

# Naissance d'une filière autour du lait franc-comtois

Dans une Franche-Comté réputée pour sa production laitière et le dynamisme de ses entreprises agro-alimentaires, tous les ingrédients étaient réunis pour contribuer à la mise en place d'une brique de Lait de Pays Franc-Comtois. Fort d'une expertise développée depuis plus de 20 ans dans la préparation de produits alimentaires sensibles, AgroDoubs relève le défi qui repose sur un modèle vertueux et responsable au service des hommes et de l'environnement.

**D**e l'œuf au lait stérilisé, on peut s'interroger sur la cohérence d'une démarche en se demandant aussi si elle ne relève pas d'une opportunité commerciale basée sur l'engouement autour des produits locaux. C'est méconnaître l'histoire d'AgroDoubs et l'état d'esprit qui anime depuis plus de 24 ans son président Georges Bourgon. "AgroDoubs, c'est à l'origine une diversification fondée sur le principe de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier" dit-il. Au fil des ans, l'entreprise a développé son savoir-faire en maîtrisant la

pasteurisation de l'œuf. Entre 1988 et 2000, le volume de préparations culinaires commercialisées par AgroDoubs auprès des professionnels des métiers de bouche est passé de quelques tonnes à 1 500 tonnes. Le changement de millénaire marque un tournant chez AgroDoubs avec une réflexion axée sur la stratégie de l'offre et de l'innovation. "Mieux vaut être spécifique et rare que banal et diffus. On a redéfini notre métier autour de la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. On a décidé de combiner notre A.D.N., l'œuf,

à celui de la Franche-Comté, le lait. Le résultat sera à l'origine d'une nouvelle gamme de 26 recettes élaborées à partir des crèmes pâtisseries à chaud. Pour ce faire, on utilise du lait frais, des œufs, du sucre en misant sur deux

critères : la proximité et la qualité" poursuit le dirigeant.

AgroDoubs part alors à la conquête de nouveaux marchés : États-Unis, Asie...

"L'export représente 25 % des ventes. On est des ambassadeurs du Made in France. Tout allait bien jusqu'à la crise Covid et l'arrêt forcé de la restauration,

**"On a mobilisé 20 producteurs qui ont accepté de s'engager."**



Comme il n'y avait plus que la vente à emporter qui marchait, on s'est diversifié en fabriquant toute une gamme de sauces."

Nouveau métier auquel on pourrait ajouter celui de producteur de gel hydro-alcoolique pendant quelques mois. "J'ai reçu un appel d'un directeur d'Intermarché pendant la crise du Covid. Il m'a fait part de sa colère de voir des agriculteurs jeter leur lait car ils travaillaient à perte. Tout est parti de là sachant que j'avais l'outil pour mettre du lait frais pasteurisé mais que je n'étais pas du tout équipé pour du lait U.H.T."

L'idée séduit pourtant la Région Bourgogne-Franche-Comté prête à soutenir des agriculteurs locaux. Un tel projet suppose un investissement de 5 millions d'euros pour AgroDoubs contraint de doubler sa surface d'atelier, de financer une nouvelle station d'épuration, un groupe froid, de renforcer son alimentation électrique. "Le montant d'une ligne U.H.T. s'élève à 1,8 million d'euros et la Région a accepté d'en prendre 50 % à sa charge. On ne trouve pas d'unité similaire à 300 km à la ronde", souligne Georges Bourgon en se félicitant d'avoir eu le soutien du monde agricole, des banquiers et de Vitagora.

Autre point à régler : trouver du lait. Bien conscient de l'impossibilité de

"Ce lait de pays franc-comtois est un bel exemple de projet privé-public de création de filière où tout le monde joue le jeu", apprécie Georges Bourgon, le président d'AgroDoubs (photo C. Barré).

valoriser du lait à comté en lait U.H.T., Georges Bourgon se tourne alors vers la Haute-Saône où il trouve le partenaire adéquat à la fromagerie Milleret. "On a mobilisé 20 producteurs qui ont accepté de s'engager sur une charte Grand Pâturage."

Le lait est issu majoritairement de vaches montbéliardes qui passent la moitié de l'année au champ, nourries à l'herbe et au foin, sans O.G.M. En contrepartie,

AgroDoubs s'est engagé à rémunérer les éleveurs concernés 42,8 centimes le litre de lait en sachant que ce prix est discuté tous les six mois. Toute l'installation technique a été supervisée par Amaud Lavergne, le directeur général d'AgroDoubs, associé à Georges Bourgon depuis 2001.

L'outil fonctionne depuis le 15 février. Il sert à transformer 28 000 litres de lait par semaine, actuellement distribués

dans une centaine de magasins francs-comtois. "J'attends encore que la G.M.S. mette le produit en avant. Je compte aussi sur les collectivités qui gèrent des cantines pour jouer la carte d'un lait de pays franc-comtois."

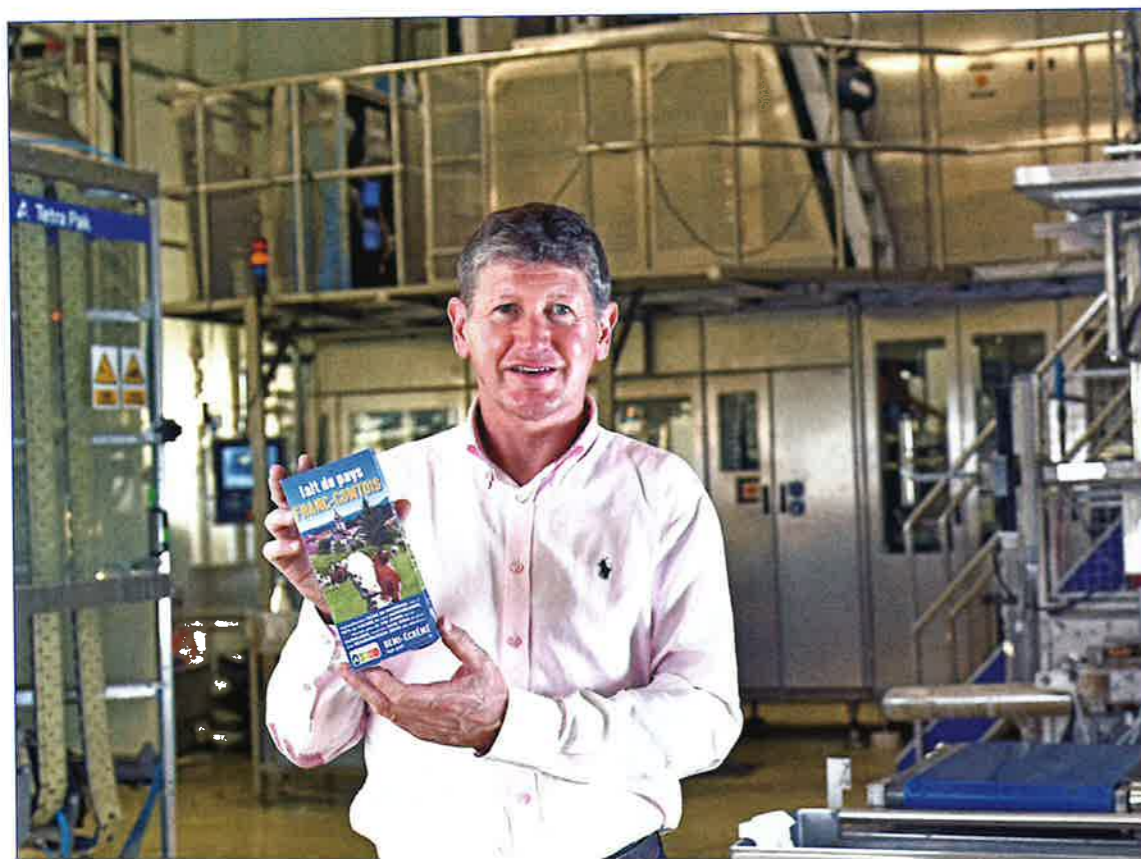
Le process technique mis en place à Flagey est hautement automatisé. AgroDoubs a recruté trois personnes supplémentaires. L'installation sert aussi à fabriquer d'autres préparations

Le cahier des charges spécifie un lit issu de vaches montbéliardes qui sont dehors la moitié de l'année et nourrie sans O.G.M. (photo Smize Production).

Ce lait est collecté en Franche-Comté auprès de producteurs qui se sont engagés à respecter une charte garantissant un lait responsable et de qualité (photo AgroDoubs).



alimentaires. "Ce projet nous a fait passer de la pasteurisation à la stérilisation. C'est la suite logique d'un parcours. Si les ventes progressent, on est prêt à solliciter d'autres producteurs. Ce dossier illustre aussi notre volonté de toujours aller sur des marchés pérennes dans le temps. Ce lait de pays franc-comtois est un produit qui a du sens. Il s'inscrit dans une démarche responsable" conclut Georges Bourgon. ■



PAILLEUSE COMPACT UNO

**JURACCESSOIRE**

25800 Valdahon | www.juraccessoire.com | Tél. 03.81.59.27.67