

Jean-Claude GUILLOTEAU - FI-FC 1979-1981 Lyon

« Je suis P.DG de la Fromagerie Guilloteau que j'ai créée et qui repose sur l'invention d'un fromage : le Pavé d'Affinois.

Ce fromage est le fruit d'un procédé technologique innovant – l'ultrafiltration – qui consiste à séparer mécaniquement les molécules contenues dans un liquide. Ce procédé fut inventé à la fin des années 60 par l'équipe du Professeur Maubois, directeur d'un laboratoire de recherche de l'INRA.

Il s'agit de faire du fromage, différemment, en utilisant une membrane d'ultrafiltration (application de la dialyse rénale).

Le lait est filtré à travers des membranes très fines pour le concentrer et évacuer l'eau (égouttage mécanique). On obtient un pré-fromage liquide qui n'a pas besoin d'être égoutté. L'eau, le lactose et les sels passent la membrane. Les molécules de matières grasses et les protéines, dont les protéines sériques, restent dans le fromage.

« Lorsque je m'y suis intéressé, aucune réalisation concrète n'avait encore produit un bon fromage avec ce procédé. Je me suis dit : je vais faire un bon fromage, différent des fromages existants. J'ai d'abord fait une étude de marché sur Grenoble. Ce que les fromagers de région m'ont dit : si c'est un bon produit et de la région, il se vendra. Nous sommes dans une région où il y a beaucoup de spécialités et où on consomme des spécialités locales.

La fromagerie est un métier de « gagne petit » avec des marges à 2% et une capacité d'autofinancement de 4 à 5%.

L'ultrafiltration, c'est comme une cocotte-minute. La composition du fromage n'est pas la même que dans un produit classique et le fromage est deux à quatre fois plus riche en calcium qu'un Brie ou qu'un Camembert.

Quand un produit marche bien tout le monde fait la même chose. Si j'avais fait quelque chose de facile, il y aurait eu un risque qu'il soit copié. J'ai donc fait un produit avec un gros contenu technologique pour écarter les petits et prendre de vitesse les gros ».

Les étapes clés du projet industriel

« Un de mes premiers stages au CESI, chez un fromager de St Félicien à Lyon, m'a permis de me rendre compte que, sans beaucoup de savoir-faire, on pouvait bien gagner sa vie. La technique de pasteurisation utilisée était bonne mais il n'y avait pas de nettoyage des instruments ensuite, donc une forte probabilité de re-contamination du fromage. D'ailleurs ses fromages ne passaient le contrôle sanitaire pour être vendu en suisse.

La conclusion que j'en ai tirée est que « Si quelqu'un qui ne connaît pas le métier s'en sort bien. Moi qui connais, je pourrais faire au moins aussi bien

Je me suis installé en 1981, dans une ferme à Crémieu, avec un fromage mis au point pendant mes stages au CESI. Je l'ai appelé « Pavé dauphinois » à cause de sa forme cubique.

J'ai lancé le 15 décembre 1981 ma première vente à Lyon. La première étape a été de réaliser un test commercial. J'ai été suivi par une société de marketing avec une stagiaire pour la livraison et la vente.

Après quatre mois de mise en vente, les résultats des tests étaient bons. J'ai donc cherché des moyens pour faire une unité de production industrielle. Je n'avais pas envie d'être artisan mais d'avoir une entreprise de taille moyenne (environ 20 personnes).

Ce n'est pas par hasard si j'ai choisi le département de la Loire. Au début 1982, ce département était sinistré par la fermeture des mines et le début de la désindustrialisation. De nombreuses aides étaient accordées pour la création d'emploi. Pour la construction d'un atelier relais, le département prêtait à des taux bonifiés et la commune se portait caution. Je devais juste trouver des crédits pour l'équipement.

La localisation était aussi intéressante pour se placer sur les marchés de Lyon – Grenoble – Saint Etienne. De plus dans notre travail, nous sommes obligés d'être sur les lieux de la matière première car le lait est une denrée périssable.

Fin 1982, on clôturait la 1^{ère} année avec une perte de 415 000 €. L'inauguration de la fromagerie a eu lieu en novembre 1983.

Aujourd'hui, le développement de l'entreprise a dépassé mon espérance avec 35 millions d'euros de chiffre d'affaire et 200 employés. J'ai en plus une unité de production à Belley pour l'export et la restauration hors domicile. »

La place du CESI dans le parcours d'un entrepreneur

« Sans le CESI, je n'aurais jamais été créateur d'entreprise. C'est au cours d'un stage au château de Goutelas que j'ai pris conscience que mon caractère affirmé pourrait plus me servir à devenir mon propre patron. J'avais quitté Danone après 16 ans d'ancienneté car je m'étais fâché avec mon patron.

A la sortie du CESI, on m'a proposé un poste d'ingénieur chez Senoble. Mais il n'y avait pas un gros encadrement et le poste était lourd. Le CESI m'a permis d'envisager la création de mon entreprise.

La 1^{ère} année enseignait les matières scientifiques et la 2^{ème} année des modules au choix comme les statistiques, le marketing, la comptabilité. Tout ça m'a donné la vue pour une création d'entreprise

Je voulais créer une entreprise où les gens marchent dans le même sens. Aujourd'hui l'entreprise propose un intéressement par trimestre et par atelier car les bénéfices ne sont pas le résultat de la personne. La prime d'intéressement est liée au travail.

Le CESI est arrivé à un tournant de ma vie que je n'aurais pas pris si je ne m'étais pas disputé avec mon directeur et aussi à un moment où je me remettait en question entre 38 et 40 ans.

Le CESI m'a donné des notions de gestion, de marketing et de management. Si on veut réussir il faut le vouloir.

J'ai préparé le concours en 3 ans et me suis fait payer la formation d'ingénieur par ce nouveau directeur.

Aujourd'hui, je dis à mes jeunes collègues qu'il ne faut pas avoir peur. Qu'est-ce que l'on risque ?

La création d'une entreprise donne beaucoup de satisfaction. On crée un produit et on met en place une bonne politique sociale et de la considération pour les bons travailleurs !»