

Forum GOURMAND

INTERPROFESSIONNEL



Fromagerie du Haut Lignon Fromagerie artisanale au Mazet St Voy 100% bio

Les grandes étapes

✓ 2004

Comment valoriser notre lait produit dans nos fermes en agriculture biologique ? Il faut faire quelque chose pour mieux valoriser notre lait bio.

✓ 2004 à 2006

Préparation du projet.
Trouver un site et s'organiser.
Réfléchir à la gamme de produits.
Où y a-t-il un bon fromager intéressé ?
Etudes économiques et de marchés.
Une entente avec la communauté de communes du Haut Lignon.

✓ 2006

Nos premiers fromages frais et secs 100% bio sont prêts à vendre. Début de la commercialisation des yaourts, fromages blancs et secs, d'abord localement puis dans les départements limitrophes.

✓ 2008

« Lou Pailharou », un fromage à pâte souple, frotté au vin blanc, le dernier né de notre fromagerie.

Contact :
Fromagerie du Haut Lignon
ZA de Rioutord - 43520 Le Mazet St Voy
Tel : 04.71.65.02.58



Mon initiative, ma démarche, mon innovation

4 éleveurs de Haute-Loire en agriculture biologique s'associent avec un fromager pour valoriser leur lait bio. Ils s'installent au Mazet Saint Voy dans les locaux disponibles d'une fromagerie artisanale. Biolait assure la collecte sélective du lait des producteurs qui sera transformé en yaourts, fromages blancs et fromages secs.

Quelles étaient vos difficultés principales ?

Pour un agriculteur d'assimiler et de comprendre la façon de travailler du fromager et d'entreprendre une démarche commerciale. L'isolement géographique occasionne des surcoûts de collecte et de commercialisation.

Quelles ont été vos satisfactions ?

Tout maîtriser de nos étables et nos clients qui apprécient nos produits laitiers 100% bio fabriqués artisanalement en zone de montagne. Satisfaire les consommateurs. Participer au développement économique de la commune.

Quel est le conseil que vous donneriez à un porteur de projet ?

Savoir trouver les bons conseillers, adapter sa production à son marché, estimer les besoins en travail.

Notre projet en quelques chiffres clés...

5 associés

150.000 litres de lait bio transformé

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.