



PLATEFORME AUDITS CROISES 2024

Entreprises alimentaires de Champagne Ardenne

Objectifs et Contexte

Cette plateforme a pour objectif le partage d'audits qualité internes croisés entre entreprises alimentaires du territoire Champagne Ardenne. La plateforme permet de centraliser les besoins d'audits d'une part et la disponibilité des auditeurs potentiels d'autre part afin de planifier les audits croisés selon un programme annuel.

Au-delà de l'obligation normative, des audits internes bien menés sont riches d'enseignements et de sources d'améliorations pour l'entreprise et son système de management. Force est de constater que faute de ressources, de disponibilités ou tout simplement d'engagement ils ne sont pas toujours réalisés et s'ils le sont, ils peuvent devenir routiniers et ne plus être aussi efficaces qu'ils le pourraient.

Participer à la plateforme d'audits croisés présente de nombreux avantages que l'on soit auditeur ou audité :

- Economie de l'audit interne fait par un prestataire extérieur (entre 2000 € et 5000 €)
- Engagement certain de l'auditeur et des audités
- Pertinence du regard extérieur
- Partage et échanges de pratiques

Fonctionnement et modalités

Entreprises concernées :

Entreprises alimentaires du territoire Champagne Ardenne, adhérente ou non au club i3A, ayant mis en place un système de management de la qualité selon un des référentiels suivants : ISO 9001, ISO 22000, FSSC22000, BRC ou IFS.

Champ des audits internes

Tout ou partie du système qualité. Le champ d'audit sera précisé dans la lettre de mission.

Qualification des auditeurs qualité

Les auditeurs sont qualifiés, cela signifie ;

- Qu'ils sont formés à la **pratique de l'audit interne** : une formation de base de 3 jours minimum et une remise à niveau de 1 jour dans les 3 dernières années le cas échéant. (Attestation de formation à fournir)
- Qu'ils sont formés au **référentiel audité** : une formation de base de 3 jours (ou équivalent dans le cadre de la formation initiale) et une bonne connaissance des évolutions du référentiel. (Attestation de formation à fournir)
- Qu'ils ont déjà **réalisé au moins 3 audits internes ou externes en tant qu'auditeur** dans les 24 mois précédents (rapports d'audits à fournir).

Le Club I3A tient à jour la liste des auditeurs qualifiés par référentiel.

Une journée de formation à l'audit interne est organisée chaque année au 1^{er} trimestre par le Club I3A et L'Atelier des Consultants pour mettre à niveau les connaissances des auditeurs, à la fois sur la pratique de l'audit et sur les nouveautés des référentiels. Elle s'adresse aux auditeurs qui n'ont pas eu de formation à l'audit ou au référentiel à auditer depuis 3 ans (36 mois).

Une réunion de partage est organisée chaque année pour faire le bilan de l'année écoulée et ajuster les modalités et conditions de réalisation des audits internes.

NB : Pour les auditeurs qui n'auraient pas été formés dans les 3 dernières années, l'Atelier des Consultants propose un programme de formation à l'audit en 3 jours. Demander les prochaines dates.

Procédure d'audit interne et documents

Les audits internes sont réalisés selon les exigences de la norme ISO19011.

Par principe des documents communs sont utilisés pour simplifier les activités des auditeurs internes, que ce soit pour la préparation, la réalisation, la clôture et le compte-rendu de l'audit. En cas d'exigences particulières les documents de l'entreprise auditée pourront être utilisés après accord de l'auditeur.

Les documents nécessaires à la préparation de l'audit sont remis à la demande de l'auditeur au plus tard 2 semaines avant la date de l'audit.

La durée de l'audit sur site est proposée à priori par l'entreprise d'accueil. Elle pourra faire l'objet d'une discussion avec l'auditeur au moment de la préparation du planning d'audit si nécessaire.

L'audit interne fait l'objet d'une lettre de mission en amont et d'un bilan d'audit en aval.

Réciprocité

Chaque entreprise auditée s'engage à détacher un auditeur pour un audit croisé dans l'année en cours ou dans les 18 mois en cas de force majeure. A défaut une indemnité de 1000,00 euros / jour d'audit devra être versée pour permettre de financer l'audit de contrepartie.

Confidentialité

Les auditeurs s'engagent à la confidentialité des données et des procédés dans la lettre de mission

Responsabilités

Les auditeurs sont « missionnés » par leur entreprise pour la réalisation de l'audit croisé.

Ils restent sous la responsabilité de l'entreprise dont ils sont salariés et sont couverts par son assurance pendant la mission et les trajets y afférant.

L'auditeur doit respecter les règles applicables sur le site audité en termes de sécurité des personnes et des denrées alimentaires notamment ainsi que toutes les autres règles applicables

Inscription et coûts de participation

Veuillez remplir la fiche ci-jointe et la renvoyer scannée par email au club i3A avant la date indiquée.

L'inscription est reconduite chaque année de manière tacite. En cas de sortie de la plateforme l'entreprise doit prévenir Club I3A au plus tard le 30 Novembre de chaque année. Un point sera alors réalisé par Club I3A pour vérifier que la réciprocité des audits a été respectée faute de quoi elle facturera les frais engendrés à l'entreprise sortante.

Calendrier 2024 :

Avant le 15 février 2023	Inscription à la plateforme (formulaire joint):
14 décembre 2023	Visio de présentation, témoignages, coordination : présentation des entreprises, revue des principes de la plateforme et du préprogramme annuel pour ajustement
11 mars 2024	Journée de mise à niveau : pour les auditeurs dont la formation est antérieure au 31 décembre 2020 notamment
1^{er} Janvier à 20 décembre 2024	Planification et réalisation des audits 2024

L'atelier des consultants

Sandrine Plançon, associée de l'Atelier des Consultants, est experte en Qualité, Sécurité et Environnement dans les domaines de l'Emballage, de l'Agroalimentaire et de la Pharmacie. Installée dans l'Aube, elle intervient comme formatrice et conseil auprès des entreprises de toutes tailles (TPE, PME et ETI), des collectivités et des écoles du territoire.

Prestations ou Formations :

- Système de Management de la Qualité (SMQ) et Système de Management de la Santé et Sécurité au Travail (S&ST)
- Mise en place de la Food Safety Culture
- Audits internes selon ISO9001, ISO22000, IFS, BRC
- Amélioration continue, notamment Recherche des Causes Racines
- Document Unique de Prévention des Risques Professionnels (DUERP)

Savourez la Champagne Ardenne (Club i3A)

Savourez la Champagne Ardenne (aussi appelé club i3A) est l'association des entreprises alimentaires des 4 départements du territoire Champagne-Ardenne. L'association accompagne les entreprises alimentaires de toutes tailles.

Missions principales du club i3A :

- Soutenir la compétitivité les entreprises alimentaires de Champagne-Ardenne (organisation de rencontres, actions collectives...)
- Valoriser les entreprises et les produits auprès de la distribution et des consommateurs avec « Savourez la Champagne-Ardenne ! »
- Animation de la filière
- Mise en place d'actions transversales Grand Est : développement commercial, approvisionnement, au bénéfice des entreprises alimentaires du Grand Est.

<https://savourez-la-champagne-ardenne.fr/>

Contacts

Club i3A
1 bd Charles Baltet
10000 Troyes
Jean-Thomas ROBICHON
Directeur
06 89 17 64 08
jtrobichon@savourez-la-champagne-ardenne.fr

Atelier des consultants
2 rue Jules Valles, 10120 Saint André Les Vergers
Sandrine Plançon
Consultante associée
06 98 47 25 49
sandrine.plancon@consultants-gse.fr