



FROMAGERIE GUILLOTEAU



Copyright Lucie Debarbuat & Simon Lindbergh

LE SECTEUR

Activité : fabrication de fromages à pâte molle au lait de vache, chèvre et brebis

Code NAF : 1051C – fabrication de fromages

L'ENTREPRISE

Dirigeant : Jean-Claude Guilloteau

Autres implantations : Belley (01)

L'ACTIVITÉ

Produits :

une gamme de fromages au lait de vache, lait de chèvre, et lait de brebis

Marques déposées :

Pavé d'Affinois
Fromager d'Affinois

Clientèle :

grande distribution
restauration hors foyer
autres industriels

Zones de commercialisation :

France, Europe, Etats-Unis, Australie, Japon

514 217 5016

Chiffres clés

✔ **Effectif du site**
109

✔ **Effectif total**
179

✔ **Chiffre d'affaires**
40 Millions €

✔ **Chiffre d'affaires à l'export**
16 Millions €

✔ **Production annuelle**
transformation annuelle de :
 . 20 millions de litres de lait de vache
 . 3,5 millions de litres de lait de chèvre
 . 600 000 litres de lait de brebis.

Parc d'activités du Planil
42410 Pélussin

Tél. 04 74 87 53 00

Fax 04 74 87 53 19

E-mail :
guilloteau@guilloteau.fr

Sites web :
www.fromagerdaffinois.com



Les valeurs, l'engagement

Trois valeurs animent l'entreprise Guilloteau :

– la créativité : le socle du Pavé d’Affinois, né en 1983, s’est progressivement décliné (léger, chèvre) et la gamme s’est élargie.

– la recherche constante de qualité, qui s’exprime à travers un ensemble de protocoles de contrôle (contrôles microbiologiques, organoleptiques et nutritionnels). L’entreprise est certifiée BRC.

– le développement durable : née et installée au cœur du Parc Naturel Régional du Pilat, l’entreprise entend contribuer au développement des zones rurales, à travers ses implantations dans des petites villes proches de la montagne (Pélussin-42 et Belley-01).

FROMAGERIE GUILLOTEAU



LES SAVOIR-FAIRE

La Fromagerie Guilloteau est spécialisée dans la fabrication de fromages par ultrafiltration. Mise au point et développée par l’entreprise depuis ses origines, cette technologie permet d’obtenir des fromages particulièrement doux et onctueux et de mieux restituer les éléments nutritifs du lait (calcium, protéines, vitamines) par rapport aux fabrications classiques.

Ce savoir-faire est aujourd’hui développé sur une large gamme de fromages autour des marques Pavé d’Affinois en France et Fromager d’Affinois à l’étranger.

LA CERTIFICATION

BRC (British Retail Consortium)

LA POSITION SUR LE MARCHÉ

La Fromagerie Guilloteau commercialise ses produits dans différents circuits : la grande distribution, la restauration hors foyer, l’industrie agro-alimentaire. Elle a un rayonnement national et international.

