



## **Fabrication de yaourts, fromage blanc et ramequin du Bugey dans l'Ain (01)**

1) Introduction .....	p.2
2) Histoire .....	p.3
3) Valeurs .....	p.4,5
4) Chiffres .....	p.6
5) Le mot du dirigeant .....	p.7
6) Nouveaux produits - Produits .....	p.8,9,10
7) Agrandissement en 2022 .....	p. 11,12
8) Nouvelle identité visuelle .....	p. 13

Contact presse :  
Béatrice Catalogne  
06 37 21 36 22  
contact.net@laiterielacotiere.fr



**www.laiterielacotiere.fr**

# 1 ) Introduction



La laiterie la Côtière en 2022 c'est l'artisanat qui se modernise !  
Avec un investissement de 3,5 Millions d'euros dans son pôle fabrication, elle est au service des épiqueuriens de toute la France !

Pour répondre au franc succès de ses yaourts, faisselles et fromage blanc battu, elle installe son nouvel atelier de fabrication dans les murs de l'ancienne fromagerie Valment, située sur la commune de Leyment (01), visible depuis l'A42.

C'est 3000 m<sup>2</sup> qui verront le démarrage de l'activité début 2023.  
La gamme ultra-fraîche de la Laiterie la Côtière sera exclusivement fabriquée dans cet atelier plus adapté, à 15 km de Meximieux, le berceau de sa naissance 13 ans plus tôt.

La Laiterie se modernise et avance avec comme boussole la volonté inchangée d'offrir le plaisir gustatif à travers des produits d'exception.

La Laiterie la Côtière c'est ainsi 2 ateliers de fabrication, 4 boutiques dont une en ligne, 30 salariés dans l'Ain et 10 métiers différents !

## 2) Histoire



L'aventure de la Laiterie la Côtière trouve ses origines dans la rencontre de passionnés de l'artisanat et du goût.

Depuis 1978 un petit atelier fabriquait des yaourts et des fromages blancs sur la commune de Meximieux dans l'Ain (01).

Frédéric Bussy y était apprenti, et en 2003 il en prend les rênes !

En 2009, Frédéric fait construire une nouvelle laiterie toujours à Meximieux, composée d'un plus grand atelier de fabrication et d'un magasin de vente directe.

C'est la création de la SARL Laiterie Artisanale La Côtière, clin d'œil au territoire auquel il est attaché.

L'équipe s'étoffe et le succès est vite au rendez-vous.

En 2016 la Laiterie s'agrandit avec l'acquisition d'un nouveau lieu de vente : la Fruitière d'Aranc.

En 2018, Frédéric se lance dans un nouveau challenge : perpétuer la fabrication du Ramequin du Bugey, un fromage presque disparu, typique de la vallée de l'Albarine et qui se déguste exclusivement fondu.

C'est en 2021 que la Laiterie amorce son développement le plus significatif avec un investissement de 3,5 Millions d'euros pour son outil de production.

Le nouvel atelier de la Laiterie va prendre place dans l'ancienne fromagerie Valment située sur la commune de Leyment, visible depuis l'A42 !

## 3) Nos valeurs

### Artisanat

- Recettes traditionnelles
- Lait entier
- Lente pasteurisation en cuve
- Moulage des faisselles à la main



### Local : L'Ain (01)

- Matières premières
- Emballages
- Lieux de fabrication
- Recettes

### Excellence

- 16 médailles aux Concours Général Agricole et Concours International de Lyon depuis 2013 !
- A la dégustation, une expérience "whaou" !
- Sélection rigoureuse des ingrédients



### Démarches vertueuses

- Remplacement d'une partie du plastique par le verre
- Approvisionnement et fabrication dans l'Ain
- Transformation du lait en fonction des commandes
- Installation du nouvel atelier de fabrication dans les murs de l'ancienne fromagerie VALMENT

## 4) Les chiffres

### Fromageries

- 3 points de vente
- 1 boutique en ligne
- 2 marchés
- 2 ateliers de fabrication

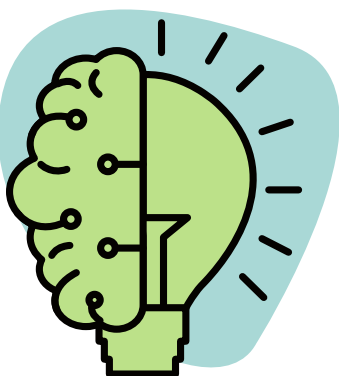


### Produits

- 6 gammes de produits laitiers ultra-frais dont 1 produit signature :
  - le yaourt ferme nappé de coulis de fruit qui existe depuis 1978 !
- 16 médailles pour l'ensemble de nos produits.

### Forces vives

- La Laiterie existe depuis 1978
- 30 collaborateurs
- 10 métiers différents
- 85 apprentis et stagiaires en 13 ans



### Investissement 3,5 M€ en 2022

- 3000m2 pour le nouveau pôle de fabrication
- Démarrage de l'activité courant 2022
- Capacité de production : 40 000L de lait transformés par semaine

## 5) Le mot du dirigeant



Les ingrédients et le savoir-faire sont authentiques, respectueux de la santé et de l'environnement.

C'est essentiel, nous portons des valeurs artisanales à travers des recettes traditionnelles.

Nous maintenons la transformation d'un lait entier, local, lentement pasteurisé en cuve, ainsi qu'un moulage à la main pour le fromage blanc.

Avec simplicité notre priorité est le plaisir gustatif, la satisfaction client avec du conseil et du service.

Du pis au pot nous avons fait le choix du local !

Les matières premières et les emballages viennent de Rhône-Alpes, les salariés travaillent ici dans l'Ain, le lieu de fabrication est à Leyment, les recettes sont de chez nous... tout est local !

Notre unicité réside également à travers notre produit phare, le yaourt ferme nappé de coulis de fruits, c'est notre produit signature.

Notre vision est que chaque dégustation de produits laitiers soit une expérience exceptionnelle !

Et ce en proposant des produits au bon goût authentique, des produits qui allient plaisir gustatif, santé et authenticité.

Frédéric Bussy



## 6) Nouveaux produits



Yaourt ferme nappé de fruits 145g en pot en verre, 20 parfums



Yaourt brassé aux fruits 500g, 10 parfums



## 6) Nos produits



Fromage blanc battu 500g, 5kg + coulis 150g 5 parfums



Fromage blanc faisselle 6 x 100g, 4 x 100g, 500g

Laiterie la Côtère  
contact@laiterielacotiere.fr  
Siège social : 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux  
www.laiterielacotiere.fr  
Contact presse 06 37 21 36 22



Yaourt nature ferme 135g



Yaourt ferme à la vanille naturelle 135g



Yaourt à boire aux fruits / vanille naturelle 250g 6 parfums



Le ramequin du Bugey, rouleau / râpé 220g

## 7) Agrandissement en 2022

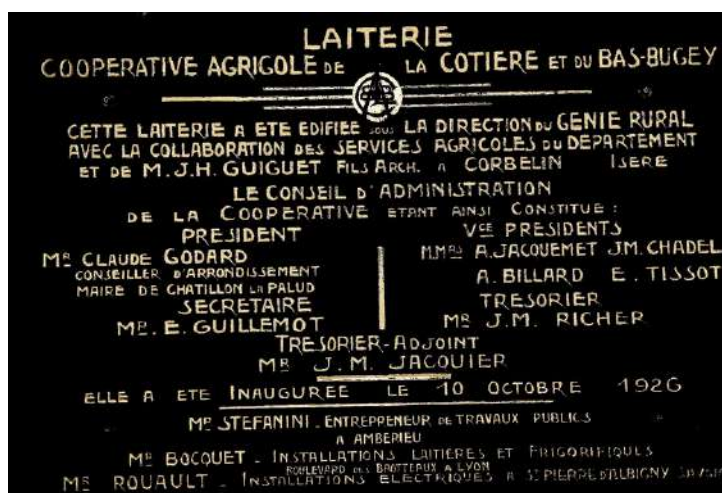


Le futur atelier de la Laiterie la Côtère prend place dans l'ancienne fromagerie Valment à Leyment (01), visible depuis l'A42.

C'est 3000 m<sup>2</sup> qui verront le démarrage de l'activité courant 2022.

La capacité de production de ce nouvel outil industriel sera de 40 000 litres de lait transformés par semaine.

Cette fromagerie a été construite en 1926 sous le nom de Laiterie de la Côtère et du bas Bugéy !





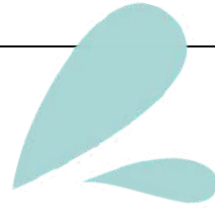
Il est intéressant de remarquer la similitude des noms de la première laiterie de 1926 :  
"Laiterie de la Côtère et du bas bugy"  
et le notre  
"Laiterie la Côtère"...

Il était écrit que nous reprenions ces murs !  
En tout cas, il nous plaît de le croire !

L'équipe de la  
Laiterie la Côtère,  
c'est 30 personnes  
et 10 métiers  
différents !



## 8) Nouvelle identité visuelle



L'excellence, le local, l'artisanal, l'authenticité et le durable sont des valeurs que nous partageons avec nos clients ; des valeurs que nous défendons, une conviction, un choix.

Pour faire perdurer ces valeurs dans le vaste marché de l'agroalimentaire, la Laiterie la Côtère se veut plus visible à travers sa nouvelle identité visuelle.

" L'ancien logo nous a représenté durant 13 ans, il a bien travaillé !" Frédéric Bussy

Concrètement, les changements :

- Un nouveau logo



- De nouvelles étiquettes sur les produits maison

- Un nouveau site internet, toujours sur [www.laiterielacotiere.fr](http://www.laiterielacotiere.fr)

- Très bientôt de nouvelles enseignes sur les boutiques etc.

Bref, il y a un vent de renouveau à la Laiterie la Côtère !