

Charles Laurent

Président de Lait Bio du Maine
*Un exemple de création de filière en
Lait bio transformé*



Journée Captage 7 juin 2012

1

Une collecte qui dépend du marché

- **1994:** des producteurs non collectés: création du GIE de collecte à 8 producteurs
- **1995 à 2000:** Volume de production insuffisants, prospection chez des agriculteurs bio du département: en 2000, 35 producteurs
- **2001 à 2003:** crise conjoncturelle de la bio, trop de conversion sans marché : choix de rester autonome et **devenir Lait bio du Maine**
- **2004:** le GIE collecte et revend mais
 - nous n'avons pas d'identité
 - nous restons une variable d'ajustement (une part du lait déclassée)
 - même si nous travaillons en partenariat, l'image des GIE est négative : un volume contre un prix



Journée Captage 7 juin 2012

2

de la collecte à la transformation

- **2004:** Début des réflexions sur la transformation et la commercialisation de produits (lait micro-filtré, fromage, produit frais ...)
- **2005:** Le marché bio va mieux, Embauche de Guillaume Chopin en tant que coordinateur de projet qui fera une formation de fromager en 2006
- **2005-2009 :** échange d'expériences (visites Jeune Montagne dans l'Aubrac, Fromagerie de Musculdy en Ossau-Iraty). Aide d'un bureau d'étude MIRVALT spécialisé dans des projets de territoire
- **1^{er} avril 2007:** passage en coopérative, volonté de garder tous les adhérents
- **2008:** né l'Entrammes, fromage au lait cru, un produit qui nous ressemble
- **2009:** investissement dans une unité de transformation (*bâtiment écologique, step autonome, chaudière bois déchiquetée, ...*)



Journée Captage 7 juin 2012

3

Lait Bio du Maine aujourd'hui

- **2010:** Fin des travaux, un nouveau fromager et un commercial, décembre, début des ventes
 - 60% en GMS
 - 30% chez les fromager, restaurateurs et magasins bio
 - 10% au magasin
- **2012:** 45 adhérents, 14 ETP salariés, 9,5 millions de litres collectés:
 - 50 à 60T de fromage (soit 15% du CA ~500 000€),
 - Vente de lait en gros

La carte de nos fermes laitières bio

Nos fermes laitières sont souvent le support de diverses autres activités (accueil à la ferme, produits fermiers...)

Cliquez sur la ferme de votre choix... et partez à la rencontre des producteurs de la fromagerie Bio du Maine. !



Journée Captage 7 juin 2012

4

Perspectives

- Après 2012: **Pas de nouvelle entrée pour l'instant : +17 adhérents de 2010 à 2012.**
 - Aller à l'optimum de la fromagerie avec l'équipe en place : 70T de fromage/an.
 - Travailler sur la **qualité du lait.**
 - A partir de **septembre 2014**, 100% du lait sans ensilage (pour l'instant, tri du lait en fromagerie : lait sans ensilage + critères qualité)
 - Maintenir l'**implication** des producteurs.
- Formation et incitation financière pour respecter le cahier des charges.
- Aller vers une AOP pour asseoir notre attachement au territoire.
- Reproduire, essaimer plutôt que grossir le site à Entrammes afin de garder la maîtrise et rester autonome.



Journée Captage 7 juin 2012

5

