



L'
ATELIER
DES
affineurs

VOS FROMAGES
À FAÇON
DEPUIS 1974

Affineurs de fromages
à (votre) façon...

Proposez des fromages à (votre) façon



Vos clients attendent une offre de plus en plus large...

Parce qu'ils voyagent, parce qu'ils sont avides de découvertes, parce qu'ils veulent surprendre leurs convives, parce que le fromage se consomme différemment... En 20 ans, les crémiers-fromagers ont vu leur gamme passer de 50 à 100/150 variétés.



Et pourtant, la hausse des coûts de transport, vous impose de regrouper vos achats...

Si par le passé, s'approvisionner en petites quantités, directement depuis le producteur, était réalisable, les crémiers-fromagers sont désormais confrontés à des minima optimisés pour un volume à la palette.

Mais le simple groupage ne permet pas de vous différencier...

L'approvisionnement exclusif auprès de votre grossiste local rapproche votre offre de celle de votre voisin...





L'Atelier
des Affineurs,
vous approvisionne
à (votre)
façon

**Alors ?
Comment se différencier
de vos collègues-concurrents ?**

A l'Atelier des Affineurs, nous croyons à la **mutualisation des approvisionnements**, mais surtout à la **personnalisation des fromages par le travail de l'affinage**.

Cette étape de façonnage, souvent oubliée ou délaissée, permet une offre gustative signée et différenciante !

- Plus de 250 variétés
- Une équipe de 15 "pro"
- Un atelier de 600m²
- 5 caves d'affinage en briques rouges
- Affinage à la main, sur planches bois et paillons



Même
les étiquettes
peuvent être
à (votre)
façon

Si vous le souhaitez,
nous pouvons vous accompagner
dans **la diffusion de votre propre marque !**

Proposez des fromages avec votre signature
et renforcez la personnalisation de votre gamme
pour fidéliser votre clientèle.

Avoir votre logo, vos étiquettes, vos sacs,
vos recettes, vos flyers... c'est possible !





L'
ATELIER
DES
affineurs

VOS FROMAGES
À FAÇON
DEPUIS 1974

Vendez
des fromages
qui vous
différencient de
vos concurrents

L'Atelier des Affineurs, c'est :

- ☛ **Une recherche continue** de producteurs engagés & innovants
- ☛ **Une garantie de fromages** issus de productions sanitaires maîtrisées et sous agrément
- ☛ **Un accès à une offre large**, saisonnière et différenciante pour vos clients
- ☛ **Un atelier conçu et exploité par des Affineurs de Métier** au service de l'Affinage des Fromages
- ☛ **Un travail des fromages à la main**, à façon, donc personnalisable !
- ☛ **Un colisage sur-mesure**, optimisé, pour moins d'emballage, donc moins de déchets...
- ☛ **Des commandes selon vos besoins** (sans minima par variété), et non suivant le conditionnement
- ☛ **Une équipe à votre écoute** pour échanger et partager des conseils et des idées pour développer vos ventes



L'
ATELIER
DES
affineurs

VOS FROMAGES
À FAÇON
DEPUIS 1974

Notre équipe
est à votre écoute



du lundi au vendredi
8h30-13h00
14h30-17h30



5, rue Albert Lavocat
62200 Boulogne-sur-Mer - FRANCE



T. +33 (0)3 21 31 11 22



info@fromager-affineur.com



www.fromager-affineur.com

