

# Les outils de gestion de formulation

Recueil d'interviews

Enquête réalisée par ABT Informatique – Rédaction septembre 2006  
ABT INFORMATIQUE : 03.25.94.23.00 / bertrand.thuillier@wanadoo.fr  
www.abt-sensory-analysis.com

## Objectif de l'enquête

Dans le cadre du développement de la société ABT Informatique / Hamilton Grant en France, cette étude a pour objet de donner des indications sur la situation et les besoins du marché des outils de gestion de formulation, et par conséquent, sur la satisfaction des industriels de l'Agro-Alimentaire en France, face aux solutions actuellement disponibles.

## Présentation de l'étude

De par ces objectifs, il a été privilégié une représentation faible mais diversifiée des secteurs des industries Agro-Alimentaires en France.

20 sociétés ont été retenues au-delà d'un chiffre d'affaire de 20 millions d'euros et moins d'un milliard d'euros, représentant des activités nécessitant une gestion approfondie des formules. Les secteurs d'activité de ces sociétés sont les suivants :

- Biscuits
- Boulangeries
- Charcuteries
- Chocolatier
- Condiments
- Confiseries
- Jus de fruits
- Pâtes alimentaires
- Plats cuisinés
- Produits laitiers
- Surgelés.

Cette enquête s'est orientée autour de trois grands axes qui définiront ainsi :

- Les moyens mis en place pour gérer et développer les informations liées aux formulations dans chacune des sociétés interrogées
- Les avantages et les inconvénients de chacun des systèmes de gestion de formulations
- La satisfaction des utilisateurs, en matière de traitement de l'information.

Dans cette démarche, il nous a semblé utile de savoir si chacun des systèmes permettait :

- + une gestion globale et structurée des recettes (au niveau des ingrédients, des valeurs nutritionnelles, des coûts de production, des allergènes, etc.)
- + une uniformisation de méthodologie entre les différents départements, sites, usines, ...
- + une protection fiable du traitement des informations internes (pertes d'informations, erreurs de saisie)
- + une obtention rapide et simple de toutes les informations liées à un ingrédient ou à une formule spécifique (poids, coûts, valeurs nutritionnelles, allergènes, étiquetage, etc.) ?

Cette trame de questionnaire a été demandée téléphoniquement entre le 16 août et le 8 septembre 2006 aux personnes traitant de ces informations, à savoir, des chefs de projet R&D ou des responsables qualité, afin d'obtenir les réponses les plus complètes et les plus fiables possible.

## Répartition des logiciels utilisés pour la gestion de formulations

OFFICE de Microsoft ©	Développement Interne	RECIPE de Hamilton Grant ©	Autres systèmes*	Non-réponse	Total
5	4	4	4	3	<b>20</b>

\* : Ont été regroupés dans cette catégorie les quatre autres logiciels cités : SAP©, Globalscreen©, Interspec©, Bestmix©

On peut noter la légère prépondérance d'utilisation d'OFFICE© regroupant essentiellement Access© et Excel©, même pour des sociétés dont les chiffres d'affaires sont pour la plupart supérieurs à 100 millions d'euros.

## Avantages cités selon chacune des solutions adoptées

Quels sont les avantages liés à chacun des systèmes de gestion ? *
<b>Utilisateurs Microsoft Office©</b>
Facilité de gestion Bonne traçabilité Pas d'inconvénient Assez rapide et clair Pratique et simple
<b>Utilisateurs Développement Interne</b>
Simulation avec calcul immédiat de l'impact Pas d'inconvénient Meilleure adaptation aux besoins de la société
<b>Utilisateurs RECIPE©</b>
Facile d'utilisation Répond assez bien aux attentes Pratique et simple Facilité pour créer et visionner ingrédients et formules Tous les problèmes rencontrés lors de la mise en place ont été résolus Pratique pour calculer des pertes en éléments volatils Outil complet Pratique pour élaborer des fiches techniques Rapidité pour la création d'ingrédient et recettes Rapidité d'affichage des informations sur les ingrédients et les formules
<b>Utilisateurs autres logiciels</b>
Gestion intégrale du cycle des produits Offre des résultats analytiques sur les valeurs nutritionnelles des produits très rapidement et simplement Gère la totalité du cycle de production, de la conception à la fabrication Tri-Sélection pratique Simple et accessible à tous les départements/secteurs Adaptation rapide

\* : Les points cités sont les transcriptions brutes, reclassées, des commentaires notés sans suggestion auprès des personnes interrogées.

## Inconvénients cités selon chacune des solutions adoptées

Quels sont les inconvénients liés à chacun des systèmes de gestion ? *
<b>Utilisateurs Microsoft Office©</b>
Mauvaises communications entre les différents sites Manque d'automatisation au niveau des calculs des coûts Beaucoup trop de saisies Problème de maîtrise du logiciel Access© Pertes de données possibles Risques d'erreurs de saisies Très fastidieux pour effectuer des mises à jour de recettes Peu convivial
<b>Utilisateurs Développement Interne</b>
Ne gère pas les agents allergisants, les coûts, les valeurs nutritionnelles Pas de visualisation complète de toutes les informations liées aux ingrédients Problème de collecte d'informations Pas de suivi informatisé du développement de produits Ne tient pas compte des évolutions et des mises à jour des recettes
<b>Utilisateurs RECIPE©</b>
Manque de souplesse dans la gestion des coûts de Main d'Oeuvre Problème d'importation / exportation de données Problème d'affichage de l'intégralité des informations liées aux ingrédients dans l'arborescence des recettes Quelques bugs sans impact Non généralisation de la définition des règles d'étiquetage pour chacune des langues, lors de l'impression
<b>Utilisateurs autres logiciels</b>
Difficulté d'adaptation Paramétrage trop complexe (effectué par le service informatique) Problème de gestion de petites quantités Beaucoup de saisie, peu d'automatisation dans les tâches Ne gère pas le conditionnement matière Manque d'automatisation au niveau des calculs des coûts

\* : Les points cités sont les transcriptions brutes, reclassées, des commentaires notés sans suggestion auprès des personnes interrogées.

## Fonctionnalités et satisfaction pour chacune des solutions

Votre système vous offre-t-il ? :									
Microsoft Office		Dvlp Interne		RECIPE		autres logiciels		TOTAL*	
OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON
Une gestion globale et structurée des recettes.								8	9
1	4	1	3	3	1	3	1		
Une méthodologie unique entre les différents départements.								8	9
2	3	2	2	3	1	1	3		
Une communication fluide entre les différents départements.								13	4
2	3	4	0	4	0	3	1		
Une protection fiable du traitement des informations internes.								12	5
2	3	3	1	4	0	3	1		
Un accès rapide et simple à toutes les informations liées à un ingrédient ou à une formule spécifique.								10	7
3	2	0	4	3	1	4	0		

\* : Le total est égal à 17 en raison de 3 non-réponses

On peut observer un relativement faible taux de satisfaction face aux outils actuellement utilisés, particulièrement lié aux outils les plus présents dans notre enquête, à savoir, les outils Microsoft®, sans doute pas, par leur qualité intrinsèque, mais sans doute par une mauvaise adaptation de ces outils personnels à ces fonctions.

En effet, il apparaît un besoin important de fonctions nécessitant une harmonisation et une cohérence générale des informations entre les services, ainsi qu'une bonne communication, et une sécurité sans faille.

Egalement, avec un peu de surprise, nous pouvons noter une performance assez faible des outils développés en interne, en particulier, sur la gestion globale et structurée des recettes. Cela peut-être en effet un peu étonnant pour des produits développés sur mesure, mais la raison est sans doute la faible évolutivité de ces outils, notée dans les points précédents. Egalement, on peut noter une réelle insatisfaction dans l'accès aux informations, développements en réalité assez délicats dans des outils, souvent moins flexibles et moins paramétrables que des logiciels du marché.

*Remerciements* : Nous tenons enfin à adresser nos sincères remerciements aux personnes qui ont bien voulu répondre à nos questions, pour permettre la constitution de ce document.