

Annonce
Recherche d'un fournisseur
en Pays de la Loire



Ref. annonce : 20220407-01

Demandeur	Entreprise agroalimentaire
Savoir-faire recherché	Entreprise spécialisée dans la production de fromages Pour la fabrication de fromages à pâte filée et pâte fraîche à base de lait entier pasteurisé de vache
Type d'entreprises recherché	Entreprise de la filière de transformation du lait... (fromagerie traditionnelle ou industrielle, coopérative agricole de fromages, Laiterie ou Ferme d'élevage avec laboratoire de transformation, etc..)
Description détaillée de la recherche et de ses spécificités	<p>Entreprise spécialisée dans la production de fromages Pour la fabrication de fromages à pâte filée et pâte fraîche, à conditionner en saumure.</p> <p>Location de l'outil de production sans ou avec personnel. L'entreprise demandeuse peut mettre à disposition la machine spécifique (filatrice) nécessaire à la réalisation des fromages à pâte filée.</p> <p>Volumétrie : Démarrage à 2000 litres/semaine, ensuite montée en charge progressive au rythme de 2000 litres/semaine le mois M+1, puis encore 2000 litres/semaine le mois M+2, etc. jusqu'à 20000 litres/semaine.</p> <p>La production devra être organisée sur 2 jours consécutives par semaine.</p> <p>Surfaces spécifiques : Une pièce atelier à température positive régulée pour acidification du caillé à température ambiante jusqu'à +28°C. Une pièce atelier à température positive régulée pour pouvoir accueillir des bacs de salage et de maturation en saumure (10 bacs de 1m³ chacun). Une surface de 1m² est à prévoir dans la pièce de conditionnement (pour un bac de saumure de conditionnement).</p> <p>Besoin en stockage : Emballage : 12 à 15 palettes à réceptionner et à stocker (barquettes, cartons, étiquettes,...)</p> <p>Produits finis : stockage à température positive (4 à 5°C) de durée courte : minimum 4 palettes jusqu'au jour de l'enlèvement hebdomadaire.</p> <p>Approvisionnement en lait : Une source d'approvisionnement existe déjà si votre atelier se trouve en Mayenne.</p> <p>Toute proposition de se fournir en lait local sera considérée (lait de vache entier, de qualité sans OGM ou bio).</p> <p>Traitement de lait : Tous les fromages seront fabriqués à base de lait entier pasteurisé. Ecrémage partiel à des fins de standardisation (optionnel).</p> <p>Planning : Démarrage de la production 10 à 12 semaines après la conclusion de l'accord de principe.</p>
Contraintes particulières	Mise à disposition de l'outil de production (location) sans ou avec personnel.
Des indications sur les entreprises pouvant répondre à la demande ?	<p>Entreprise de la filière de transformation du lait... (fromagerie traditionnelle ou industrielle, coopérative agricole de fromages, Laiterie ou Ferme d'élevage avec laboratoire de transformation, etc..)</p> <p>Entreprise qui sous-exploite actuellement son outil de production.</p> <p align="right">Localisation régionale Taille des Entreprises cibles (TPE, PME) Partenariat à moyen terme envisageable</p> <p>Prescripteurs potentiels à qui partager l'annonce : cabinet comptable spécialisé en Agri/Agro</p>
Des entreprises à exclure de la recherche ?	Entreprises de type : ETI, grands groupes
Niveau de confidentialité	Entreprise anonyme
Contact pour le suivi de la demande :	Mise en relation par : Solutions & Co Anne PONTRUCHER - chargée de Mission « Solutions Se Fournir en Pays de la Loire » 06 43 79 10 37 - a.pontrucher@solutions-eco.fr