

Note Méthodologique : Stockage et rotation des stocks

FIFO FEFO

Synthèse structurée de la démarche et des étapes de réalisation de la mission.

Point clé : La rotation ne se limite pas à “sortir les plus anciens”. Elle combine FEFO/FIFO, maîtrise thermique (+2/+4 °C, -18 °C), traçabilité lot-date et un adressage lisible pour réduire pertes, risques et coûts cachés.

Contexte & finalité de la méthodologie

- Pilier de la sécurité sanitaire, de la performance opérationnelle et de la conformité documentaire.
- Articule décisions d'achats/planification, règles d'implantation et gestes opératoires.
- Réduit pertes et non-conformités via étiquetage, zonage et inventaires cadencés.
- Ancrée dans des repères normatifs (ISO 22000, ISO/TS 22002-1, IFS v8, HACCP).
- Finalité : maîtriser les risques et synchroniser les flux avec la demande réelle.

Objectifs de la mission

- Réduire pertes et démarque sur périssables.
- Diminuer les risques sanitaires par FEFO sur produits sensibles.
- Assurer traçabilité lot ≤ 30 min pour retrait simulé (site équipé).
- Stabiliser les niveaux de stock et éviter ruptures.
- Standardiser réception, rangement, picking et inventaire tournant.
- Documenter la conformité et préparer les audits (archives 12 mois).

Périmètre / livrables attendus

- Carte des flux, mapping zones/temps de séjour et typologie DLC/DDM.
- Plan d'implantation, zonage (ambiant, +2/+4 °C, surgelé) et référentiel d'emplacements.
- Standard d'étiquetage (lot, DLC/DDM, code couleur) et règles d'empilement/séparation de lots.
- Paramétrage ERP/WMS (attributs date/lot, priorité FEFO), spécifications et scénarios de test.
- SOP et check-lists poste (réception, rangement, picking), inventaire tournant.
- Tableau de bord: obsolescence, casse, temps de retrait, conformité d'inventaire, dérives thermiques.
- Routines d'audit interne et plan d'actions d'amélioration continue.

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cartographier flux, produits et risques

- Diagnostic documentaire, entretiens et observations terrain multi-créneaux.
- Résultats: carte des flux, mapping des zones/temps, typologie DLC/DDM.
- Vigilance: contraintes d’espace et pics d’activité.

Étape 2 – Concevoir l’implantation et le zonage

- Définir zones, codifier emplacements, choisir étiquettes (codes couleur).
- Livrables: plan d’implantation, référentiel d’emplacements, standard d’étiquetage.
- Vigilance: accessibilité vs densité; zones tampons et allées.

Étape 3 – Paramétrer SI/ERP et traçabilité

- Activer gestion lot/date, règles FEFO, scans code-barres et étiquettes lisibles.
- Livrables: spécifications, scénarios de test, matrice de données.
- Vigilance: qualité des master data et protocole de correction.

Étape 4 – Standardiser les procédures

- Rédiger SOP et check-lists; points de contrôle (étiquetage, température, lot).
- Intégrer un inventaire tournant et un contrôle croisé fin de poste.
- Vigilance: éviter rangement “au plus près” et étiquettes manquantes.

Étape 5 – Développer compétences et animation

- Briefs terrain, indicateurs (casse, NC, températures) et rituels de revue.
- Focaliser sur micro-gestes: dates visibles, intégrité emballages, sens d’écoulement.
- Vigilance: référents de zone et modules de rafraîchissement.

Étape 6 – Piloter la performance et améliorer

- Tableau de bord: obsolescence, casse, retrait, inventaire, dérives thermiques.
- Routines d’audit interne et plan d’actions; analyse des causes.
- Vigilance: objectifs réalistes, documentation des dérogations.

Planning / durée / jalons

Activité / Contrôle	Fréquence / Durée	Jalon / Repère
Contrôles de température (réfrigéré/surgelé)	2 fois/jour	Seuil alarme +5 °C (froid +) / -18 °C (froid -), archivage 12 mois
Inventaire tournant	Hebdomadaire (7 jours)	Conformité d’inventaire
Test de retrait produit (traçabilité lot)	≤ 30 min (standard) / ≤ 60 min (assortiments critiques)	Exercice de traçabilité
Revue des KPI rotation	Hebdo (périssables) / Mensuel (sec)	Rituels de pilotage
Revue paramètres stock (S&OP)	Toutes les 4 semaines	Ajustement seuils et couverture
Métrologie & audits	Étalonnage capteurs: 12 mois; Audit rangement: trimestriel; Audit système: annuel	Conformité ISO/TS 22002-1 et routines d’audit

Rôles & responsabilités (client / consultant)

Consultant

- Conduit le diagnostic terrain/documentaire et la cartographie des flux/risques.
- Conçoit le zonage, l'adressage et le standard d'étiquetage.
- Spécifie/paramètre ERP/WMS (lot, date, FEFO) et prépare les tests.
- Formalise SOP et check-lists; intègre l'inventaire tournant.
- Mets en place KPI, routines d'audit et plan d'actions d'amélioration.

Client

- Fournit processus, enregistrements et données (consommation, délais fournisseurs).
- Valide l'implantation, assure moyens physiques (zones tampons, allées, équipements).
- Assure étiquetage à la réception et contrôle croisé fin de poste.
- Nomme un responsable des données de base et des référents de zone.
- Maintient contrôles de température, traçabilité et inventaire tournant.

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Procédures et enregistrements existants (réception, stockage, températures).
- Master data articles: gestion par lot, DLC/DDM, familles de risque.
- Plan d'implantation initial, numérotation/adressage des emplacements.
- Carte des températures et repères (+2/+4 °C, -18 °C, seuil +5 °C).
- Étiquettes lisibles (lot/DLC-DDM, code couleur) et terminals/scanners code-barres.
- Historique de consommation, saisonnalité, délais fournisseurs.
- Organisation des créneaux d'observation (pics d'activité, réceptions).
- Règles FIFO/FEFO par familles de produits (dont cas hybrides).

Modalités de pilotage & qualité (comités, validations, risques)

- KPI suivis: obsolescence, casse, temps de retrait, conformité FEFO au picking, écarts d'inventaire, dérives thermiques, ouvertures de portes.
- Revues: hebdomadaire (périssables) et mensuelle (sec); revue paramètres toutes les 4 semaines.
- Contrôles opérationnels: 2 relevés de température/jour, contrôle étiquetage en réception, contrôle croisé fin de poste.
- Audits: trimestriels des rangements et annuel du système; étalonnage capteurs tous les 12 mois.
- Seuils/repères: +5 °C alerte chambre froide; -18 °C surgelé; conformité FEFO visée 95 %; seuil d'alerte casse 1 %.
- Traçabilité: exercice de retrait ≤ 30 min (standard) / ≤ 60 min (assortiments critiques); archivage 12 mois.
- Gestion des risques: documenter les dérogations, boucle d'analyse des causes et plan d'actions.