



Processus métier de la Fromagerie de la Joux

La Fromagerie de la Joux est implantée à Andelot en Montagne dans le Jura. Elle produit dans ses caves des fromages traditionnels locaux : Comté, Morbier, Mont d'or.

A l'origine c'est une affaire familiale créée en 1960 ; elle a été transformée en société anonyme au capital de 100 000 euros en 2001. Elle est actuellement dirigée par M. Sandoz, fils des créateurs.

Sa clientèle est composée pour 30 % de particuliers, essentiellement des touristes, et pour 70 % de professionnels (restaurateurs, collectivités locales, entreprises de grande distribution).

La fromagerie veut investir dans un ERP pour digitaliser la production du fromage. Vous allez démarrer votre mission par une modélisation du métier du client car vous n'êtes pas expert en fabrication de fromage. M vous livre les éléments suivants.

ANNEXE – La fabrication du Comté

Chaque soir les camions de la fromagerie font la tournée des éleveurs pour collecter le lait frais (prix d'achat : 0.343 € le litre). Arrivé à la fromagerie, le lait est versé dans des cuves de 3000 litres dans la salle de traitement. Une vérification de lait est effectuée par prélèvement : en cas de problème, un traitement sanitaire est réalisé avant de poursuivre le processus.

Chacune de ces cuves permet de fabriquer 6 meules de fromage de 45 Kg. On y ajoute différents levains et on chauffe le mélange pendant une heure.

Le lait passe ensuite dans l'atelier d'emprésurage pour être transformé en « caillé » par ajout de caillotte de veau et d'un brassage mécanique. Cette étape dure une heure. Si le caillé n'est pas bien pris au bout d'une heure, il est nécessaire de rajouter 15mn. Si le caillé n'est pas bien pris à l'issue des 15mn supplémentaire, le mélange est alors mis au rebut.

Dans l'atelier de moulage, le caillé est mis dans 6 cloches pour obtenir 6 meules de Comté. Dans ces cloches, le caillé perd 90 % de son poids. Il est ensuite pressé pendant 12 heures et démoulé le lendemain matin. S'il y a un problème au démoulage, (meule imparfaite), la meule est revendue à un client pour être recyclée en « pate à fromage ».

Chaque meule est datée et affectée d'un numéro de fabrication afin d'assurer la traçabilité du produit. Il s'agit d'apposer sur chaque meule de Comté une plaque

verte indiquant le mois de fabrication et le numéro d'atelier. Ces plaques achetées au syndicat de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) permettent de garantir la qualité des produits et de maîtriser les quantités produites.

Le fromage est ensuite stocké dans une cave, à 14 degrés, pendant au moins quatre mois pour assurer son affinage. Avant de sortir de la cave, un test de qualité est effectué afin de vérifier la qualité de la meule. En cas de problème, la meule défectueuse est soit conservée 1 mois de plus en cave, soit recyclée par le client « Pate à fromage » si le défaut est irrémédiable.

Le Comté obtenu peut ensuite être commercialisé.

Les enseignes de grande distribution et les restaurateurs passent commandes et sont livrées dans les 48h par un le service de livraison de l'entreprise. Un bon de livraison est alors émis et signé par le client. Une facture est alors expédiée. Le délai de paiement est de 30 jours. En cas de délai de paiement dépassé, une relance est faite pour un paiement sous 7 jours supplémentaires.

Le fromage est aussi commercialisé en vente directe aux touristes de passage dans la boutique de la fromagerie. Les clients paient au comptant dans la boutique et repartent avec le bon fromage.