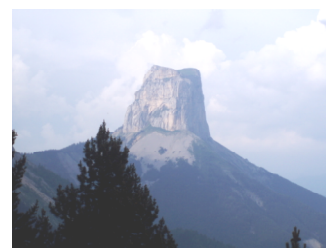


«LAITERIE DU MONT AIGUILLE»



MOYENS HUMAINS :

Pilote de l'action

SARL Laiterie du Mont Aiguille

Partenaires

Partenaires techniques

- L'ADABIO (Association pour le développement de l'agriculture biologique) met en relation des producteurs laitiers et la laiterie lorsque celle-ci déménage à Clelles et souhaite développer son activité par le biais du bio.

- Manger Bio Isère contact la laiterie : fait le lien entre la demande des restaurants collectifs, scolaire et son adhérent, la Laiterie du Mont Aiguille : elle permet à la laiterie de trouver de nouveaux débouchés.

- Les producteurs de lait bio qui ont permis à la laiterie de démarrer son activité de transformation de lait biologique.

Financeurs

- L'Europe, le Conseil Général, le Conseil Régional.

Bénéficiaires

- Les producteurs laitiers des environs, inscrits dans un partenariat avec la laiterie.

- La laiterie qui fait 50% de son chiffre d'affaires sur la transformation du bio.

Synopsis	La laiterie a pu maintenir son activité grâce à son travail sur le bio et son partenariat avec des centres de vacances.
Présentation	Laiterie située à Clelles dans le Trièves en Isère (sud du département).
Contexte et objectifs	<p>Contexte</p> <p>Le Trièves est un territoire où des réflexions sont engagées pour le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement.</p> <p>Objectifs</p> <ul style="list-style-type: none">- Amorcer une nouvelle activité créatrice de revenus.- Toucher de nouveaux marchés et de nouvelles clientèles
Enjeux et perspectives	<p>Enjeux</p> <ul style="list-style-type: none">- Répondre à une demande croissante de la part des éleveurs laitiers afin de valoriser au mieux leur production de lait biologique. <p>Perspectives</p> <ul style="list-style-type: none">- Aujourd'hui, la stagnation du marché entraîne la nécessité d'adopter une vraie démarche de développement commerciale pour les produits issus de l'agriculture biologique.- Le quota disponible auprès des éleveurs permet à la laiterie d'avoir une marge de manœuvre et de pouvoir faire croître son activité (ce n'est toutefois pas à l'ordre du jour puisqu'il y a actuellement stagnation de la demande).- De nombreuses réflexions dans le Trièves : de nouveaux producteurs veulent passer en bio. La laiterie ne peut pas transformer davantage de lait pour l'instant. Elle pourrait à la rigueur vendre du lait supplémentaire.- Volonté de développer une pâte mi-cuite (« un gruyère » du Trièves)
Méthode <i>Dispositif, progression de l'action...</i>	<ul style="list-style-type: none">- Après un déménagement et des investissements pour un nouveau bâtiment et des mises aux normes, la laiterie devait amorcer un nouveau départ.- Cette volonté du gérant de développer la transformation de lait biologique était renforcée par la qualité de fromagerie de montagne de la laiterie, par le travail avec des produits et des producteurs locaux et par l'éthique du gérant qui voulait s'inscrire dans l'alternative à la grande distribution. <p>En Septembre 2008, la Laiterie se met au bio, et en octobre la SARL adhère à Manger Bio Isère et commence à fournir la restauration collective.</p>
Organisation <i>Structuration, gestion...</i>	<ul style="list-style-type: none">- La laiterie est en lien avec un GAEC : souhait de part et d'autre de valoriser le lait bio.- L'ADABIO met en relation 2 autres producteurs en bio dont le lait n'est pas valorisé.- Le GAEC laisse la priorité aux 2 producteurs en bio dont le lait est ramassé en conventionnel.- Une sorte de partenariat s'organise avec les producteurs : ils mettent un certain quota à la disposition de la laiterie en échange de l'organisation d'une collecte spécifique et de la transformation en bio.- Une étude de marché était prévue (par l'ADABIO), subventionnée par le Conseil Général. Mais elle n'a pas été nécessaire : la demande existait-le gérant avait questionné ses clients et des clients potentiels-, le lait était à 10 km de la laiterie...

	<ul style="list-style-type: none">- Manger Bio Isère contacte la laiterie : les petits producteurs ne peuvent pas faire face à de grosses commandes, l'association a besoin de s'entourer de transformateurs pour gagner des marchés.- Les contrats des producteurs sont renouvelables tous les ans.
Résultats <i>Constats, intérêts, difficultés...</i>	<ul style="list-style-type: none">- 50% du chiffre d'affaires de la Laiterie est réalisé sur la transformation du lait biologique.- L'approvisionnement de la restauration collective représente 15 à 20% du chiffre d'affaires de la laiterie. <p>Intérêts</p> <p><u>Pour la laiterie</u></p> <p>Lors de la reprise de la laiterie de Clelles par la SARL (2006) il y avait 4 employés; ils sont maintenant 10 employés (8 équivalent temps plein).</p> <p><u>Sur les rapports producteurs-laiterie</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Producteurs volontaires et motivés. <p><u>Sur la restauration collective</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Intermédiation de Manger Bio Isère entre l'Offre et la Demande- L'augmentation des débouchés pour le bio, notamment grâce au travail de Manger Bio Isère avec la restauration collective a permis à la laiterie d'envisager l'achat d'une conditionneuse à yaourts. <p>=> Cet outil permet à la laiterie d'adapter ses méthodes de travail aux attentes des restaurateurs.</p> <ul style="list-style-type: none">- La laiterie a récupéré 80% du marché local en produits laitiers biologiques.- Le passage en bio s'est encore plus de traçabilité pour les produits <p>Difficultés</p> <p>Démarches des restaurateurs (hors restauration scolaire)</p> <ul style="list-style-type: none">- Les restaurateurs viennent se fournir d'eux-mêmes : ils aiment bien avoir du local; il n'est pas forcément nécessaire de les démarcher.- Malgré l'offre en Bio, les restaurateurs qui se fournissaient déjà à la laiterie continuent de se fournir en produits laitiers conventionnels.
Contact	<p>SARL Laiterie du Mont Aiguille Christian ZAZA Zone artisanale La croisette 38930 CLELLES Tél. : 04 76 34 09 47 Fax : 04 76 34 16 33 Email : fromageriedumontaiguille@laposte.net</p>

MOYENS TECHNIQUES:

Analyse, Etudes...

- Un audit de la SARL va être réalisé par la Chambre des Métiers ; il devrait permettre à la laiterie de voir plus claire sur les décisions à prendre par rapport à l'adoption d'une vraie démarche de développement commercial.

Matériel

L'installation dans un nouveau bâtiment a permis l'acquisition d'un agrément et la poursuite de l'activité.

- La laiterie s'équipe d'une conditionneuse à yaourts pour répondre à la demande de la restauration collective.

- A part cette conditionneuse à yaourts, le conditionnement reste très manuel car il n'y a pas assez de débit pour rentabiliser une machine.

Communication/démarchage

Au fur et à mesure, démarchage et référencement auprès des grands groupes (Carrefour, Casino, Intermarché), comme auprès des magasins spécialisés en bio (Satoriz, l'Eau Vive, Biocoop...), participation à des salons

MOYENS FINANCIERS

- Capital de départ de 8000€

- La laiterie s'est vue octroyée plusieurs fois des subventions qu'elle n'a pas utilisé : autonomie.

- Subvention à 40% (Europe et Conseil Général) pour la conditionneuse à yaourts.