



TÉMOIGNAGE

AlterMonts Genèse d'un projet à la fois dingue et tellement cohérent !

Rédaction
Marianne PHILIT
ARDAB

Gautier Mazet un des associés de la ferme du Valfleury témoigne du chemin parcouru.

→ Comment l'idée d'une fromagerie collective est venue ?

En 2015, Justine Lagrevol, l'animatrice du SIMA Coise a contacté plusieurs paysans de manière informelle pour les inciter à réfléchir à un système collectif de valorisation du lait avec cette idée : « on crée bien des CUMA, pourquoi pas une fromagerie ».

En 2016, la fin des quotas a engendré une crise du lait conventionnel et a interpellé plusieurs éleveurs bio : « et si ça arrivait en bio ? ». Certains ont réfléchi à comment gagner en résilience.

Plusieurs paysans ont reparlé de l'idée de créer une fromagerie, un noyau de 4 fermes s'est créé dont 3 certifiées bio. La quatrième ferme a été accompagnée pour démarrer une conversion à l'AB (formation et diagnostic de conversion).

→ Comment avez-vous été accompagnés dans votre réflexion ?

L'accompagnement global a été réalisé par Mickaël Berthollet de l'AFOGC Rhône Loire.

~ 1e phase : 6 mois de formations sur les valeurs humaines, apprendre à mieux se connaître, étudier la possibilité de travailler ensemble...

À l'issue de ces 6 mois le groupe s'est prononcé sur la suite. Tout le groupe a souhaité continuer la réflexion

~ 2e phase : réflexion plus opérationnelle : que faire et où ?

La décision de faire du fromage a été prise en 2016-2017. Le groupe a visité des coopératives, des ateliers de fabrication, a étudié leurs équipements, leurs organisations. En parallèle la recherche de locaux a été menée.

Le groupe choisit de fabriquer des fromages que l'on retrouve peu sur le territoire afin de ne pas rentrer en concurrence avec les collègues qui transforment sur leur ferme. L'idée est donc de faire en priorité un fromage de garde de 35-40kg nécessitant des installations plus conséquentes. La meule paysanne d'AlterMonts est née ! Le groupe, en découvrant le monde du fromage et ses contraintes réalise que ce fromage ne pourra se faire qu'avec un lait issu de vaches n'étant pas alimentées avec des aliments fermentés. Deux fromages se rajoutent donc à la gamme (tome et raclette) afin de pouvoir fabriquer toute

l'année. L'objectif étant tout de même d'augmenter la période de production de lait sans aliments fermentés. Ces 3 fromages sont obtenus avec du lait cru, valeur essentielle au groupe pour mettre en avant leur lait local lié au territoire.

Le groupe fonctionne avec plusieurs commissions : travaux, transformation...

~ 3e phase : les essais...

Ils ont été réalisés en mode « Start up » dans une ancienne laiterie, avec du matériel de location, par Christian Foilleret, un ancien fromager ! Ces différents essais ont permis de commencer à tester des recettes mais également de faire des rencontres avec les premiers metteurs en marché. Ils ont également permis de montrer l'importance et la complexité de l'affinage après plusieurs mésaventures dans différentes caves...

~ 4e phase : Le choix du nom... AlterMonts

Le groupe a été accompagné par un designer, plusieurs noms et chartes graphiques ont été proposés. Il a fallu beaucoup de discussion avant qu'AlterMonts soit choisi.