



GROSSISTE ALIMENTAIRE

La clé du succès pour les
grossistes alimentaires :
Votre guide d'optimisation
logistique





SOMMAIRE

- 2 Introduction
- 3 Défis logistiques
- 4 Logistique de l'alimentation en gros
- 5 Fiche d'optimisation - Approvisionnement
- 7 Fiche d'optimisation - Réception
- 9 Fiche d'optimisation - Stockage
- 11 Fiche d'optimisation - Commandes
- 13 Fiche d'optimisation - Livraisons
- 15 Logiciels logistiques

Introduction

En tant qu'acteur clé de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, votre rôle en tant que grossiste en alimentation est tout sauf négligeable. Ce guide a été conçu pour vous, le grossiste en alimentation visionnaire, prêt à exploiter le véritable potentiel de votre opération et propulser votre entreprise vers un avenir optimisé.



La logistique — souvent la force silencieuse en coulisses — est essentielle au cœur de votre activité. Le mélange parfait de transport, d'entreposage et de gestion des stocks est le héros méconnu de chaque grossiste alimentaire prospère. C'est ce qui maintient votre chaîne d'approvisionnement en bonne santé, vos clients satisfaits et votre entreprise florissante.

Naviguer dans le labyrinthe complexe de la logistique n'est pas une tâche facile. Jongler avec diverses gammes de produits, gérer une demande fluctuante, respecter des réglementations strictes en matière de sécurité alimentaire, et faire face à la pression constante pour réduire les coûts et les délais de livraison... Voilà quelques-uns des défis qui rendent le puzzle logistique si délicat.

Alors, quelle est la recette pour un système logistique sans faille ? C'est ce dont traite ce guide.

Défis logistiques

Les grossistes alimentaires sont confrontés à divers défis et défis logistiques, notamment :



GESTION DE LA CHAÎNE DU FROID

Les produits alimentaires, notamment les produits frais et congelés, nécessitent une température de stockage et de transport précise pour préserver leur qualité et leur sécurité. Maintenir la chaîne du froid de bout en bout peut être un défi majeur.

1

2

GESTION DES STOCKS

Les grossistes alimentaires doivent s'assurer qu'ils ont suffisamment de stocks pour répondre à la demande, mais sans surstocker afin d'éviter le gaspillage et les coûts de stockage excessifs. C'est un défi particulier en raison de la nature périssable des produits alimentaires.



3

PRÉVISION DE LA DEMANDE

La demande de produits alimentaires peut varier considérablement en fonction de facteurs tels que les saisons, les tendances alimentaires et les événements mondiaux. Cela peut rendre la planification de la demande et de l'approvisionnement difficile.



RESPECT DES RÉGLEMENTATIONS

Les grossistes alimentaires doivent se conformer à de nombreuses réglementations en matière de sécurité alimentaire, qui peuvent varier en fonction de la région et du type de produit. Le respect de ces réglementations lors du transport, du stockage et de la distribution est un défi majeur pour les grossistes alimentaires.



5

4



LOGISTIQUE DE TRANSPORT

La distribution de produits alimentaires doit être rapide et efficace pour garantir la fraîcheur des produits et répondre aux attentes des clients. D'autant plus que gérer une grande variété de produits, souvent dans plusieurs emplacements de stockage rend la gestion des opérations et l'optimisation des processus logistiques encore plus complexes.

La logistique des grossistes alimentaires

Vous pouvez optimiser de nombreuses étapes de leur chaîne logistique, depuis l'acquisition des produits jusqu'à leur livraison au client final. Chaque étape de ce processus comporte ses propres défis et exigences en matière de logistique, et toutes doivent être gérées efficacement pour assurer votre succès. Voici quelques étapes clés :



1. Approvisionnement

Achat de produits auprès de divers fournisseurs : agriculteurs, des éleveurs, des pêcheurs, des fabricants de produits alimentaires ou d'autres grossistes.



2. Réception

Inspection des produits lors de la réception de ceux-ci, pour vérifier leur qualité et leur quantité et enregistrement dans votre système d'inventaire.



4. Traitement des commandes

Préparation des produits demandés, emballage pour l'expédition, préparation des documents nécessaires (comme les factures et les bons de livraison).



3. Stockage

Stockage des produits alimentaires dans des entrepôts ou des installations de stockage appropriés, contrôle des conditions de stockage pour maintenir la qualité des produits.



5. Livraisons

Transport des produits du grossiste au client. Cela peut être réalisé par le biais de vos propres véhicules ou par l'intermédiaire d'un transporteur tiers.



Détaillants



Restaurants



Cuisine centrale,
cuisine fantôme



Écoles,
universités



Maison de
repos



Supermarchés

Étape 1.

L'approvisionnement

☐ Sélectionnez vos fournisseurs stratégiquement

Évaluez vos fournisseurs sur la base de critères tels que le prix, la qualité, la fiabilité et la durabilité. Cherchez à diversifier vos sources d'approvisionnement pour réduire les risques.

☐ Vérifiez les certifications des fournisseurs

Il est important de s'assurer que tous les fournisseurs sont certifiés selon les normes de sécurité alimentaire appropriées, par exemple HACCP, ISO 22000, etc. Cette vérification doit être faite avant même la réception des produits.

☐ Négociez vos contrats

Négociez avec vos fournisseurs pour obtenir les meilleures conditions possibles. Cela peut inclure des prix plus bas, des délais de livraison plus courts ou une meilleure qualité de produit.

☐ Gestion des relations avec vos fournisseurs

Maintenez une communication ouverte et régulière avec vos fournisseurs pour résoudre rapidement les problèmes et améliorer la performance.

☐ Auditez régulièrement vos fournisseurs

Mettez en place des audits réguliers pour vérifier la conformité des fournisseurs aux normes de qualité et de durabilité.

☐ Intégrez le système des fournisseurs au vôtre

Utilisez des technologies comme l'EDI (Échange de Données Informatisé) pour intégrer vos systèmes avec ceux de vos fournisseurs, ce qui peut améliorer l'efficacité de la passation de commandes et de la facturation.

SUITE : APPROVISIONNEMENT

☐ Automatisez vos commandes

Utilisez des systèmes automatisés pour passer des commandes, ce qui peut réduire les erreurs et libérer du temps pour d'autres tâches.

☐ Utilisez un système de gestion de la supply chain (SCM)

Un système SCM peut aider à intégrer et à optimiser tous les aspects de votre processus d'approvisionnement, de la sélection des fournisseurs à la passation de commandes.

☐ Groupez vos achats

Regrouper les commandes auprès d'un fournisseur peut aider à réduire les coûts d'achat et de livraison. Des plateformes comme Coupa ou Procurify facilitent le groupage des commandes.

☐ Approvisionnez-vous localement

En fonction de votre activité, l'approvisionnement auprès de producteurs locaux peut non seulement réduire les coûts et le temps de transport, mais aussi soutenir l'économie locale et augmenter la fraîcheur des produits.

☐ Anticipez la demande

Utilisez des outils d'analyse de données pour prévoir la demande future et ajuster votre approvisionnement en conséquence.

☐ Identifiez les risques potentiels d'approvisionnement

Identifiez et planifiez les risques potentiels d'approvisionnement, tels que les interruptions de la chaîne d'approvisionnement ou les fluctuations des prix.

☐ Mettez en place un processus de retours aux fournisseurs

Avoir un processus clair pour retourner les produits défectueux ou non conformes aux fournisseurs permet d'éviter de stocker des produits inutilisables et d'améliorer la qualité des stocks.

Étape 2.

Réception

☐ **Effectuez des contrôles de qualité**

En effectuant des contrôles de qualité à l'arrivée des marchandises, vous pouvez identifier et résoudre les problèmes de qualité dès leur arrivée, évitant ainsi de les stocker ou de les distribuer par erreur.

☐ **Effectuez des contrôles de températures**

Pour les produits alimentaires, il est essentiel de vérifier la température des produits à leur arrivée pour s'assurer qu'ils ont été correctement transportés et qu'ils sont encore dans une plage de température sûre. Ceci est particulièrement important pour les produits réfrigérés ou surgelés.

☐ **Automatisez la réception des marchandises**

L'utilisation de systèmes automatisés permet d'enregistrer rapidement et précisément les arrivées de marchandises, réduisant ainsi les erreurs humaines et accélérant le processus.

☐ **Utilisez la technologie RFID**

La technologie RFID (Identification par Radio Fréquence) permet un enregistrement et un suivi rapides et précis des produits reçus, ce qui améliore l'efficacité de la réception et réduit les erreurs.

☐ **Gérez les documents de livraison**

L'utilisation de solutions numériques pour gérer et stocker les documents de livraison facilite l'accès à l'information et réduit le risque de perte ou de dégradation des documents.

☐ **Utilisez un système de gestion de la supply chain (SCM)**

Un système SCM permet d'intégrer toutes les informations pertinentes et d'optimiser le processus de réception, en améliorant la visibilité, l'efficacité et la réactivité.

SUITE : RECEPTION

☐ Intégrez les fournisseurs dans le système d'information

En intégrant les systèmes de vos fournisseurs dans le vôtre, vous facilitez le suivi des livraisons, réduisez le risque d'erreur et améliorez la communication.

☐ Optimisez l'espace de l'entrepôt

En configurant votre entrepôt pour faciliter le processus de réception, vous pouvez réduire le temps nécessaire pour stocker les produits et libérer l'espace plus rapidement pour les nouvelles arrivées.

☐ Utilisez des véhicules de déchargement efficaces

L'utilisation d'équipements de déchargement adaptés permet de minimiser les dommages aux produits lors de la réception et d'accélérer le processus de réception.

☐ Anticipez la demande

En anticipant les volumes de réception grâce à des outils d'analyse prédictive, vous pouvez planifier votre capacité de réception et de stockage pour éviter les embouteillages.

☐ Mettez en place un processus de retours aux fournisseurs

Avoir un processus clair pour retourner les produits défectueux ou non conformes aux fournisseurs permet d'éviter de stocker des produits inutilisables et d'améliorer la qualité des stocks.

☐ Gérez les délais de livraison

Le suivi des délais de livraison et la gestion des retards vous permettent d'anticiper les problèmes et d'adapter votre planification en conséquence.

☐ Examinez les dates de péremption

Les produits alimentaires ont une durée de conservation limitée, il est donc crucial de vérifier les dates de péremption lors de la réception des produits pour éviter de recevoir des produits qui sont déjà périmés ou sur le point de l'être.

Étape 3.

Stockage

☐ **Utilisez un système de gestion des stocks**

Un système de gestion des stocks peut aider à maintenir un suivi précis de l'inventaire, à prévenir les ruptures de stock et à réduire le surstock.

☐ **Mettez en œuvre des pratiques du Juste-à-temps (JIT)**

Le modèle Juste-à-temps permet de minimiser les stocks en n'achetant et en n'entreposant les produits que lorsque cela est nécessaire.

☐ **Utilisez la technologie RFID pour le suivi des stocks**

Les technologies RFID permettent un suivi en temps réel des produits dans l'entrepôt, améliorant la précision de l'inventaire et l'efficacité de la gestion des stocks

☐ **Appliquez la méthode FEFO (First Expired, First Out)**

Pour les produits périssables, la méthode FEFO, qui se base sur la date d'expiration plutôt que sur la date d'arrivée, peut être plus appropriée que la méthode FIFO. Cela aide à réduire le gaspillage alimentaire.

☐ **Optimisez l'agencement de l'entrepôt**

L'optimisation de l'agencement de l'entrepôt peut permettre de gagner du temps lors de la localisation et de la récupération des produits.

☐ **Optimisez la capacité de stockage**

L'optimisation de la capacité de stockage peut aider à maximiser l'utilisation de l'espace d'entrepôt et à réduire les coûts de stockage.

SUITE : STOCKAGE

☐ **Formez l'équipe d'entrepôt**

Une équipe d'entrepôt bien formée peut gérer le stock plus efficacement et commettre moins d'erreurs. Surtout s'il s'agit de manipuler et de stocker des produits alimentaires.

☐ **Automatisez les processus de stockage**

L'automatisation des processus de stockage, tels que le déchargement, le rangement et la récupération des produits, peut augmenter l'efficacité et réduire les erreurs.

☐ **Utilisez un système de gestion d'entrepôt (WMS)**

Un WMS peut aider à optimiser les processus de stockage en améliorant la visibilité et le contrôle des stocks.

☐ **Maintenez des conditions de stockage appropriées**

Le maintien de conditions de stockage appropriées, telles que la température et l'humidité, peut aider à préserver la qualité des produits alimentaires.

☐ **Mettez en œuvre et surveillez rigoureusement la chaîne du froid**

Pour les produits nécessitant une réfrigération ou une congélation, il est crucial de maintenir et de surveiller rigoureusement la chaîne du froid pour préserver la qualité des aliments et assurer la sécurité alimentaire.

☐ **Segmentez les produits contenant des allergènes**

Pour prévenir la contamination croisée et protéger les clients, il est important de stocker séparément et d'identifier clairement les produits contenant des allergènes.

☐ **Vérifiez la conformité avec les réglementations de sécurité**

Les grossistes alimentaires doivent respecter un certain nombre de réglementations de sécurité alimentaire, ce qui peut impliquer des exigences spécifiques en matière de stockage. Assurez-vous d'être en conformité avec ces réglementations et envisagez d'obtenir des certifications telles que HACCP ou ISO 22000.

Étape 4.

Traitement des commandes

☐ **Automatisez la préparation des commandes**

L'automatisation peut réduire les erreurs, accélérer le processus de préparation des commandes et améliorer la précision.

☐ **Utilisez la technologie Pick-to-Light ou Pick-to-Voice**

Ces technologies permettent aux employés de localiser plus rapidement les articles dans l'entrepôt, accélérant ainsi le processus de préparation des commandes.

☐ **Améliorez l'agencement de l'entrepôt**

Une organisation efficace de l'entrepôt peut réduire le temps nécessaire pour rassembler les articles d'une commande.

☐ **Utilisez des systèmes de préparation de commandes par lots**

La préparation de commandes par lots peut augmenter l'efficacité en réduisant le nombre de déplacements nécessaires pour rassembler les articles.

☐ **Intégrez des systèmes d'information**

L'intégration des systèmes de gestion des stocks, de suivi des commandes et de gestion des commandes peut réduire les erreurs et accélérer le processus de préparation des commandes.

☐ **Utilisez un système de gestion d'entrepôt (WMS)**

Les WMS peuvent aider à optimiser les processus d'entrepôt, y compris la préparation des commandes, en améliorant la visibilité et le contrôle des stocks et des tâches.

☐ **Respectez les températures de conservation**

Lors de la préparation des commandes, il est important de maintenir les produits à la bonne température pour préserver leur fraîcheur et leur sécurité. Cela est particulièrement important pour les produits réfrigérés ou surgelés.

SUITE : TRAITEMENT DES COMMANDES

☐ **Utilisez des emballages appropriés**

L'utilisation d'emballages appropriés peut aider à maintenir la qualité et la sécurité des aliments pendant la livraison. Les emballages doivent être robustes, hermétiques et adaptés à la conservation des aliments à la température appropriée.

☐ **Mettez en place un système de vérification des commandes**

La vérification des commandes peut réduire les erreurs et garantir que les clients reçoivent exactement ce qu'ils ont commandé.

☐ **Assurez-vous de former vos préparateurs de commandes**

Une équipe bien formée est plus efficace et commet moins d'erreurs dans la préparation des commandes.

☐ **Mettez en œuvre des pratiques de travail "Lean"**

L'adoption de pratiques de travail Lean peut aider à identifier et à éliminer les inefficacités dans le processus de préparation des commandes.

☐ **Planifiez des commandes en fonction des dates de péremption**

La planification des commandes doit prendre en compte les dates de péremption des produits, afin d'éviter d'envoyer des produits qui sont sur le point d'expirer.

☐ **Mettez en place un système de gestion des stocks**

Un système de gestion des stocks efficace peut faciliter le processus de préparation des commandes en assurant un suivi précis des stocks disponibles.

☐ **Prévenez la contamination croisée**

Des mesures doivent être prises pour éviter la contamination croisée entre différents types de produits alimentaires, comme les aliments allergènes et non allergènes, ou les produits crus et cuits.

Étape 5.

Expéditions et livraisons

☐ Utilisez un logiciel de gestion des expéditions

Un logiciel de gestion des expéditions peut automatiser et simplifier le processus d'expédition, augmentant ainsi l'efficacité et la précision. Certains prestataires externes tels que Shippr vous proposent également une gestion totale de vos livraisons.

☐ Optimisez les itinéraires de livraison

Les itinéraires de livraison peuvent être optimisés pour réduire le temps de livraison et minimiser le temps que les produits passent en transit, ce qui est particulièrement important pour les produits alimentaires périssables. Des logiciels d'optimisation des itinéraires, tels que Routific ou Roadnet, peuvent être utilisés à cette fin.

☐ Suivez les livraisons en temps réel

Le suivi en temps réel peut aider à résoudre rapidement les problèmes et à communiquer efficacement avec les clients sur l'état de leur livraison.

☐ Maintenez la chaîne du froid

Il est crucial de maintenir les températures appropriées lors de la livraison des produits alimentaires, particulièrement pour les aliments périssables qui requièrent une réfrigération ou une congélation. Les véhicules de livraison doivent être équipés de systèmes de refroidissement fiables.

☐ Suivez les températures en temps réel

Utiliser la technologie pour surveiller en temps réel la température des produits pendant le transport peut aider à garantir que la chaîne du froid n'est pas rompue. Les systèmes IoT (Internet des Objets) peuvent être utilisés pour cela.

SUITE : EXPÉDITIONS ET LIVRAISONS

☐ **Respectez les réglementations alimentaires lors de la livraison**

Il est crucial de respecter les réglementations locales concernant le transport et la livraison de produits alimentaires. Cela peut impliquer des exigences spécifiques en matière d'emballage, de température, d'étiquetage, etc.

☐ **Formez vos chauffeurs-livreurs frigorifiques**

Les chauffeurs doivent être formés pour manipuler correctement les produits alimentaires et maintenir les températures requises. Ils doivent également être formés pour répondre correctement en cas de problème, comme une rupture de la chaîne du froid.

☐ **Confiez vos livraisons à des professionnels du transport**

Le choix d'un prestataire spécialisé dans la livraison frigorifique peut être une mesure essentielle pour optimiser l'étape de la livraison. Ces prestataires ont l'équipement nécessaire pour maintenir la température appropriée des produits pendant le transport, assurant ainsi leur fraîcheur et leur conformité aux normes de sécurité alimentaire.

☐ **Planifiez des commandes en fonction des dates de péremption**

La planification des commandes doit prendre en compte les dates de péremption des produits, afin d'éviter d'envoyer des produits qui sont sur le point d'expirer.

☐ **Prévenez la contamination croisée**

Les grossistes alimentaires doivent veiller à ce que les produits alimentaires soient correctement séparés pendant la livraison, surtout en ce qui concerne les allergènes ou les aliments qui nécessitent des températures différentes. Par exemple, les produits à base de viande crue devraient être séparés des produits prêts à consommer pour éviter la contamination.

☐ **Anticipez la demande de livraison**

Une prévision peut aider à planifier les capacités de livraison et à éviter les surcharges ou les retards.

La technologie pour les grossistes alimentaires

Plusieurs étapes de la chaîne d'approvisionnement peuvent être améliorées grâce à l'utilisation de logiciels spécifiques.

LISTE NON EXHAUSTIVE DE LOGICIELS

Sage

[En savoir plus](#)

Akanéa

[En savoir plus](#)

labako

[En savoir plus](#)

Helios Entreprise

[En savoir plus](#)

Divalto

[En savoir plus](#)

4 Fresh

[En savoir plus](#)

Gestimum

[En savoir plus](#)

Shippr

[En savoir plus](#)

Becpg

[En savoir plus](#)



Vous cherchez à optimiser votre logistique de gros alimentaire ?

Contactez Shippr dès aujourd'hui pour en savoir plus sur la façon dont nous pouvons vous aider à gérer une chaîne d'approvisionnement efficace et sans tracas. Commencez à faciliter votre logistique de gros alimentaire dès maintenant !

Contactez-nous