



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 "

The logo for Lafalisc Froissart Champagne, featuring a circular emblem with a crown and a central shield, surrounded by the text 'Lafalisc FROISSART' and 'CHAMPAGNE' below it. The background of the logo is a photograph of a vineyard with a person working in the rows of grapevines under a cloudy sky.

Lafalisc
FROISSART
CHAMPAGNE
MAISON D'INITIÉS

Contexte

CAROLINE

Gestion de projet système d'information

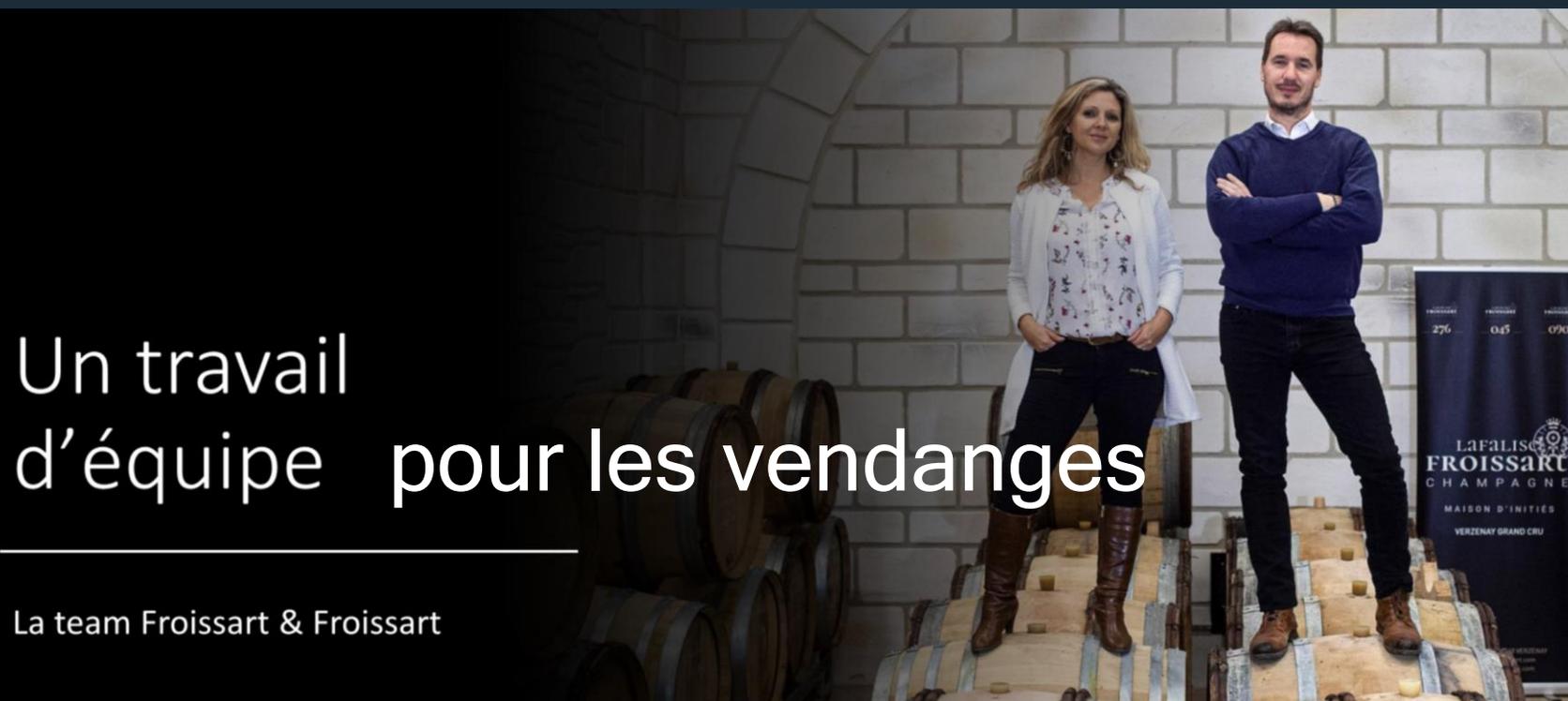
=> Aide les métiers pour mettre en place ou créer leur logiciel.



PAUL

Vigneron

=> Travaille de la vigne au Champagne



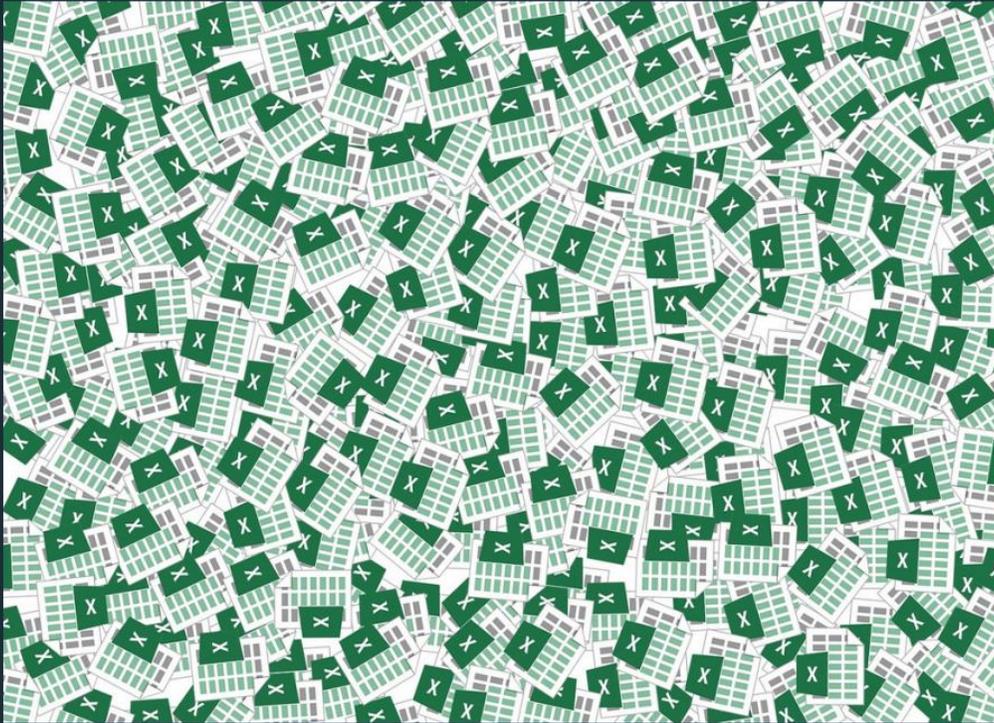
Un travail
d'équipe pour les vendanges

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

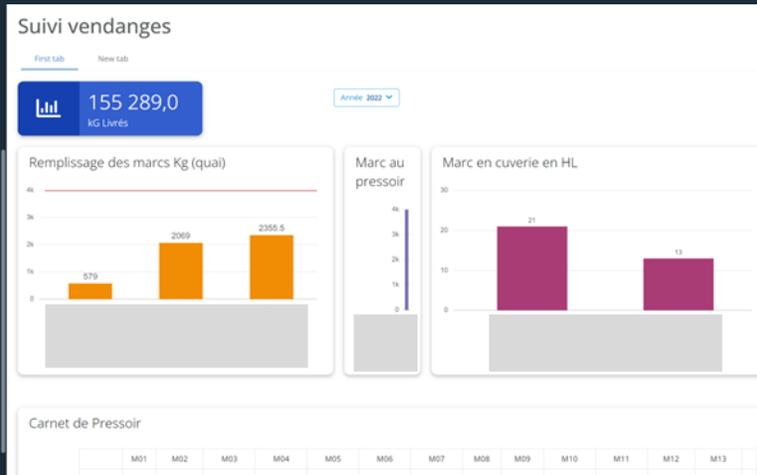
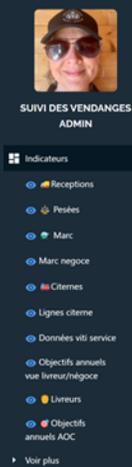
1 Challenge « Montre moi ce que le no code peut faire ! »



2 Formation no code 2 jours Paris



Chacun ses accès - chacun son écran



5011

ENTETE

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 RA Fraîchir 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 presseur



Pressurage du marc

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



Renseignement carnet de presseur

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	FROISSART PAUL EARL	Petite	12	650	579	48	-20
+							

BON DE RECEPTION

N° 5003 Date / Heure 08-09-2022 12:37

Livreur: Négocier:

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

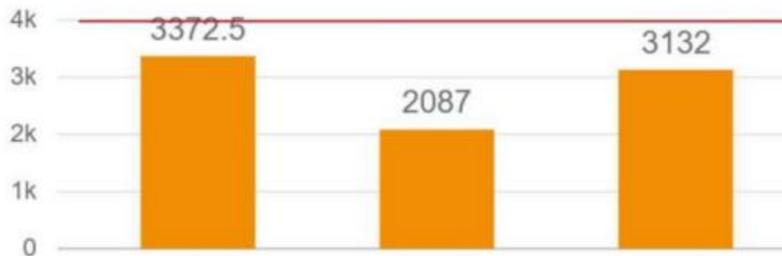
#NOM?	2610	#NOM?	3306
ATTENTION : Chiffres pour l'ensemble de vos contrats avec: MHCS			
AOC à livrer	2610	AOC livrés	2610
Ri à livrer	547	Ri livrés	547
		RI Reste à livrer	0
		DEA livrés	
Total à livrer	2157	Total livré	2157



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		1 fois			0		
SO2 Cuvée		1ère fois	2ème fois	3ème 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 Loire Cuv	Chardonnay		24,00	24
FROISSART PALL 048L	Vers Loire Cuv	Chardonnay		24,00	24
FROISSART PALL 750L	Vers Loire Cuv	Chardonnay		101,00	101
FROISSART PALL 750L	Vers Loire Cuv	Chardonnay		107,00	107

TOTAL KG 2567,00



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)

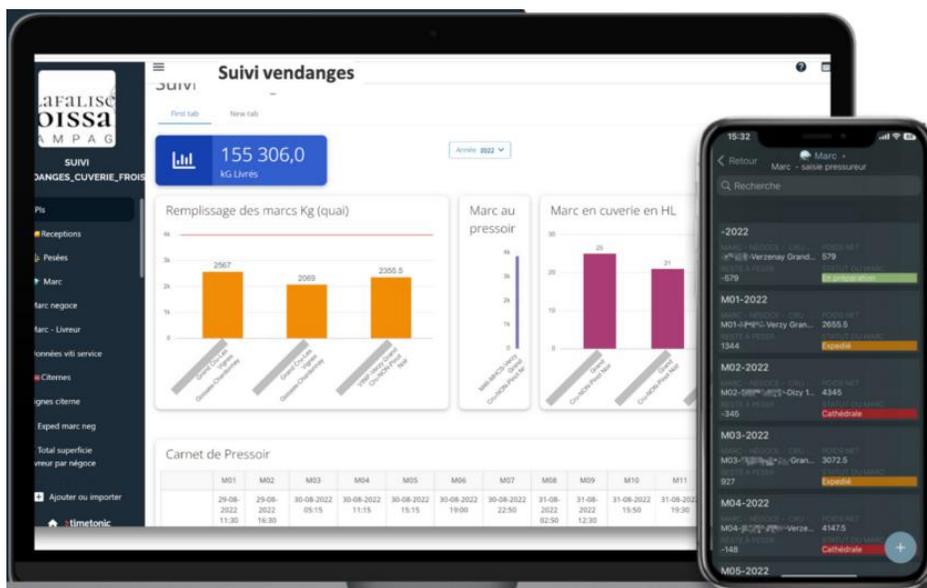
54.7708125

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 !





 **timetonic**
Empower your organization

timetonic.com
+33 1 44 50 58 58



synfonia-projets.com
+33 6 20 71 28 11


Lafalise
FROISSART
CHAMPAGNE
MAISON D'INITIÉS

lafalisefroissart.com
+33 6 81 01 78 79