

La Fromagerie DELIN : la réussite se sert sur un plateau

Dans le cadre des visites d'entreprise proposées par le Club Entreprendre, plus d'une vingtaine de chefs d'entreprise et d'élus du territoire ont participé à la visite de la Fromagerie DELIN à Gilly-lès-Cîteaux, dirigée par Philippe DELIN.



➤ LE FROMAGE : UNE HISTOIRE DE FAMILLE

La Fromagerie DELIN a vu le jour en 1969, lancée par Jacques et Jacqueline DELIN qui s'occupaient d'une fromagerie à Marsannay-la-Côte. Voulant créer leur entreprise, ils s'installent à Gilly-lès-Cîteaux et commercialisent du lait frais pasteurisé et du fromage blanc.

C'est à partir de 1980 que la Fromagerie DELIN se spécialise dans la fabrication du fromage à pâte molle et notamment le Brillat Savarin qui deviendra leur produit phare.

En 1990, Philippe DELIN, fils des fondateurs reprendra petit-à-petit les rennes de l'entreprise familiale et continuera à la faire prospérer.

La société connaîtra un fort développement, d'environ 15% par an, et devra s'agrandir pour répondre à la demande croissante, notamment à l'export pour le Canada et les Etats-Unis dans les années 2000. A cet effet, une nouvelle cloche sera créée pour permettre aux fromages de continuer à s'affiner durant le trajet en bateau.

Depuis 2005, l'histoire de la fromagerie est également rythmée par des rachats successifs d'autres structures : la fromagerie de Chevillon, la fromagerie de Nuits Saint Georges et celle de Juchy. Ces acquisitions lui permettront d'élargir sa gamme de produits avec des fromages à croûte lavée type époisses ainsi que des fromages fermiers (Brillat au lait cru et brie de Melun).

➤ LES PETITS PLATEAUX DANS LES GRANDS

C'est en 2010 que Philippe DELIN devra voir les choses en grand, face à l'explosion des ventes de ses fromages, avec la construction d'un nouveau bâtiment pour la fabrication de ceux-ci. Durant des années, il mettra en place des Process de fabrication, il cherchera un terrain pour y construire ses locaux, il se mettra en quête de financeurs pour finalement poser la première pierre de son édifice le 18 juillet 2013 à Gilly-lès-Cîteaux.

Les travaux dureront un an et le site de 4 000 m² sera opérationnel en octobre 2014.

Cette usine, répondant à toutes les normes sanitaires et sécuritaires, a été conçue de façon ultra-moderne sur le système de marche en avant et permettra de doubler la capacité de production. Un investissement de 8 100 000€.

Depuis, l'entreprise prospère toujours plus!

L'export représente aujourd'hui 48 à 50% de son chiffre d'affaire avec l'acquisition de nouveau marché comme l'Australie.

Il assoie ses fromages sur les plateaux européens avec un nouveau contrat avec la chaîne de magasins LIDL.

Avec 65 employés et un chiffre d'affaire de 12 500 000€ fin septembre, la Fromagerie DELIN est une entreprise qui a su conquérir le monde tout en restant très proche de ses valeurs et de ses fournisseurs de lait.

En effet, ce sont 10 producteurs de lait locaux qui l'approvisionnent, ainsi qu'une coopérative de crème dans la Meuse.

Les liens tissés depuis la création de la fromagerie sont gages d'un lait de qualité qui fera des produits irréprochables.

➤ 15 JOURS DE FABRICATION, 15 MINUTES POUR LE MANGER



Posé sur un plateau à côté d'un bon pain, les amateurs de ne font pas priés et le fromage disparaît plus vite qu'il n'en faut pour le dire.

Pourtant, il aura fallu 15 jours pour le fabriquer via différents étapes.

Le lait est collecté chaque jour chez les producteurs et acheminé vers la fromagerie. Une fois le camion déchargé et les matières premières stockées, commence le processus de fabrication du fromage.



La première étape est celle de la pasteurisation du lait à 72°C pour le débarrasser de toutes les bactéries. Le lait et la crème sont ensuite mélangés, acidifiés légèrement et emprésurés. Ils vont coagulés pendant 18h afin de donner une sorte de fromage blanc. La coagulation finie, les fromages sont moulés via un processus entièrement automatisé, cette étape devenant trop lourde à réaliser à la main aux vues des tonnes de fromage produits.

Une fois moulés, les fromages partent dans les salles d'égouttage où ils seront retournés 24h et 36h après.

Après avoir égouttés 48h, ils passent en phase de démoulage et de salage à 1% du poids du fromage. La proportion de sel est strictement calculée pour chaque fromage.

Les prochaines étapes sont le séchage et l'affinage qui durent 5 jours chacune. Le fromage s'affinera dans des caves modernes en deux temps avec une température et une hydrométrie différente.

Pour les produits destinés à l'export au Canada et aux Etats-Unis par transport maritime, l'affinage n'est pas réalisé en cave mais directement pendant le transport grâce aux emballages conçus et prévus à cet effet.

Les dernières phases sont l'emballage, soit sous film, soit dans des boîtes en bois filmée, et l'expédition. Chaque jours, près de 10 tonnes de fromage sont expédiés à travers le monde.

➤ IL EN FAUT POUR TOUS LES GOÛTS

En plus d'un produit de qualité, la Fromagerie DELIN a une autre force qui lui permet de croître : le goût de l'innovation et l'innovation des goûts. Et il y en a pour tous les palais !



En effet, en parallèle de son authentique Brillat Savarin, la fromagerie a développé une gamme de brillats aromatisés appelés Régals de Bourgogne. Que ce soit avec des parfums classiques (poivre, ail et fines herbes, son de moutarde...), avec l'incontournable raisin macéré au Marc de Bourgogne, avec des saveurs sucrées (papaye, cranberries, pain d'épice...) ou des produits plus prisés comme la truffe, le Régal se décline en fonction des demandes des clients.

Dernièrement, des recettes spéciales ont été testées comme le Régal piña colada (cocktail à base de rhum, de jus d'ananas et de lait de coco).

Sa gamme de fromage à croûte lavée permet de contenter tous les amateurs de fromage, ainsi que celle de fromages bio qui répond à une tendance grandissante de manger plus sainement.

➤ UN GRAND MERCI A ...

- Monsieur Philippe DELIN, Dirigeant de la Fromagerie DELIN pour son accueil et pour nous avoir consacré son temps à la découverte de son entreprise. Nous le remercions également pour l'organisation d'un moment convivial autour d'une dégustation de ses produits, de vins et de nectars. Chaque participant a pu repartir avec un échantillon de fromages bien garni!
- Nos adhérents et les élus du territoire Seine et Tilles pour leur présence et l'intérêt qu'ils ont porté à la visite.