



Examen des techniques de conservation de denrées alimentaires périssables utilisées par Béatrice Hôtel : approches et moyens utilisés pour la gestion durable de stocks

Mbenga Mpiem Ley U.², Hombonji Mambembe V.², Umba di M'balu J.^{1,2,3}, Ngoyi Malongi L.^{1,2}, Ibanda Kasongo B.², Khonde Mavungu M.³, Kadima Kayembe A.⁴, Takouk Sabri⁴

¹ Université Loyola du Congo (ULC), Faculté des Sciences Agronomiques et Vétérinaires, B.P. 3724/Kinshasa-Gombe.

² Université Pédagogique Nationale (UPN), B.P. 8815/Kinshasa-Ngaliema.

³ Université Président Joseph Kasa-Vubu (UKV) Boma, B.P. 314 Boma/Kongo Central

⁴ Hôtel Béatrice de Kinshasa, n°1 Avenue Isiro, Gombe, place du 30 juin et de la Gare Centrale, Kinshasa/RD Congo

Résumé

La conservation des denrées alimentaires est essentielle pour garantir la qualité, la sécurité et la durabilité des ressources alimentaires. Ce travail se concentre sur les techniques de conservation, pour les aliments périssables, et explorer les méthodes mises en œuvre par Béatrice hôtel dans la gestion durable de ses stocks.

Un échantillon de 49 individus entre autre 12 gestionnaires et 37 employés ont répondu à cette enquête. Les résultats obtenus montrent que tous les répondants sont de nationalité congolaise et que les hommes sont plus nombreux que les femmes soit 86% contre 14%. La tranche d'âge la plus représentative est celle de 15 à 29 ans avec 57% des répondants.

Par rapport aux techniques de conservation utilisées pour la gestion durable et la conservation des denrées alimentaires, 4 techniques ont été mentionnées dont la congélation, le séchage, la salaison et la pasteurisation. La congélation est la technique la plus utilisée et la plus efficace. Il y a également quatre avantages qui ont été relevés par les enquêtés dont la conservation des qualités nutritives, la possession des denrées alimentaires sans rupture durant toute l'année, le prolongement de la conservation à une longue durée et la préparation rapidement et la préservation de la fraîcheur et des arômes.

En ce qui concerne la gestion des stocks, l'étude a révélé que Béatrice Hôtel applique plusieurs stratégies efficaces telles que l'inventaire régulier, l'utilisation de logiciels de gestion des stocks, et une collaboration étroite avec des fournisseurs fiables. La mise en œuvre des pratiques de gestion des stocks basées sur l'analyse des dates de péremption et de la rotation des produits contribuent à réduire significativement le gaspillage alimentaire à l'hôtel Béatrice.

Mots clés : Techniques, conservation, gestion durable, stocks, denrées alimentaires périssables et Béatrice Hôtel.

Abstract

Food preservation is essential to guarantee the quality, safety, and sustainability of food resources. This study focuses on preservation techniques for perishable foods and explores the methods implemented by Béatrice Hotel in the sustainable management of its inventory.

A sample of 49 individuals, including 12 managers and 37 employees, responded to this survey. The results show that all respondents were Congolese nationals and that men outnumbered women (86% to 14%). The most represented age group was 15 to 29 years old, comprising 57% of respondents.

Regarding the preservation techniques used for the sustainable management and preservation of food, four techniques were mentioned: freezing, drying, salting, and pasteurization. Freezing was the most widely used and effective technique. Four advantages were also highlighted by respondents: preservation of nutritional qualities, year-round availability of food, extended shelf life, and rapid preparation while maintaining freshness and aroma.

Regarding inventory management, the study revealed that Béatrice Hotel implements several effective strategies, such as regular inventory counts, the use of inventory management software, and close collaboration with reliable suppliers. Implementing inventory management practices based on analyzing expiration dates and product rotation significantly reduces food waste at Béatrice Hotel.

Keywords: Techniques, preservation, sustainable management, inventory, perishable food, and Béatrice Hotel.

Digital Object Identifier (DOI): <https://doi.org/10.5281/zenodo.17814466>

1 Introduction

La sécurité des aliments a été l'objet au cours des dernières années, d'un intérêt graduel (Diallo, 2010). Les changements climatiques et les épisodes de sécheresse extrême déstabilisent de plus en plus les chaînes d'approvisionnement à l'échelle mondiale et mettent en péril la sécurité alimentaire de millions d'individus (Guérin, 2025).

La conservation des produits agricoles est un impératif essentiel dans les pays en voie de développement où la production est concentrée sur des périodes de récolte de courte durée (Noukpozounkou *et al.*, 2023). Elle vise à améliorer la durabilité ou de prolonger la période possible de garde (Saddar, 2024).

La conservation des denrées alimentaires est essentielle pour garantir la qualité, la sécurité et la durabilité des ressources alimentaires. Ce travail se concentre sur les techniques de conservation, pour les aliments périssables, et explorer les méthodes mises en œuvre par Béatrice hôtel dans la gestion durable de ses stocks.

Parmi les techniques utilisées, on cite pour les aliments périssables : réfrigération, le séchage et le sous vide. En somme, l'examen des techniques de conservation des denrées alimentaires met en lumière l'importance d'une approche durable dans la gestion des stocks. Les pratiques adoptées sur Béatrice Hôtel servent d'exemple pour d'autres établissements cherchant à améliorer leur efficacité et leur impact environnemental.

Cette structure permet de clarifier les différentes dimensions du sujet tant en mettant en avant les pratiques spécifiques de Béatrice Hôtel.

A l'ère de la mondialisation, les grands hôtels de grande renommée comme Béatrice font de leur mieux pour se hisser au même diapason (niveau) que les autres. Par exemple, pour garantir la qualité, la sécurité et la durabilité des ressources alimentaires, on recourt à la conservation des ressources alimentaires.

Les gestionnaires de Béatrice Hôtel n'étant pas en reste, ont pris conscience et tiennent à emboîter le pas aux autres hôtels de standard international pour ne pas rester à l'écart de la concurrence. Pour soutenir cette recherche, nous posons cette question majeure : Comment Béatrice hôtel peut-il optimiser ses techniques de conservation des denrées alimentaires périssables et assurer une gestion durable des stocks tout en minimisant le gaspillage alimentaire et en préservant la qualité des produits ? Cette problématique soulève plusieurs questions clés : quelles techniques de conservation sont actuellement utilisées par l'hôtel Béatrice ? En quoi ces techniques répondent-

elles aux exigences de durabilité et de qualité ? Quels défis l'hôtel rencontre-t-il dans la gestion de ses stocks alimentaires ? Quelles approches innovantes pourraient être mises en place pour améliorer la conservation et la gestion des denrées alimentaires ?

Cette réflexion permettra d'analyser l'efficacité des méthodes en place et d'identifier des opportunités d'amélioration.

Béatrice Hôtel serait une diversité des techniques de conservation afin de prolonger la durée de vie des denrées alimentaires périssables tout en maintenant leur qualité. Et donc ceci, reposerait sur la mise en œuvre des pratiques de gestion des stocks basés sur l'analyse des dates de péremption et de la rotation des produits pourraient réduire significativement le gaspillage alimentaire à l'hôtel Béatrice. Les techniques de conservation actuellement utilisées répondraient partiellement aux exigences de durabilité et de qualité, mais présenteraient des limites liées au gaspillage, au contrôle des températures et à la rotation des stocks. L'hôtel Béatrice rencontrerait des défis tels que la mauvaise planification des approvisionnements, l'insuffisance des équipements de conservation, la rupture de la chaîne du froid et le manque de formation du personnel. L'introduction de nouvelles technologies (systèmes de gestion numérique des stocks, capteurs de température, méthodes de conservation sous vide, FIFO automatisé) permettrait d'améliorer significativement la conservation et de réduire le gaspillage alimentaire. Cette étude vise à analyser et évaluer les techniques de conservation des denrées alimentaires mises en œuvre à l'hôtel Béatrice, notamment les produits périssables.

2 Matériels et Méthodes

2.1 Milieu d'étude

L'hôtel Béatrice est situé au n°1, de l'avenue ISIRO, en face de la place du 30 juin et de la Gare Centrale de Kinshasa-Gombe au cœur de Kinshasa, capitale de la RDC. Sa position stratégique en fait un lieu de choix pour les voyageurs d'affaires et les touristes, à proximité des principales institutions politiques et économiques. Béatrice Hôtel est situé à 23,4km de l'Aéroport International de N'djili et à environ 500m du Beach Ngobila (le majestueux fleuve Congo) (figure 1).

L'hôtel dispose de plus de 130 chambres et appartements, ainsi qu'une salle polyvalente, le salon Naomi, qui peut recevoir jusqu'à 500 personnes pour des événements. Il comprend également un restaurant de 300 places et plusieurs salles adaptées aux réunions et conférences. De plus, une piscine conforme aux normes hôtelières et un grand parking sont à la disposition des clients. En proposant des services d'hébergement et de restauration, les établissements TLM participent activement à la promotion et au développement du secteur touristique dans notre pays, notamment à Kinshasa. Ils ont également créé un parc animalier à Kimpoko, dans la commune de la N'sele, visant à éduquer les enfants et à encourager le tourisme scolaire.

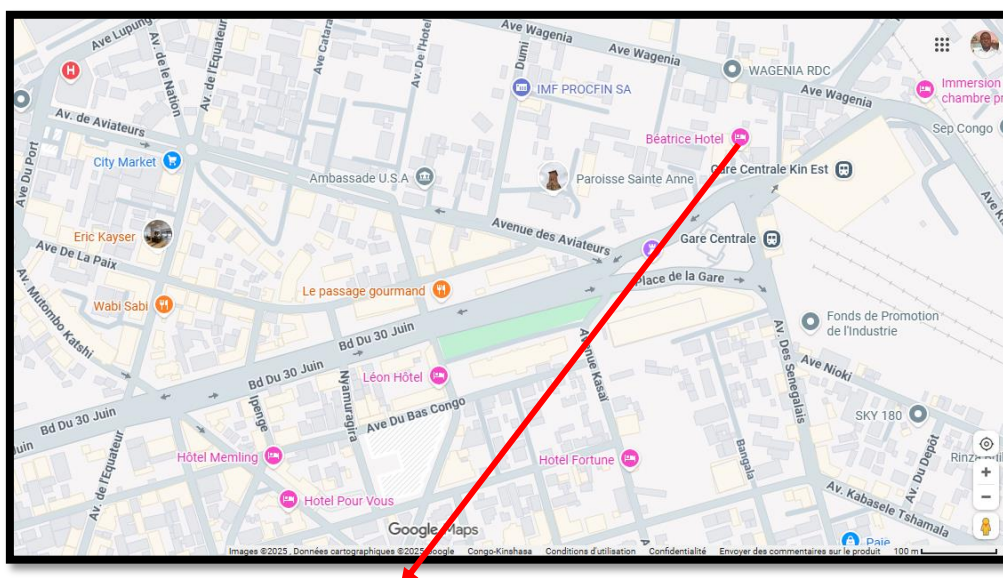


Figure 1. Localisation adaptée de Béatrice Hôtel dans la commune de la Gombe
Source: Google Maps (2025)



Photo 1 : Vue extérieure du bâtiment de Béatrice Hôtel
Source : Personnelle



Photo 2 : Vue intérieure d'une chambre de Béatrice Hôtel
Source : Personnelle



Photo 3 : Vue intérieure d'une suite
Source : Personnelle



Photo 4 : Vue intérieure du restaurant de Béatrice Hôtel
Source : Personnelle



Photo 5 : Vue intérieure de la salle de conférence et de banquet
Source : Personnelle

2.2 Matériels

Pour bien cette étude, les matériels suivants ont été utilisés :

- Questionnaire d'enquêtes ;
- Bic ;
- Carnet ;
- Ordinateur portable
- Microsoft Office 2013.

2.3 Méthodologie

La réalisation de ce travail a exigé plusieurs méthodes dont : historico-comparative, structuro-fonctionnelle, descriptive, statistique et systémique. Tout en associant les techniques d'observation participante, l'interview structurée, le questionnaire, les enquêtes par sondage, la technique documentaire.

2.3.1 Méthode historico-comparative

Cette méthode combinée a été utilisée d'une part, parce qu'elle conduit à l'explication causale dans la mesure où elle cherche la genèse des faits en établissant des liens entre le fait étudié et les faits ou situations antécédentes.

2.3.2 Méthodes structuro-fonctionnelle

Cette méthode a conduit à la causalité des faits dans la mesure où la méthode structuraliste a ici pour ambition de rendre intelligibles les faits observés en élucidant la structure du système (BH) dont ils font partie. L'approche fonctionnelle a expliqué par le rôle, la fonction qu'ils assument dans le système social auquel ils appartiennent.

2.3.3 Méthode descriptive

Elle a été utilisée dans ce travail pour décrire les techniques de conservation des denrées alimentaires et d'analyser ce phénomène ou un ensemble de données sans chercher à établir des relations de cause à effet. Elle a visé à fournir une compréhension détaillée et précise des caractéristiques, des comportements ou des situations observées dans le domaine de techniques de conservation des denrées alimentaires.

2.3.4 Méthode statistique

Elle concerne ici l'utilisation de techniques statistiques pour traiter et interpréter des données quantitatives, permettant de vérifier les hypothèses. C'est le cas de tableaux utilisés dans l'interprétation des données de notre enquête.

2.3.5 Méthode systémique

La méthode systémique se base sur le fait que la réalité sociale présente les caractères d'un système, interprète et explique les phénomènes sociaux par les liens d'interdépendance qui les relient entre eux et qui en forment une totalité.

Ici, nous considérons les techniques de conservation de denrées comme un système et l'application de techniques de conservation des alimentaires doit être abordée de manière systémique, prenant en compte les interactions entre les différents systèmes et les impacts à long terme sur la sécurité alimentaire, l'économie et l'environnement.

2.3.6 Echantillonnage

49 individus dont 12 gestionnaires et 37 employés de Béatrice hôtel ont constitué l'échantillon de cette étude. Ils ont répondu au questionnaire d'enquête de façon individuelle.

3 Résultats

3.1 Caractéristiques sociodémographiques

Nous avons réparti l'échantillon grâce à quatre (4) variables : nationalité, sexe, âge et niveau d'instruction.

3.1.1 Répartition de l'échantillon selon la nationalité

Tableau 1. Répartition de l'échantillon selon la nationalité

Nationalité	Fréquence	%
Congolaise	49	100
Etrangère	0	0
Total	49	100

Ce tableau nous montre que tous les enquêtés sont de la nationalité congolaise.

3.1.2 Répartition de l'échantillon selon le sexe

Tableau 2. Répartition de l'échantillon selon le sexe

Sexe	Fréquence	%
Masculin	42	86
Féminin	7	14
TOTAL	49	100

Ce tableau indique 42 enquêtés, soit 86% du genre masculin et 14% sont du genre féminin.

3.1.3 Répartition de l'échantillon selon l'âge de l'enquêté

Tableau 3. Répartition de l'échantillon selon l'âge

Tranche d'âge	Fréquence	%
15-29 ans	28	57
30-44 ans	7	14
45-59 ans	-	-
60 ans et plus	14	29
TOTAL	49	100

Sur 49 enquêtés nous remarquons que la majorité d'enquêtés ont la tranche d'âge qui varie entre 15-29 ans.

3.1.4 Répartition de l'échantillon selon le niveau d'instruction

Tableau 4. Répartition de l'échantillon selon le niveau d'instruction

Niveau d'instruction	Fréquence	%
Diplômés d'Etat	9	18
Gradués	7	14
Licenciés	29	57
Autres	5	10
TOTAL	49	100

Dans ce tableau relatif au niveau d'instruction des enquêtés il y a eu 57% des licenciés suivis de 18% du niveau de diplômés, 14% des gradués et enfin 10% pour les autres.

3.2 Les ressources sur la conservation des denrées

Pour une analyse approfondie des techniques de conservation des denrées alimentaires périssables et des approches utilisées par Béatrice Hôtel pour la gestion durable des stocks, soit à considérer quelques ressources et aspects.

3.2.1 Les techniques de conservation

a) Aperçu sur les techniques utilisées

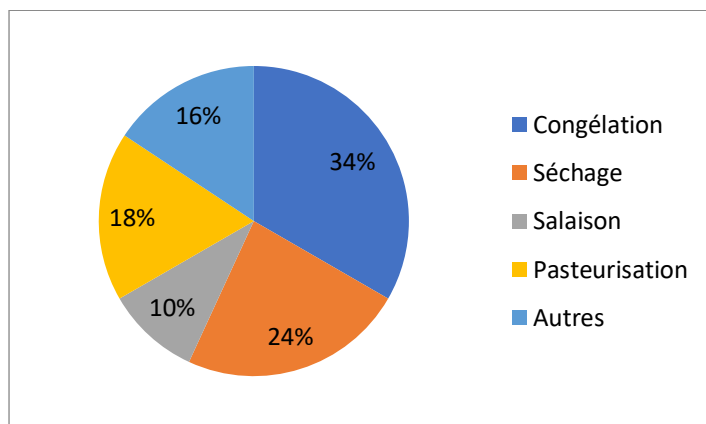


Figure 2. Techniques de conservation des denrées alimentaires

Les résultats présentés dans la figure 2 révèlent que la majorité des personnes interrogées privilégie la méthode de congélation pour la conservation des denrées alimentaires périssables.

3.2.2 Les méthodes les plus efficaces pour la conservation des denrées alimentaires

Tableau 5. Méthodes les plus efficaces

N°	Techniques ou méthodes de conservation	F	%
1	Congélation ou réfrigération	25	51
2	Séchage	5	10,2
3	Salaison	8	16,32
4	Pasteurisation	2	4,08
5	Autres	9	18,36
	TOTAL	49	100

Il s'observe que la plupart des personnes interrogées recourent à la congélation et à la réfrigération.

3.2.3 Les avantages et inconvénients de la méthode utilisée pour la conservation des denrées alimentaires

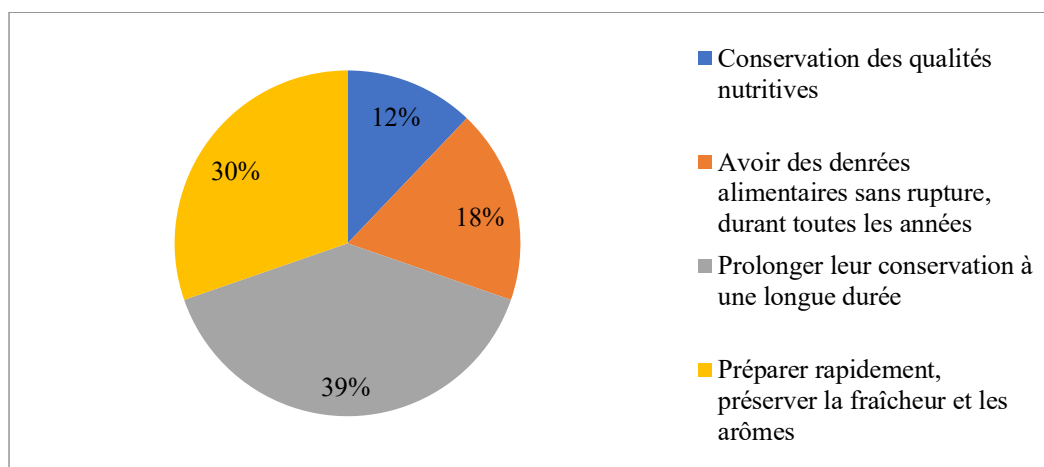


Figure 3. Avantages de la méthode utilisée pour la conservation des denrées alimentaires

Nous constatons que de manière générale, les méthodes de conservation offrent l'avantage de prolonger la durée de vie des denrées alimentaires.

Tableau 6. Inconvénients

N°	Inconvénients	F	%
1	Durée de conservation limitée	29	59
2	Destruction de la couleur et texture des denrées alimentaires	9	18
3	Diminution de certaines vertus	11	22
	TOTAL	49	100

Les informations présentées dans ce tableau concernant les inconvénients montrent que la plupart des répondants évoquent une durée de conservation limitée.

3.2.4 Autres méthodes utilisées et opinion des enquêtés sur les aliments congelés

Tableau 7. Différentes méthodes très efficaces

N°	Différentes méthodes personnes très efficaces	F	%
1	Infusion dans l'huile	13	26
2	Marinades	6	12
3	Utilisation de sous-vides	11	22
4	Congélation en y ajoutant du beurre	19	39
	TOTAL	49	100

La plupart des répondants recourent fréquemment à la congélation en y ajoutant du beurre.

Tableau 8. Opinion des enquêtés sur les aliments congelés

N°	Opinions	F	%
1	Bonne conservation	17	34,69
2	Conservation des valeurs nutritives	8	16,33
3	Altération des valeurs organoleptiques	9	18,37
4	Nocives pour la santé	11	22,45
5	Sans avis	4	8,16
	Total	49	100

Il ressort du tableau 8 concernant l'opinion des enquêtés sur les aliments congelés que 34,69% disent que la congélation est une bonne conservation. 8,16% sont sans avis. Cependant, 22,45% reconnaissent l'aspect nocif des aliments sur la santé humaine.

3.3 La gestion des stocks

3.3.1 Stratégies de gestion de stocks à Béatrice Hôtel

La gestion des stocks dans un hôtel comme Béatrice peut impliquer plusieurs stratégies clés :

- **Inventaire régulier** : Effectuer des contrôles réguliers des stocks pour éviter les ruptures et le surstock.
- **Système de gestion des stocks** : Utiliser un logiciel de gestion des stocks pour suivre les niveaux de produits en temps réel et faciliter les commandes.
- **Prévention de demande** : Analyser les tendances saisonnières et les taux d'occupation pour ajuster les niveaux de stock en conséquence.
- **Fournisseurs fiables** : Etablir des relations solides avec des fournisseurs pour garantir la qualité et la disponibilité des produits.
- **Formation du personnel** : Former le personnel sur l'importance de la gestion des stocks pour réduire les pertes et améliorer l'efficacité.
- **Politique de réapprovisionnement** : Mettre en place des seuils de réapprovisionnement pour s'assurer que les stocks sont toujours à un niveau optimal.
- **Gestion des périssables** : Prendre des mesures spécifiques pour gérer les produits périssables, comme le FiFo (premier arrivé, premier sorti).
- **Analyse des coûts** : Evaluer régulièrement les coûts associés à la gestion des stocks pour optimiser les dépenses.

Ces stratégies contribuent à une gestion efficace des stocks, ce qui est crucial pour la satisfaction des clients et la rentabilité de l'hôtel. La gestion des stocks se fait grâce à trois (3) types des fiches reprises ci-dessous :

Tableau 9. Fiche de stocks

Référence	Désignation	Quantité	Emplacement

Cette fiche permet donc de connaître le stock des produits se trouvant conservés à l'hôtel. C'est le stock initial (SI).

Contenu :

- Date : date de mise à jour

- Référence de l'article : code ou numéro d'identification de l'article
- Désignation : Nom de l'article
- Quantité disponible : Nombre d'unité minimale avant de commander
- Emplacement : lieu de stockage dans le magasin
- Date de péremption : date limite de consommation pour les denrées périssables.

Description des documents liés à la gestion des stocks, ainsi qu'une liste de denrées alimentaires avec leurs valeurs nutritionnelles.

a) **Fiche de commande**

Béatrice Hôtel
<u>Fiche de commande</u>
Date de commande:
Référence de l'article :
Désignation :
Quantité commandée
Prix unitaire :
Total :
Date de livraison prévue:
Fait à Kinshasa, le/...../20.....
Par
Responsable du Service Demandeur

Contenu :

- Date de commande : date à laquelle la commande est passée
- Fournisseur : Nom et coordonnées du fournisseur
- Référence de l'article : code ou numéro d'identification
- Désignation : Nom de l'article
- Quantité commandée : Nombre d'unités commandées
- Prix unitaire : coût par unité
- Total : Montant total de la commande
- Date de livraison prévue : date à laquelle la commande doit être reçue

La fiche de commande est établie par le service demandeur par exemple la cuisine.

1. Fiche de retrait de stocks

Béatrice Hôtel
<u>Fiche de retrait de stocks</u>
Date de retrait :
Référence de l'article :
Désignation :
Quantité retirée :
Raison de retrait :
Signatures des responsables :
Fait à Kinshasa, le/.../20.....
Par
Service Demandeur
Chef de stocks

Contenu :

- Date de retrait : date à laquelle les articles sont retirés
- Référence de l'article : code ou numéro d'identification
- Désignation : Nom de l'article retiré
- Quantité retirée: Nombre d'unité retirée
- Raison du retrait : Motif du retrait (vente, perte, etc.)
- Signature du responsable : Validation du retrait par un responsable

C'est ici que s'applique le principe de gestion connu sous les noms de FIFO et LIFO :

- FIFO (First in, First out) : Les produits qui sont entrés avant, seront également les premiers à être livrés.
- LIFO (Last in, Last out) : Les derniers produits seront également les derniers à être livrés.

Ces deux principes marchent de pair avec les techniques de conservation afin de garantir la qualité des produits. La fiche de retrait ne doit pas correspondre à la fiche de commande en ce qui concerne les quantités et la qualité des produits.

A la fin de l'opération, on apprécie le stock final en se basant sur la formule : $S.F = S.I - S.C$

Ces documents sont essentiels pour une gestion efficace des stocks, permettant de suivre les entrées et sorties, de contrôler les niveaux de stock et d'optimiser les commandes. Ils contribuent à assurer une bonne organisation et à minimiser les pertes.

Tableau 10. Liste des stocks

Produits	S.I.	S.C.	S.F.	Valeur
Viande (bœuf)	20 cartons	16 cartons	4 cartons	40 cartons
Poisson salé	20 cartons	16 cartons	4 cartons	40 cartons
Volaille (poulet)	20 cartons	16 cartons	4 cartons	40 cartons
Légumes	15 bols	10 bols	5 bols	30 cartons
Fruits	10 bols	6 bols	4 bols	20 cartons
Epices	10 bols	6 bols	4 bols	20 cartons

Légende : SI = Stock initial, SC = Stock consommé et SF = Stock final

3.4 Défis et perspectives de conservation et gestion durable des stocks chez Béatrice Hôtel

3.4.1 Perception des techniques de conservation des données périssables chez Béatrice Hôtel

Dans un contexte de mondialisation où la concurrence dans le secteur hôtelier devient de plus en plus accrue, la maîtrise des techniques de conservation des denrées alimentaires représente un enjeu majeur pour les établissements hôteliers. À Kinshasa, Béatrice Hôtel, l'un des hôtels de référence de la capitale, se trouve également confronté à la nécessité d'adopter des méthodes modernes de gestion des denrées périssables afin de garantir la qualité, la sécurité et la durabilité de ses produits alimentaires. La perception qu'ont les employés et les gestionnaires de ces techniques constitue un facteur déterminant dans leur mise en œuvre effective. Ce développement examine donc la manière dont les acteurs internes de Béatrice Hôtel comprennent, valorisent et appliquent les techniques de conservation des denrées périssables.

A la question de connaître les impressions des employés de Béatrice Hôtel sur les techniques de réservation, les avis ci-après ont été récoltés.

Tableau 11. Avis des enquêtés sur les techniques

Eléments de réponse	Effectif	%
Techniques performantes	20	40,8
Techniques très avantageuses	15	30,6
Techniques très complexes	10	20,4
Sans avis	4	8,2
TOTAL	49	100

La perception des techniques de conservation dépend d'abord du niveau de connaissance qu'ont les travailleurs sur les principes de base du maintien de la qualité des aliments. Chez Béatrice Hôtel, cette perception varie selon

les catégories professionnelles. Les chefs cuisiniers et gestionnaires de stock reconnaissent généralement l'importance des méthodes modernes telles que la réfrigération, la congélation, la pasteurisation, la mise sous vide ou encore l'utilisation des chambres froides. Pour eux, ces techniques constituent une garantie de conformité aux normes d'hygiène, une assurance de la sécurité alimentaire et une manière efficace de réduire les pertes. Leur perception est davantage influencée par leur formation antérieure et par leur expérience dans le secteur hôtelier, où la conservation est un pilier fondamental de la qualité des services.

En revanche, certains agents moins qualifiés ou nouvellement recrutés affichent une perception parfois approximative de ces méthodes. Pour ce groupe, les techniques modernes sont perçues comme complexes, exigeant une rigueur et une discipline accrues. Cette perception peut être liée à un manque de formation interne, à une faible exposition aux normes professionnelles ou encore à une compréhension limitée de l'impact réel de la conservation sur la satisfaction du client. Ainsi, pour plusieurs employés, la conservation n'est pas toujours considérée comme un enjeu stratégique, mais plutôt comme une simple routine de travail.

Un autre élément majeur influençant la perception des techniques de conservation chez Béatrice Hôtel est la disponibilité et l'état des équipements. Lorsqu'un établissement dispose d'infrastructures modernes telles que des chambres froides fonctionnelles, des réfrigérateurs performants, des congélateurs de grande capacité ou des équipements de mise sous vide, le personnel développe une meilleure appréciation des méthodes de conservation. À Béatrice Hôtel, la présence de ces équipements renforce la confiance du personnel dans les processus de stockage, car ils sont convaincus de leur capacité à conserver plus longtemps les aliments et à éviter la détérioration. Toutefois, lorsque certains matériels tombent en panne ou manquent d'entretien, la perception peut devenir négative, les agents estimant que les techniques modernes ne sont pas fiables ou suffisamment adaptées.

La perception des techniques de conservation est également influencée par les exigences de la clientèle. Dans un hôtel de haut standing comme Béatrice Hôtel, les clients attendent des repas de qualité supérieure, préparés à base d'ingrédients frais. Cette pression externe pousse les responsables de la cuisine et des achats à valoriser davantage l'utilisation de méthodes modernes de conservation afin de maintenir un niveau élevé de performance. Ils perçoivent donc la conservation comme un outil essentiel pour répondre aux attentes gastronomiques des clients, éviter les intoxications alimentaires et préserver l'image de marque de l'hôtel.

Un autre facteur déterminant est la culture organisationnelle de l'établissement. Lorsque la direction met un accent particulier sur l'hygiène, la gestion de la qualité et la réduction des pertes alimentaires, les employés adoptent plus volontiers des attitudes favorables envers les techniques de conservation. À Béatrice Hôtel, les normes internes, les contrôles réguliers et les instructions des superviseurs contribuent à façonner une perception positive des bonnes pratiques de conservation. Toutefois, en l'absence d'une sensibilisation régulière, certains agents peuvent percevoir la conservation comme une tâche supplémentaire ou une contrainte professionnelle.

Il convient également de souligner l'influence des formations internes. Les séances de recyclage, les ateliers sur l'hygiène alimentaire ou encore les modules sur les bonnes pratiques de stockage contribuent à améliorer la perception du personnel. Les employés qui bénéficient d'une formation adéquate sont souvent plus conscients de l'importance de la conservation, mieux préparés à appliquer les règles et plus enclins à valoriser les technologies modernes. Ainsi, la formation devient un levier stratégique favorisant une perception positive et une mise en œuvre efficace des techniques de conservation.

Enfin, la perception des techniques de conservation chez Béatrice Hôtel est façonnée par l'environnement socio-économique. Dans un contexte où les coûts d'approvisionnement fluctuent et où les denrées périssables sont parfois difficiles à obtenir, le personnel comprend davantage l'importance de bien conserver les produits pour éviter les gaspillages et optimiser les ressources. Cette réalité économique renforce la perception de la conservation comme un moyen essentiel de gestion durable.

En définitive, la perception des techniques de conservation des denrées périssables chez Béatrice Hôtel de Kinshasa résulte d'un ensemble de facteurs, notamment la formation, l'expérience professionnelle, l'état des équipements, l'organisation interne, les exigences de la clientèle et le contexte économique. Lorsque ces éléments sont favorables, les employés développent une attitude positive et s'approprient efficacement les bonnes pratiques. À l'inverse, un manque de formation ou une insuffisance d'équipements peut conduire à une perception négative et à une application inefficace des méthodes modernes. Ainsi, pour améliorer la qualité des services alimentaires, il est indispensable que Béatrice Hôtel renforce la sensibilisation de son personnel, modernise ses installations et instaure une culture rigoureuse de gestion des denrées périssables.

3.4.2 Les principaux défis (problèmes)

a) Défis dans l'application de techniques de conservation

Il saute aux yeux que plusieurs défis peuvent survenir dans l'application des techniques de conservation des denrées alimentaires au quotidien :

- i. **Formation continue** : Le besoin de former régulièrement le personnel pour s'assurer qu'il suit les meilleures pratiques, surtout en cas de rotation de l'équipe.
- ii. **Suivi des températures** : La nécessité de surveiller constamment les températures de stockage, ce qui peut nécessiter des équipements coûteux et des efforts supplémentaires.
- iii. **Gestion des stocks** : La complexité de gérer les niveaux de stocks, notamment pour éviter le sur-stockage ou le sous-stockage, ce qui peut entraîner du gaspillage.
- iv. **Coûts des équipements** : L'investissement initial dans des équipements de conservation efficaces peut être élevé, ce qui pose un défi pour certaines structures.
- v. **Réglementations strictes** : La nécessité de se conformer à des réglementations de plus en plus strictes en matière de sécurité alimentaire.
- vi. **Sensibilisation des clients** : Eduquer les clients sur l'importance des techniques de conservation, surtout lorsqu'ils sont impliqués dans des choix alimentaires.

Ces défis nécessitent une attention constante et des stratégies adaptées pour garantir une gestion efficace des denrées périssables.

b) Défis à la gestion de stocks à Béatrice Hôtel

La gestion des stocks à Béatrice Hôtel peut rencontrer plusieurs défis, notamment :

- i) **Variabilité de la demande** : Les fluctuations saisonnières et les événements spéciaux peuvent entraîner des variations imprévues des besoins en stock.
- ii) **Périssabilité des produits** : Les articles périssables, comme des aliments et les boissons, nécessitent une altération particulière pour éviter le gaspillage.
- iii) **Gestion des fournisseurs** : Trouver des fournisseurs fiables et gérer les détails de livraison peut être un défi, surtout en période de forte demande.
- iv) **Contrôle des coûts** : Equilibrer la qualité des produits avec le coût peut être difficile, surtout lorsque les budgets sont serrés.
- v) **Formation du personnel** : Assurer que tout le personnel est formé aux pratiques de gestion de stocks pour minimiser les erreurs et optimiser les opérations.
- vi) **Technologie et outils** : L'absence de systèmes de gestion des stocks modernes peut rendre le suivi et l'analyse des niveaux de stock plus complexe.
- vii) **Rupture de stocks** : Eviter les ruptures de stock sur des articles essentiels est crucial pour maintenir la satisfaction des clients.
- viii) **Analyse des données** : L'interprétation des données de vente pour prédire les besoins futurs peut être complexe sans outils analytiques adéquats.

Ces défis nécessitent une stratégie bien pensée et une adaptation continue pour assurer une gestion efficace des stocks.

3.4.3 Les perspectives

Les perspectives futures de cette étude pourraient inclure : la recherche approfondie, les études longitudinales, la sensibilisation et la formation, les technologies émergentes, l'analyse comparative, les impacts environnementaux et bien sûr l'éducation alimentaire de la population concernant la valeur nutritive des aliments et le recours aux techniques alternatives en cas d'absence du froid.

Ces pistes pourraient enrichir la compréhension et l'application des techniques de conservation des denrées alimentaires.

4 Conclusion

A l'issue de cette dissertation, nous pouvons affirmer que, tel Ulysse à la fin de son voyage, nous avons tiré une riche expérience de ce parcours. Ce travail, débuté par des préliminaires et une introduction, nous a conduits à travers deux approches conceptuelles et théoriques, à la présentation du site de recherche, jusqu'à une réflexion

approfondie sur les aliments et la gestion durable des stocks. Cette progression nous a permis de plonger au cœur de notre sujet et d'en explorer les différentes facettes.

Dès le départ, notre intention était de traiter le sujet sous l'angle de l'examen minutieux des techniques de conservation des denrées alimentaires, qu'elles soient périssables ou non. La complexité et la richesse de ce sujet ont orienté notre recherche vers une approche plus nuancée, nous permettant ainsi de trouver un équilibre favorable à une compréhension approfondie.

Nous avons formulé notre problématique autour de la question centrale suivante : Quelles techniques de conservation sont actuellement utilisées par l'hôtel Béatrice ?

La réponse à cette interrogation s'est avérée être l'hypothèse selon laquelle : L'utilisation de techniques de conservation (comme la réfrigération permet de prolonger la durée de vie des denrées alimentaires périssables tout en maintenant leur qualité. De ce qui précède, la recherche a pu démontrer ce qui suit :

- La mise en œuvre des pratiques de gestion des stocks basées sur l'analyse des dates de péremption et de la rotation des produits contribuent à réduire significativement le gaspillage alimentaire à l'hôtel Béatrice.
- Une formation continue du personnel sur les meilleures pratiques de conservation et de gestion des stocks est une piste à explorer pour améliorer l'efficacité opérationnelle et contribue à la gestion durable des ressources ;
- L'intégration de technologies numériques (comme des systèmes de gestion des stocks ou des applications de suivi des denrées alimentaires) peut optimiser la gestion des stocks et améliorer la prise de décision ;
- L'adoption des stratégies de conservation des denrées non périssables, telles que l'utilisation de contenants hermétiques ou de techniques de mise en conserve, contribue à une réduction des pertes et à une meilleure durabilité.

Au terme de notre étude, nous constatons que notre hypothèse se confirme sans réserve. Cependant, le chemin parcouru n'a pas été exempt de défis. Notre recherche a mis en lumière à la fois des aspects positifs et négatifs. Les points négatifs représentent des défis à relever, tandis que les points positifs ouvrent des perspectives d'amélioration et de développement.

Cette étude nous incite à envisager des solutions concrètes pour la gestion des denrées alimentaires, en intégrant des pratiques durables et innovantes. Les résultats obtenus peuvent servir de base pour des recherches futures et des initiatives visant à optimiser la conservation des aliments, réduire le gaspillage et promouvoir une approche plus éthique et responsable au sein de l'industrie alimentaire.

En résumé, notre dissertation a non seulement enrichi notre connaissance du sujet, mais elle a également permis de dégager des pistes de réflexion pour l'avenir, soulignant l'importance d'une gestion réfléchie et durable des ressources alimentaires.

5 REFERENCES

- [1] Diallo, M.L. (2010) Contribution à l'étude de la qualité bactériologique des repas servis par Dakar Catering selon les critères du groupe Servair. Thèse de doctorat présentée et soutenue pour l'obtention du grade de Docteur Vétérinaire, Faculté de Médecine, de Pharmacie et d'Odonto-Stomatologie de Dakar. Université Cheikh Anta Diop de Dakar, 101 p.
- [2] Guérin, E. (2025) Analyse multicritère des stratégies de prévention du gaspillage alimentaire adaptées à la restauration commerciale et hôtelière. Production de fin d'études présentées au Centre universitaire de formation en environnement et développement durable en vue de l'obtention du grade de maître en environnement (M.Env.), Université de Sherbrooke, 203 p.
- [3] Kaputula, J., (2018) Examen minutieux de la conservation des aliments à l'état frais à l'Hôtel Invest de la Presse, Mémoire Hôtellerie, UPN, Kinshasa, inédit, 65p.
- [4] Kimutu K.L., (2020) Conservation par la chaleur les denrées alimentaires périssables, mémoire Hôtellerie, UPN, Kinshasa, inédit, 75p.
- [5] Kiwele W.J., (2016) Etude détaillée des conditions et modalités pour le contrôle des aliments à l'Hôtel Venus, Mémoire, Hôtellerie, ISP/G, Kinshasa, inédit, 60p.
- [6] Kiyamba Y.O., (2021) Analyse de la conservation des aliments par les antiseptiques empêchant le développement des microbes à l'Hôtel Memling, Mémoire Hôtellerie, UPN, Kinshasa, inédit, 65p.

- [7] Makwakala K.R., (2004) Conservation par le froid des denrées périssables au GHK, TFE Hôtellerie, ISP/G, Kinshasa, inédit, 45p.
- [8] Noukpozoukou, M.S.P., Aboudou K., Gougbe A., Goudjinou C., Alisso C.B.R., Ahouannou C., Soumanou M.M. (2023) Performance thermique de deux prototypes de séchoirs (caisse et hybride) pour le séchage de la tomate (*Lycopersicum esculentum*) et qualité des lamelles séchées. *Revue Agrobiologia* 13 (1) : 3444-3454.
- [9] Saddar, T. (2024) Enquêtes sur les différentes méthodes de conservation traditionnelle des aliments dans la région de Tébessa. Mémoire de fin d'étude en vue de l'obtention du diplôme de Master en Sécurité Alimentaire et Assurance Qualité. Université de Echahide Echikh Larbi Tébessi-Tébessa, Faculté des Sciences Exactes et des Sciences de la Nature et de la Vie, 77 p.
- [10] Waki P.A., (2023) Conservation des aliments par l'enrobage à Pullman Hôtel, Mémoire Hôtellerie, UPN, Kinshasa, inédit, 60p.