

TÉMOIGNAGE CLIENT

Sage, partenaire
en vitamines

Maison alain milliat a choisi Sage 100cloud
pour tracer son respect absolu
de la fraîcheur de ses produits



Inventif et passionné, Alain Milliat donne au jus de fruit ses lettres de noblesse. **Ses jus de dégustation aux 37 parfums ont séduit en vingt ans plus de 3 500 professionnels, restaurateurs, hôteliers et épicerie fines, et de plus en plus de particuliers.** Marie Coqblin est la directrice marketing de l'entreprise drômoise. *« Visionnaire, Alain Milliat prend le contre-pied de l'approche fonctionnelle du jus. Travaillant sur la sélection, la culture, le moment de la récolte et les conditions de transformation des fruits, il crée des jus uniques par leur couleur, leur texture et leur fraîcheur aromatique. Des fruits inaccessibles à l'industrie, protégés seulement par une légère pasteurisation, dans un total respect de leurs qualités organoleptiques. L'idée, c'est que lorsque l'on savoure un jus de dégustation Maison alain milliat, on puisse s'imaginer croquer dans un fruit. »*

Vigilant gardien des origines et de l'authenticité, Alain Milliat a choisi dès le départ de fonctionner selon les codes du bon vin. *« Par exemple, nous conditionnons nos jus dans des bouteilles en verre de belle facture, très différentes des briques très colorées proposées habituellement pour les jus de fruits. Autre analogie, nos jus sont associés à des variétés, des origines, un terroir. »*

Le positionnement de l'entreprise est la pause plaisir, le partage. *« En vingt ans, sans jamais varier de notre ligne de conduite, nous avons convaincus 3 500 clients, CHR et épicerie fines. Le succès se vérifie également à l'export, avec 48 pays qui font confiance aux jus de dégustation Maison alain milliat. »*

Entreprise
Maison alain milliat

Localisation
Valence (26)

Secteur d'activité
Jus de fruits

Solution
Sage 100cloud

Partenaire
Quadria



Le challenge

Pascal Domeyne, responsable des achats et de l'ordonnancement, a rejoint l'entreprise en 2013. « 2013 est également l'année de notre installation dans notre site de production actuel, à Valence. Sachant que Sage accompagne notre dynamique depuis 2008. **Ce que nous apprécions avec notre solution Sage, c'est son adaptation à notre métier et sa capacité à accompagner notre montée en puissance.** Par exemple, nous venons de déployer les informations de date de production et de date de durée minimale de vente résiduelle sur l'ensemble du stock. Cette fonction nous permet de garantir à nos clients la DLUO la plus éloignée possible en pratiquant de manière strictement contrôlée le principe FIFO pour 100 % de nos productions, indispensable à une gestion de millésimes. »

« Sage 100cloud est plus simple que de plus grosses solutions, plus facile à s'approprier pour nos opérateurs, et en même temps parfaitement adaptable aux contraintes agroalimentaires, comme la gestion de la DLUO ou la traçabilité. »

Pascal Domeyne – Maison alain milliat

La solution

La traçabilité à 100 % s'accompagne d'un contrôle qualité attentif. « **Lors de la préparation des commandes des clients professionnels, toute erreur ou tout écart avec la règle stricte du FIFO fait sonner le système** au moment du passage du carton devant le scanner asservi à l'ERP Sage. Nous avons déployé cette même logique de vérification des articles et du respect du FIFO après une adaptation pour nos clients particuliers, qui peuvent eux commander des bouteilles à l'unité. »

sage

Business Cloud

L'essentiel

La solution Sage pilote 100 % du système d'information des jus de dégustation Maison alain milliat : commerce, comptabilité, production et stocks. « Il n'y a que l'ordonnancement de la production qui lui échappe encore, mais nous travaillons en ce moment à intégrer le module GPAO pour disposer d'un ERP vraiment complet. La production est classiquement pilotée par lots, générés à partir des ordres de fabrication, qui contiennent l'information du millésime. Notre stock de 3 000 palettes étant géré par un prestataire extérieur, je m'appuie avec l'ensemble du service logistique sur le logiciel pour visualiser en temps réel la réalité du stock référence par référence, et bien sûr pour faire sortir les produits dans l'ordre des millésimes. Ce qui serait ingérable sans notre logiciel Sage. **Sage 100cloud est aussi le gardien de notre base recettes et composants, et bien sûr la bibliothèque de nos références.** »

« J'ai fait évoluer fortement notre site pour qu'il puisse dialoguer avec notre solution Sage. Notre système d'information est désormais unifié. »

Marie Coqblin – Maison alain milliat



alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

En savoir plus sur Maison alain milliat :
www.alain-milliat.com/fr

En savoir plus sur Quadria :
<http://www.quadria.fr/>

(Quadria)

Pour plus d'informations,
rendez-vous sur www.sage.com

La vision

Longtemps focalisée sur ses clients BtoB, l'entreprise a décidé de se donner les moyens de se développer directement vers les consommateurs. C'est un chantier prioritaire pour Marie Coqblin. « À mon arrivée dans l'entreprise, je me suis rapidement rendu compte que la configuration du site Internet existant était un handicap pour nos projets. J'ai fait évoluer fortement notre site pour qu'il puisse dialoguer avec notre solution Sage. Notre système d'information est désormais unifié. Les commandes clients en ligne déstockent en temps réel, pour éviter les mauvaises surprises, courantes dans l'organisation précédente. Et bien sûr, les factures sont désormais intégrées dans la comptabilité via l'ERP Sage, y compris pour les particuliers. »



© Sage 2019 Tout droit réservé. Société par Actions Simplifiée au capital de 6 750 000 € -
Siège social : 10 place de Belgique, 92250 La Garenne Colombes - 313 966 129 RCS Nanterre -
Les informations contenues dans ce document peuvent faire l'objet de modifications sans notification préalable.

sage
Business Cloud