



la
laiterie
de la Roche

Bon, local et social



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

En 2018, l'association La Roche débute son projet de Laiterie : transformation de 20 litres par jour... Aujourd'hui, avec le soutien de la Région, nous ouvrons notre « Grande Laiterie » capable de transformer à terme 2000 litres de lait par jour.

Du LOCAL !

- Un chantier de 1.3M€ entièrement réalisé avec des entreprises régionales
- Des approvisionnements en lait et confitures auprès de producteurs locaux
- Des investissements matériels (500k€) effectués auprès d'entreprises régionales

Une **commercialisation** qui prend son essor : 45 points de vente auprès d'épiceries locales, de fromageries, de traiteurs et de grandes enseignes bio.

Une vente aujourd'hui orientée quasi-exclusivement vers de la vente de yaourts en pot verre et vers une clientèle de particuliers (environ 8000 yaourts par mois)... avec l'appui des dispositifs de promotion de la filière bio/local de la Région (Ma Région Ses Terroirs / Cluster Bio...)



Du BON !

Une notoriété qui s'installe (Médaille d'Or au Concours International de Lyon) et des appels à référencement qui augmente !

Un développement fort à prévoir sur les prochains mois. Développement des gammes de yaourts en pot polypropylène (restauration collective), faisselles, fromages (tome, raclette...)



Du SOCIAL !

25 travailleurs handicapés psychiques formés à ce nouveau métier et participant à toutes les phases de collecte, fabrication, commercialisation et livraison. La Laiterie est une activité ouverte sur l'extérieur et donc pleinement inclusive.

Un partenariat qui s'étend avec les établissements médico-sociaux de la Région (complémentarité d'offre avec l'ESAT Le Habert – Espoir 73 ou MESSIDOR, vente de nos produits pour la restauration en ESMS)

LES CHIFFRES CLÉS DU PROJET

LE PROJET :

Représentant Christophe SAYN pour l'Association La Roche :

- Architecte Alain VINCENT et pour la partie gros œuvre seulement Olivier BERMOND (SICA 111)
- Dessin de la laiterie réalisé par Patrick ANGLADE, consultant en fromagerie
- Intérieur de la laiterie fait 880 m²
- Investissement total : 1 800 000 euros (dont : gros œuvre et carrelage 250 000 euros / cuves et plateformes 110 000 euros / petit matériel 110 000 euros / conditionnement yaourts 60 000 euros)

ATELIER TERROIR :

- Personnels détaillé en ETP et nombre de travailleurs : 2 moniteurs (3 à horizon début 2024), 20 usagers sur l'ESAT avec en répartition comptable : 5 à la miellerie / 5 chez Cerise et Potirons / 10 à la laiterie. Cette répartition est bien ETP, alors qu'en vrai elle varie en fonction des pleins temps et mi-temps sur 30 / 35 usagers. Cela variera aussi en fonction du départ ou non de Cerise et Potiron.
- Producteur de lait actuel Romain FILLON, FROID ET CONFORD qui est un gros pôle de nos bâtisseurs, et les Transports Villard, notre collecteur de lait.
- Nous souhaitons atteindre 2000 L de lait /jours.

NOS PARTENAIRES

La confiance et le soutien de nos partenaires nous portent dans ce projet.

