

Laiterie la Côtère : une actualité riche.



Photo des futurs locaux de la Laiterie la Côtère à Leyment.



Photo des tanks à lait du futur atelier de la Laiterie la Côtère.

La Laiterie la Côtère a jeté son dévolu sur l'ancienne fromagerie Valment fin 2021. Cette fromagerie historique, construite en 1926, est située sur la commune de Leyment (01), visible depuis l'A42.

La phase de la rénovation du bâtiment touche à sa fin, tandis que la phase d'installation des équipements de production en est à 80%.

Les 3000 m² d'atelier ouvriront leurs portes à la mi- 2023.

Le contexte :

Pour répondre au franc succès de ses yaourts et fromages blancs artisanaux, la Laiterie la Côtère déplace son atelier de fabrication de Meximieux dans l'ancienne fromagerie Valment, à moins de 10 km.

Des produits médaillés 19 fois depuis 2013, dont 3 fois en 2023 au Concours Général Agricole : l'or pour le yaourt nature et le fromage blanc battu et l'argent pour les faisselles.

La rénovation comprend à la fois la mise aux normes et la modernisation de la structure.

Pour cela, nous avons fait appel à des prestataires locaux.

Pour la phase process, c'est-à-dire de la conception à l'installation des équipements de transformation du lait, nous avons sélectionné des entreprises françaises pour leur expertise et leur adaptabilité.

Le futur atelier de Leyment :

Focus sur les équipements touchant à l'essence-même de notre métier : la transformation du lait.

--> **Dans la salle de fabrication trônent les cuves de yaourts et fromages blancs :**

- yaourts : deux cuves de 500 L et deux cuves de 1000 L
- fromages blancs : 2 cuves de 6000 L

Notre équipe de passionnés transforme chaque matin le lait livré dans la nuit. Une fabrication de A à Z à partir de recettes traditionnelles :

- transformation d'un lait entier local (Ain),
- lente pasteurisation en cuve sur le modèle du bain-marie.

Ainsi, l'on retrouve le goût authentique des yaourts et fromages blancs de nos grands-mères.



Seront fabriqués dans l'atelier de Leyment toute la gamme des yaourts :

- yaourt nappé, notre produit signature
- yaourt nature
- yaourt vanille naturelle
- yaourt brassé
- yaourt à boire

Pour nos faisselles, nous effectuons deux délicats moulages à la main.

C'est en répétant inlassablement ce geste issu de la grande tradition laitière, que l'on obtient une faisselle généreuse qui a fière allure au démoulage !

Chaque petit matin, nos artisans se munissent de leur louche et en font le prolongement de leur main.

Chaque petit matin, notre équipe de passionnés creuse avec délicatesse le caillé souple et brillant.

C'est bien avec sens que sont moulées les faisselles Laiterie la Côtère, aujourd'hui à Meximieux, et demain à Leyment !

--> Dans la zone de réception du lait, culminent deux tanks à lait de 10 000 L et 5000 L.

Nous avons fait le choix de placer les tanks à lait à l'intérieur du bâtiment, pour des questions de sécurité alimentaire et environnementale.

--> Deux de nos récents équipements vont prêter main forte à l'humain dans des tâches pénibles en amont de la fabrication, le tout en maintenant tous nos effectifs.

Nous allons semi-automatiser la logistique des pots en verre, ainsi que le pliage des cartons :

- Avec un dépilleur sur-mesure, équipé d'un retourneur souffleur, qui contribue à garantir la qualité du produit
- C'est un outil polyvalent qui ne reçoit pas moins de 4 formats de pots de yaourts différents.
- Avec une formeuse de cartons qui réduit de 15% la quantité de carton, par rapport à ceux pliés manuellement.
- Cet outil polyvalent est capable de plier 3 formes différentes de carton, pour l'instant.

Ce choix permet également à l'équipe de fabrication de se concentrer sur notre cœur de métier, qui est la transformation du lait en yaourt et fromage blanc.

En effet, nos artisans restent au contact du produit, comme avec le moulage des fromages blancs à la main.

Complément d'actualité :

En avril 2022 : remplacement du plastique par le verre pour notre gamme de yaourts individuels. Recyclables à l'infini, ils sont plus sains pour la santé et l'environnement.

Des produits parés depuis l'été 2022 de leurs nouvelles étiquettes, basées sur la nouvelle identité visuelle de la Laiterie. Il en va de même pour les enseignes des magasins, fraîchement posées.



Anecdote :

Il est intéressant de remarquer la similitude entre le nom cette fromagerie historique : "Laiterie de la Côtère et du bas Bugéy"

et le nôtre : « Laiterie la Côtère »... Il était écrit que nous reprenions ces murs ! En tous cas il nous plaît de le croire !*