

Accueil

Les sauvages. La laiterie veut en faire tout un fromage

La laiterie de la Roche souhaite développer son offre, notamment avec du lait pasteurisé et des produits locaux pour convaincre davantage de clients.

Publié le 13 février 2025 à 05h00

L'atelier « Terroir » de l'ÉSAT de La Roche fournit des produits locaux, de qualité et vérifiés aux professionnels et particuliers. © Droits réservés

L'atelier Terroir de l'É sat (Établissement et service d'accompagnement par le travail) de La Roche (laiterie, miellerie, conditionnement alimentaire) poursuit son développement.

3.500 à 4.000 litres de lait par semaine

Après un démarrage confidentiel en 2018 dans 90 m² de locaux, la fromagerie, dispose, depuis août 2023, d'une surface de 980 m². C'est en « construisant », dans un bâtiment existant, des unités de production de yaourts et de fromages (tome, tomette, raclette et le caillé lactique cher aux amateurs de cervelle de Canut) que le site, dirigé par Guillaume Dupuis, compte bien atteindre ses objectifs.

« Actuellement, nous traitons entre 3.500 et 4.000 litres de lait par semaine avec comme but d'atteindre les 10.000 litres. Pour l'instant, nos fromages sont élaborés à partir de lait cru, ce qui nous ferme le secteur de la restauration collective qui, par contre, semble apprécier nos yaourts. C'est pourquoi nous envisageons sérieusement de nous équiper d'une unité de pasteurisation, précise le gérant. Nous avons entrepris une démarche commerciale depuis mars 2024 et nous sommes passés de 30 à 120 clients dans le secteur Rhône/Loire. Nous recherchons d'ailleurs un commercial pour soutenir cet effort. »

Intarissable par rapport au lait, Guillaume n'en oublie pas pour autant le cœur de métier de l'É sat , l'accompagnement par le travail de personnes en situation de handicap psychique et leur professionnalisation.

34 employés à l'atelier Terroir

« À cause du C ovid -19 et de petits problèmes techniques, le projet a pris un peu de retard mais, si leur formation prend peut-être un peu plus de temps, les travailleurs sont très impliqués et très fiers de leur production. Actuellement au « Terroir », il y a 34 travailleurs et nous comptons bien en rajouter six à huit de plus. » Côté sanitaire, la laiterie va bien au-delà des préconisations et normes en vigueur. Tous les lots sont systématiquement analysés pour validation avant libération, ce qui implique un certain coût financier mais assure une plus grande sécurité sanitaire.

Si les ventes concernent plus particulièrement des professionnels (restauration scolaire ou d'entreprises, revendeurs, distributeurs), les particuliers sont aussi les bienvenus pour bénéficier de produits locaux élaborés à partir de lait local ou d'abeilles « sauvageonnes » pure souche. Et, dès l'automne prochain, certaines raclettes vont être aromatisées, notamment à l'ail des ours afin d'avoir un hiver bien gourmand...

Pratique. Plus d'informations sur le site Internet www.lalaiteriedelaroches.com