Plan de transformation de la production du camembert

CAMEMBERT DE NORMANDIE
MOULÉ À LA LOUCHE
Gillot
250 g
AU LAIT CRU
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
Au lait cru

Ce projet fait partie des nominés à la première édition des Etoiles de l'Europe en Normandie : retrouvez ci-dessous la candidature en détails !

- **Structure bénéficiaire** : Gillot SAS
- **Fonds** : FEADER
- **Programmation** : 2014-2022

Résumé du projet

La décision d'investir dans une ligne de moulage automatisée de camembert de Normandie et une ligne de retourné a émergé de manière stratégique pour résoudre les défis critiques auxquels la fromagerie Gillot était confrontée.

- **Manque de manœuvre :** La fromagerie devait constamment faire face à un défi persistant lié au manque de mouleurs, entravant ainsi la capacité à répondre de manière efficace aux demandes croissantes des clients. Cette insuffisance de main-d’œuvre compromettait la flexibilité opérationnelle nécessaire pour soutenir la croissance de l'entreprise.
- **Pénibilité du travail :** Les postes de mouleur et de retourneur étaient caractérisés par leur exigence physique et la nécessité d'un savoir-faire spécifique. Cela contribuait non seulement à une pénibilité accrue du travail, mais également à une préoccupation constante pour la santé et le bien-être des employés.
- **Compétitivité de l'entreprise :** Dans un environnement concurrentiel, la fromagerie visait à augmenter ses capacités de production tout en maîtrisant ses coûts pour rester compétitive sur le marché. Un équilibre délicat entre qualité et rentabilité était essentiel pour assurer la pérennité de l'entreprise.

Pour résoudre ces problématiques, la fromagerie Gillot a investi dans une ligne de moulage automatisée de camembert de Normandie AOP et une ligne de retourné. La ligne de moulage, avec une capacité de 18 000 Camemberts de Normandie AOP par jour, équivalent à 16 mouleurs. Elle a été conçue en respectant deux prérequis :

d'une part, respecter scrupuleusement les critères de l'AOP camembert, notamment les 5 coups de louche espacés de 40 à 50 minutes, et d'autre part, garantir une qualité de produit équivalente à celle des camemberts moulés manuellement dans l'atelier.

Aujourd'hui, l'atelier automatisé fonctionne en complément de l'atelier manuel, capable quant à lui de mouler 16 000 camemberts par jour. La mise en place de cette ligne de moulage unique a nécessité un travail considérable en recherche et développement, impliquant une collaboration étroite entre l'équipe de la fromagerie Gillot et les techniciens de l'équipementier. La ligne a été modélisée et fabriquée sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques de la fromagerie. De nombreux tests ont été effectués avant la mise sur le marché des Camemberts en appellation, garantissant ainsi que le processus de moulage automatisé maintienne une qualité identique à celle obtenue manuellement.

En conclusion, cet investissement représente non seulement une réponse concrète aux problématiques initiales, mais illustre également l'engagement de la fromagerie Gillot envers l'innovation, la qualité, et la préservation du savoir-faire du camembert de Normandie.

Résultats

- Atelier de moulage opérationnel en juin en 2022, après plus de 6 mois d'essais et de calage.
- Ligne de retourne opérationnelle début 2022
- Qualité produit validé : Médaille pour notre camembert de Normandie AOP Moulé à la louche au Concours de Lyons en 2022 et Médaille d'Or 2023 au Mondial du fromage
- 4 114 000 camemberts vendus en 2023 provenant de l'atelier de moulage automatisée
- +8% pour les références de l'atelier de moulage 2022 vs 2023,
- 10 conducteurs (rices) de ligne, dotésce formation de fromagers renforcée - embauche de deux jeunes fromagères de formation en 2023.

Innovation, originalité et exemplarité

L'innovation principale de cette ligne est le procédé de moulage par 5 coups de louche. Ce procédé est traditionnellement réalisé manuellement par des fromagers expérimentés. Il est essentiel pour la qualité du camembert de Normandie, car il permet de répartir uniformément le caillé dans le moule sans le briser et en respectant la matière.

Le développement de cette ligne a nécessité un travail de co-développement entre les équipes de la fromagerie Gillot et l'équipementier. Les équipes de la fromagerie ont apporté leur expertise du procédé traditionnel de moulage, tandis que l'équipementier a apporté son savoirfaire en matière de robotique et d'automatisation. Les gestes des mouleurs manuels ont été observés et reproduits.

Par ailleurs, le process de fabrication reprend la même recette, le même lait et les mêmes temps technologiques.

Une ligne de moulage de camembert de Normandie nouvelle génération est née.

Impacts et retombées

Sur le territoire normand, le projet a permis de :

- Maintenir et créer des emplois : la fromagerie Gillot emploie plus de 200 personnes à Saint-Hilaire-de-Briouze, dans le département de l'Orne. Le projet de modernisation a permis de nouveaux emplois plus qualifiés et de pérenniser le savoir-faire fromagers de la fromagerie et du Camembert de Normandie AOP.
- Réduire l'impact environnemental : la ligne de moulage automatisée permet de réduire la consommation d'énergie et d'eau, ce qui contribue à la réduction de l'impact environnemental de l'entreprise par rapport à l'atelier de moulage à la main sur table précédent.
- Promouvoir le savoir-faire normand : la fromagerie Gillot est un acteur important de l'économie normande. Le projet de modernisation a permis de renforcer le rayonnement de la fromagerie et de promouvoir le savoir-faire normand : nombreux articles de presse dans la presse professionnelle et locale.

Dans son réseau, le projet a permis de :

Sécuriser les débouchés des producteurs de lait AOP et de renforcer les liens entre la fromagerie et ses producteurs.

- Partagerl'innovation:lafromagerieGillotestouverteàl'innovationetàlacollaboration. Le projet de modernisation a permis à la fromagerie de partager son innovation avec
- d'autres entreprises du secteur agroalimentaire, mais aussi dans le cadre d'un colloque fromager
- Une inauguration a été faite en octobre 2023 pour présenter l'ensemble des investissements du plan de modernisation à l'ensemble de notre réseau.

Il est difficile de quantifier les économies d'énergie et d'eau car nous avons augmenté de surface et investit dans de l'automatisation qui consomment de l'énergie.

Avenir du projet

Nous répondons aux sollicitations et avons prévu d'ouvrir la fromagerie au grans public sur des journées fléchées.

En savoir plus sur les Etoiles de l'Europe en Normandie :

Agriculture, Forêt, Filière équine