



S'ORGANISER COLLECTIVEMENT POUR TRANSFORMER ET COMMERCIALISER SES PRODUITS

Altermonts - Claude VILLEMAGNE

ABépluche – Manon LEVERRIER



 ALTERMONTS



FROMAGES BIOLOGIQUES
ET PAYSANS
DES MONTS DU LYONNAIS

 ABépluche

ABÉPLUCHE

Expert des légumes BIO Locaux depuis 2012



FROMAGES BIOLOGIQUES
ET PAYSANS
DES MONTS DU LYONNAIS

ALTERMONTS sas

Claude Villemagne





ALTERMONTS

Historique - Objectifs

Objectifs :
Recréer une fromagerie locale sur les **MONTS LYONNAIS**.
Relocaliser la production.

🌿 **2015/2016** : Emergence du projet

4 fermes (9 exploitants)

Apprendre à se connaître et à **travailler ensemble**

🌿 **18/06/2020** : Première transformation

La Ferme des Deux Hélices



📍 Duène, alt. 602m
➡ Surface : 45 hectares
🐄 Troupeau : 35 vaches - montbéliarde et prim'holtzain
🌿 Production : 220 000 litres de lait par an dont 5000 litres distribués en direct
👤 Masse salariale : 1,5 équivalents temps plein

[En savoir plus](#)

GAEC de la Brumagne



📍 Chazelles sur Lyon, alt. 278m
➡ Surface : 85 hectares
🐄 Troupeau : 65-70 vaches - prim'holtzain et jersiaise
🌿 Production : 480 000 litres de lait par an
👤 Masse salariale : 2,5 équivalents temps plein

[En savoir plus](#)

La Ferme Besson



📍 Saint Galmier, alt. 418m
➡ Surface : 38 hectares
🐄 Troupeau : 30 vaches - prim'holtzain et montbéliarde
🌿 Production : 220 000 litres de lait par an. 15 litres de lait
👤 Masse salariale : 2 équivalents temps plein

La Ferme du Valfleury



📍 Chazelles sur Lyon, alt. 529m
➡ Surface : 78 hectares
🐄 Troupeau : 40 vaches - montbéliarde
🌿 Production : 340 000 litres de lait par an
🌿 Produits, Crèmes dessert, œufs, farine
👤 Masse salariale : 4,5 équivalents temps plein



ALTERMONTS

Organisation ? Valorisation ?

- Organiser sa propre collecte en lien avec **BIOLAIT**
- Un Cahier des charges : être exploitation AB, 75% autonomie alimentaire...
- Mise en place de commissions :
 - Organisation (collecte, quels fromages fabriquer...)
 - Commercial (préparation commande, vente sur site...)
 - Ressources humaines
- Valorisation à venir

- **2023/2024** : 500 000 litres transformés, 4 salariés





Atouts / Contraintes

Pour les agriculteurs

✔ ATOUTS

- ✔ Fierté d'un produit consommé régionalement
- ✔ Gestion du Process complet : de la ferme à la fourchette
- ✔ Création de 4 emplois
- ✔ Ouverture au marché Restauration collective

✔ CONTRAINTES

- ✔ Dégager du temps pour la création et pour le fonctionnement
- ✔ Gestion du planning de collecte en parallèle à celui de BIOLAIT
- ✔ Gestion du Planning des astreintes





AB EPLUCHE

Manon Leverrier





AB EPLUCHE

Historique - Pourquoi ?

Objectif :

- ▶ permettre aux maraîchers de l'Isère d'avoir accès au marché de la restauration collective.
- ▶ produire des légumes Bio prêts à l'emploi (4ème gamme) cultivés et transformés localement.
- ▶ **2012** : création **SAS AB épluche**
- ▶ **2022** : Passage en Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC)
- ▶ **2023** : Création d'une **Conserverie**.

AB EPLUCHE s'adresse **aux acteurs de la restauration hors domicile (Lycée, Hôpitaux...)**.



AB EPLUCHE

Organisation ? Valorisation ?

- 12 ETP (50% production / 50% administration)
- Valorisation sur prix moyen lissé sur l'année : prix Marché public

- 30 producteurs
 - 10 producteurs avec surface > à 15 ha
 - Répartis différemment sur le territoire pour limiter l'effet « aléas climatiques ».
 - Planification annuelle avec les producteurs sur les productions : garantir les approvisionnements.
 - Autres : apports ponctuels



Atouts / Contraintes

Pour les agriculteurs

✔ ATOUTS

- ✔ Un marché et un prix assuré sur une quantité définie
- ✔ Aide complémentaire pour la valorisation des produits hors calibre (trop petit, trop gros)
- ✔ Pas de charges administratives à gérer (logistiques, appel d'offre, facturation...)

✔ CONTRAINTES

- ✔ Respect de la saisonnalité, des quantités à produire.





Vos questions





MERCI DE VOTRE ATTENTION



La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

