

undefined - jeudi 25 août 2022

ACTU | Ouest rhodanien

LES SAUVAGES

À La Roche, la laiterie est en bonne voie pour l'ouverture

V. H.



*Dans la seconde salle de cuvage, trois cuves, de 300 et 500 litres, permettront la production des yaourts et desserts lactés.
Photo Progrès /Victoria HAVARD*

Initialement attendue pour la rentrée, la laiterie de La Roche ouvrira finalement ses portes en novembre. Le Progrès a glissé une tête au sein du futur site de production, qui accueillera des travailleurs porteurs de handicap psychique, pour vous faire visiter les coulisses.

C'est une nouvelle corde à l'arc de l'association [La Roche, qui a fêté ses 50 ans d'existence en juin dernier](#). Dans son volet d'insertion par le travail des personnes porteuses de handicap psychique, elle dispose d'établissements d'aide par le travail (ESAT), dont celui historique de Les Sauvages, qui va bientôt voir son activité se diversifier, avec l'ouverture d'une laiterie en novembre. Un projet s'articulant autour d'un savoir-faire, pour des produits de terroir et de qualité, qui emploiera une quinzaine de travailleurs, et deux maîtres fromagers.

• Plus d'un an de travaux

Forcément, qui dit chantier de grande envergure, dit retard. Alors que la laiterie de La Roche devait ouvrir ses portes dans le courant du mois de septembre, le projet a finalement été reporté au 15 novembre. « Nous attendons notamment la livraison de l'automate de gestion du froid », confie Christophe Sain, directeur délégué au développement économique pour La Roche. Le site doit en

effet être conservé à une température variant entre 4 et 20 °C, pour la future production de fromages et de yaourts.

[Fin août, les 850 m² de la laiterie](#) sont toujours en chantier : ouvriers et matériels se mêlent pour finaliser les derniers travaux. Entre le coulage de la dalle, le carrelage des sols, et les nombreuses opérations d'électricité, plomberie et installation des systèmes de refroidissement, « il y avait du boulot », souffle le directeur, qui ajoute : « Nous avons travaillé avec des entreprises locales, notamment Farjot à Amplepuis, Selifida et Froid Confort, à Saint-Martin-en-Haut ». Au total, c'est une enveloppe de 1,5 million d'euros qui a été dédiée aux travaux, au matériel et à la formation.

Dans cette laiterie « de taille moyenne », la production va progressivement monter en puissance. D'ici deux à trois ans, « on vise 2 000 litres de lait par jour », indique Christophe Sain, ce qui représente 3 500 yaourts par jour, et 190 kilos de fromage. Pour le fromage, à pâte pressée non cuite, trois types seront proposés, dont la tomme et la raclette. Pour le dernier, qui reprend les fondamentaux d'un fromage savoyard, mais dont l'appellation est protégée, « nous construisons, avec nos clients, une recette originale », annonce la responsable commerciale, Anne-Laure Fedi.

Les cuves, réceptionnées en septembre, seront destinées à la fabrication de fromages et de yaourts (lire par ailleurs). Une fois le lait transformé, il est stocké, conditionné puis livré à la clientèle, constituée de « magasins de proximité, à la fois des indépendants mais aussi des enseignes », rapporte Anne-Laure Fedi. « Notre clientèle est diverse, allant du fromager à la moyenne distribution. Dans tous les cas, on mise sur un produit qualitatif, vendu à la coupe ». Le tout, bien sûr, « en local ».



Ici, la première salle de cuvage, destinée aux fromages. Les cuves, allant de 500 à 1 500 litres, seront installées en septembre. Photo Progrès /Victoria HAVARD



Au sein de l'Esat, une miellerie est également installée. "Nous voulons faire une montée en puissance, en passant de 150 à 250 ruches". Photo Progrès /Victoria HAVARD



Des évaporateurs statiques sont installés dans les salles d'affinage. "Si on a juste 2 °C de différence dans la salle, on n'aura pas le même fromage à l'arrivée", explique Christophe Sain. Photo Progrès /Victoria HAVARD



Dans cette pièce, le stockage des conditionnements. Photo Progrès /Victoria HAVARD



Le couloir principal, qui suit le circuit du lait, de la livraison à son expédition, sous forme de fromage ou yaourts ! Photo Progrès /Victoria HAVARD



Les salariés de l'ESAT La Roche profiteront d'une vaste salle de repos. Photo Progrès /Victoria HAVARD



Virginie Dechavanne, responsable de la communication, Anne-Laure Fedi, responsable commerciale, Christophe Sain, directeur délégué au développement économique et Philippe Anselme, fromager. Photo Progrès /Victoria HAVARD



C'est dans ce bâtiment de 850 m² que la laiterie va ouvrir ses portes. Le dépotage du lait se fera dans le garage. Photo Progrès /Victoria HAVARD



Dans cette zone, auront lieu les expéditions. Photo Progrès /Victoria HAVARD



Un magasin de ventes des produits de l'Esat est installé : yaourts, miel... Photo Progrès /Victoria HAVARD



Virginie Dechavanne, responsable de la communication, Anne-Laure Fedi, responsable commerciale, Christophe Sain, directeur délégué au développement économique, et Philippe Anselme, fromager. Photo Progrès /Victoria HAVARD



Les sanitaires et espaces pour se changer des salariés de l'ESAT La Roche. Photo Progrès /Victoria HAVARD



Bienvenue à la laiterie de La Roche ! Photo Progrès /Victoria HAVARD



À l'entrée de la laiterie. Photo Progrès /Victoria HAVARD