




SAVOIELACTÉE : DE NOUVELLES SAVEURS AU BON LAIT DE MONTAGNE !



L'Union des Producteurs de Beaufort a fait le pari de diversifier ses savoir-faire et surtout de valoriser toute la matière première que lui fournissent les 13 000 vaches Tarine et Abondance de ses adhérents. Comment ? En investissant dans sa propre unité de transformation du lactosérum à Albertville, inaugurée début octobre.

Chaque année, 53 millions de litres de lait sont collectés par l'Union des Producteurs de Beaufort pour être transformés en quelque 4 900 tonnes de fromage. Et chacun de ces kilos de Beaufort produit génère 9 kilos de lactosérum ou petit lait, c'est-à-dire la partie liquide séparée du caillé qui servira ensuite à fabriquer le fromage. Un résidu dont on peut encore faire beaucoup de bonnes choses mais plutôt considéré malgré sa bonne qualité comme un sous-produit encombrant et revendu à des structures spécialisées. Jusqu'à il y a 5 ans... Quand les producteurs décident de transformer cette charge en produit et de se réapproprié le marché. Après une phase d'expérimentation dans un atelier pilote installé dans les locaux de la coopérative de Beaufort depuis 2012, l'Union des Producteurs de Beaufort passe cet automne à la vitesse supérieure en ouvrant une unité dédiée à la transformation du lactosérum. Un investissement de 12 millions d'euros soutenu par l'Assemblée des Pays de Savoie* à hauteur de 1 million d'euros.

 www.fromage-beaufort.com

À voir sur www.savoieactu.com
le reportage sur l'inauguration de l'unité de transformation du lactosérum à Albertville.



Rien ne se perd, tout se transforme...

Des 52 millions de litres de lactosérum récupérés chaque année, on fera désormais non seulement 490 tonnes de poudres concentrées en protéines destinées aux industriels de l'agroalimentaire pour la fabrication de biscuits, boissons énergétiques ou compotes, mais aussi 120 tonnes de ricotte et 250 tonnes de beurre, commercialisées pour les particuliers sous la marque « Notre Montagne ». Cinq années auront été nécessaires pour concrétiser ce projet innovant dont l'Union des Producteurs de Beaufort attend des bénéfices non seulement économiques, avec notamment de nouveaux emplois à la clé, mais aussi écologiques. Le lactosérum restant en Savoie, plus besoin de l'acheminer aux acheteurs, soit 800 000 kilomètres économisés par an... Économies d'énergie aussi puisque l'unité de méthanisation intégrée au nouvel équipement pour traiter les effluents, permet de produire de l'électricité et de la chaleur utilisées sur le site. Du développement durable, on fait ici vraiment tout un fromage !

* L'Assemblée des Pays de Savoie permet aux Départements de Savoie et Haute-Savoie de mutualiser leurs engagements sur des sujets d'intérêt commun.



Yvon Bochet
Président de
l'Union des
producteurs de
Beaufort

Parole d'expert

« Je suis convaincu que SavoieLactée est un projet moteur pour la filière Beaufort, qui permet de souder tous les acteurs concernés et de relocaliser la transformation du lactosérum en Savoie. C'est de l'écologie intelligente parce qu'elle est économique et viable. Et enfin, c'est un projet qui va permettre la création de 10 embauches, et cela est particulièrement important pour nous, sur notre territoire et dans le contexte actuel. »