



A3 PDM : la solution pour piloter la donnée de vérité

1. Les intervenants
2. **A la découverte d'A3 PDM**
 1. Positionnement dans l'architecture cible
 2. Les grands principes
 3. Les fonctionnalités clés
 4. Une connectivité native au réseau GDSN
3. **De la théorie à la pratique, démonstration de la solution A3 PDM**
 1. Webinar le 16/10 à 11H
4. **Apotamox : complémentarité pour les supports Print et Digitaux**

Les intervenants



Jean-Marc BRACALE

Solution Marketing Manager - AGENA3000



Laurent MOTTAIS

Directeur des opérations - APOTAMOX

A la découverte d'A3 PDM

Gestion de la donnée produit : 23 ans d'expertise



Historiquement, AGENA3000 disposait au sein de son catalogue produit d'une solution de type PDM : Genfi.

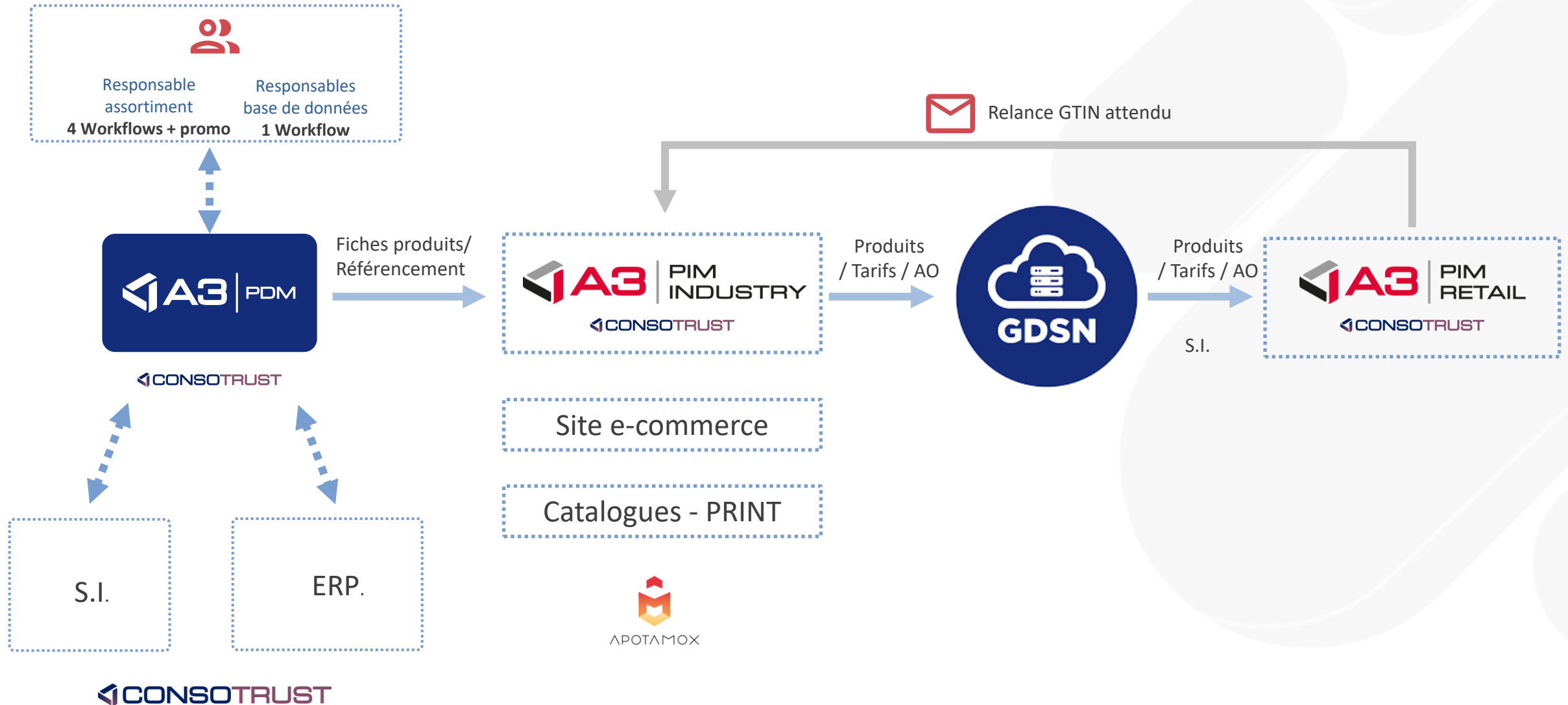


AGENA3000 a fait l'acquisition de la société SRC System Integrators – Basée à Hoorn aux Pays-Bas et disposant à son catalogue d'une solution PDM.



La solution A3 PDM est disponible au catalogue d'AGENA3000.

Architecture – Écosystème PIM / PDM – vue Fournisseur

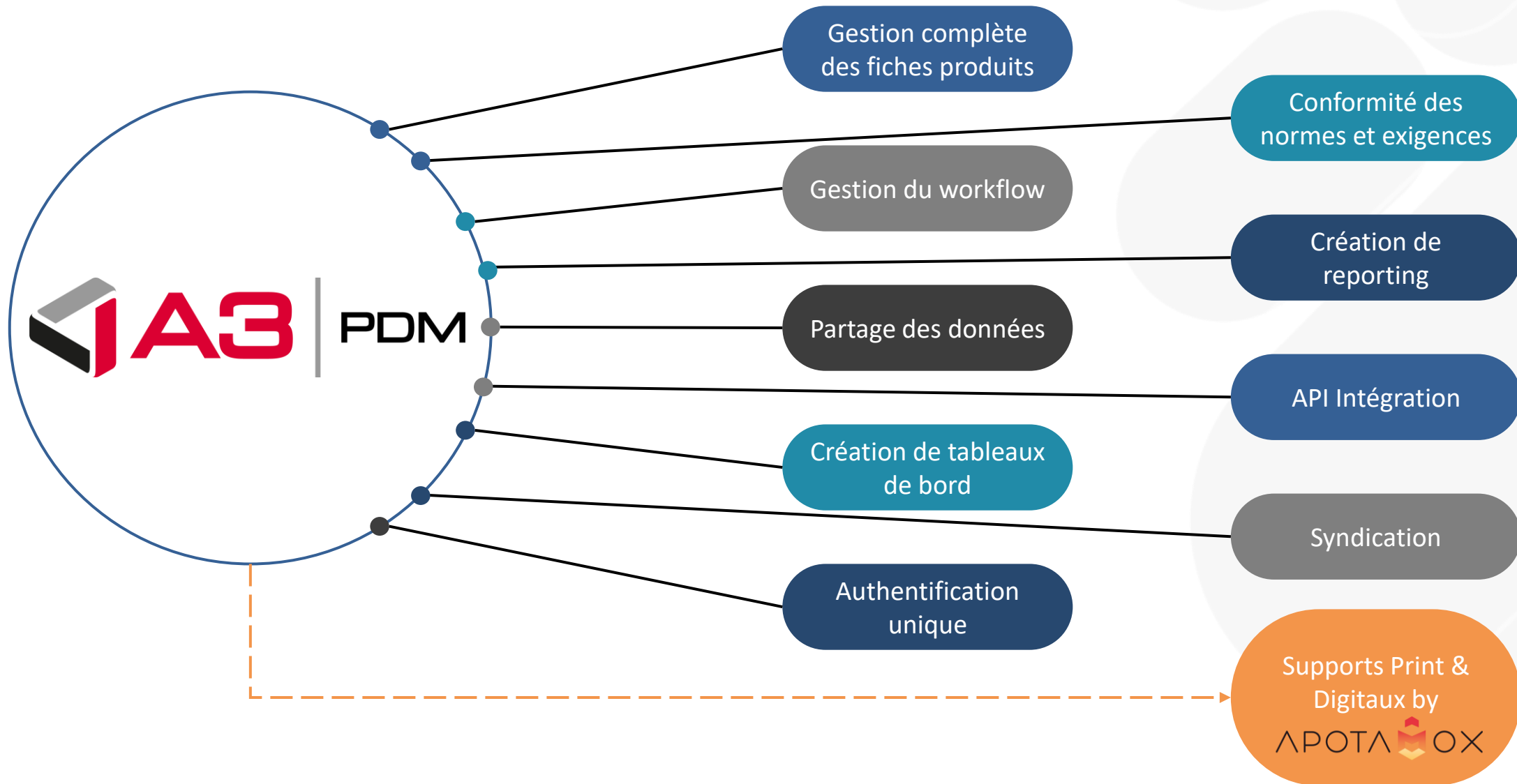


À quoi répond A3 PDM ?

- La solution PDM (Product Data Management) permet à votre entreprise de centraliser, structurer et fiabiliser l'ensemble de ses informations produits. Elle devient un véritable référentiel unique - un point de vérité partagé - garantissant des données cohérentes, à jour et validées, utilisées aussi bien en **interne** qu'en **externe**. Ce socle commun est essentiel pour alimenter efficacement tous vos processus liés à vos produits.



A3 PDM - Les fonctionnalités clés



A3 PDM – Modèles de données GDSN

- > Jacky HUET, Directeur général AGENA3000 Roumanie, est membre du board GS1 GDSN monde
- > De même la majorité des solutions AGENA3000 sont certifiées GS1 : A3 EDI, A3 E-Invoicing, A3 PIM Industry, A3 PIM Retail, A3 PIM Sourcing
- > A3 PDM n'échappe pas à la règle. Ainsi les modèles de données GDSN sont intégrés nativement dans la solution et notamment :
 - Modèle GDSN GS1 Belgique / Luxembourg
 - Modèle GDSN GS1 Hollande
 - Modèle GDSN GS1 France
 - └ Etc ...
- > AGENA3000 prend en charge le suivi des évolutions des normes GDSN BE / NL et FR dans A3 PDM
 - Les nouveaux champs sont intégrés automatiquement et sans budget complémentaire – standard de l'application
 - Les nouvelles règles de gestion sont intégrées automatiquement – standard de l'application
 - Dans le cadre de l'offre Performance, un consultant dédié vous accompagne au quotidien et pourra vous faire l'analyse d'impact de chaque montée de version GDSN (tous les 3 mois)

GROUPES DE VALIDATION

Catalogue :

Subset :

Groupes de validation actifs :

- ☒ GDS
- ☐ GDS Australia
- ☐ GDS Austria
- ☐ GDS Belgium
- ☐ GDS Canada
- ☐ GDS Czech Republic
- ☐ GDS Denmark
- ☐ GDS Finland
- ☒ GDS France
- ☐ GDS Germany
- ☐ GDS Hungary
- ☐ GDS Ireland
- ☐ GDS Italy
- ☐ GDS Netherlands
- ☐ GDS New Zealand
- ☐ GDS Product catalog
- ☐ GDS response messages
- ☐ GDS Sweden

OK Annuler

De la théorie à la pratique

Démonstration de la solution A3 PDM

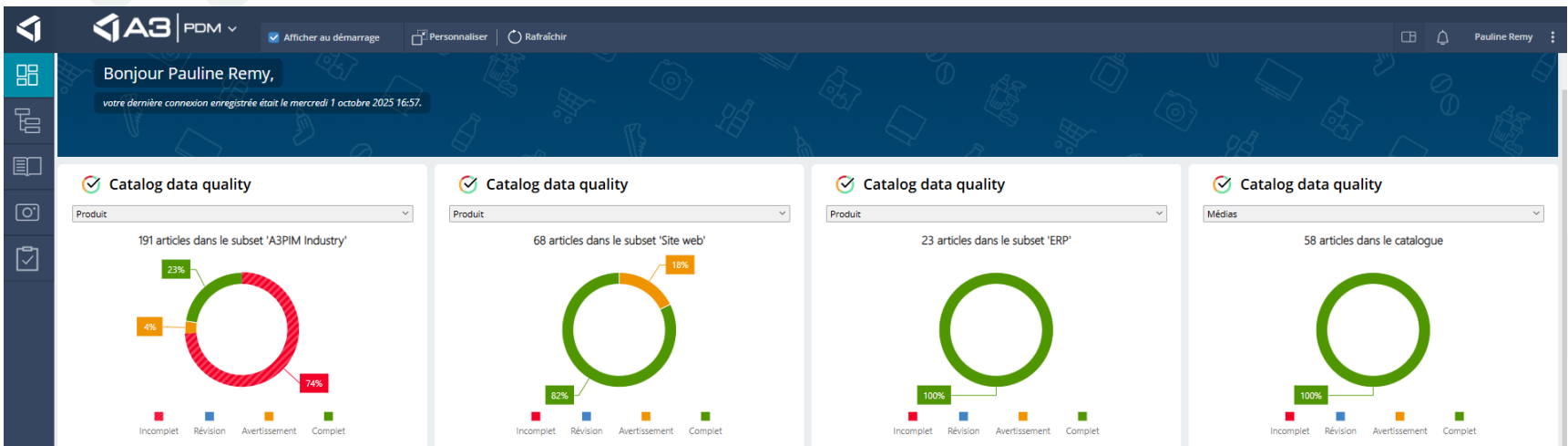
Présentation de la solution

> Présentation de la solution A3 PDM lors d'un webinar dédié :

- Jeudi 16 octobre 2025
 - └ De 11H à 12H30
 - └ Durée de la démo : 1H15
 - └ 15 minutes dédiées aux questions
- Point d'attention :
 - └ La session sera enregistrée et pourra être communiquée aux personnes n'ayant pas pu se connecter à cette session

> A vos agendas !

A3 PDM - Quelques copies d'écran



Mes articles récemment modifiés

EA 03254550021696 BEURRE ISIGNY BIO MS 200G	Produit
il y a 19 jours	
1026769_document.png	Médias
il y a 19 jours	
EA 03254550022396 BEURRE D'ISIGNY AOP 250G D-DAY	Produit
il y a 19 jours	
1368326_document.jpeg	Médias
il y a 19 jours	
EA 0325455006013 CREME AEROSOL 250G VANILLE	Produit

Filtres enregistrés

Recherche...

- ⚠ Texte marketing vide pour les UC Catalogue
- ✖ UC sans visuels Catalogue
- Unités consommateurs Catalogue
- Unités logistiques Catalogue

A3 PDM | Articles filtrés | Importer | Exporter | Synchroniser | Ajouter article au(x) subset(s) | Afficher les modifications | Pauline Remy

CATALOGUES

Produit (191)

- A3PIM Industry (191)
- ERP (23)
- Isigny-Sainte-Mère : Catalogue 2026 (28)
- L'Oréal (41)
- Site web (68)
- Corbeille (1)

PRODUIT / ISIGNY-SAINTE-MÈRE : CATALOGUE 2026

ID Unique	GTIN	ID Interne	Internal name [fr]	Code d...	Code GPC	Créé le
03254550070540_3012...	03254550070540	7054	MIMOLETTE EXTRA-V FE 150G	EA	Fromage (Péri...	09/09/2025 13:51:00
03254550037253_3012...	03254550037253	3728	MIMOLETTE VIEILLE 3 KG 29% M...	EA	Fromage (Péri...	09/09/2025 13:50:45
03254550037710_3012...	03254550037710	3771	1/2 MIMO EXT VIEILLE 7P SV	EA	Fromage (Péri...	09/09/2025 13:50:38

Sélectionner un filtre

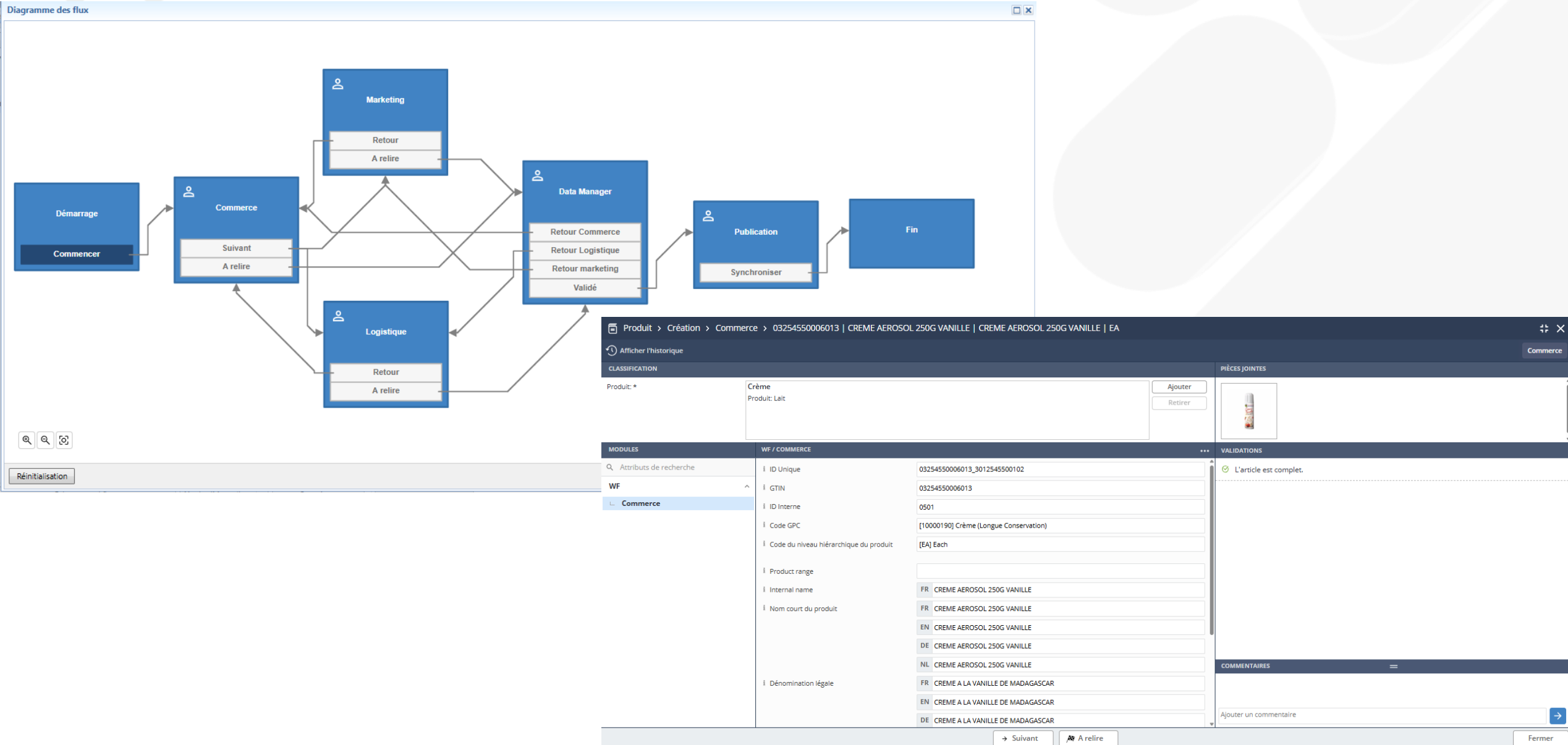
MODULES

Attributs de recherche	RÉFÉRENTIEL / DESCRIPTIF	LIENS	PIÈCES JOINTES
ID Unique	03254550070540_3012545500102		EA 03254550070540 MIMOLETTE EXTRA-V FE 150G
GTIN	03254550070540		8 CA 23254550070544 MIMOLETTE EXTRA-V FE 150G...
ID Interne	7054		360 PL 33254550070541 PLT - CAISSE DE 8
Code GPC	[10000028] Fromage (Périssable)		
Code du niveau hiérarchique du produit	[EA] Each		
Code du statut de l'article	[FINAL] Final - Prêt pour la mise sur le marché		
Product range	A3 Laitière		
Internal name	FR MIMOLETTE EXTRA-V FE 150G		
Nom court du produit	FR MIMOLETTE EXTRA-V FE 150G		
	EN MIMOLETTE EXTRA-V FE 150G		
	DE MIMOLETTE EXTRA-V FE 150G		

VALIDATIONS

L'article est complet.

A3 PDM - Quelques copies d'écran



Apotamox

**Avec AGENA3000 & Apotamox,
vos données produits deviennent
des supports print & digitaux
générés en quelques clics.**



Catalogues, fiches, brochures,

encore aujourd'hui,
vos équipes ont
besoin de supports
print et digitaux.

CELA PRÉSENTE DES CONTRAINTES

- › Une production lente et très manuelle.
- › Des risques de ressaisie et d'erreurs.
- › Des mises à jour complexes et chronophages.
- › Une inertie qui freine la réactivité commerciale.

Enjeu : transformer rapidement les données produits en supports de communication adaptés à chaque usage.



Les **4 piliers** de la génération automatisée

1. FIABILITÉ

Des données toujours
justes et à jour, sans
ressaisie ni erreur.



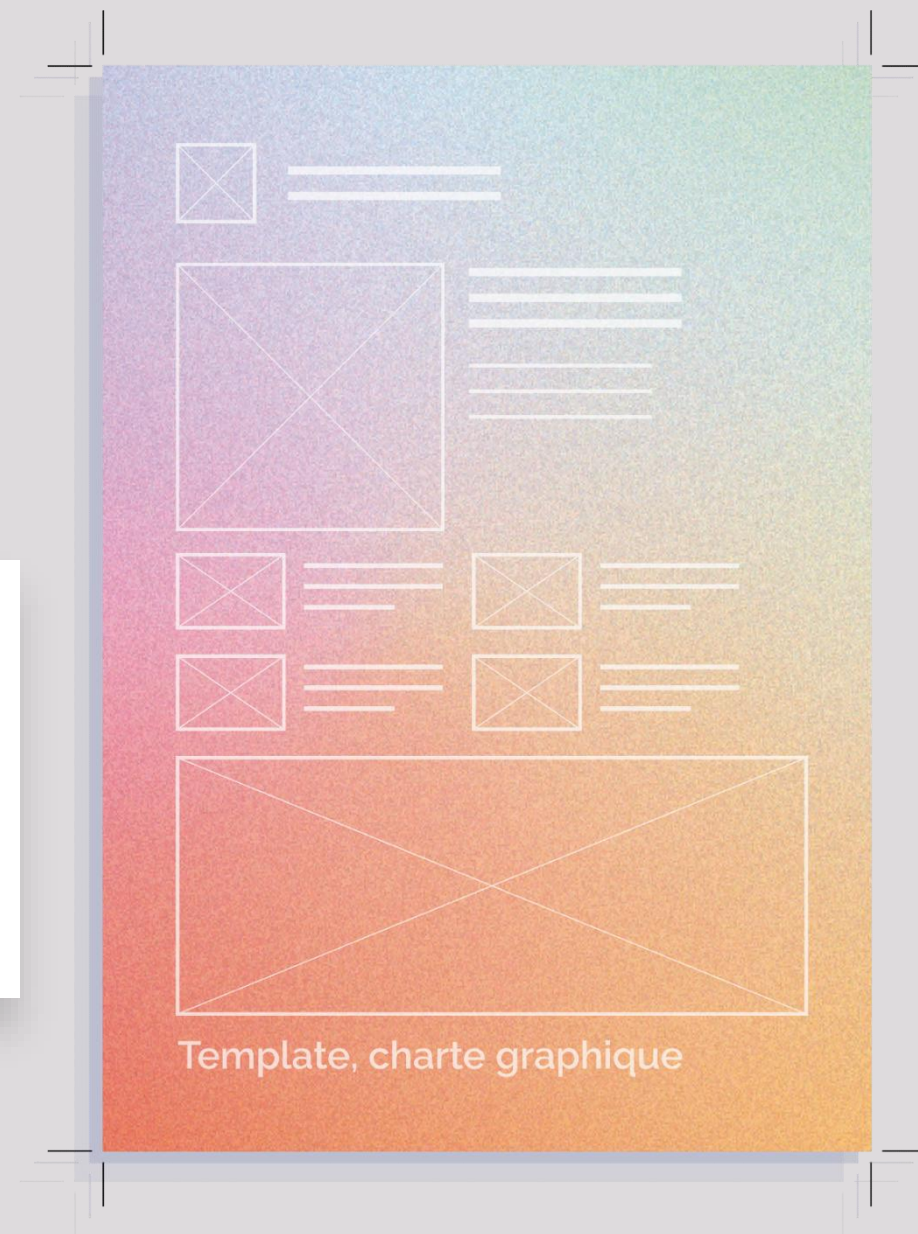
**Données
produits**



Les **4 piliers** de la génération automatisée

2. CONFORMITÉ

Des supports alignés
avec vos standards et
votre charte graphique.



Les **4 piliers** de la génération automatisée

3. PERSONNALISATION

Des documents
adaptés à vos marchés,
vos distributeurs et
vos services internes.
(marketing, commercial, achats, etc.).

Etiquettes
produit



Catalogues
produits



PDF
interactif



Fiches
produit



QR code
augmenté



Cadenciers



Les **4 piliers** de la génération automatisée

4. AUTOMATISATION

Des supports digitaux
ou à imprimer, prêts
en quelques clics.



Applicables dans de nombreux secteurs

QUELQUES EXEMPLES D'APPLICATIONS

» Agroalimentaire / GMS

Fiches produits normées, Cadenciers
Diffusion vers centrales d'achat.

» Cosmétique / Détergents

Catalogues distributeurs,
Brochures marketing.

» Quincaillerie / Matériaux

Catalogues références produits,
Fiches techniques.

» Automobile / Industrie

Livrets techniques personnalisés



Bénéfices de la solution

› Actualisation simplifiée

Informations produit à jour, fiabilité garantie.

› Délai de réalisation réduit

des supports disponibles plus vite.

› Supports multicanaux

papier ou digital, supports personnalisés

› Accélération de vos mises sur le marché

une image de marque plus cohérente, sur tous les supports

Gagnez en **rapidité**, en **qualité** et en **singularité** face à vos concurrents.





Nos clients



Merci à Isigny Ste-Mère pour la mise à disposition de ses données produit

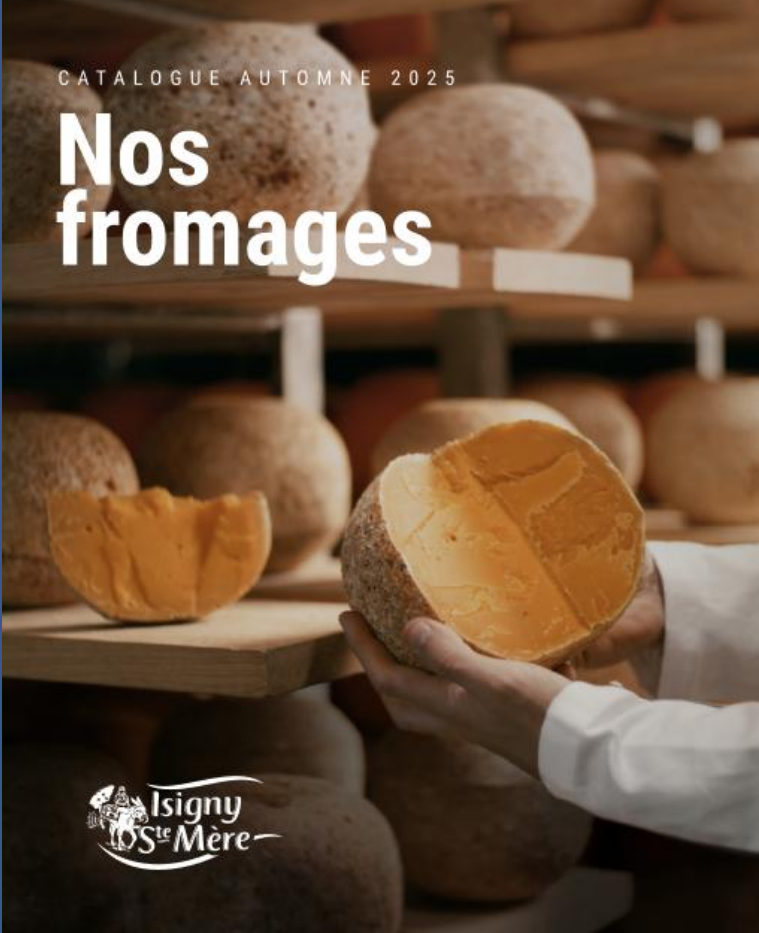
Pour plus d'information sur les
possibilités de personnalisation,
venez nous rencontrer
à notre stand !

“Savoir-faire laitier normand depuis 1909”

C'est grâce à la richesse du lait de ses producteurs, reconnu comme une matière première d'exception, qu'Isigny Sainte Mère élabore des beurres, crèmes et fromages dont les saveurs uniques lui valent une renommée internationale.

Au cœur de la Normandie dans la baie des Veys entre terre et mer, l'herbe du terroir d'Isigny est particulièrement riche et généreuse, offrant une terre de pâture unique pour que les vaches y produisent un lait de grande qualité.

Les femmes et les hommes de la Coopérative, producteurs de lait et salariés, œuvrent chaque jour à produire et valoriser le lait de leur terroir pour en faire des produits d'excellence



FROMAGES		LISTING PRODUITS
	CAMEMBERT AU LAIT CRU Ingrédients : LAIT cru de vache - sel - Ferments - Présure - Chlorure de calcium Allergènes : Lait et dérivés	RÉF. 3963 
	PETIT CŒUR D'ISIGNY AUX TRUFFES Ingrédients : Camembert 94.7% (lait de vache 96.7%, sel 1.7%, ferments lactiques 1.57%, préure animale 0.03%), crème d'Isigny AOP 1.5%, préparation de truffes noires (tuber mélanosporum) 3.31%, jus de truffes 0.4%, arôme 0.06%, sel 0.03% Allergènes : Lait et dérivés crème	RÉF. 3147 
	CAMEMBERT D'ISIGNY AU LAIT DE FERMES SÉLECTIONNÉES Ingrédients : LAIT de vache microfiltré - sel - Ferments - Présure - Chlorure de calcium Allergènes : Lait et dérivés	RÉF. 3022 

FROMAGES		CATALOGUE
	CAMEMBERT AU LAIT CRU Ingrédients : LAIT cru de vache - sel - Ferments - Présure - Chlorure de calcium Allergènes : Lait et dérivés	RÉF. 3963 
	PETIT CŒUR D'ISIGNY AUX TRUFFES Ingrédients : Camembert 94.7% (lait de vache 96.7%, sel 1.7%, ferments lactiques 1.57%, préure animale 0.03%), crème d'Isigny AOP 1.5%, préparation de truffes noires (tuber mélanosporum) 3.31%, jus de truffes 0.4%, arôme 0.06%, sel 0.03% Allergènes : Lait et dérivés crème	RÉF. 3147 
	CAMEMBERT D'ISIGNY AU LAIT DE FERMES SÉLECTIONNÉES Ingrédients : LAIT de vache microfiltré - sel - Ferments - Présure - Chlorure de calcium Allergènes : Lait et dérivés	RÉF. 3022 
	CAMEMBERT D'ISIGNY AU LAIT DE FERMES SÉLECTIONNÉES Ingrédients : LAIT de vache microfiltré - sel - Ferments - Présure - Chlorure de calcium Allergènes : Lait et dérivés	RÉF. 3109 
CATALOGUE - FROMAGES		PAGE 3

FROMAGES		FICHE PRODUIT
ISIGNY GAMME GÉNÉRALE PETIT CŒUR D'ISIGNY AUX TRUFFES		
	COMPOSITION Ingrédients : Camembert 94.7% (lait de vache 96.7%, sel 1.7%, ferments lactiques 1.57%, préure animale 0.03%), crème d'Isigny AOP 1.5%, préparation de truffes noires (tuber mélanosporum) 3.31%, jus de truffes 0.4%, arôme 0.06%, sel 0.03% Allergènes : Lait et dérivés crème Origine : FR	RÉF. 3147 
MESSAGE MARKETING Le petit camembert aux truffes offre deux moments de réconfort : pour un voyage gustatif entre l'intensité du parfum de la truffe et la douceur du camembert Isigny Sainte Mère. Cette association d'innovante viendra renforcer le traditionnel plateau de fromages.	CONDITIONNEMENT PCB : 6 Packaging : Boîte Poids : 0.166 Kg Poids net : 0.15 Kg Profondeur : 67 mm Largeur : 45 mm Hauteur : 67 mm	
CONSERVATION A conserver à +6°C maxi		

Avez-vous des questions ?



Merci de votre attention

Un événement co-organisé par



Partenaire de l'événement

