



G. Pompidou - enilv

CFPFA Aurillac



Classe de CS Techniciens Laitiers et CS produits fermiers

**Compte rendu du Voyage d'étude en Savoie.**

**31/04 au 4/05/2025**

## Lundi 31 mars 2025 :

Nous sommes partis d'Aurillac lundi 31 mars à 7h30, pour rejoindre la Savoie. Durant le voyage, nous nous sommes arrêtés à Villefranche Sur Saône, à 25 km au Nord de Lyon pour découvrir l'entreprise Coquard.



Les Établissements Coquard ont été fondés en 1991 par M. André Coquard, fromager de métier, diplômé de l'ENIL de La Roche sur Foron en 1974 et actuellement Président de la société. Son fils, Jordy Coquard, en a pris la gérance depuis 5 ans. L'entreprise propose des produits pour les petits transformateurs (jusqu'à 2000L/jour) : des matériaux, ingrédients, emballages et produits d'hygiène. Ils font aussi de l'accompagnement technique et assurent du SAV. Au total, il y a 25 salariés dont 8 personnes aux expéditions des commandes (par la suite livrées par les transporteurs), de plus 4 techniciennes fromagères et 4 en laboratoire. Ils réalisent 90% de leur vente par les transporteurs et 10% dans le magasin. Ils exportent au total à une soixantaine de pays à l'export et la vente est réalisée partout en France. Leurs 4 000 clients se composent à 50% de transformateurs caprins, à 25% ovins et 25% vaches. L'entreprise Coquard cultive ses propres ferments et en reconditionnent (Saco et Hansen). Pour la présure et autres intrants tels que les aromates, ils font de l'achat-revente. Concernant le



matériel, deux chaudronniers locaux et un frigoriste indépendant complètent les équipes. Leur projet futur est de continuer à fidéliser la clientèle et d'enrichir leur catalogue avec des produits utiles à leurs clients.



## Mardi 01 avril 2025 :

Le matin, nous sommes allés à Saint Ours visiter un des deux sites des Fromageries Entre Lac et Montagne. La coopérative compte 23 producteurs situés sur les communes de Saint-Ours, Trévignin, Pugny-Chatenod, Saint-Offenge et Grésy. Ces producteurs livrent 5,8 millions de litres de lait



par an pour la fabrication de la Tomme de Saint-Ours, la Tome des Bauges et le Moelleux. La fabrication des fromages commence dès 3h30 avec le remplissage des cuves et l'ensemencement. Un seul fromager est présent jusqu'au décaillage. Ensuite plusieurs salariés arrivent afin de continuer la fabrication. Chaque membre de l'équipe a un rôle important dans la transformation fromagère.

En parallèle de la fabrication, ils procèdent régulièrement au nettoyage de la salle de fabrication, des cuves, du matériel car le lait cru est très sensible aux contaminations.



L'après-midi, nous avons été accueillis à la ferme bio Les Cabrioles. Avec un troupeau d'une soixante de chèvres laitières en croisement de race, la ferme transforme entre 80 litres et 100 litres de lait par jour. Les produits proposés sont multiples : fromages lactiques, tommes, fromages type raclette ou type morbier et des yaourts. Le tout est vendu auprès de magasins bio, d'AMAP et sur des marchés. Avec 29 hectares de SAU, la ferme nourrit son troupeau principalement à l'herbe grâce à son système de séchage en grange.

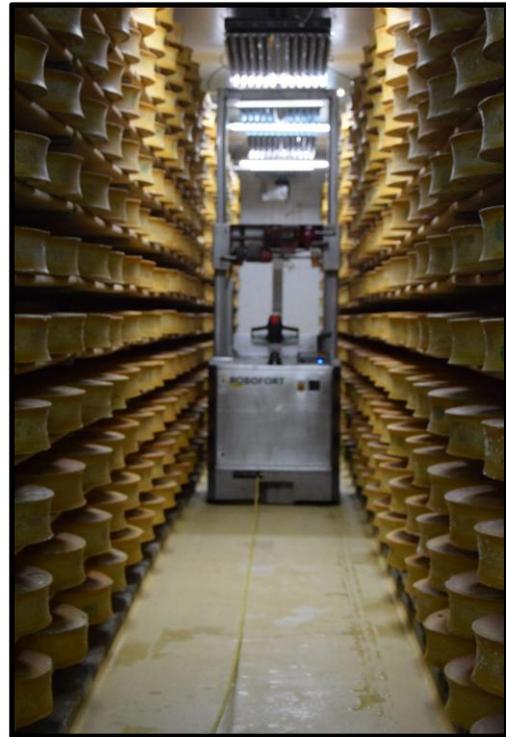


### **Mercredi 02 avril 2025 :**

Ce matin, nous nous sommes dirigés à Beaufort pour y passer la journée. Nous avons découvert la coopérative laitière du Beaufortin qui transforme le lait en un des fromages d'AOP de Savoie.

La coopérative a été créée dans les années 50 et produit depuis de l'AOP Beaufort. Reconnu avec sa forme cylindrique ainsi que sa bordure concave, il est fabriqué essentiellement avec du lait de Tarentaise et Abondance.

Aujourd'hui, la coopérative collecte la production de lait de 184 agriculteurs, ce qui représente plus de 14 millions de litres transformés par an. Pour réaliser la collecte du lait jusqu'à la vente des 32 000 meules de Beaufort, la coopérative compte 50 salariés permettant de faire vivre le fonctionnement de cette entreprise.



### **Jeudi 03 avril 2025 :**

Jeudi matin, nous sommes partis à pied de l'auberge pour visiter la fromagerie du val d'Aillions, située dans le village d'Aillon le jeune. Avec la coopérative de Lescheraines, elles forment la fromagerie du cœur des Bauges et produisent de la tome des Bauges AOP. La coopérative récolte tous les jours chez 23 producteurs du lait de vache de race Montbéliarde, Abondance et Tarine dans un rayon de 15 km autour de la fromagerie. Nous avons pu visiter le petit musée pédagogique, avec vue sur la fromagerie où était transformée devant nous la fameuse Tome des Bauges. Quand nous sommes arrivés, les fromagers étaient à l'étape du moulage. La coopérative, créée en 1905, transforme également du beurre de lactosérum et une pâte pressée cuite du nom de Margeriaz. Nous avons eu l'occasion à la fin de cette visite de déguster ces quelques fromages.



L'après-midi, nous avons eu l'opportunité d'aller à la ferme de Méry. Nous avons rencontré le frère et la sœur Lebert qui travaillent depuis 2019 sur l'exploitation laitière en race Tarentaise et Abondance. Monsieur Lebert est installé en individuel depuis 2019 sur la commune de Lescheraines. Il peut compter sur l'aide de sa sœur quotidiennement. Il élève 40 vaches laitières qui sont nourries à l'herbe et au foin produit sur les 70 ha de prairies permanentes que détient l'exploitation. Le lait produit par l'exploitation est vendu à la coopérative de la commune pour élaborer de l'AOP Tomes des Bauges. Durant la visite, nous avons pu découvrir les pratiques d'élevage propres à cette région de montagne. Nous avons pu assister au retour de pâturage des vaches laitières ainsi que la traite qui a suivi. L'exploitant nous a ensuite fait une présentation du bâtiment d'élevage ainsi que le séchage en grange construit en 2022.



#### **Vendredi 04 avril 2025 :**

Sur le trajet du retour, nous nous sommes arrêtés à la ferme familiale de la Merlée à Vêtré-sur-Anzon, dans la Loire. L'accueil fut chaleureux, nous avons pu déguster leurs saucissons et échanger autour d'une boisson. Nous avons ensuite été équipés pour visiter l'atelier de transformation fromagère spécialisé en fourme de Montbrison. La visite a continué avec la visite de l'élevage de prime-holstein. Les vaches se trouvent dans un bâtiment flambant neuf qui a été construit à la suite d'un incendie. La traite est entièrement automatisée par deux robots qui donnent pleine satisfaction aux exploitants. La ferme se compose de trois ateliers distincts : élevage de vaches laitières, transformation fromagère et porc (naisseur, engraisseur). Pour gérer l'ensemble, ils sont trois exploitants (deux frères et un fils) et un salarié qui s'occupe principalement de l'atelier porc. La vente de fromage et de charcuterie se fait à la ferme et sur des marchés. La boutique propose également des produits locaux tels que miel, vin, pâtes, savons... Avant de partir, nous avons remis un cadeau dédié au chauffeur dont la souplesse de conduite fut fort appréciée. Après quelques achats, une photo de groupe et de chaleureux au revoir, nous avons poursuivi notre route de retour vers le CFPPA.



Nous remercions chaleureusement tous les sponsors qui nous ont permis de réaliser ce voyage : découverte de la région et échanges de pratique à travers les visites

Tous les apprenants de CS PF et CS TL