



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE

Nom entreprise : LES FRERES BERNARD

Chiffre d'Affaires (2019) :
/

Effectif (2020) : 36

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<https://lesfreresbernard.fr>

Contact: 03 21 87 00 97

antoine.bernard@fromagerie-
e-ste-godeleine.fr



LES FRERES BERNARD, fromagerie respectueuse des hommes et de l'environnement

CONTEXTE

Les Hauts-de-France comptent de nombreux fromages typiques, bien que peu connus hors de la région. La mimolette ou le maroilles font exception. Ils sont fabriqués à partir de lait de vache.

La fromagerie Sainte Godeline, créée en 1990, fabrique justement des fromages régionaux. Les frères Bernard sont depuis 2001 tous les deux à la tête de cette entreprise familiale, qui propose des produits traditionnels, comme la mimolette, mais aussi des créations originales, comme le pavé de Calais.

OBJECTIFS

- Utiliser exclusivement du lait de la Côte d'Opale.
- Soutenir les producteurs laitiers locaux.
- Encourager les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.
- Fournir des fromages artisanaux de qualité.
- Limiter le gaspillage alimentaire.



DÉMARCHE

Les parents des frères Bernard ont repris une ferme en 1982. Deux ans plus tard, leur fils aîné a créé leur premier fromage, produit à partir de la production des chèvres de la ferme. Après s'être formé sur le terrain pendant un an, en 1988, en rencontrant des fromagers de toute la France, il ouvre la fromagerie Sainte Godeline en 1990. L'objectif est de produire des nouveaux fromages régionaux avec des formes, des textures et des goûts inédits.

Son frère l'accompagne depuis 2001. La fromagerie continue de s'agrandir : ainsi, en 2018, une nouvelle unité de production, accessible aux visites guidées, est ouverte. Elle fait aussi office de lieu de vente, et propose en outre des produits régionaux variés (biscuits, vins...).

La fromagerie propose aujourd'hui dix fromages différents. Certains sont disponibles avec plusieurs goûts selon les saisons (ail des ours, truffe...).

La fromagerie veut valoriser les circuits courts. Ainsi, ses producteurs de lait sont situés à moins de dix kilomètres de l'atelier et en fournissent 2,5 millions de litres chaque année. Cela permet d'assurer la traçabilité et la qualité de la matière première, et de diminuer la consommation d'énergie pour le transport. La fromagerie souhaite offrir une rémunération correcte aux éleveurs, en échange d'un lait de qualité soumis à un cahier des charges précis. Le bien-être animal est notamment pris en compte.

Du côté humain, la fromagerie s'est équipée pour réduire la pénibilité (gestes répétitifs...).

Par ailleurs, l'entreprise souhaite limiter le gaspillage alimentaire. Cela passe par l'utilisation d'une machine pour le moulage : elle permet de réaliser l'opération plus vite avec une qualité constante, et ainsi de ne pas jeter de caillé à la fin du processus. De plus, elle commercialise à prix réduits des fromages avec un aspect ou une masse imparfaits. Enfin, en partenariat avec Too Good To Go, elle vend ses fromages qui ont atteint ou presque leur date de péremption.

Pour en savoir plus

https://www.facebook.com/pg/FromagerieFresBernard/about/?ref=page_internal

FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Travail avec une matière première de qualité.
- Savoir-faire fromager artisanal reconnu.
- Innovations et modernisation tout en conservant des méthodes traditionnelles.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Nombreux prix obtenus : médailles d'or et de bronze au Mondial du Fromage de Tours en 2018, trophée nouvel exportateur en 2014, trophées de la performance environnementale et de la dynamique commerciale en 2008...• Vente en France et à l'international, à la fois à la fromagerie et chez des distributeurs.	<ul style="list-style-type: none">• Valorisation et promotion des fromages de la Côte d'Opale en France comme à l'étranger.• Soutien aux producteurs laitiers locaux, en offrant une meilleure rémunération.• Mise en valeur de l'artisanat fromager.• Réduction du gaspillage alimentaire.

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.

