



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) Produits	p.8,9,10
7) Agrandissement	p.11,12
8) Nouvelle identité visuelle	p.13
9) Evènements.....	p.14
10) Actualités	p.15

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



www.laiterielacotiere.fr

1) Introduction



La laiterie la Côtère en 2023 c'est l'artisanat qui se modernise !
Avec un investissement de 4 Millions d'euros dans son pôle fabrication, elle est au service des épcuriens 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.

Ce sont 3000 m² qui verront le démarrage de l'activité courant 2023.
La gamme ultra-fraîche de la Laiterie la Côtère sera exclusivement fabriquée dans cet atelier plus adapté, à 9 km de Meximieux, le berceau de sa naissance 14 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 Côtère c'est ainsi 2 ateliers de fabrication, 4 boutiques dont une en ligne, 38 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 2022 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.

Cette fromagerie historique, construite en 1926, est située sur la commune de Leyment dans l'Ain, visible depuis l'A42.

L'atelier de Leyment ouvrira ses portes à la mi-2023.

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

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

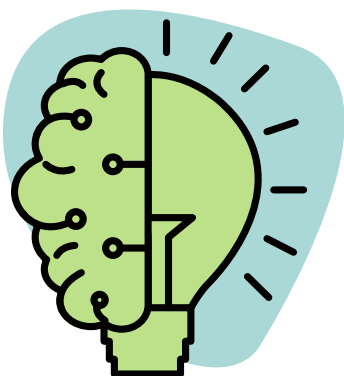


Produits

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

Forces vives

- La Laiterie existe depuis 1978
- 38 collaborateurs
- 10 métiers différents
- 90 apprentis et stagiaires en 14 ans



Investissement 3,5 M€ en 2022

- 3000m2 pour le nouveau pôle de fabrication
- Démarrage de l'activité courant 2023
- 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) Nos produits



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



Yaourt brassé aux fruits 500g, 11 parfums



Fromage blanc battu 500g, 5kg + coulis 145g, 5 parfums



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



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

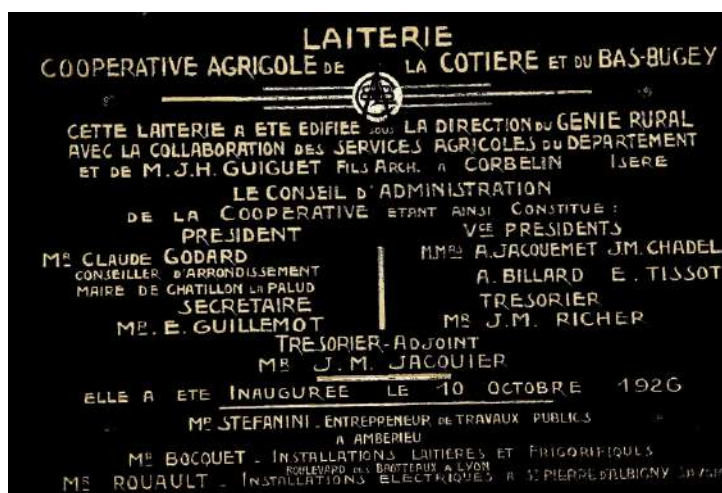


Le futur atelier de la Laiterie la Côtère prend place dans l'ancienne fromagerie Valment à Leyment (01), visible depuis l'A42.

C'est 3000 m² qui verront le démarrage de l'activité courant 2023.

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 bugey"
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 38 personnes
et 10 métiers
différents !



Les travaux de réhabilitation des locaux ont commencés en novembre 2021, suivis de l'installation du matériel "process" :

Le système de nettoyage en place



Les cuves de yaourt

Les tanks à lait



Les cuves de fromage blanc

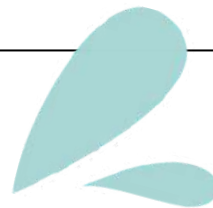
L'entrée de ligne avec son dépilleur de pots semi-automatique, sa table d'accumulation, son retourneur souffleur, et sa ligne de convoyage.



Entre autres, des mises au normes, une remise au propre des sols, murs, plafonds...

L'ingénierie et la maîtrise d'œuvre est en interne.

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

- Des nouvelles photos professionnelles

- Nos salariés sont vêtus aux nouvelles couleurs de la Laiterie

- De nouvelles enseignes au niveau des magasins

- Nouveau flocage de nos véhicules

9) Evènements

-Nous allons participer au mondial du fromage à Tours en septembre 2023.

-Inauguration et portes ouvertes de notre nouvel atelier de fabrication de Leyment courant 2023.

Plus d'informations le moment venu via nos réseaux sociaux :

LinkedIn, Facebook, Instagram.

10) Actualités

-La Laiterie est dorénavant présente sur le marché de Bourg en Bresse. Depuis octobre 2022 nos produits maison ainsi que notre sélection de fromages y sont présents les mercredis et samedis matin sous la halle du Champ de foire.

-En décembre 2022, ouverture de la "fromagerie de Lisboa" à Lisbonne au Portugal, dont la Laiterie la Côtère est co-fondatrice :

La « fromagerie de Lisboa » c'est le fruit d'une idée qui a germé dans la tête de deux dirigeants (Frédéric & Yohann), c'est l'alliance entre la France et le Portugal, c'est l'envie commune d'y proposer les bons produits laitiers français.

Fidèle à sa vision de transmission, la Laiterie la Côtère apporte dans cette nouvelle collaboration ses 14 ans d'expérience fromagère à travers la sélection des fromages secs et la fabrication de ses produits maison. Les Lisboètes d'origine ou de cœur y trouveront les bons produits de chez nous, et pourront percevoir cette audace de s'installer dans une capitale européenne pour la première fois, en célébrant les valeurs du bon vivant nommé Epicure !

-La Laiterie a reçu 3 médailles 2023 au Concours Général Agricole de Paris : Médailles d'or pour le fromage blanc battu et le yaourt nature et médaille d'argent pour les faisselles.

-Depuis mars 2023 la Laiterie la Côtère est labellisée "Origin'Ain :

A travers notre fraîche labellisation "Origin'Ain", délivrée par le Département, nous voulons signifier notre fierté d'être implantés dans l'Ain et de participer à l'attractivité du territoire !

Avec ce label « Origin'Ain », nous sommes ravis de continuer à promouvoir notre savoir-faire au sein du département, puis au-delà de ses frontières...

