



[Laiterie LA Côticière.fr](https://www.laiterie-lacotiere.fr)





Fabrication de yaourts, fromages blancs et Ramequin du Bugey à Leyment dans l'Ain (01)

Sommaire

1) Histoire	p.1
2) Manifeste de l'artisan	p.2
3) Valeurs.....	p.4
4) La Laiterie la Côtière en chiffres.....	p.5
5) Nos produits.....	p.6,7
6) Développement.....	p.8,9
7) D'hier à aujourd'hui.....	p.10
8) Actualités	p.11

“ 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. 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 5 agriculteurs dans un rayon de 20 km à 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.

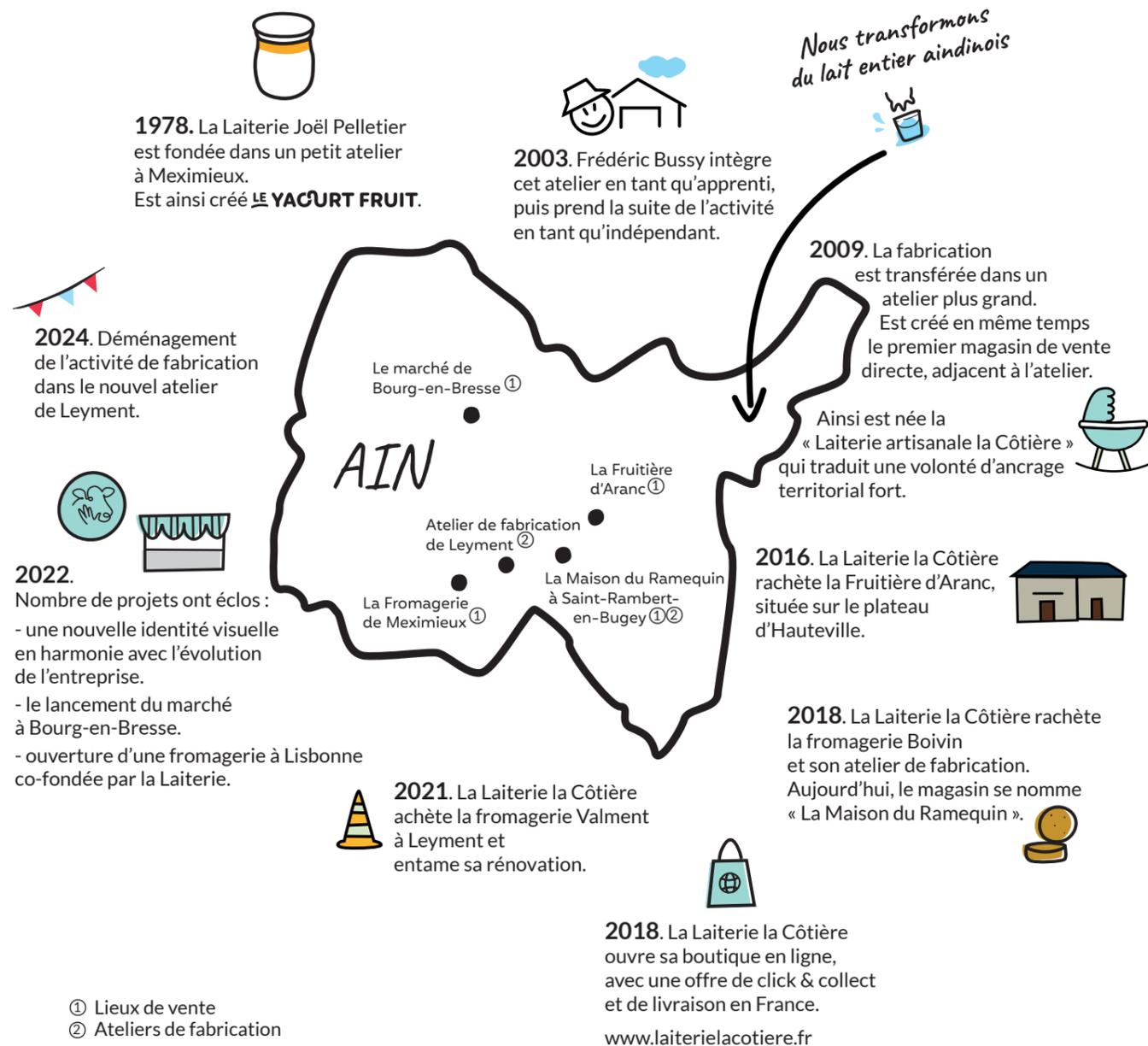
La Laiterie la Côtière c'est 2 ateliers de fabrication, 6 fromageries dont une en ligne, 38 salariés et 10 métiers différents !

Frédéric Bussy





1) Histoire



2) Manifeste de l'artisan

Avec une centaine d'apprentis et stagiaires en 15 ans, la Laiterie la Côtière contribue à la transmission du savoir-faire traditionnel. La préservation de ce savoir-faire renvoie une image positive de notre territoire.

Le secteur artisanal est un acteur majeur de l'économie. Exercée au cœur de la ville, l'activité artisanale favorise la vie et l'échange humain.

La polyvalence exigée par le métier d'artisan (conception, réalisation, diffusion) est certes difficile, mais très valorisante.

Et ce malgré la profusion de grandes enseignes, la confusion qui règne sur les origines et l'éthique de fabrication des produits vendus en général, l'attente de normes industrielles qui ne lui sont pas adaptées...

L'artisanat c'est l'humain... une valeur inestimable !

Et l'artisanat est également innovant. Il est un axe de recherche prometteur et trouve sa place vers une croissance réfléchie préservant notre environnement.



La gamme ultra-fraîche Laiterie la Côtère



3) Valeurs



ARTISANAT

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



LOCAL : Ain

- Matières premières
- Emballages
- Lieux de fabrication
- Recettes



EXCELLENCE

- 21 médailles aux Concours Général Agricole et Concours International de Lyon depuis 2013 !
- À la dégustation, une expérience "waouh" !
- Sélection rigoureuse des ingrédients



DURABLE

- 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) La Laiterie la Côtère en chiffres



Sites

- 2 ateliers de fabrication
- 4 fromageries
- 1 boutique en ligne
- 1 marché

Produits

- 6 gammes de produits laitiers ultra-frais dont 1 produit signature : **LE YACURT FRUIT** un yaourt ferme nappé de coulis de fruit qui existe depuis 1978 !



- 21 médailles pour l'ensemble de nos produits depuis 2013



Forces vives

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

Investissement 4M € en 2022

- 3000 m² pour le nouveau pôle de fabrication
- Démarrage de l'activité en avril 2024
- Capacité de production : 40 000 L de lait transformés par semaine

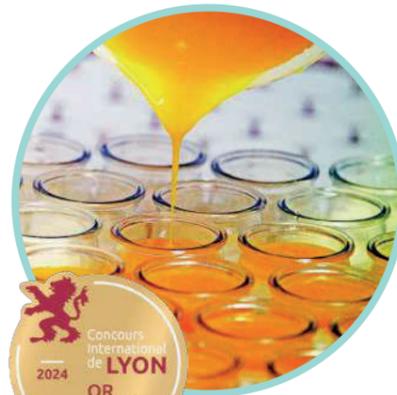




5) Nos produits



LE YACURT FRUIT :
recette depuis 1978 !



Nos pots en verre
offrent un goût
plus rond,
plus doux,
une texture
plus onctueuse.



Le ramequin,
un fromage à fondre
unique, un héritage
riche de sens !





6) Développement

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

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 ont vu le démarrage de l'activité ce mois d'avril.

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 20 ans plus tôt.



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



Cuves à yaourts

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



Cuves à fromages blancs



Tanks à lait



7) D'hier à aujourd'hui



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 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 reprendrions ces murs ! En tout cas, il nous plaît de le croire !

À moyen terme, la Laiterie la Côtère pourrait s'inscrire dans un circuit touristique qui inclue le Château de Saint-Exupéry à Saint-Maurice-de-Rémens, à 2,5km de là.

- Nous proposerons :
- visite de l'atelier
 - dégustation
 - vente directe
 - musée
 - ...



8) Actualités



C'est frais, ça vient de sortir !
Surprise : le parfum cerise fait son entrée dans la famille des yaourts à boire !
Un goût plein de gourmandise !

La Laiterie a reçu 2 médailles au Concours International de Lyon 2024 :

- médaille d'or pour notre yaourt nappé
- médaille d'or pour notre yaourt brassé



La Laiterie la Côtère est régulièrement exposante sur plusieurs salons.

Laiterie la Côtère
www.laiterielacotiere.fr

5050 rue de la gare 01150 Leyment



Pour + d'informations, rendez-vous sur :



L'équipe de la Laiterie la Côtère, c'est 38 personnes et 10 métiers.

