

LANCEMENT DU LAIT DE PAYS FRANC-COMTOIS, PRODUIT À FLAGEY



Le «lait de pays franc-comtois» présenté par Georges Bourgon en présence de Marie-Guite Dufay la présidente de région, illustre l'excellence du territoire comtois : une vache Montbéliarde d'un élevage de Flagey et en arrière-plan le village de Rochejean dans le Haut-Doubs ©YQ

Quand Albert et Marguerite Bourgon font le pari à la fin des années 50 de proposer aux francs-comtois un œuf de qualité produit dans la région, c'était une première innovation. A l'époque, les œufs faisaient des centaines de kilomètres avant de se transformer en omelette. Seconde innovation, Coqy fut la première entreprise en France à indiquer sur chaque œuf produit, la date de ponte et à élever les poules hors cages. Aujourd'hui, Coqy produit 65 millions d'œufs bio issus de poules élevées en plein air. Ils sont distribués dans 300 grandes et moyennes surfaces essentiellement en Bourgogne Franche-Comté.

mentaire. L'arrivée en 2000 de Georges Bourgon, le fils des fondateurs, marqué un tournant dans l'orientation de l'entreprise qui va alors diversifier l'offre en proposant des produits et préparations pour desserts, répondant aux exigences de qualité d'ingrédients écoresponsables et issus de circuits courts. De 200 tonnes, la production est passée à 1 500 tonnes au début des années 2000.

La période Covid devient une opportunité pour Agrodoubs. La chute des ventes des préparations de desserts liée aux confinements conduit l'entreprise à fabriquer des gels hy-

dro alcooliques et à mettre au point des sauces fromagères salées pour la restauration.

«Je connais des agriculteurs qui ne peuvent pas vivre de leur métier. Ils sont obligés de jeter le lait... ce n'est pas normal !» C'est fort de ce constat que Georges Bourgon décide de créer une ligne de fabrication de lait franc-comtois UHT. Pour l'industriel de Flagey comme pour Denis Milleret, le fromager de Charcenne en Haute-Saône «le lait en Franche-Comté, c'est l'ADN de notre région, il fallait agir».

Chez Georges Bourgon, la passion c'est comme le lait...ça déborde !

Georges Bourgon et Arnaud Lavergne son associé, se veulent «les spécialistes de l'hygiène et de la qualité alimentaire». Ils sont devenus en quelques années leader français de la crème pâtissière à chaud (28 recettes différentes). Peu de tartes aux fruits vendues en France n'ont pas une part d'ori-

Dans le berceau familial de Gustave Courbet, Georges Bourgon continue à promouvoir les valeurs qui ont fait le succès de l'entreprise familiale innovation, qualité, fraîcheur et proximité. ■

gine à Flagey. Quand Georges Bourgon fait visiter ses ateliers et laboratoires, ce n'est pas une usine qu'il présente mais avant tout une équipe. L'entreprise de Flagey n'a pas attendu les réglementations RSE pour mettre les valeurs humaines et le développement durable au cœur de sa stratégie. Une vingtaine de salariés travaillent dans les 3 300 m² du site et produisent 2 500 tonnes de préparations alimentaires à base de lait et d'œufs dont plus de 25% sont expédiés à l'export.

Côté environnement, Agrodoubs a investi 600 000€ dans l'assainissement. La production utilise 30 m³ d'eau par jour pour le nettoyage des lignes qui nécessite 3 heures de lavage quotidiens. Agrodoubs a été accompagné dans cet investissement par l'Agence de l'eau.

Le lait de pays franc-comtois

Comment vendre un lait de qualité produit localement dans le respect d'une logique de rentabilité économique pour Agrodoubs et la vingtaine d'agriculteurs sélectionnés? L'équation n'était pas simple à résoudre. L'objectif est de proposer un lait en circuit court et dominante bas carbone n'utilisant pas d'OGM ou d'ensilage dans l'alimentation du bétail, essentiellement des Montbéliardes.

Vendue pour l'instant dans 40 magasins régionaux (Système U, Leclerc et Intermarché), la brique d'un litre de lait franc-comtois UHT est proposée entre 99 cts€ et 1,03€, un prix légèrement supérieur aux produits classiques. Dans une première étape, ce sont 28 000 litres de lait UHT par semaine qui sont depuis une semaine dans les linéaires des

magasins. La meilleure qualité et la juste rémunération des éleveurs doivent faire la différence auprès des consommateurs. «La démarche est locale et juste» a souligné la présidente de la région Bourgogne Franche-Comté, Marie-Guite Dufay a rappelé l'engagement de la région dans le plan de relance en contribuant à hauteur de 800 000€ dans l'équipement de la ligne UHT (Tetra-Pak). Agrodoubs a investi dans le projet «lait de pays franc-comtois» 4 million d'euros.

La pandémie a démontré l'importance de réindustrialiser le territoire français, et celui de Franche-Comté en particulier. C'est vrai aussi dans l'agro-alimentaire ! L'innovation est le cœur du réacteur chez Agrodoubs. Georges Bourgon, depuis l'origine de l'entreprise, sait ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier !

Y.Q



La passion de son métier et de la Franche-Comté dans les explications de Georges Bourgon, le dirigeant d'Agrodoubs ©YQ

Coqy, une histoire comtoise

En 1988, parallèlement à la vente des œufs Coqy, la famille Bourgon crée «Agrodoubs» qui industrialise la pasteurisation des œufs (œufs entiers et blancs et jaunes séparés) et les propose aux professionnels de l'agro-ali-

Côté environnement, Agrodoubs a investi 600 000€ dans l'assainissement.

HEBDO 25
 Votre journal d'infos locales le plus diffusé du département
in the street
 Dans la rue
RETROUVEZ VOTRE JOURNAL PRÉFÉRÉ DANS LES POINTS DE DÉPÔTS

BESANÇON

- Agence Hebdo25
- Restaurant La Grange
- Supermarché Casino
- Boulangerie Le Moulin de Battant
- Brasserie Granvelle
- Macoprix Les Passages Pasteur
- Chéza Mégarima Beaux-Arts
- Le Kiosque
- Le Pétrin Ribetrou
- Boulangerie La Valentine
- Maison Bernardot Artisan Boulanger
- Restaurant Le Pizre
- Brasserie de l'Île-de-France
- Brasserie La Perle
- Boulangerie La Grignardias

- Pâtisserie La Viennoise
- Boulangerie La Grignardias
- Boulangerie Alexandre Figard
- Intermarché Planoise
- Boulangerie Au Fournil Comtois
- Boulangerie Saveurs d'Autrefois
- Boulangerie Dolaire Aymoric
- Café Pasta
- Boulangerie La P'tite boulange
- Au Pétrin Baumois
- Montferrand-Le-Château
- Boulangerie A.Fougeray
- Chermoulin et Vaux
- Boulangerie Le four à bois
- Riuz
- Casino

- NOUVELLE LES CROMARY**
- Maison Paroty
- MARNAY**
- Epicurie • Intermarché
- MARCHAUX**
- Intermarché
- PIREY**
- Boulangerie Pain Bio
- SAÔNE**
- Boulangerie Arriot Philippe
- Casino Saône • Super U
- DEVECEY**
- Boulangerie Au Grain de Bié
- THISE**
- Boulangerie Grenmol Eric
- LES AUXONS**
- Boulangerie La Genuillolles
- MANHROLLE**
- Proxi

- NOVILLARS**
- Boulangerie Nos vies
- L'art du pain
- ROCHE-LEZ-BEAUPRÉ**
- Le fournil de Beaupré
- CHOUZELOT**
- Boulangerie du Molin
- CHEVECY-SULLON**
- Boulangerie de la Loue
- CHALEZEUIL**
- Boulangerie La Forestière
- GRANDFONTAINE**
- Boulangerie Gourmandises du Fournil
- VENISE**
- Boulangerie Les Douces de Venise
- AVANNE-AVENEY**
- Pains et douceurs

- VORAY-SUR-OSNON**
- Boulangerie Monin Mourey
- MONTEAUCON**
- Boulangerie Le relais des saveurs
- BEURE**
- Boulangerie O'Fournil de Bourc
- REGOLONGE**
- Boucherie Charmolle et fils
- TORPES**
- Boulangerie La tradition de Torpes
- MISEREY-SALINES**
- Boulangerie Au Misereyval Gourmet
- ROULANS**
- Boulangerie Au Bié Meule
- FRANCAIS**
- Boulangerie Clément & Astrid
- GENEVILLE**
- Boulangerie La Genuillolles