

Commercial de la fromagerie industrielle



Témoignage

Je suis commercial pour une entreprise qui est le leader français de la fabrication de fromage en portion individuelle.

Mon entreprise a créé plusieurs marques, connues et vendues dans le monde entier, dont la plupart sont considérées comme des fromages pour enfants : notamment la marque RIKIKI !

Ce sont des fromages à tartiner, qui plaisent parce que leur goût n'est pas très fort, et que les enfants peuvent les emmener partout avec eux grâce à l'emballage individuel, souvent ludique.

On travaille avec des éleveurs laitiers sur tout le territoire français : on collecte le lait, puis on le transforme dans nos usines pour fabriquer des fromages en portion individuelle.

On se fournit auprès de gros élevages dits "intensifs": une forme d'élevage qui vise à maximiser le rendement tout en minimisant les coûts. C'est idéal pour nos besoins et c'est moins cher.

On n'achète pas encore beaucoup de lait bio, parce que c'est trop cher, mais nous commençons à développer une gamme bio sur deux de nos produits.



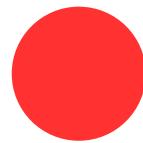
Je suis convaincu des qualités des fromages que nous produisons. Et justement, mon travail, c'est de présenter nos produits à de potentiels clients, de leur expliquer leurs qualités, et d'en vendre le plus possible.

On ne vend pas en direct aux cantines scolaires, mais à des grossistes, comme **Fresco**, ou à des supermarchés.

Je cherche à m'assurer que, dans les magasins, nos produits sont bien mis en valeur pour donner envie aux clients de les acheter.

Je travaille depuis très longtemps avec Fresco, je les connais bien : ils aiment bien nos produits qu'ils mettent bien en valeur dans leur catalogue. Ils expliquent bien aux responsables des cantines pourquoi nos fromages sont une bonne option pour leurs menus.





1

Notre fromagerie : un géant du fromage français



On ne devient pas le géant du fromage en France sans une stratégie bien pensée !

Pour baisser nos prix de vente au plus bas, et être distribués partout en France, nous avons fait des choix dans la sélection de nos fournisseurs et la distribution de nos produits.

Nous achetons du lait dans toute la France. En termes de quantité, c'est comme si nous achetions chaque année tout le lait produit dans le Département de l'Orge.

Nous sélectionnons les fermes avec soin : ce sont des fermes à la pointe de la technologie, avec beaucoup de vaches.

Nombre total d'éleveurs laitiers

50 000 France

2 200 Département de l'Orge

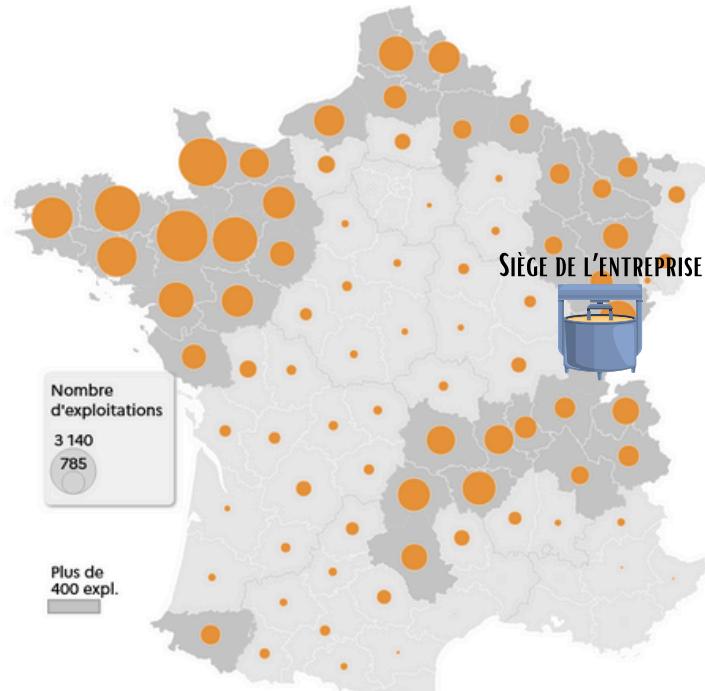


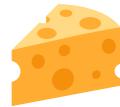
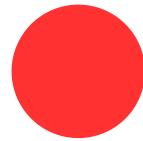
Figure 1 : Répartition des exploitations laitières par département en 2020

Source : Agreste, recensement agricole 2020

Nous avions plus de fournisseurs dans le Département de l'Orge auparavant, mais nous avons arrêté de travailler avec la majorité d'entre eux parce qu'ils ne produisaient pas assez de quantité, et voulaient vendre leur lait trop cher. De plus, il était peu efficace de multiplier les lieux de collecte du lait.

Aujourd'hui, nous ne travaillons qu'avec des éleveurs industriels qui vendent des grandes quantités de lait, à des prix moins chers. En achetant de grosses quantités d'un coup, il est possible de mieux négocier les prix, d'acheter le lait moins cher aux éleveurs et de réaliser plus de bénéfices. La plus grosse partie de notre approvisionnement vient de la Bretagne et du Jura, c'est là qu'il y a les plus grosses fermes.

Après avoir collecté le lait, la fabrication du fromage a lieu dans nos 6 usines, situées aux 4 coins de la France.



2

Des produits qui respectent les recommandations nutritionnelles

Toutes les cantines de France, et donc du département de l'Orge, doivent suivre des règles nutritionnelles, élaborées par des nutritionnistes-diététiciens. Ça s'appelle le plan alimentaire : ce document est un ensemble de structures de repas équilibrés, élaborées à l'avance, pour une durée de 20 repas successifs.

Il se présente sous la forme d'un tableau indiquant les jours et les différentes composantes du repas. C'est ensuite aux cuisinières et cuisiniers de choisir concrètement les aliments, dans chaque catégorie, qui composeront les repas.



Pour un bon équilibre, chaque repas compte au moins :

- Des légumes crus ou un fruit cru
- Une viande, un poisson, des œufs ou un produit source de protéines végétales
- Un féculent en entrée, en accompagnement ou en dessert (pâtes, riz, pain, ...)
- **Un produit laitier : fromage ou laitage**

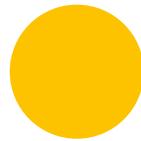
Exemple d'un plan alimentaire sur 1 semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée crudités	Entrée crudités	Entrée crudités	Entrée protidique	Entrée crudités
Boeuf	Volaille	Protéines végétales	Veau	Poisson
Légumes	Féculents	Féculents	Légumes	Féculents
Fromage >150mg calcium /portion	Produit / dessert laitier	Fromage >150mg calcium /portion	Fromage >150mg calcium /portion	Fromage >150mg calcium /portion
Dessert féculent	Dessert de fruits crus	Fruit cuit	Dessert de fruits crus	Fruit cuit



Pour une portion de 30g :

- **calcium = 180mg**
- **matières grasses = 5g**



Des produits sains et qui plaisent aux élèves

Le goût !

En 2023, l'Association de l'Alimentation Durable a mené une étude sur les cantines scolaires auprès de parents et enfants du CP au CM2. Cette enquête a montré que :

- la moitié des parents interrogés se disent insatisfaits ;
- la moitié des parents interrogé estiment que leurs enfants n'ont pas assez à manger ;
- 82% des élèves qui ne terminent pas leur repas indiquent que c'est parce qu'ils ne le trouvent pas bon.

Avec notre gamme de produits
RIKIKI : on propose des fromages
qui plaisent vraiment aux élèves !



Nos produits plaisent aux enfants car leur goût n'est pas très fort, ils sont faciles à tartiner, et à manger.

La santé !

Une des priorités de la fromagerie est aussi de veiller à la santé de nos consommateurs. C'est pourquoi nous respectons des normes de sécurité alimentaire strictes : comme ça, on est sûrs de proposer des produits sains !

Le lait que nous récoltons subit de nombreux contrôles de sécurité dès la collecte dans les fermes! Par exemple, nous réalisons systématiquement des tests microbiologiques* pour les matières premières laitières que nous utilisons.

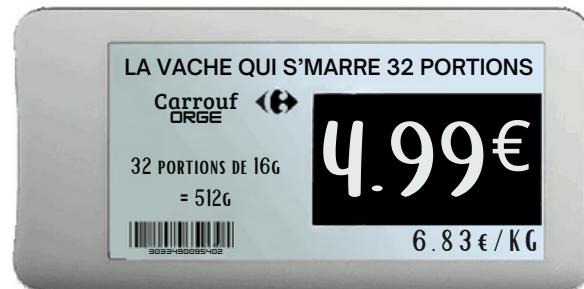
*tests effectués en laboratoire pour vérifier si les produits ont été contaminés par des micro-organismes (microbes, bactéries...) pouvant entraîner des maladies.



4

Un fromage moins cher que les autres fromages de vache

- Les budgets des cantines sont serrés et les chefs cuisiniers ont un budget limité pour préparer chaque menu.
- Nos fromages sont jusqu'à deux fois moins chers que d'autres fromages au lait de vache. Imbattable !



Proposer des produits alimentaires peu chers aux cantines scolaires permet à celles-ci de proposer des repas à prix abordables pour les familles. C'est important que la cantine soit accessible financièrement à tous les porte-monnaies !



5

Des fromages qui facilitent le travail des personnels de la cantine

Dans les cantines scolaires, les cuisiniers et cuisinières ont plusieurs contraintes à respecter :

- **Le temps** : ils doivent préparer de très grandes quantités de nourriture en un temps restreint. Ils n'ont souvent pas assez de temps, ni de personnel pour préparer uniquement des repas faits-maison, et ils doivent servir des préparation déjà prêtées

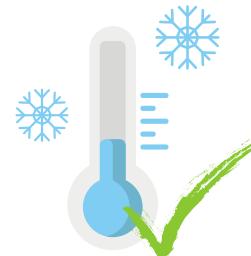
- **L'hygiène** : la gestion des règles d'hygiène prend beaucoup de temps.

Tous les jours, il faut nettoyer toute la cuisine avant et après le service. Il faut aussi nettoyer toutes les surfaces, tous les ustensiles qui sont en contact avec les aliments.

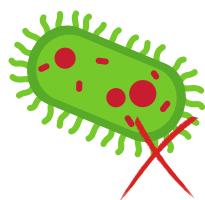
Nos fromages en sachet individuel présentent donc plusieurs atout pour la restauration scolaire :



Se conservent plus longtemps que des fromages frais



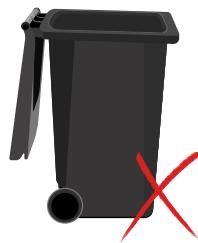
Règles d'hygiène moins strictes, notamment pour la température de conservation



Suppression de risque des agents pathogènes* liés au lait cru et aux fromages affinés



N'ont pas besoin d'être intégrés aux plats témoins**



Peuvent être resservis le lendemain si tout n'a pas été mangé, et donc n'ont pas besoin d'être jetés



Pas besoin de découpe, et du nettoyage associé

*pathogène = susceptible de provoquer une maladie

**plat témoin = échantillon représentatif des différents plats distribués à la cantine, mis à disposition des services officiels de contrôle

Commercial de la fromagerie industrielle



Prénom :

Age :

Loisir :

Mon métier

Je travaille pour une qui est le leader français de
 Mon métier est de vendre nos produits à par exemple,
 qui fournit les cantines. Pour fabriquer nos produits nous achetons du lait à des
 partout en France. Nous achetons en grande quantité car [\(témoignage\)](#)

A quel besoin est-ce que je réponds ?

- Les chefs cuisiniers des cantines doivent respecter les règles nutritionnelles et suivre un outil qui s'appelle le [\(doc 2\)](#)
- Les cuisiniers ont un temps pour tout préparer. Ils doivent respecter des règles très strictes pour éviter des risques pour la des enfants [\(doc 5\)](#).
- Le prix des repas à la cantine doit être pour toutes les familles [\(doc4\)](#)
- Au niveau du goût, souvent les élèves les repas servis à la cantine [\(doc 3\)](#).

Les avantages de mes produits

- Le prix de nos produits est vraiment Nous arrivons à proposer ces prix car [\(doc 1\)](#)
- Nos fromages plaisent aux élèves car [\(doc 3\)](#)
- Nos produits permettent de gagner du temps en cuisine car [\(doc 5\)](#)
- D'autres atouts (santé, hygiène) : [\(doc 2, 5\)](#)

Mon avis sur le menu

Y a-t-il des produits laitiers dans le menu ?

Oui Non

Commentaire :

Le menu respecte l'équilibre alimentaire

Oui Non

.....

Le menu plait-il aux élèves ?

Oui Non

.....

Le menu contient des produits déjà préparés

Oui Non

.....

Commercial de la fromagerie industrielle



Prénom :

Age :

Loisir :

Mon métier

- *Que fait mon entreprise ? Comment travaille-t-elle ? Quel est mon métier ?*
- *Qui sont mes clients ? Qui sont mes fournisseurs ?*

A quel besoin est-ce que je réponds ?

- *Quels sont les types de produits alimentaires que je vends aux cantines ?*
- *Qu'est-ce qui facilite le travail du chef de cuisine en achetant mes produits ?*

Les avantages de mes produits

- *Pourquoi mes produits sont-ils particulièrement adaptés ? Quels atouts pour les cantines ?*

Mon avis sur le menu

