

LA FROMAGERIE GUILLOTEAU

HISTORIQUE

La Fromagerie GUILLOTEAU voit le jour en 1983 à Pélussin, dans la Loire. C'est la première fromagerie équipée du maintenant célèbre système d'ultrafiltration. La même année, le premier fromage de Jean-Claude GUILLOTEAU voit le jour et prend le nom de Pavé d'Affinois.

L'aventure avait commencé trois ans plus tôt en laboratoire, en collaboration avec l'INRA, avec une petite production artisanale dans une unité expérimentale à Crémieu (Isère). Mr Jean-Claude GUILLOTEAU met alors au point un fromage qu'il nomme Le Pavé Dauphinois et le vend d'abord lui-même.

La réussite est rapide : c'est l'effort constant de travail et de recherche réalisés par Jean-Claude GUILLOTEAU et une intuition heureuse qui ont donné naissance, hors des stratégies marketing classiques, à un produit totalement adapté aux nouvelles aspirations du consommateur. L'entreprise s'est véritablement bâtie sur la créativité avec sa première réussite, le Pavé. Le produit est nouveau, ne ressemble à aucun autre, plaît aux consommateurs par son goût original et sa forme spécifique.

Avec des investissements permanents : agrandissement par trois fois de l'unité de production de Pélussin et ouverture d'une deuxième unité à Belley dans l'Ain, en 1989, puis la mise en place d'une structure Recherche et Développement et d'un service marketing, la Fromagerie GUILLOTEAU prouve sa volonté d'être une entreprise indépendante et de rester, malgré sa taille, un interlocuteur à part entière.

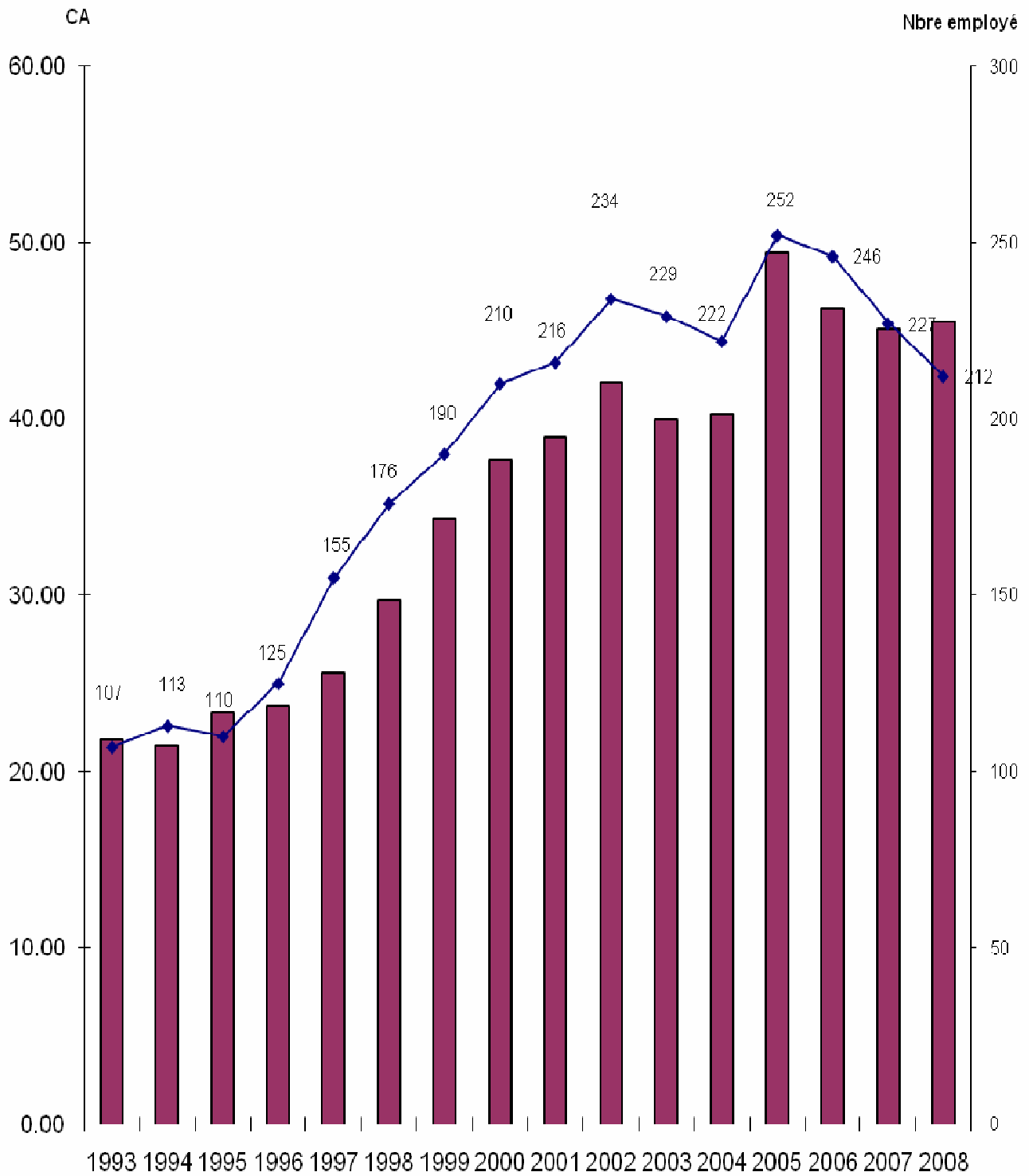
La Fromagerie GUILLOTEAU est la toute première fromagerie en France à fabriquer l'ensemble de ses produits avec cette technologie nouvelle, l'ultrafiltration.

Aujourd'hui, Jean-Claude GUILLOTEAU, est à la tête de deux usines et dirige 212 salariés. Le personnel se caractérise par son dynamisme et son attachement à l'entreprise.

La Fromagerie GUILLOTEAU a réalisé en 2008 un CA de 45,5 M€.

Evolution CA et Nombre d'employés

■ Evolution CA (en Millions d'Euros)



L'ULTRAFILTRATION

L'ultrafiltration a été inventée il y a plusieurs années par l'équipe du Professeur MAUBOIS de l'INRA de Rennes.

Dans le domaine des produits laitiers, Monsieur GUILLOTEAU a su trouver l'application de cette nouvelle technologie pour la production de fromages à pâte molle.

Avec l'ultrafiltration, c'est toute la chaîne de fabrication du fromage qui se trouve modifiée.

Il n'y a pas d'égouttage, ce qui permet de retenir plus de calcium, de phosphore, et les protéines nobles (les protéines sériques : elles sont favorables à la digestion et permettent d'obtenir une texture plus onctueuse).

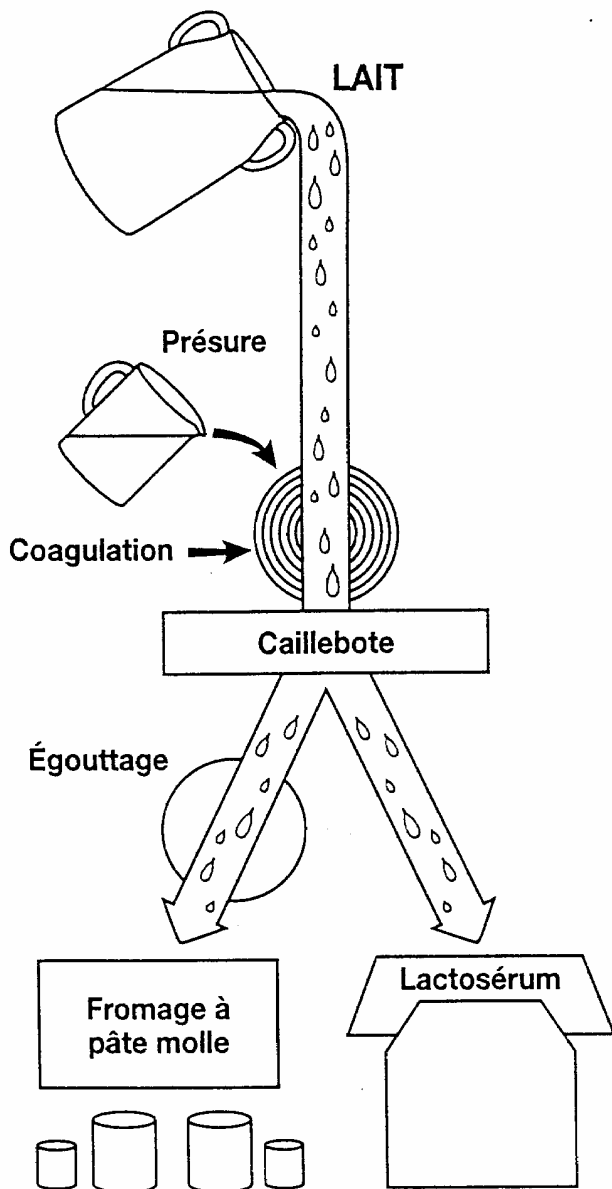
Les intérêts d'une telle innovation sont multiples :

- Une meilleure utilisation du lait et en particulier une rétention des protéines solubles habituellement perdues dans le petit lait ;
- Des gains de temps : les opérations de manutention, de démoulage et de retournement étant beaucoup plus légères.

De plus, l'ultrafiltration confère aux fromages une onctuosité exceptionnelle de la pâte au regard du pourcentage de matières grasses (qualité gustative reconnue après tests sensoriels réalisés auprès de consommateurs) et des qualités nutritionnelles remarquables (la teneur en protéines solubles dites nobles est multipliée par 4, la teneur en sels de calcium mieux retenus par la membrane est multipliée par 2).

L'ULTRAFILTRATION

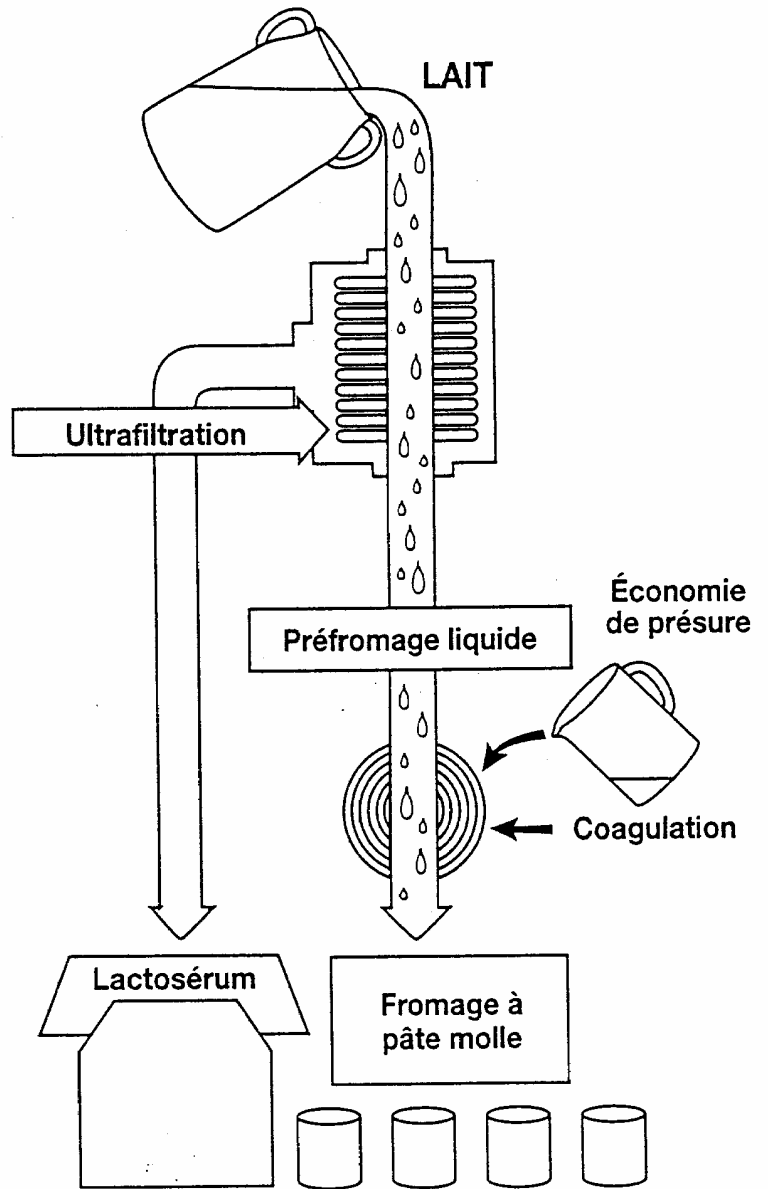
Fabrication traditionnelle



Une partie des protéines, éliminée avec le lactosérum, est perdue pour l'alimentation humaine.

Perte de protéines et de matières grasses.

Ultrafiltration



Rendement augmenté. Régularité du poids des fromages vendus à la pièce. Toutes les protéines sont transformées en fromages d'où une meilleure valorisation du lait.

LA FROMAGERIE GUILLOTEAU

✓ A Pélussin

Ce site, **siège social de l'entreprise**, compte 130 employés. C'est là que le fameux Pavé d'Affinois est fabriqué.

Sont également fabriqués à Pélussin :

- Pavé d'Affinois LS
- Pavé d'Affinois Léger LS
- Pavé d'Affinois Chèvre Onctueux
- Pavé d'Affinois Brebis
- Pavé d'Affinois Chèvre du Pilat
- Pavé d'Affinois Chèvre du Pilat Cendré
- Florette
- Brebicet
- Le Fromager d'Affinois Brebis
- Le Fromager d'Affinois Florette

La Fromagerie GUILLOTEAU a été construite en 1983. Elle est certifiée, comme toute l'entreprise, B.R.C. Une nouvelle unité de production a été mise en place depuis le mois d'octobre 2001.

En tant que siège social, l'unité de Pélussin accueille tous les services administratifs tels que la Direction Générale, Direction Administrative et Financière, Direction Commerciale (France et Export), Direction Marketing. Le service R & D est réparti entre Belley et Pélussin.

Elle a transformé :

- 13,6 millions de litres de lait de vache pour l'année 2008,
- 5,3 millions de litres de lait de chèvre pour l'année 2008,
- 821 milles litres de lait de brebis pour l'année 2008.

L'unité de production de Pélussin

Le projet d'une nouvelle unité de production à PELUSSIN se concrétise fin 1999.

Après 9 mois d'études et de consultations, le premier coup de pioche est donné en septembre 2000.

3 mois après la structure était en place, et le bâtiment est définitivement hors d'eau, d'air au printemps 2001.

4 mois durant se succèdent tuyauteurs, électriciens, peintres, frigoristes,.... Pour aboutir aux premiers essais industriels en octobre.

Finalement la première production est lancée le 22 octobre 2001.

Le choix de prestations de qualité en fait un bâtiment de référence : structure béton, carrelage collé à la résine, peinture anti-microbienne, ...

La partie Technique a bénéficiée des dernières innovations en termes de sécurité et d'hygiène mises en place par des entreprises de qualité.

L'accent a été mis sur la sécurité alimentaire : respect de la marche en avant des produits, traitement et suppression d'air des ateliers, automatisation des séquences de lavage,....

La protection contre le feu a été également une priorité : structure béton, bâtiment énergie séparée, murs coupe feu 2h.

La protection de l'environnement n'a pas été oubliée puisque la Fromagerie s'est dotée d'une station de traitement de ses eaux usées capable de traiter l'équivalent d'une ville de 9 600 habitants.

Une galerie de visite surplombant les différents ateliers a été créée afin de répondre à la curiosité de nombreux touristes et locaux.

Cette unité de production, d'une superficie de 10 000 m², a la capacité de produire 4 500 T de fromage / an et plus de 6 000 T /an avec les extensions prévues.

Une centaine de salariés y travaille.

Pour un investissement de plus de 13.5 Millions d'Euros, la Fromagerie GUILLOTEAU s'est donnée les moyens de son ambition.

✓ **A Belley**

C'est la deuxième unité de la Fromagerie GUILLOTEAU.

Ce site a été construit en 1988 et doublé en 1993. En 1999, une unité intégralement dédiée à la fabrication de fromages à pâte persillée (Bleu) a été ouverte.

Ces sites sont certifiés, comme toute l'entreprise, B.R.C.

Elle a transformé :

- 14,2 millions de litres de lait de vache pour l'année 2008.

Les atouts :

- 14 hâloirs + 5 sur le site « Bleu »
- Salle de conditionnement : l'emballage est automatisé à 90 %
- Mise en conformité de l'usine aux normes d'hygiène européenne par la création d'une salle blanche à l'emballage.

Elle fabrique les autres fromages de la gamme "Fromager d'Affinois" dont 50 % sont exportés.

- Le Pavé d'Affinois Léger,
- Le Pavé d'Affinois Plaisir,
- Le Pavé d'Affinois Bleu Onctueux,
- Le Brin,
- La Roche,
- Le Fromager d'Affinois,
- Le Fromager d'Affinois Léger,
- La Bûchette du Valromey,
- La Bûche d'Affinois,
- Le Pavé Crémeux
- Les Fromages Aromatisés (ail et fines herbes, poivre)

L'unité de Belley emploie 82 personnes.



LA FROMAGERIE GUILLOTEAU UNE REUSSITE QUI SE REMARQUE

1990

PRIX DE LA MUTATION TECHNOLOGIQUE

Décerné par la Ville de Rennes

1995

Certification ISO 9002

Décernée par l'AFAQ le 5/04/95

1996

Prix Français de la Qualité

Décerné par le Mouvement Français pour la Qualité (MFQ)

1998

Saveurs de l'année pour la Roche

Prix Saveur de l'année 1998

2000

Saveurs de l'année pour le Pavé pur chèvre

Prix Saveur de l'année 2000

2001

Certification ISO 9001

Décernée par l'AFAQ le 11/04/2001

2002

BRC British Retail Consortium

Pélussin & Belley

Décerné le 19/12/2002

2003

Prix du développement durable (Loire) DCF

Décerné le 02 juin 2003

LA GAMME GMS

AU RAYON COUPE

Parmi les spécialités piécées au lait de vache :

- Le **Pavé d'Affinois**, ce fromage de forte notoriété, UNIQUE car toujours onctueux, doux et frais même jeune, devient encore plus onctueux et crémeux en s'affinant.

- Le **Pavé d'Affinois Léger** : l'onctuosité à 9 % de matières grasses. Préparé à partir de la recette du Pavé, tendre et particulièrement onctueux pour un allégé. Il bénéficie de la notoriété de son grand frère en épousant directement la marque et les codes de reconnaissance.

- Le **Pavé d'Affinois Chèvre du Pilat** et le **Pavé d'Affinois Chèvre du Pilat Cendré** :

ces deux fromages à l'aspect si particulier vous feront découvrir de nouvelles sensations gourmandes. Typés et originaux, les Pavé d'Affinois Chèvre du Pilat sauront vous offrir leur fondant sans jamais être forts.

- Le **Brin 150 g**, un fromage à croûte mixte qui se remarque parmi les spécialités douces et crémeuses. Unique par sa forme et sa couleur, il présente une texture encore plus fondante.

- La **Roche**, fromage à pâte persillée doux et onctueux, est le premier piécé de type bleu fabriqué à partir de la technique de l'ultrafiltration. Se décline en 200 g ou 1 kg.

AU RAYON LIBRE-SERVICE

- Parmi les spécialités triple crème **Le Pavé d'Affinois Plaisir**, fondant et goûteux, sans jamais être ni trop fort ni trop salé, se fait remarquer.

- **Florette**, un fromage à pâte molle 100 % lait de chèvre, est un pur chèvre restant doux et fin en s'affinant, dans une texture très onctueuse.

- **Pavé d'Affinois Chèvre Onctueux** est un fromage fabriqué exclusivement avec le lait des chèvres du Parc Naturel Régional du Pilat. Sa croûte blanche et sa pâte tendre et fondante font de ce Pavé d'Affinois Pur Chèvre un fromage inimitable.

- **Le Brin**, sur sa déclinaison **220 g**, que le consommateur peut trouver au rayon libre-service. Son packaging, un film, étiqueté et placé dans un fond de boîte carton, protège le fromage et permet de transmettre aux consommateurs des informations sur les aspects nutritionnels du produit, en particulier les caractéristiques relatives au calcium.

- **La Roche**, dans son pack adapté au libre-service, toujours aussi doux et crémeux.

- **Le Pavé d'Affinois et le Pavé d'Affinois Léger** sont proposés au Libre Service depuis mai 2002. Conditionnés sous boîte carton protectrice, et dans le format familial de 250 g, ces fromages offrent aux clients du LS une nouvelle diversification.

- **Le Pavé d'Affinois Bleu Onctueux**, toute la finesse et le raffinement de Pavé d'Affinois dans une pâte persillée au lait de vache.

- **Les fromages aromatisés, ail et fines herbes ou poivre.** Spécialités pâtes molles aromatisées dans la masse. Premiers fromages affinés positionnés sur le segment des aromatisés.
- **Le Pavé d’Affinois Brebis.** Pavé d’Affinois associe la texture fine et crémeuse d’une pâte molle affinée, au goût affirmé du lait de brebis. Une fine croûte protège ce fromage de caractère et lui donne toute son originalité.
- **Le Pavé d’Affinois « au yaourt »**, le premier fromage ovale de la marque, avec 5% de yaourt. Toute la douceur de Pavé d’Affinois, toute la fraîcheur du yaourt.
- **Le Pavé d’Affinois Chèvre Doux au Yaourt** : il s’adresse à toute la famille : la typicité du lait de chèvre est adoucie par le yaourt pour offrir un fromage savoureux au cœur fondant et délicatement typé.

NOUVEAUTE 2009

- **Le Pavé d’Affinois Sélection Affiné à cœur.** Une recette gourmande et raffinée :
 - o L’allongement de la durée d’affinage donne au fromage une texture unique, crémeuse à souhait ;
 - o Une saveur finement typée.
- Des **Dés de fromage** frais, déclinés dans une version **au lait de chèvre** et une version **au lait de vache à la ciboulette**. Des saveurs fraîches et douces, au bon goût typé. Un ingrédient frais, facile à utiliser en salade ou à l’apéritif.

LA GAMME RHF

- **La Bûche du Pilat**, fromage à pâte molle, en bûche de 1 kg pour les collectivités.
- **La Bûchette du Valromey**, fromage au lait de mélange, particulièrement doux et onctueux.
- et les déclinaisons en **minis** (25 g) des recettes du Pavé d’Affinois Chèvre, du Pavé d’Affinois Brebis et de la Bûchette du Valromey.

LA GAMME CREMIER

- **Le Fromager d’Affinois Florette kg**, 100 % pur chèvre, 1 kg, 800 g.
- **Le Fromager d’Affinois Brebis**, 100 % pur brebis, 1 kg, 800 g.
- **Le Fromager d’Affinois**, un fromage très onctueux, 2 kg, 800 g.
- **Le Fromager d’Affinois Léger**, déclinaison allégée du Fromager d’Affinois en 1,5 kg.
- **Les Fromager d’Affinois ail & fines herbes, poivre**, fromages à pâte molle aromatisés dans la masse et en couverture (2 kg, 800 g).