

Laiterie la Côtère : ouverture de son nouvel atelier de fabrication.



Equipe de fabrication dans le nouvel atelier de la Laiterie la Côtère à Leyment.

La Laiterie la Côtère, actrice de référence dans les produits laitiers ultra-frais premium en région Auvergne Rhône-Alpes, a ouvert ce mois d'avril 2024 son nouvel atelier de fabrication, 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.

Bonne nouvelle !

Il y a un mois se tenait la première représentation du nouvel outil de fabrication de la Laiterie la Côtère !

Nos faiseurs sont les rouages de notre nouvel atelier !
Chacun prend ses marques, se met en condition...
Dans cet écrin clinquant, on entend des rires, on voit l'enthousiasme !

L'équipe reproduit à l'identique les recettes de nos fameux yaourts et fromages blancs artisanaux !

Contexte :

La Laiterie la Côtère en 2024 c'est l'artisanat qui se modernise !

Pour répondre au franc succès de ses yaourts et ses fromages blancs, 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 ont vu le démarrage de l'activité ce mois d'avril.

La gamme ultra-fraîche de la Laiterie la Côtère est exclusivement fabriquée dans cet atelier plus adapté, à 9 km de Meximieux, le berceau de sa naissance 15 ans plus tôt.

Avec un investissement de plus de 4 Millions d'euros dans son pôle fabrication, elle est au service des épicuriens de toute la France !

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

Pour la rénovation qui comprenait la mise aux normes et la modernisation de la structure, la Laiterie a 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.

Cette fromagerie a été construite en 1926 sous le nom de "Laiterie de la Côtère et du bas Bugey".

Il est intéressant de remarquer la similitude de ces deux noms...

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



"LE yaourt fruit", ce produit unique est exclusivement fabriqué dans notre nouvel atelier de Leyment !

Sont fabriqués dans l'atelier de Leyment toute la gamme ultra-fraîche :



- yaourt nappé, notre produit signature
- yaourt nature
- yaourt à la vanille naturelle
- yaourt brassé
- yaourt à boire
- faisselles
- fromage blanc battu

Le mot du Président Frédéric Bussy :

Véritables artisans du goût, nous souhaitons que chaque dégustation de produits laitiers soit une expérience exceptionnelle !

Depuis plus de 20 ans, nous fabriquons yaourts et fromages blancs qui ont récoltés 21 médailles depuis 2013 !

Notre équipe de passionnés transforme chaque matin, dans notre atelier de fabrication, le lait livré dans la nuit. Une fabrication de A à Z selon des recettes traditionnelles.

C'est essentiel, nous portons des valeurs artisanales !

Nous maintenons la transformation d'un lait entier, lentement pasteurisé en cuve, ce qui lui confère un goût authentique ; ainsi qu'un moulage à la main pour le fromage blanc.

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

Le lait utilisé provient d'une coopérative agricole française qui collecte la production de 4 agriculteurs dans un rayon de 20 km autour de l'atelier.

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 signature, le « yaourt fruit ».

Un visuel unique pour un yaourt unique : c'est un yaourt ferme associé à une confiture qui le nappe généreusement, le tout dans un pot en verre de forme originale.

Sa fabrication relève d'un savoir-faire délicat en plusieurs étapes spécifiques.

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 2 ateliers de fabrication, 6 fromageries dont une en ligne, 38 salariés et 10 métiers différents.

Plus d'informations sur :

 LaiterieLACotiere.fr

