

Supply Chain

by Agrostar

n° 2 - janvier 2003

LE SYSTÈME D'INFORMATION DE LA SUPPLY CHAIN ALIMENTAIRE

ÉDITO



En ce début d'année, pour le second numéro de Supply Chain by Agrostar, nous mettons en avant le secteur de la Restauration Hors Domicile.

Ce secteur, qui représente près de 20% de la distribution alimentaire française, exige la mise en œuvre de moyens logistiques et informatiques performants compte tenu de ses fortes contraintes en matière de taux de service.

Nous continuerons à vous faire découvrir dans les prochains numéros les savoir-faire étendus et les capacités d'adaptation de l'équipe d'Agrostar. Meilleurs vœux et bonne lecture !

Serge Capitaine
Président d'Agrostar

La direction et le personnel d'Agrostar vous adressent tous leurs vœux de réussite pour la nouvelle année !



AGROSTAR
Food • Supply Chain • System Solutions



ACTUALITÉ

Décidez vite et bien !

RÉPONSES LOGISTIQUES

LOGIREST

la solution au service de la Restauration Hors Domicile

GRAND TÉMOIN

DISTRIREST

le logisticien de confiance de QUICK, PIZZA HUT, KFC, LUNCH GARDEN...

PAROLES D'EXPERTS

Le profil du Supply Chain Manager dans le secteur alimentaire

L'AGENDA

vos prochains rendez-vous

Décidez vite et bien !

Agrostar prépare pour 2003 son offre Système d'Information Décisionnelle construite autour d'une expérience interne significative et d'une relation étroite basée sur la collaboration avec les clients du groupe Stef-TFE.

En observant la recombinaison des schémas européens et mondiaux d'approvisionnement et de logistique, on peut constater que les producteurs et distributeurs du marché alimentaire ont des difficultés à appréhender de façon claire leur environnement : **"Les prises de décisions stratégiques ou opérationnelles sont de plus en plus complexes, les paramètres de plus en plus nombreux, les délais de réaction de plus en plus courts"** précise Yann Morin, Responsable SI décisionnel.

Dans cette logique, Agrostar a développé depuis quatre ans une expérience significative dans la construction d'un **système décisionnel complet, dédié à la Supply Chain Event Management**. Ce système décisionnel baptisé **"InfoManager"**, compte aujourd'hui **1000 utilisateurs**, dans tous les métiers du transport, de la prestation logistique et des échanges d'informations associés. L'outil est construit sur un entrepôt de données

recevant une copie de chaque événement métier extrait des systèmes opérants de l'entreprise (TMS : transport, WMS : logistique, OMS : gestion commerciale, etc.) Par ailleurs, il fournit sur Internet, les tableaux de bord, cubes d'analyse et outils d'aide à la décision nécessaires aux décideurs pour accroître leur visibilité sur toute la chaîne.

Cette offre est articulée autour des trois degrés d'urgence d'un processus de décision :

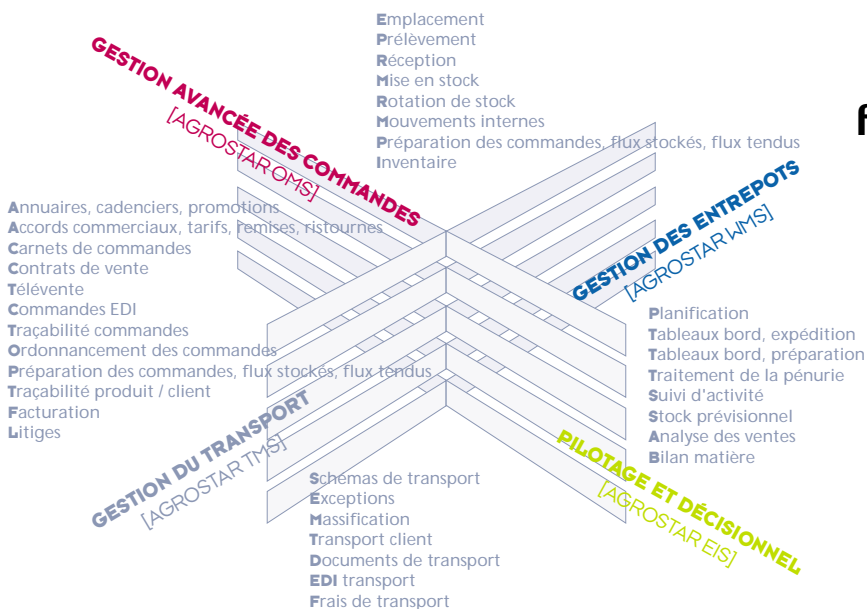
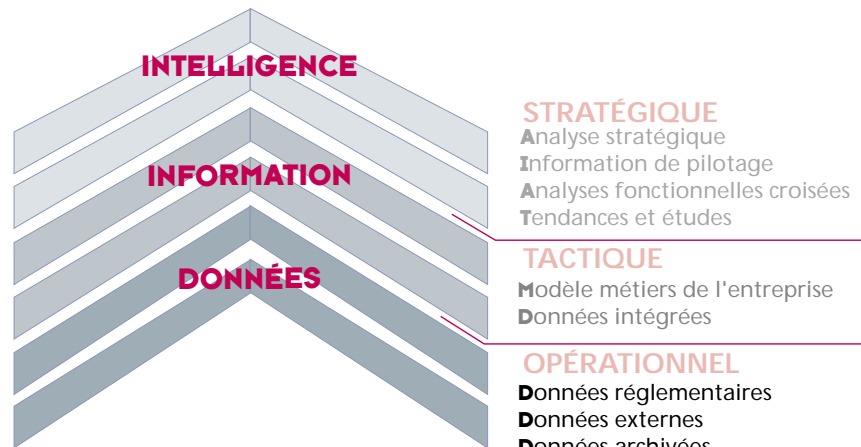
- le **stratégique** avec les systèmes de reporting pour connaître et mesurer son activité de manière récurrente (requêteur et bases de données, historiques),
- le **tactique** avec les systèmes analytiques pour anticiper et



modéliser des phénomènes. (cubes, datamining, système de prévisions).

- l'**opérationnel**, enfin, avec les systèmes **événementiels** répondant à une logique d'aide à la décision en temps réel et à la gestion de crise.

Agrostar sait ainsi répondre précisément aux exigences de ses clients en déclinant rapidement **une démarche collaborative de fourniture d'outils décisionnels**.



AGROSTAR, le système d'information de la supply chain alimentaire

Agrostar APPLICATIONS est la solution métier dédiée à la Supply Chain Alimentaire qui intègre toutes les contraintes des denrées périssables. Cette solution assure, par ailleurs, une synergie parfaite et en temps réel entre les fonctions commerciales, logistiques et industrielles, véritable clé de succès pour l'efficacité de toute la logistique globale de l'entreprise.

RÉPONSES

LOGISTIQUES



LOGIREST, la solution au service de la Restauration Hors Domicile

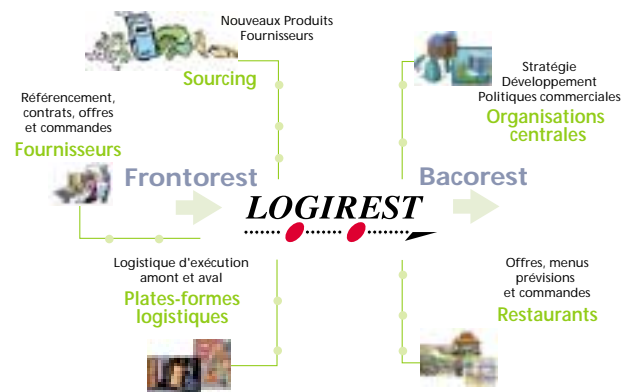
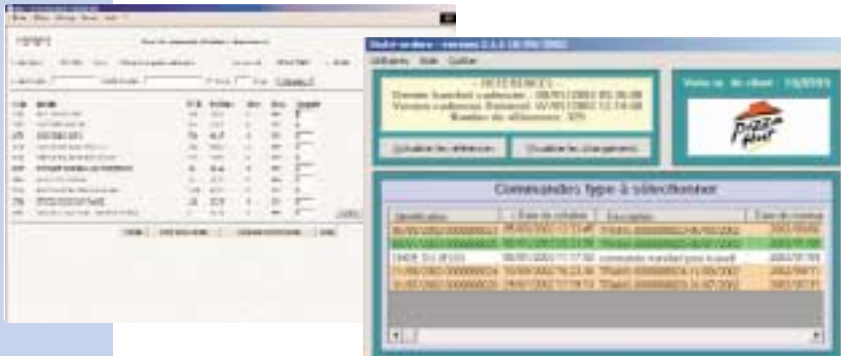
LOGIREST est une place de marché privative au service de la Restauration Hors Domicile (RHD) qui relie tous les membres d'une même collectivité, géographiquement dispersés. Au sein de cette place de marché, les flux d'informations et les flux physiques sont synchronisés. Le système d'information doit donc intégrer ces flux avec les clients et les

fournisseurs ; il doit également contrôler en permanence la productivité ainsi que la qualité ; enfin, il assure la traçabilité complète des produits depuis le fournisseur jusqu'au restaurateur. La suite LOGIREST est constituée de trois environnements distincts : le noyau, LOGIREST, au cœur du processus, organise et pilote les flux, FRONTREST

est l'espace extranet d'échanges avec les fournisseurs. Enfin, BACOREST gère la relation avec le restaurant.

Cette place de marché privative constitue le "One Shop Shopping" pour le restaurant et permet à une organisation de piloter "les 24 heures chrono du menu".

Ce sont plus de 25 000 lignes de commandes traitées quotidiennement, pour plus de 1 000 restaurants en Europe et un tonnage supérieur à 150 000 t. ! Parmi les chaînes de restauration figurent des références telles que QUICK, PIZZA HUT, KFC, ...
Contact : Jean-Joseph BECKER, 02 97 81 49 01



GRAND TÉMOIN

DISTRIREST, le logisticien de confiance de QUICK, PIZZA HUT, KFC, LUNCH GARDEN, ...

Contexte

Le marché de la restauration commerciale est très connu à travers ses marques commerciales et leur marketing tous azimuts (QUICK, Mac DONALD, PIZZA HUT, KFC, ...). Par sa forte exposition au marché, le moindre dérapage peut entraîner des conséquences économiques lourdes qu'il faut savoir éviter en ne retenant que des solutions éprouvées. Par ailleurs, les attentes en terme de qualité, de sécurité et les contraintes du métier sont très fortes. Les livraisons se font sur rendez-vous dans des créneaux horaires étroits définis par chaque restaurant ; l'activité nécessite de stocker en tri-température (ambiante, frais et surgelé) et de livrer en bi-température, les contrôles qualité et les normes sont toujours plus exigeants et complexes ...

Démarche

Pour permettre aux chaînes de restauration de se recentrer sur leur métier de restaurateur et leur apporter une qualité de services optimale, DISTRIREST a développé une offre de service capable d'assurer l'intégralité des prestations, depuis la gestion commerciale en liaison avec les centrales d'achat, jusqu'à la livraison des restaurants en passant par le stockage et la préparation de commande. Pour cela, DISTRIREST s'est appuyé sur la solution LOGIREST développée historiquement par Axe Information, aujourd'hui filiale d'Agrostar. Cette solution LOGIREST a permis de mettre en relation les centrales d'achat et les restaurants de façon synchronisée, et ainsi, de contribuer à l'efficacité de toute la chaîne.



Jacques LEMAISTRE
Directeur Général
DISTRIREST



Les résultats obtenus

- Un taux de service supérieur à 99%
- Sécurité et traçabilité assurées
- Un prix unique logistique exprimé en €/tonne pour tous les produits traités
- Maîtrise de la marge commerciale des produits gérés
- Un retour sur investissement en moins de 36 mois

Le profil du Supply Chain Manager dans le secteur alimentaire

Si l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement dépend de la qualité des interfaces entre les acteurs, elle dépend plus encore du pilotage des flux qui la composent.

Les industriels, les prestataires, les distributeurs ont besoin de piloter rigoureusement leurs flux alimentaires.

Pour leur gestion propre, pour leur coopération et dialogue avec l'amont / l'aval, les flux tendus l'exigent, les flux frais l'imposent !

L'organisation d'un tel pilotage commence avec le profil du pilote : le profil du supply chain manager. La réponse à cette exigence s'est faite généralement par un apprentissage sur le tas. Aujourd'hui il faut aller plus loin. Les entreprises souhaitent accueillir de nouveaux candidats déjà préparés et initiés à cette responsabilité.

Pour cela elles nous interpellent : faire évoluer un technicien de la production vers ce type de pilotage du produit fini ne suffit plus.

Demander à un technicien du transport de migrer vers le pilotage / ordonnancement n'est pas non plus une garantie.

Du BTS à l'ingénieur, les écoles doivent désormais prendre à leur compte cette exigence nouvelle et par une émancipation véritable de cette fonction elles contribueront à :

- la compétitivité de toute la Supply

Chain agroalimentaire,
- une clarification du périmètre réservé au pilotage,
- éclairer les élèves sur ce qui les attend,
- clarifier l'expression de l'offre et de la demande dans les recrutements.
Les conditions sont réunies pour une telle évolution.

Émanciper et reconnaître le profil de pilotage des flux alimentaires.

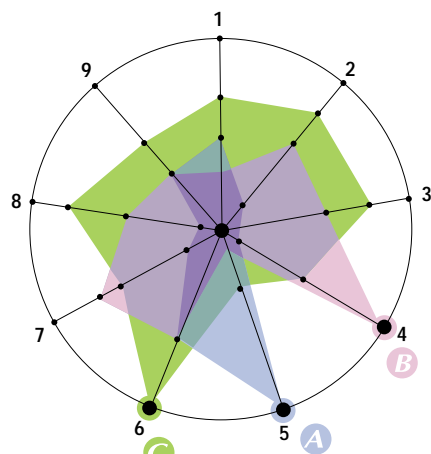
La France a la chance d'offrir une densité rare en Europe d'industriels, de prestataires, de distributeurs et enfin d'écoles et centres de formation.

Le moment est venu d'exprimer fortement le profil du supply chain manager flux en réunissant de manière cohérente les aspects de :

- méthode / codification (point 1)
- prévision - planification (point 2)
- accords commerciaux (point 3)
- gestion des stocks datés / tracés (point 6)
- communication horizontale (point 8)

Les entreprises à tous les niveaux de la Supply Chain alimentaire sont demandeuses d'une telle évolution ; par ailleurs, les jeunes en formation souhaitent être éclairés sur les offres de ce profil. Les formateurs

doivent en prendre l'initiative ! Les entreprises sauront apporter leur expérience et donc une contribution concrète à ce progrès. Ces mêmes entreprises peuvent aisément apporter les stages pratiques qui viendront illustrer les aspects théoriques acquis dans les cours.



Profils
A production
B transport
C pilotage flux

Déficit fort avec C
1-2-3-6-8 à renforcer
1-2-3-6-8 à émanciper

C'est la Supply Chain alimentaire dans sa globalité qui saura profiter d'une telle avancée.

Enfin, ce n'est pas rêver que d'imaginer qu'un pilote des flux alimentaires soit préparé à passer de la production à la logistique, de la logistique à la distribution et inversement.

Lucien Pouèdras
Consultant flux alimentaires

Situation comparative des 3 profils : Production (A) - Transport (B) - Pilotage des Flux (C)

Grille	PROFILS			COMPÉTENCE / FORMATION
	A	B	C	
1	5	3	7	méthode - codification - produits - conditionnements
2	2	6	8	prévision - planification - anticipation
3	1	6	8	accords commerciaux - taux de service
4	1	10	5	transports - manutention - préparation de commandes ressources humaines
5	10	1	3	fabrication - rendements matière
6	6	6	10	gestion stocks - datés - tracés - déclassements
7	2	7	6	économie - coûts - budgets
8	1	5	8	communication horizontale - fabr / com / logistique
9	4	4	6	technologie - info

janvier 2003
Directeur de la publication :
Serge Capitaine
Rédaction Anne Jan-Lucas
Conception graphique Agence Réseaux
Crédit photos
Agrostar, Agence Réseaux

735, rue Jacques Ange Gabriel
56850 CAUDAN
Tél : 02 97 81 67 22
Fax : 02 97 81 45 75
www.agrostar.fr
g_contact@agrostar.fr

AGROSTAR
Food • Supply Chain • System Solutions

CFIA

À Rennes
du 11 au 13 mars 2003
stand 5AD075

SITL

Au CNIT La Défense
du 26 au 28 mars 2003

SEAFOOD

À Bruxelles
Avril 2003

Contacts

anne.jan_lucas@agrostar.fr