



Séminaire

## Le no-code : game-changer du numérique agricole ?

A-t-on encore besoin de développeurs pour innover dans l'Agtech ?

Jeudi 13 avril 2023  
à l'Institut Agro Montpellier



BORDEAUX  
SCIENCES  
AGRO



L'INSTITUT  
agro Montpellier



# Un pressoir entièrement géré par le No-Code

" J'ai recréé mon ERP Excel des vendanges en application web et mobile TimeTonic en 6 jours "



# Contexte

## CAROLINE

Gestion de projet système d'information

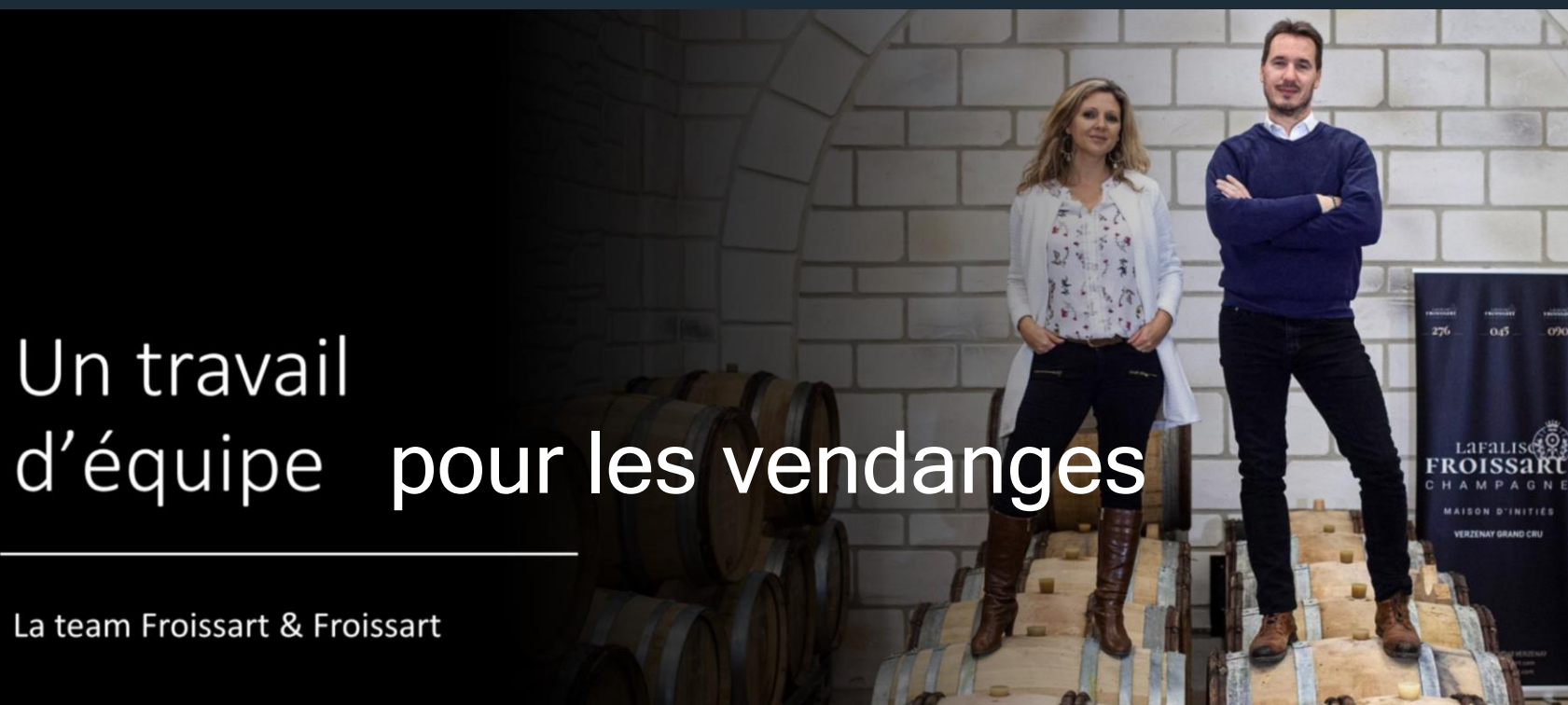
=> Aide les métiers pour mettre en place ou créer leur logiciel.



## PAUL

Vigneron

=> Travaille de la vigne au Champagne



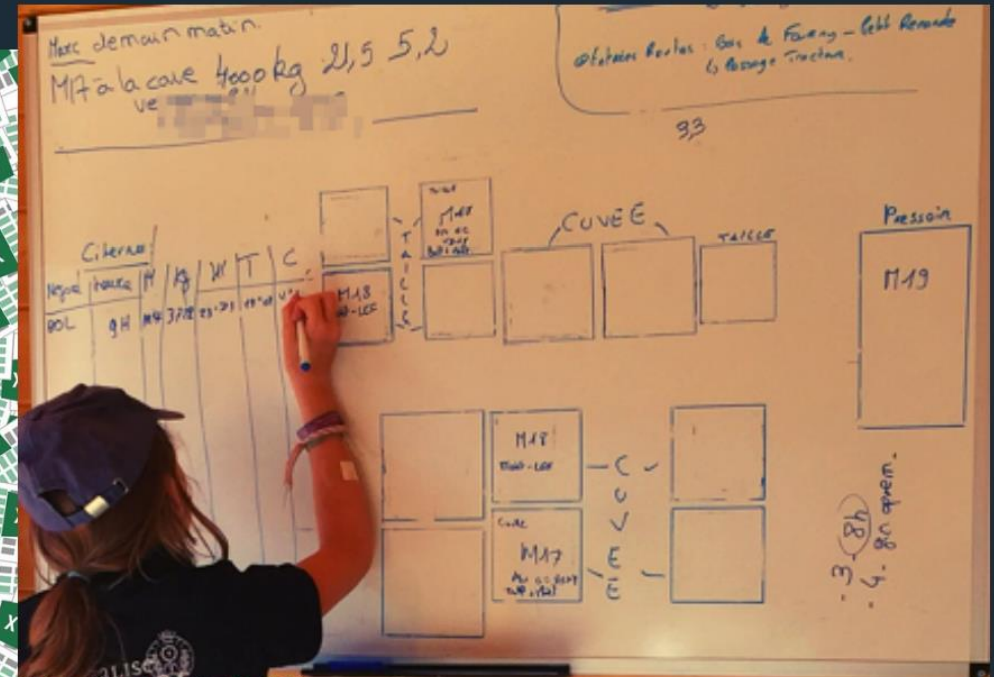
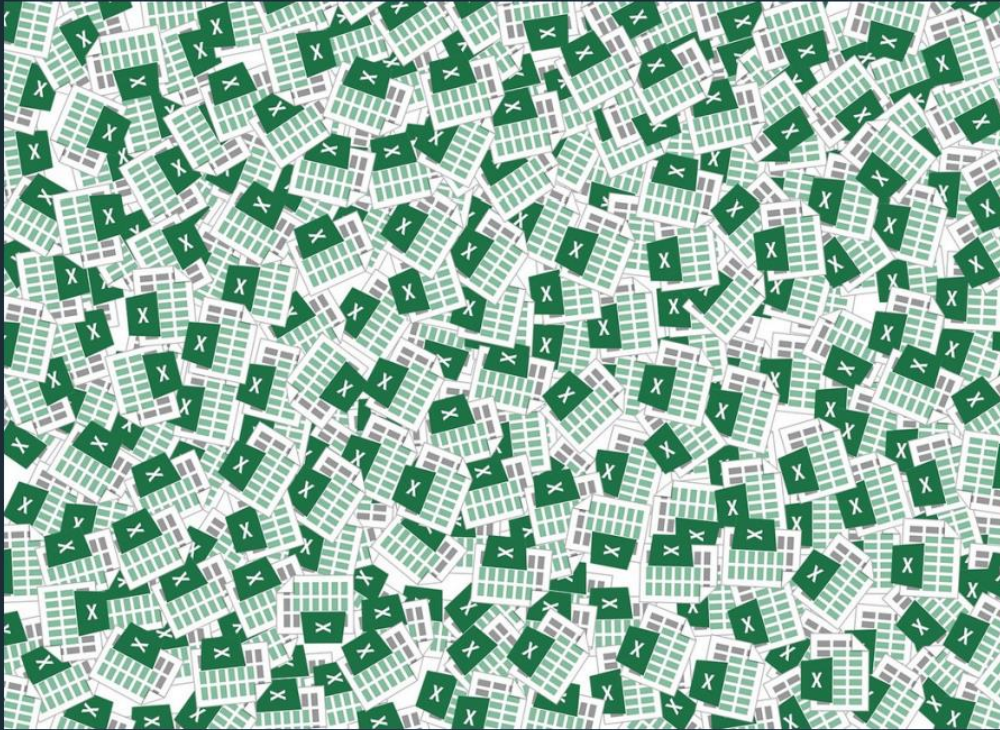
Un travail  
d'équipe pour les vendanges

La team Froissart & Froissart

# Au départ...

Un mini ERP Excel et des tableaux blancs

- Limites d'Excel
- Pas sécurisé
- Uniquement sur un PC central

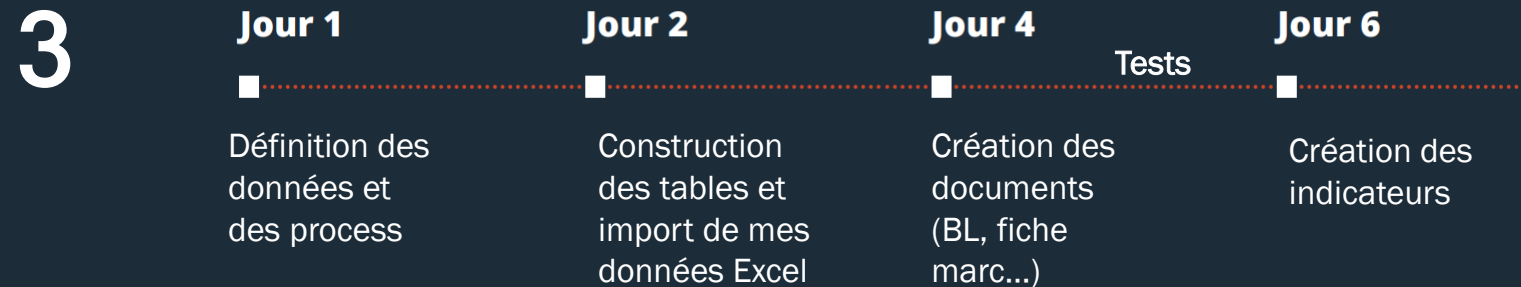


# Etapes du projet

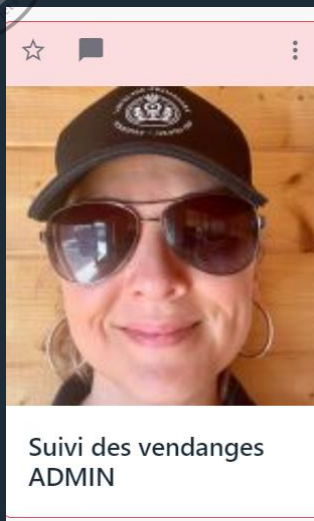
**1** Challenge « Montre moi ce que le no code peut faire ! »



**2** Formation no code 2 jours Paris



# Chacun ses accès - chacun son écran

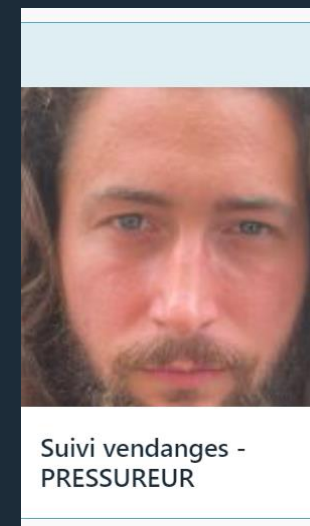
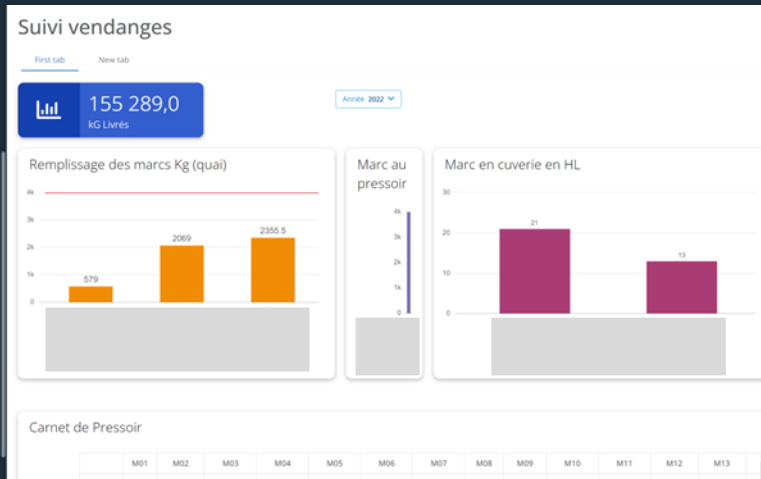


**SUIVI DES VENDANGES ADMIN**

Indicateurs

- Receptions
- Pesées
- Marc
- Marc negoce
- Citermes
- Lignes citerme
- Données vti service
- Objectifs annuels vue livreur/negoco
- Livreurs
- Objectifs annuels AOC

Voir plus



**SUIVI VENDANGES - PSEUR**

Tableau de bord

- Receptions
- Pesées

Voir plus

### 5011

C\* Marc L\* Pesée

ENTETE

PARCELLE

PESEE

PIED

Code BR: 5011 Date: 04-04-2023 18:15

Livreur: [dropdown] Negoco: [dropdown]

Equipe de cueille: Pas D Equipe

PARCELLE

Parcelle: [dropdown] Cru: [dropdown]

C\* Objectifs annuels - AOC Cépage: [dropdown]

ANNULER RAFFRAÎCHIR ET SAUVEGARDER SAUVEGARDER ET QUITTER



# Les étapes clés

---



## Réception du raisin

+ Réception informatique et édition du bon de pesée



## Répartition des pesées

+ Suivi des marcs en préparation



## Préparation du marc à lancer

+ Génération de fiche pressoir



## Pressurage du marc

+ Application : Renseignements date/heure, chargement, degrés, cuves  
+ Fiche marc



## Renseignement carnet de pressoir

Responsable Financier



## Reservation et chargement de la citerne

Ligne de citernes + renseignement immatriculation et DAE



# 1. Réception des raisins & édition du bon de pesée

Réception informatique

Bon de réception



Parcelle \*  
NON

Cru \*  
Verzenay Grand Cru

C\* Objectifs annuels - AOC  
0

Cépage \*  
Pinot Noir

BIO / VDC \*  
VDC

(auto Excel) check saisie des données  
SAISIE OK

**PESEE**

GÉNÉRER BL

Pesée \*

#	Livreur	Type palett	Nb c.	Pesée	Poids r.	Poids n.	M
1	509 FROISSART PAUL EARL	Petite	12	650	579	48	-20
+							

**BON DE RECEPTION**

LOUIS FROISSART  
CHAMPAGNE  
MAISON FONDÉE EN 1820

N° 5003 Date / Heure 08-09-2022 12:37

Livreur: Négocio:

Cru: Verzy Grand Cru Cépage: Pinot Noir Parcellaire: NON

Poids net total (Kg): 557 Nombre de caisses: 14 Pds moyen net/ caisse en Kg / palette: 39,78571429

#NOM?	2610	#NOM?	3306	
ATTENTION : Chiffres pour l'ensemble de vos contrats avec: MHCS				
AOC à livrer	2610	AOC livrés	2610	0
Ri à livrer	547	Ri livrés	547	0
		DRA livrés		
Total à livrer	2157	Total livré	2157	

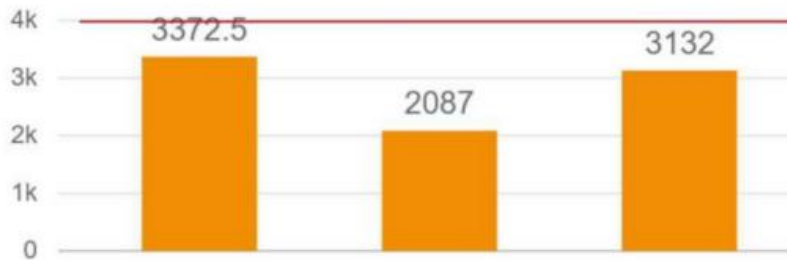




## 2. Répartition des pesées et suivi des marcs en préparation

Intégration de la réception sur un des marcs en préparation (lot de production)

Remplissage des marcs Kg (quai)





# 3. Préparation du marc à lancer

Disposition des palettes devant le pressoir et génération de la fiche pressoir



FICHE DE MARC								Date/heure
M49-2022								Degré
								Cuve cuvée
								Cuve taille
Négoce	Cru village	Cépage	Parcelle		Kg	HL Net	Cuvée Nette	Taille Nette
	Verzy Grand Cru	Pinot Noir	NON		4028	25,68	20,64	5,04
	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00
	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00
Total M49-2022					4028	4028	KG	
Net						25,68	HL	
Brut						26,94	HL	
Pinot Noir								
	HL	SO2 g/HL	SO2g	SO2 du bidon en mL	Enzymes g/HL	Enzymes g/HL pour le marc	Enzymes ml du bidon	Enzymes faites
Cuvée totale brut	21,66	4,90	106,13	707,51	0,25	5,41	108,29	
Taille totale brute	5,28	10,00	52,79	351,91	0,25	1,32	26,39	
TOTAL	26,94		<b>1 fois</b>			<b>0</b>		
SO2 Cuvée		1ere fois	2eme fois	3eme fois				
SO2 Taille								



# 4. Chargement du marc

Pressurage du marc, renseignement sur l'application des données (date, heure, chargement, degrés, cuves) et génération de la fiche de marc



17:22

Marc M02-2022

**PRESSOIR**

JOUR DE CHARGEMENT

29/08/2022 16:30

COMMENTAIRE PRESSUREUR

DEGRÉ MARC

11.15

N° CUVE DÉBOURBAGE CUVÉE

LAFALINE FROISSART CHAMPAGNE

**FICHE DE MARC**

M43-2022

Lot	Région	Cuvage	Cuvas	Cu Kg	Cu litres
FROISSART PALL 048L	Vers Cuve Cu	Chardonnay		24.00	24
FROISSART PALL 048L	Vers Cuve Cu	Chardonnay		24.00	24
FROISSART PALL 750L	Vers Cuve Cu	Chardonnay		101.00	101
FROISSART PALL 750L	Vers Cuve Cu	Chardonnay		107.00	107

TOTAL KG 2567.00



# 5. Remplissage du carnet de pressoir

29-08-2022	29-08-2022	30-08-2022	30-08-2022	30-08-2022	30-08-2022	30-08-2022	31-08-2022	31-08-2022	31-08-2022	31-08-2022	31-08-2022	01-09-2022	01-09-2022	01-09-2022	01-09-2022
11:30	16:30	05:15	11:15	15:15	19:00	22:50	02:50	12:30	15:30	19:30	23:00	02:45	06:15	09:30	13:00
VERZENAY GRAND CRU	VERZENAY GRAND CRU	VERZENAY GRAND CRU	VERZENAY GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU	LES ROCHELLES GRAND CRU
36576	6201	2012	2026	2140											
23,3	25,5	12,8	12,92	13,5											
9,70	9,5	9,16	9,65	9,6											
0	0	0	0	0											
0	0	0	0	0											

Carnet de Pressoir

	M01	M02	M03	M04	M05	M06	M07	M08	M09	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16	M17
29-08-2022	29-08-2022	30-08-2022	30-08-2022	30-08-2022	30-08-2022	30-08-2022	30-08-2022	31-08-2022	31-08-2022	31-08-2022	31-08-2022	31-08-2022	01-09-2022	01-09-2022	01-09-2022	01-09-2022	01-09-2022
11:30	16:30	05:15	11:15	15:15	19:00	22:50	02:50	12:30	15:30	19:30	23:00	02:45	06:15	09:30	13:00	16:50	
0	27.699375	19.5871875	26.4403125	25.7199375	25.8920625	25.4458125	18.7935	22.93725	17.0435625	19.9951875	14.120625	14.198875	18.8094375	27.7790625	26.81325	25.15575	
10.84	11.15	11.76	10.54	10.23	10.54	11.15	10.23	10.54	10.38	11.15	10.84	10.86	10.99	10.54	9.93	10.84	
2655.5	4345	3072.5	4147.5	4034.5	4061.5	3991.5	2948	3598	2673.5	3136.5	2215	2541	2950.5	4138.5	4206	3946	
												2.215	2.541				
								3.598		3.137							



# 6. Réservation de la citerne d'expédition

## Ligne des citernes



POST LIVRAISON

Statut de la citerne: **EXPEDIEE**

L'Négoce: [Négoce]

Date prévue d'enlèvement: 09-09-2022

Heure / Créneau prévu d'enlèvement: 10h - 10h30

C\*Marc L\* ligne citerne: M48-2022, M49-2022, M50-2022

Lignes citerne(Citerne)

	#	L* Marc	C* Date d'en	C* Cr	C* Statut L*	Négoce	C* Date heure cha
1	87	M48-2022	09-09-20...	10...	EXPEDIEE	[Négoce]	08-09-2022 11:00
2	88	M49-2022	09-09-20...	10...	EXPEDIEE	[Négoce]	08-09-2022 15:40
3	89	M50-2022	09-09-20...	10...	EXPEDIEE	[Négoce]	
+							

ANNULER    RAFRAÎCHIR ET SAUVEGARDER    SAUVEGARDER ET QUITTER





# 7. Chargement de la citerne

## Renseignement immatriculation et DAE sur l'application



17:27

< Citernes

N° IMMATRICULATION

CN297RN

DAE

3281

KG TOTAL (SOMME)

8591.5

HL TOTAL (SOMME)

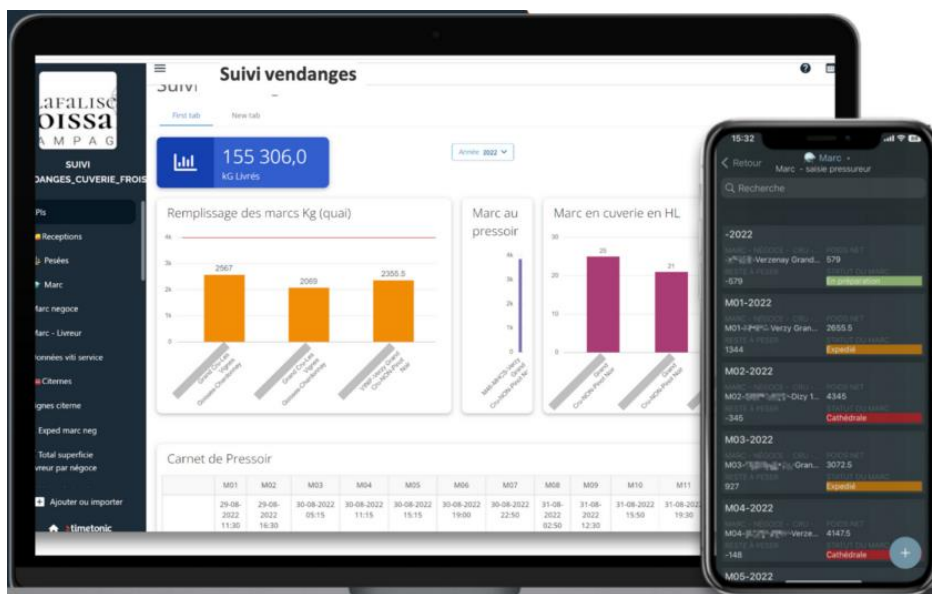
54.7708125

HL CUVÉE TOTAL (SOMME)

44032

# "Fini les feuilles volantes et les tableaux blancs !"

## En résumé



1

J'ai remplacé mon mini ERP Excel par une véritable application

Mobile

Collaborative

2

Le projet n'a duré que 6 jours, du démarrage au déploiement



3

Ma fille de 10 ans et mon père de 65 ans l'ont adopté en quelques minutes !



The logo for timetonic features a stylized orange and red icon resembling a pair of wings or a flame to the left of the word "timetonic" in a bold, white, sans-serif font. Below the name is the tagline "Empower your organization" in a smaller, white, sans-serif font.

**timetonic**  
Empower your organization

[timetonic.com](http://timetonic.com)  
+33 1 44 50 58 58



[synfonia-projets.com](http://synfonia-projets.com)  
+33 6 20 71 28 11

The logo for Lafalise Froissart Champagne features a crest with a crown on top and a central emblem, surrounded by decorative flourishes. Below the crest, the text "Lafalise FROISSART" is written in a serif font, with "FROISSART" in a larger, bold font. Underneath that, "CHAMPAGNE" is written in a smaller, spaced-out serif font, and "MAISON D'INITIÉS" is written in a very small, spaced-out serif font at the bottom.

Lafalise  
**FROISSART**  
CHAMPAGNE  
MAISON D'INITIÉS

[lafalisefroissart.com](http://lafalisefroissart.com)  
+33 6 81 01 78 79