

UNITE III : LA GESTION DES STOCKS

Objectif général

Acquérir les mécanismes et aptitudes de gestion des stocks alimentaires.

Objectifs spécifiques

- S'approprier les techniques et principes de stockage, de conservation et de sortie des denrées.
- Améliorer l'entretien des magasins et des stocks.
- Acquérir/améliorer des connaissances sur le remplissage des documents de gestion.

Plan de la formation

Introduction

- I. Elucidation conceptuelle
- II. Le magasin de stockage
- III. Les pratiques d'hygiène autour de la cantine
- IV. La gestion documentaire des stocks

Conclusion

Pré-test

1. Qu'est-ce qu'un stock de vivres ?
2. En quoi consiste la conservation des vivres ?

INTRODUCTION

Pour optimiser la fréquentation scolaire et obtenir des résultats probants, le Ministère de l'Éducation Nationale et de l'Alphabétisation (MENA) à travers le Projet Cantine Scolaire s'est engagé à assurer la disponibilité, la conservation et la bonne gestion des vivres au niveau des écoles. Pour ce faire, des mécanismes de mobilisation sociale et de formation sont mis en place pour une gestion efficiente et efficace des vivres. Ce module de formation vont permettre à toutes les personnes intervenant dans le stockage, la conservation, le suivi et la gestion des vivres scolaires chacun en ce qui le concerne, d'acquérir des informations nécessaires, pouvant les exhorter à atteindre une bonne gestion des vivres et de réaliser un bon suivi sur le terrain

I. ELUCIDATION CONCEPTUELLE

Le stock est l'ensemble des produits que l'on possède physiquement.

La conservation est l'action de garder (stocker) un produit de manière à le maintenir autant que possible dans le même état. La conservation des céréales revient donc à stocker ou garder les céréales de façon à ce que leur quantité et qualité demeurent autant que possible intactes.

II. LE MAGASIN DE STOCKAGE DES VIVRES

2.1. Caractéristiques d'un bon magasin

- Portes et fenêtres en bon état
- Magasin aéré
- Toiture en bon état
- Absence de trous (à l'intérieur comme à l'extérieur)
- Absence d'herbes aux alentours
- S'assurer des mesures de sécurité incluant: des serrures pour les portes, des grilles derrière les fenêtres et les trous d'aération, un gardien si possible.

2.2. L'importance de la maîtrise des techniques de stockage et de conservation des céréales

Il est important pour les enseignants de maîtriser les techniques de stockage et de conservation des céréales pour :

- mieux garder leurs stocks céréaliers à l'abri de la pluie, de l'humidité, des insectes et autres animaux nuisibles, de la chaleur excessive et même des vols, en attendant leur consommation ;
- mieux gérer leurs approvisionnements en céréales en tenant compte des normes de stockage et de conservation des céréales ;
- utiliser des céréales de bonne qualité qui ne sont pas infestées ;
- minimiser les pertes en conservant par conséquent les valeurs nutritives des aliments.

Le premier responsable de la gestion des vivres à l'école est le directeur. Il veillera en ce qui le concerne avec ses collègues, à planifier, organiser et suivre la gestion des stocks afin de maintenir leur qualité et minimiser les pertes avec l'appui de l'APE.

NB : Les vivres sont des denrées périssables et leur stockage doit être approprié (exemple de vos provisions à la maison).

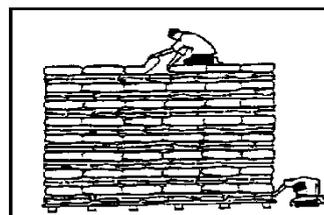
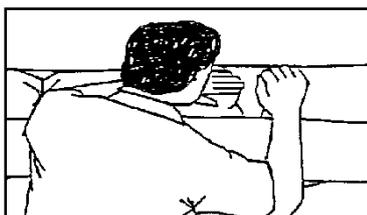
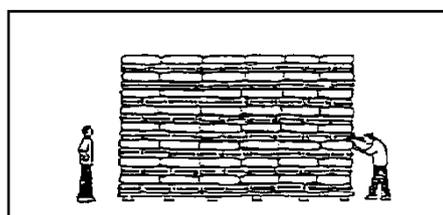
2.3. L'inventaire physique du stock permet de constater

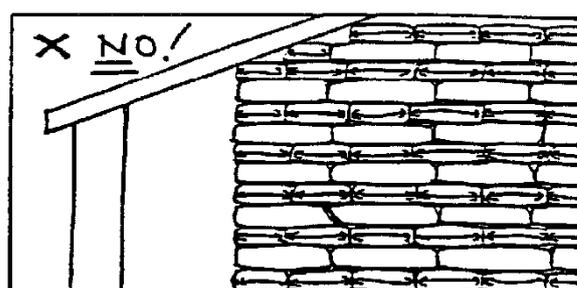
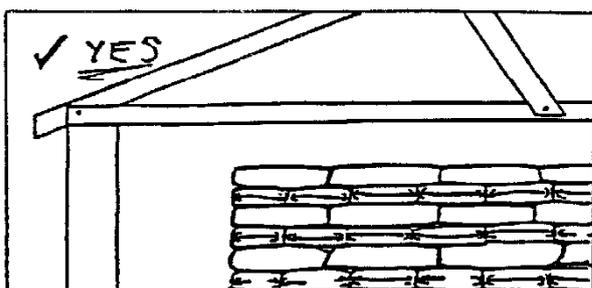
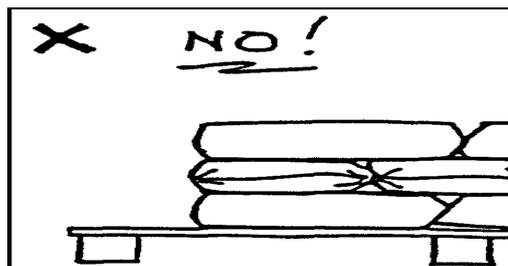
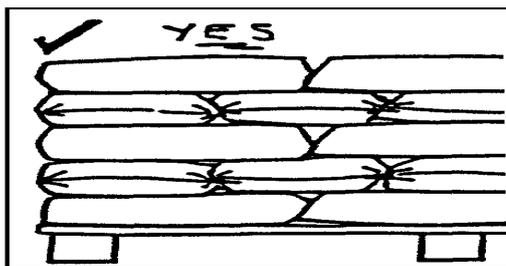
- Le nombre de contenants présents dans le magasin.
- Si les contenants sont déposés sur un plan élevé.
- Si les sacs sont entrelacés ou empilés.
- Si les sacs sont facilement comptabilisables.
- Si la distance de (1mètre) entre le tas et le mur est respecté.
- Si la distance de (1mètre) entre le sommet du tas et l'avant toit est respecté.
- Si les cartons et /ou les bidons d'huile sont en position débout.
- Si les contenants sont en parfait état.
- Si les vivres douteux sont séparés des vivres sains.

2.4. La hauteur des tas

- Evitez d'empiler les bidons hauts de plus de 4 couches ou les sacs sur plus de 6 couches. Si les couches sont hautes, les tas deviennent instables, particulièrement quand on doit ajouter ou retirer des sacs ou des bidons. Plus on ajoute du poids, plus les contenants en bas du tas sont susceptibles de s'endommager.
- Placez les denrées d'un arrivage antérieur au sommet de celles nouvellement reçues pour qu'elles puissent être livrées les premières.
- Déposez soigneusement la première couche sur les palettes .Elle est fondamentale au maintien de l'uniformité des tas..
- Alignez les sacs ou les contenants avec le bord de la palette.
- Placez le même nombre de sacs ou de contenants sur chaque niveau pour faciliter le dénombrement.

MODELE DE STOCKAGE





2.5. Les pertes provoquées

Les pertes sont provoquées par :

- *la manutention sommaire* consiste en un mauvais empilage des sacs de vivres ou les grains se rependent dans le magasin ;
- *l'humidité et la moisissure* sont susceptibles de se développer si les grains sont stockés alors qu'ils sont trop humides, ou s'ils sont mouillés pendant le stockage (infiltration d'eau). Leur présence peut donner un mauvais goût, une couleur et une odeur aux grains. A titre d'information il existe une moisissure qui produit une substance très toxique pour l'homme et les animaux ;
- *le stockage prolongé des vivres* peut entraîner un pourrissement et des infestations si les conditions de stockage ne sont pas appropriées. De ce fait, plus le stock est vieux, plus les possibilités d'infestations sont nombreuses. Elles sont dues en grande partie aux insectes et peuvent avoir pour origine le moyen de transport des vivres ou leur entreposage initial. La perforation des grains les rend souvent inconsommables. Si les vivres sont entreposés avec des produits toxiques tels l'engrais, ou traités avec des produits toxiques inappropriés (exemple des produits contre les rats et les souris, ou même les termites) **des contaminations** peuvent avoir lieu.

En outre, les rongeurs transmettent certaines maladies à l'homme, tel le typhus. Ils consomment des quantités importantes de nourriture soit 1.5 kg par an pour les souris et environ 7 kg par an pour un rat moyen. Leurs poils et leurs excréments souillent et rendent impropres à la consommation humaine les vivres.

III. L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE DU MAGASIN

Les vérifications d'usage : les enseignants gestionnaires doivent vérifier périodiquement l'état du magasin pour relever les imperfections (réparer la toiture, fermer les fissures du parquet, fermer toutes les ouvertures dans l'avant toit, les murs ou fondations ou les oiseaux et les rongeurs peuvent entrer).

Le nettoyage : Le fait de garder le magasin propre réduit la poussière, la présence des toiles d'araignée, les crottes d'oiseaux et le risque de contamination des denrées par les insectes et les rongeurs. Pour ce faire, les enseignants gestionnaires devraient développer un plan de nettoyage qui assigne des tâches spécifiques aux élèves.

IV. LES PRATIQUES D'HYGIENE AUTOUR DE LA CANTINE

Les lieux de stockage, de préparation et de distribution des aliments doivent être propres et aérés. Les personnes commises aux tâches de préparations doivent être propres, en bonne santé et majeures (18 ans minimum).

Les ustensiles de cuisines doivent être propres avant toute préparation ainsi que l'eau utilisée à cet effet. Ces ustensiles doivent être rangés dans un endroit propre, protégé et à l'abri des animaux. Les cantinières doivent s'assurer de la propreté des plats des élèves. De même les élèves doivent se laver les mains au savon avant et après les repas.

Empilage correct des sacs : des piles bien disposées et stables sont plus faciles à traiter et à inspecter.

Les recommandations suivantes doivent être observées en ce qui concerne leur édification :

- ne pas construire de piles autour des colonnes ;
- laisser un espace minimal de 50 cm entre le dessus de la pile et le plafond ;
- ne pas construire des piles en face des portes ;
- réparer les sacs abimés ou mal cousus qui attire les rongeurs et ouvrent la voie aux insectes

NB : *Précisions importantes sur les traitements.*

Le traitement est fonction du type d'infestation ou d'attaque. Il existe des traitements traditionnels qui donnent de bons résultats mais qui ont aussi leurs contraintes.

Pour les traitements curatifs modernes il faut s'entourer de certaines précautions :

- solliciter les services de personnes qualifiées (par exemple les services de l'agriculture) ;
- lire attentivement la notice et s'y conformer ;
- respecter le délai requis avant de consommer les céréales traitées ;

Au cours des traitements, il est conseillé de bien se protéger (port de gants, casques, masques pour le nez...), de bien se laver après le traitement, de détruire ou d'enfourir

assez profondément dans le sol, les contenants des produits utilisés (bidons, sachets...), et de se rendre immédiatement au poste de santé le plus proche en cas de malaise, avec la notice du produit utilisé pour aider rapidement à identifier le mal et à le traiter.

Pratique de l'hygiène du stockage (Opération de nettoyage-programme de balayage-élimination des déchets)

Une fois que le stock est entré au magasin il est important de veiller à un bon entretien du local. Il consiste principalement à effectuer en permanence l'inspection du magasin et alentours et à maintenir quotidiennement l'hygiène à l'intérieur et à l'extérieur du magasin :

- vider le magasin de tous les objets inutiles ;
- broser les murs, les poutres, les recoins intérieurs du toit, les ouvertures (portes et fenêtres) pour enlever les toiles d'araignée et la poussière ;
- balayer le plancher du fond vers la sortie en prenant soin de bien nettoyer en dessous des palettes.
- retirer les objets inutiles et brûler tous les déchets

Règle à observer pour une gestion saine des stocks : le magasin doit être régulièrement visité afin de déceler les dégradations éventuelles et entreprendre les réparations nécessaires.

L'inspection doit s'étendre aussi sur les coins sombres et les alentours du magasin.

Les céréales, pendant qu'elles sont stockées dans le magasin, doivent être régulièrement contrôlées : soulever quelques sacs pour vérifier leur aspect extérieur (coutures et les " oreilles"...) et sentir leur odeur pour voir si les céréales ne se fermentent pas.

Il faut prendre soin de monter au-dessus des piles (c'est pour cela qu'elles doivent être bien stables) pour voir s'il n'y a pas des tâches d'humidité sur les sacs par suite de la pénétration d'eau de pluie. Il faut également prélever des grains à l'intérieur d'un échantillon de sacs pour vérifier leur qualité. Dès que des signes d'infestation, d'attaques, d'humidité sont constatés, il faut prendre le plus tôt possible les mesures correctives nécessaires pour réduire les pertes.

V. LA GESTION DOCUMENTAIRE DES STOCKS

5.1. Le cahier de gestion

Le cahier de gestion doit comporter :

- les dates de réception ou d'entrées et de sorties des vivres ;
- les quantités reçues ;
- l'effectif servi/jour ;
- les quantités sorties/ jour ;
- le solde théorique par denrées.

5.2. Le compte rendu mensuel des vivres

Le compte rendu mensuel doit être établi par les enseignants ; c'est le document qui atteste de l'effectivité de l'utilisation des vivres au profit des élèves durant le mois et précisant les quantités restantes dans le magasin.

CONCLUSION

La bonne gestion des stocks permet de conserver les vivres pendant longtemps et d'offrir toujours aux élèves des repas sains, nourrissants capables de booster leur croissance.

L'observation stricte des différentes règles de stockage et de conservation sera un gage de succès de cette opération de gestion des vivres.

POST- TEST

1. Qu'est-ce qu'un stock de vivres ?
2. En quoi consiste la conservation des vivres ?

REPONSES ATTENDUES

1. **Le stock** est l'ensemble des produits que l'on possède physiquement.
2. **La conservation**, c'est l'action de garder (stocker) un produit de manière à le maintenir autant que possible dans le même état. La conservation des céréales revient donc à stocker ou garder les céréales de façon à ce que leur quantité et qualité demeurent autant que possible intactes

CONCLUSION DU MODULE 7

L'école est un lieu de vie, de travail, de santé et d'éveil. Cela ne peut se faire sans l'existence d'une cantine fonctionnelle qui a un impact considérable sur les apprentissages. La cantine scolaire combat la malnutrition qui atrophie l'esprit autant que le corps. Au-delà de l'aspect nutritionnel, elle contribue à socialiser, à rapprocher les élèves qui acquièrent de nouveaux comportements qui sont entre autres la solidarité, le partage, l'hygiène.

Le succès d'une cantine scolaire, passe nécessairement par une dynamisation des structures communautaires pour un soutien conséquent au fonctionnement de la cantine à travers des activités de productions. Enfin, il faut un changement de mentalité qui conduira les acteurs et les partenaires à une adhésion participative pour la promotion d'une cantine scolaire pérenne.