

# Gestion du rayon

## Pommes de terre



### L'APPROVISIONNEMENT

Pour ajuster au mieux l'approvisionnement en pommes de terre, mieux vaut privilégier les bonnes pratiques, à savoir :

- Accorder la quantité d'approvisionnement à la capacité et l'historique de vente : météo, temps forts saisonniers, opérations promotionnelles en cours et à venir (prendre en considération le volume des produits du fond de rayon)... ;
- Adapter la taille des conditionnements en fonction de la zone de chalandise et/ou de la typologie de clientèle ;
- Commander au moins deux fois par semaine au lieu d'une seule fois, pour avoir 3 à 4 jours de stock maximum;
- Adapter la taille de colisage. Par exemple, la vente en box ne doit être envisagée que si les capacités de vente du magasin permettent un écoulement rapide de la marchandise (5 jours maximum).

### LE STOCKAGE

La pomme de terre est un produit vivant particulièrement sensible au froid et à la chaleur. Les conditions de stockage sur place doivent prendre en compte la fragilité du produit.

Pour un stockage respectueux et adapté aux pommes de terre, il faut :

- Une température entre 6°/8°C et 10°C;
- Privilégier la zone dédiée aux fruits et légumes ;
- Exclure le stockage en sas de réception.

### LE RAYON POMMES DE TERRE

En rayon, la pomme de terre est un produit qui évolue rapidement et requiert une attention particulière. L'implantation, la mise en rayon et la rotation sont trois leviers incontournables pour assurer une qualité optimale du produit.

#### L'implantation

- Adapter l'intensité lumineuse à la sensibilité du produit : éviter les éclairages directs et agressifs ;
- Pour éviter l'apparition de pourriture, les tubercules doivent être protégés de toute source d'humidité (brumisateurs ou pratiques qui favoriseraient l'apparition de condensation) ;
- L'implantation par segmentation culinaire apporte de la lisibilité au rayon.

#### La mise en rayon

- Balisage : se référer à la fiche « *Balisage des pommes de terre au sein du rayon fruits et légumes* » ;
- Le rayon doit être chargé en fonction du potentiel de vente de **2 à 3 jours** ;
- Manipuler les produits avec précaution car les tubercules sont sensibles aux chocs.

Attention à bien vérifier la correspondance entre les informations indiquées sur les emballages et le balisage.

#### La rotation

- FIFO – PEPS\* : s'aider des dates de conditionnement éventuellement indiquées sur les étiquettes pour organiser la rotation ;
- Autocontrôle : les produits en rayon doivent être contrôlés quotidiennement pour pouvoir déceler les défauts évolutifs ;
- Contrôle quotidien du pré-emballé. Il faut retirer les emballages contenant :
  - un ou plusieurs tubercules germés(s),  
et/ou
  - un ou plusieurs tubercules présentant du verdissement d'exposition,  
et/ou
  - un ou plusieurs tubercules flétri(s) et mou(s).
- Contrôle quotidien du vrac : retirer du rayon les tubercules germés, verdis, fortement endommagés, flétris... Vérifier le balisage et notamment la mention de calibre en le modifiant selon les calibres des pommes de terre restantes dans le rayon (contrôle à la demi-journée) ;
- Vérifier l'absence de mélange de variétés ;
- Attention particulière aux emballages flow-pack et emballages plastiques : ils peuvent induire un verdissement et une germination plus rapides ;
- Couvrir les emballages et le vrac durant les heures de fermeture.

\*FIFO = First In First Out - PEPS = Premier Entré Premier Sorti