



Bonnes pratiques Développement Durable en Industrie Alimentaire

Fromagerie GILLOT



Activité :

Fabrication de fromage à pâte molle

Dirigeant :

Jacques FLECHARD

Effectif : 160

Entreprise attestée
Développement Durable en 2012

Adresse :

Le Moulin
61220 St Hilaire de Briouze
☎ 02.33.62.14.00



MOTS CLES

- Qualité et sécurité des produits
- Respect de l'environnement
- Défense et soutien de la filière AOP

Historique de l'entreprise

Située au cœur du bocage Ornaïs, la fromagerie est spécialisée depuis 1912 dans la fabrication de fromages Normands. Sa spécialité, le VRAI Camembert AOP de Normandie, au lait cru moulé manuellement à la louche. L'expérience et le savoir-faire de ses maîtres fromagers lui ont permis de devenir le 1er producteur de Camemberts AOP et une des fromageries les plus primées de France, avec plus de 40 médailles reçues au Concours Général Agricole.

Hormis le Camembert AOP, l'entreprise produit également plusieurs fromages à pâte molle fabriqués à partir de lait cru, lait microfiltré ou lait pasteurisé : Camembert 250g, 150g, Pont l'Evêque, Brie, Coulommiers.

Grâce à la diversité de sa production et la souplesse de sa structure, la fromagerie propose à ses clients des solutions adaptées à leurs besoins : sous marque propre ou exclusive avec les formats et conditionnements désirés.

Aujourd'hui, la fromagerie allie tradition et innovation pour développer des produits novateurs à son image.

Son ambition : développer des produits authentiques et de qualité préservant la richesse aromatique du lait cru pour un plaisir unique.

L'origine de l'engagement dans la démarche

Entreprise centenaire en 2012 du bocage ornaïs, employant plus de 160 salariés, la fromagerie Gillot est une belle preuve de **pérennité et de viabilité**. En 2010, elle a profité de l'action du cercle IDDEAL (Initiative Développement Durable des Entreprises Alimentaires) proposée par l'ANEA pour évaluer son niveau de responsabilité sur les différents piliers de Développement Durable.

Cette action a été l'occasion pour la fromagerie de structurer sa démarche et de réaffirmer ses engagements.

Contenu du plan d'action

Le contenu de son plan d'action découle des axes et engagements sur lesquels elle s'est portée garante auprès de ses différentes parties prenantes.

- Satisfaire les clients et les consommateurs ;
- Garantir la qualité et la sécurité des produits ;
- Travailler dans le respect des personnes ;
- Produire dans le respect de l'environnement ;
- Poursuivre une démarche d'amélioration continue ;
- Défendre et soutenir la filière AOP de Normandie ;

Mobilisation des acteurs de la filière :

- en amont : producteurs AOP / organisation des producteurs
- en aval : équipe interne / clients / enseignes.



Association Normande des Entreprises Alimentaires



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Bonne pratique Développement Durable

Le renforcement des exigences du cahier des charges AOP impose aux producteurs d'avantage de contraintes et demande souvent des investissements supplémentaires. Conséquences, de plus en plus de producteurs font le choix de quitter la filière AOP pour se réorienter vers une production de lait conventionnelle plus rentable. Si la fromagerie continue avec le même schéma de rémunération, celle-ci devrait perdre un tiers de ses producteurs AOP d'ici 2017.

Autre facteur, la fromagerie rencontre de plus en plus de difficultés sur la **qualité bactériologique des laits crus**, liées aux analyses de plus en plus poussées et importantes.

Un travail important de co-construction a été réalisé ces dernières années, plus particulièrement en 2014, avec l'organisation des producteurs AOP Gillot, organisation représentant les producteurs AOP Gillot, afin **d'encourager et soutenir les producteurs de lait AOP**.

De nombreuses réunions ont eu lieu en 2014 afin d'échanger sur les problématiques et attentes de chacun : volume, prix, approvisionnement entreprise, qualité bactériologique du lait... et de trouver un consensus afin que les deux parties s'y retrouvent.

Suite à ces réunions, la fromagerie Gillot a proposé aux producteurs AOP, dans un contrat cadre :

- un mécanisme financier proposant un prix garanti à hauteur de 50% de leur production sur 4 ans afin d'éviter aux producteurs les problèmes de trésorerie liés aux fluctuations de prix de lait,
- Un droit de regard sur la stratégie des gestions de volume,
- Des audits pour 100% des producteurs,
- Des rencontres une fois par semestre pour échanger sur le marché du lait et des fromages
- Un accompagnement des jeunes producteurs qui souhaitent s'installer,
- Des clauses claires et validées ensemble pour l'ensemble du contrat

Objectifs :

- 100% des contrats AOP signés pour 2015
- Réalisation d'un audit qualité annuel pour 100% des producteurs AOP
- Réduire les problèmes bactériologiques
- Assurer l'approvisionnement en lait AOP tout au long de l'année

Communication interne à l'entreprise :

Le fait de soutenir et d'encourager les producteurs AOP a été un engagement intégré en 2015 dans la lettre d'engagement qui est affichée dans tous les services.

Communication externe à l'entreprise :

- Une plaquette de communication mettant en avant les principales exigences du cahier des charges, a été créée pour les producteurs. Des articles sont parus dans la presse spécialisée.
- Démarche récompensée : Lauréat des Trophées LSA de la diversité et RSE 2015 dans la catégorie "achat responsable"
- Démarche relayée sur notre site internet : www.fromageriegillot.fr

Quid des parties prenantes ?

Un travail important d'écoute de la part des deux parties a été mené. Ce qui a permis d'avancer de manière constructive.



Contact :

Emilie FLECHARD

Mail : e.flechard@fromageriegillot.fr

☎ 02.33.62.14.00

<http://fromageriegillot.fr/>