « no regret » vs chantiers structurants.

Restitution et feuille de route

- Rapport et plan d’action avec jalons, pilotes et KPI; points d’avancement hebdomadaires.
- Vision consolidée multi-sites (par site, ligne, famille de dangers).

> Alignement méthodologique sur ISO 22000 et bonnes pratiques reconnues (Codex Alimentarius) pour une maîtrise documentée des PRP/PRPo/CCP.

Livrables

Livrable	Description
Rapport de diagnostic structuré	Cartographie des dangers, scoring des risques, liste hiérarchisée des écarts, preuves associées.
Carte des risques et scoring CCP/PRPo	Visualisation des priorités par site/ligne/famille de dangers pour arbitrages rapides.
Plan d’action priorisé et chiffré	Budgets, gains attendus, jalons, pilotes, KPI de suivi.
Calendrier 30/60/90 jours	Séquencement du déploiement et des points de contrôle.
Dossier d’audit / agrément	Plan d’audit, liste des documents, consolidation des preuves.
Recommandations chaîne du froid et ports	Mesures spécifiques pour unités connectées aux ports d’Abidjan et de San-Pédro.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Consultants expérimentés, ancrage local (ateliers cacao/thon, brasseries, conditionneurs de fruits du nord).
- Approche terrain structurée et adaptée aux filières ivoiriennes; résultats visibles et durables.
- Orientation risques et preuves : enregistrements fiables, traçabilité reproductible, validations robustes; préparation facilitée aux audits de certification et inspections export.
- Gains rapides « no regret » et investissements structurants dimensionnés; ROI mesurable sous 3 à 9 mois (rebuts, réclamations, arrêts, nettoyages).
- Couverture multi-secteurs : cacao/chocolat, pêche/thon, fruits et jus, boissons/eaux, produits laitiers, huiles végétales.
- Continuité d’accompagnement : formation ciblée, coaching managers, refonte documentaire, calibrations, essais microbiologiques, pré-audits blancs.