



LE SUIVI DES STOCKS

PRINCIPES DE BASE



Le suivi des stocks

- **Identifier** : Quels sont les articles que vous utilisez régulièrement ?
- **Quantifier** : Combien en avez-vous en stock ?
- **Localiser** : Où sont-ils rangés ?
- **Optimiser** : Comment éviter le gaspillage et les ruptures de stock ?

La rotation des stocks est la vitesse à laquelle les produits entrent et sortent du stock. Une bonne rotation est synonyme de sécurité et de fraîcheur.

LA ROTATION DES STOCKS

Une gestion de stock rigoureuse est une obligation professionnelle et réglementaire.

LES OBJECTIFS PRINCIPAUX SONT :

- **Garantir la sécurité sanitaire** : Éviter la consommation de produits périmés ou contaminés.
- **Assurer l'hygiène et la propreté** : Disposer en permanence des produits d'entretien et d'hygiène nécessaires.
- **Économies financières** :
 - Éviter les achats impulsifs ou en double.
 - Profiter des promotions sans sur stocker inutilement.
 - Réduire le gaspillage alimentaire en consommant avant la péremption.
 - Diminuer les déplacements imprévus au supermarché.
- **Réduction du gaspillage = protection de l'environnement** :
 - En connaissant l'état de vos produits, vous utilisez ceux qui sont proches de leur date limite de consommation.
 - Moins de produits oubliés au fond des placards.
- **Organisation et gain de temps** :
 - Savoir rapidement ce qui manque pour les courses.
 - Ne plus chercher désespérément un article dont on a besoin.
 - Moins de stress lié aux imprévus (manque de papier toilette, de pâtes...).
- **Gestion des urgences** :
 - Disposer d'un stock minimal en cas d'imprévu (maladie, intempéries, confinement).
- **Prévenir les ruptures de stock** : Ne jamais manquer de l'essentiel (lait, couches, médicaments de première urgence).

2. JUSTIFIER LES QUANTITES DE STOCK : COMMENT ET POURQUOI ?

Justifier les quantités de stock, c'est déterminer la bonne quantité de chaque produit à avoir en permanence, ni trop, ni trop peu. Pourquoi est-ce essentiel de justifier les quantités ?

1. **Sécurité Sanitaire et Hygiène** :
 - Pour les **produits alimentaires**, un stock trop important augmente le risque de péremption et de prolifération bactérienne si les conditions de stockage ne sont pas parfaites.
 - Pour les **produits d'hygiène et de soin**, un manque peut compromettre la propreté des locaux ou le soin des enfants.
2. **Maîtrise des Coûts** :
 - Un stock excessif représente de l'argent "dormant" qui pourrait être utilisé ailleurs.



- Le sur stockage augmente le risque de produits périmés ou endommagés, entraînant des pertes financières et des risques sanitaires (exemple de produits d'entretien périmés)
- 3. **Gestion de l'Espace :**
 - Un stock bien ajusté permet d'optimiser cet espace de stockage (parfois limité) et de maintenir l'ordre.
- 4. **Disponibilité et Efficacité :**
 - Avoir les bonnes quantités assure que le professionnel dispose toujours du matériel nécessaire pour s'occuper des enfants sans interruption.

COMMENT DETERMINER LES QUANTITES JUSTES ?

La justification des quantités repose sur plusieurs facteurs :

1. **La capacité d'accueil et le nombre d'enfants présents :**

C'est le facteur le plus évident. Plus il y a d'enfants, plus les besoins en couches, lait, repas, produits d'hygiène sont importants.
Tenir compte de l'âge des enfants (besoins différents).
2. **L'historique de consommation**

Analyser les quantités utilisées de chaque article sur une période donnée (une semaine, un mois)..
3. **La fréquence des achats (et les délais de livraison des fournisseurs)**

Si les livraisons sont quotidiennes, le stock peut être minimal.
Si elles sont hebdomadaires ou bimensuelles, il faut prévoir des quantités plus importantes pour couvrir la période entre deux livraisons.
4. **Les normes et réglementations spécifiques**

Certaines réglementations peuvent imposer des quantités minimales pour des articles spécifiques (ex: trousse de premiers secours, kit d'urgence).
5. **Le stock de sécurité (ou stock tampon)**

Une petite quantité supplémentaire de produits essentiels est toujours recommandée pour faire face aux imprévus (retard de livraison, augmentation inattendue des besoins). Ce stock doit être calculé au plus juste pour ne pas devenir du sur stockage.



Rappel : La "marche en avant " se traduit par une organisation spatiale où les flux " sale → propre " ne se croisent jamais, (exemple : entre cuisine et zones de change).

3. LA ROTATION DES STOCKS : LE PRINCIPE DU FIFO EN CRECHE

Principe FIFO (First In, First Out) = "Premier Entré, Premier Sorti"

Pourquoi la rotation est-elle cruciale ?

1. **Sécurité Alimentaire et Sanitaire (primordial) :**
 - **Dates de Péréemption (DLC/DLUO) :** La rotation assure que les produits (surtout alimentaires, mais aussi certains produits de soin ou médicaments) sont utilisés bien avant leur date limite de consommation ou d'utilisation optimale. C'est essentiel pour éviter les intoxications alimentaires et autres, ou l'utilisation de produits moins efficaces.
 - **Qualité et Fraîcheur :** Une bonne rotation garantit que les aliments servis sont frais et que les produits d'hygiène conservent toutes leurs propriétés.
2. **Réduction du Gaspillage :**
 - En utilisant les produits les plus anciens en premier, on minimise le risque de devoir jeter des articles périmés, ce qui représente une perte financière et un impact environnemental.
3. **Optimisation des Coûts :**
 - Moins de gaspillage signifie moins de pertes financières et une meilleure gestion du budget de la crèche.



Bon à savoir : **Après l'ouverture de l'emballage** Dès qu'un emballage est ouvert, la date de durabilité indiquée perd son utilité s'il s'agit d'un aliment périssable sur lequel est indiqué « à consommer jusqu'au... » ou d'un aliment « à consommer de préférence avant le... » (ex.: mayonnaise). Par contre, les produits secs avec indication « à consommer

de préférence avant fin... » peuvent être consommés jusqu'à la date indiquée, même si l'emballage a été ouvert.

Le cas des conserves : Pour un produit en conserve (boîte métallique), plus que la DLUO, c'est l'aspect extérieur de la conserve qu'il faut prendre en considération pour juger de sa stabilité. En effet, toute trace d'altération telle que déformation, traces de rouille, bombage..., peut révéler une altération du produit. En cas de doute, il est préférable d'éviter d'en consommer le contenu.



A connaître

La date limite de consommation

La DLC s'applique à toutes les denrées préemballées « très » périssables, susceptibles de présenter, après une courte période, un danger pour la santé : les produits frais, vendus en libre service dans les rayons réfrigérés des magasins et grandes surfaces (charcuteries, viandes, produits laitiers).

Tous ces produits doivent comporter la mention : « **A consommer jusqu'au...** », suivie de l'indication du jour, du mois et éventuellement de l'année.

La DLC est complétée de l'indication des conditions dans lesquelles le produit doit être entreposé (température de réfrigération).

La date limite d'utilisation optimale

La mention de cette date sur un produit alimentaire n'a pas le caractère impératif de la date limite de consommation.

Si vous détenez un produit dont la DLUO est dépassée, sachez que votre produit n'est pas pour autant périmé. Dans ce cas, le fabricant ne garantit plus la qualité organoleptique (moins de goût, plus mou, plus sec...) et/ou diététique de la denrée. Le produit reste consommable s'il a été stocké selon les indications du fabricant. Il peut être maintenu à la vente.

La DLUO figure sur tous les produits d'épicerie, les conserves, les boissons et les produits surgelés.

La date limite d'utilisation optimale

Vous pourrez la repérer par l'une des mentions suivantes :

Mentions obligatoires	Durabilité du produit
« A consommer de préférence avant le... » suivie du jour et du mois	Inférieure à 3 mois
« A consommer de préférence avant fin... » suivie du mois et de l'année	Comprise entre 3 et 18 mois
« A consommer de préférence avant fin » suivie de l'année	Supérieure à 18 mois

Bon à savoir : lorsque l'emballage d'un produit comporte une date de fabrication (jour, mois, année), la mention « **A consommer de préférence dans un délai de...** après la date figurant... » peut remplacer la DLUO.

Soyez vigilant

Respectez toujours la date limite de consommation. Jetez le produit dont la date limite est dépassée ou si vous ne l'avez pas conservé à la bonne température. Ne congélez jamais un aliment dont la DLC est toute proche, déjà atteinte ou dépassée.

Sachez que le commerçant a l'obligation de retirer de la vente les marchandises dont la DLC est dépassée et de les détruire car elles sont devenues impropres à la consommation.

COMMENT APPLIQUER LA ROTATION DES STOCKS (METHODE FIFO) ?

- Au moment de la réception et du rangement :**
 - Lorsque de nouvelles livraisons arrivent, les nouveaux articles doivent être placés **derrière** ou **sous** les articles déjà en stock.
 - Les produits avec la date de péremption la plus proche doivent toujours être positionnés **devant** pour être utilisés en priorité.
- Vérification régulière des dates :**
 - Mettre en place un calendrier de vérification des DLC (Date Limite de Consommation) et DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) pour tous les produits, en particulier les denrées alimentaires et les médicaments.
 - Identifier et mettre en évidence les produits dont la date approche pour qu'ils soient consommés ou utilisés en priorité.
- Traçabilité :**
 - Pour les produits alimentaires, il est souvent nécessaire de noter la date de réception et le numéro de lot pour assurer une traçabilité complète en cas de problème.
 - Certaines crèches utilisent des étiquettes de couleur ou des marqueurs pour indiquer les produits à utiliser en premier.
- Formation du personnel :**



- Tout le personnel impliqué dans la réception, le rangement et l'utilisation des stocks doit être formé aux principes du FIFO et à l'importance de la rotation.

4. DES EXEMPLES CONCRETS

a) Le stock alimentaire

Tenir compte des régimes spécifiques (allergies, intolérances) qui nécessitent des stocks dédiés et bien identifiés.

- **Rotation :**
 - **Impératif absolu du FIFO.** Les produits frais (laitages, fruits, légumes) sont les plus sensibles.
 - Vérification quotidienne des dates dans le réfrigérateur et le congélateur.
 - Pour les produits secs (pâtes, riz, céréales), s'assurer que les paquets ouverts sont utilisés avant d'en ouvrir de nouveaux, et que les plus anciens sont consommés en premier.
 - **Plateaux témoins :** Conservation obligatoire d'échantillons de chaque plat servi pendant plusieurs jours pour la traçabilité en cas de problème sanitaire.

b) Les produits d'hygiène et de soin

Couches Lingettes, coton, sérum physiologique, produits d'entretien (nettoyants, désinfectants)

- **Rotation :**
 - Moins critique que l'alimentaire pour la péremption, mais importante pour éviter l'accumulation et garantir l'efficacité des produits (certains peuvent perdre leurs propriétés avec le temps).
 - Appliquer le FIFO pour les paquets de couches, les flacons de savon, etc.

c) Le matériel pédagogique et les jeux

- **Rotation :**
 - Moins liée à la péremption, mais importante pour le renouvellement et l'intérêt des enfants.
 - Rotation des jeux disponibles pour stimuler la curiosité et éviter la lassitude.
 - Nettoyage et désinfection réguliers des jouets, surtout ceux qui sont portés à la bouche.



Bon à savoir en EAJE : Plateaux témoins

Grammage : 100g minimum.

Tous les plats distribués aux enfants (mixés, non mixés...) sauf produit sans aucune manipulation (yaourt portion, fromage portion...).

Contenant : sachet stérile ou propre

A conserver au minimum 5 jours à froid positif.

La **traçabilité des aliments** doit être faite, de la réception jusqu'à la consommation. Chaque étape doit être documentée : contrôle de température à la réception, dates de péremption, état des emballages.

REPERES POUR L'AMA

Pour un suivi efficace, il existe des méthodes simples adaptables au milieu « familial ».

1. L'INVENTAIRE MANUEL (LISTE PAPIER OU TABLEAU)

C'est la méthode la plus basique et souvent la plus facile à mettre en place au début.

- **Liste de courses :** Tenez une liste de courses dédiée où vous notez immédiatement ce qui manque ou ce qui est presque vide.
- **Utilisation d'un tableur simple :** Pour ceux qui sont à l'aise avec l'informatique, un tableur offre plus de flexibilité qu'une liste papier, facilement modifiable, permet une vue d'ensemble rapide (Colonnes : Catégorie (Alimentaire, Entretien...), Article, Quantité en stock, Quantité idéale, Date d'achat/péremption, Emplacement.) Utilisez des filtres pour trier par catégorie ou par date de péremption. Des formules simples peuvent calculer la différence entre le stock actuel et le stock idéal.



2. DEFINITION DES SEUILS D'ALERTE

Pour éviter les ruptures de stock, définissez une quantité minimale à partir de laquelle vous savez qu'il faut racheter l'article.

3. ORGANISATION PHYSIQUE ET ETIQUETAGE

Un bon rangement est la clé d'une gestion de stock réussie.

- **Regrouper par catégorie** : Tous les produits d'entretien ensemble, toutes les conserves au même endroit.
- **Ranger par fréquence d'utilisation** : Les articles les plus utilisés à portée de main.
- **Étiquetage** : Utilisez des étiquettes claires pour les boîtes, les paniers ou les étagères. Cela aide toute la famille à trouver et à ranger au bon endroit.
- **Conteneurs transparents** : Pour les produits secs (pâtes, riz, céréales), ils permettent de voir d'un coup d'œil la quantité restante.

4. PLANIFICATION DES ACHATS EN FONCTION DU STOCK

- **Avant de partir** : Vérifiez vos stocks (physiquement ou via votre liste/tableur) et votre liste de courses.
- **Menus de la semaine** : Planifiez vos repas en fonction des produits que vous avez déjà pour éviter le gaspillage et optimiser les achats.

Bon à savoir : De nombreuses applications gratuites ou payantes peuvent faciliter la gestion des stocks, surtout pour l'alimentaire et les listes de courses. Certaines permettent même de scanner les codes-barres. D'autres **applications de gestion de garde-manger** aident à suivre les dates de péremption et à suggérer des recettes

