

Dossier de presse
Février 2022

Fabrication artisanale de yaourts originaux



Laiterie
LA Côtère

Laiterie la Côtère
contact@laiterielacotiere.fr
Siège social : 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux
www.laiterielacotiere.fr
Contact presse 06 37 21 36 22

Fabrication de yaourts, fromage blanc et ramequin du Bugey dans l'Ain (01)

1) Introduction	p.3
2) Histoire	p.4
3) Valeurs	p.5
4) Chiffres	p.6
5) Le mot du dirigeant	p.7
6) Nouveaux produits - Produits	p.8,9
7) Agrandissement en 2022	p. 10,11

Contact presse :
Béatrice Catalogne
06 37 21 36 22
contact.net@laiterielacotiere.fr

Contact interview :
Frédéric Bussy, dirigeant
04 74 61 27 04



@laiterielacotiere

www.laiterielacotiere.fr

Laiterie la Côtère
contact@laiterielacotiere.fr
Siège social : 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux
www.laiterielacotiere.fr
Contact presse 06 37 21 36 22

1) Introduction

La laiterie la Côtère en 2022 c'est l'artisanat qui se modernise !
Avec un investissement de 3,5 Millions d'euros dans son pôle fabrication,
elle est au service des épcuriens de toute la France !

Pour répondre au franc succès de ses yaourts, faisselles et fromage blanc battu, spécialités de la Laiterie depuis 1978, elle installe son nouvel atelier de fabrication dans les murs de l'ancienne fromagerie Valment, située sur la commune de Leyment (01), visible depuis l'A42.

C'est 3000 m2 qui verront le démarrage de l'activité courant 2022.

La gamme ultra-fraîche de la Laiterie la Côtère sera exclusivement fabriquée dans cet atelier plus adapté, à 15 km de Meximieux, le berceau de sa naissance 13 ans plus tôt.

La Laiterie se modernise et avance avec comme boussole la volonté inchangée d'offrir le plaisir gustatif à travers des produits d'exception.

La Laiterie la Côtère c'est ainsi 2 ateliers de fabrication, 4 boutiques dont une en ligne, 30 salariés dans l'Ain et 10 métiers différents !

Laiterie la Côtère
contact@laiterielacotiere.fr
Siège social : 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux
www.laiterielacotiere.fr
Contact presse 06 37 21 36 22

2) Histoire

L'aventure de la Laiterie la Côtère trouve ses origines dans la rencontre de passionnés de l'artisanat et du goût.

Depuis 1978 un petit atelier fabriquait des yaourts et des fromages blancs sur la commune de Meximieux dans l'Ain (01).

Frédéric Bussy y était apprenti, et en 2003 il en prend les rênes !

En 2009, Frédéric fait construire une nouvelle laiterie toujours à Meximieux, composée d'un plus grand atelier de fabrication et d'un magasin de vente directe.

C'est la création de la SARL Laiterie Artisanale La Côtère, clin d'œil au territoire auquel il est attaché.

L'équipe s'étoffe et le succès est vite au rendez-vous.

En 2016 la Laiterie s'agrandit avec l'acquisition d'un nouveau lieu de vente : la Fruitière d'Aranc.

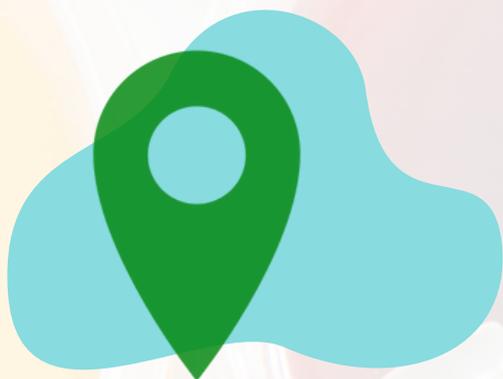
En 2018, Frédéric se lance dans un nouveau challenge : perpétuer la fabrication du Ramequin du Bugey, un fromage presque disparu, typique de la vallée de l'Albarine et qui se déguste exclusivement fondu.

C'est en 2021 que la Laiterie amorce son développement le plus significatif avec un investissement de 3,5 Millions d'euros pour son outil de production. Le nouvel atelier de la Laiterie va prendre place dans l'ancienne fromagerie Valment située sur la commune de Leyment, visible depuis l'A42 !

3) Nos valeurs

Artisanat

- Recettes traditionnelles
- Lait entier
- Lente pasteurisation en cuve
- Moulage des faisselles à la main



Local : L'Ain (01)

- Matières premières
- Emballages
- Lieux de fabrication
- Recettes

Excellence

- 16 médailles aux Concours Général Agricole et Concours International de Lyon depuis 2013 !
- A la dégustation, une expérience "whaou" !
- Sélection rigoureuse des ingrédients



Démarches vertueuses

- Remplacement d'une partie du plastique par le verre
- Approvisionnement et fabrication dans l'Ain
- Transformation du lait en fonction des commandes
- Installation du nouvel atelier de fabrication dans les murs de **l'ancienne fromagerie VALMENT**



4) Les chiffres

Fromageries

- 3 points de vente
- 1 boutique en ligne
- 2 marchés
- 2 ateliers de fabrication

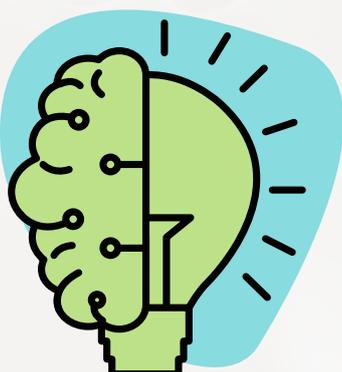
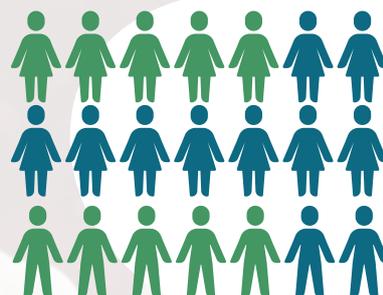


Produits

- 6 gammes de produits laitiers ultra-frais dont 1 produit signature :
 - ➔ le yaourt ferme nappé de coulis de fruit qui existe depuis 1978 !
- 16 médailles pour l'ensemble de nos produits.

Forces vives

- La Laiterie existe depuis 1978
- 30 collaborateurs
- 10 métiers différents



Investissement 3,5 M€ en 2022

- 3000m2 pour le nouveau pôle de fabrication
- Démarrage de l'activité courant 2022
- Capacité de production : 40 000L de lait transformés par semaine

Laiterie la Côtère
contact@laiterielacotiere.fr
Siège social : 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux
www.laiterielacotiere.fr
Contact presse 06 37 21 36 22

5) Le mot du dirigeant



Les ingrédients et le savoir-faire sont authentiques, respectueux de la santé et de l'environnement.

C'est essentiel, nous portons des valeurs artisanales à travers des recettes traditionnelles.

Nous maintenons la transformation d'un lait entier, local, lentement pasteurisé en cuve, ainsi qu'un moulage à la main pour le fromage blanc.

Avec simplicité notre priorité est le plaisir gustatif, la satisfaction client avec du conseil et du service.

Du pis au pot nous avons fait le choix du local !

Les matières premières et les emballages viennent de Rhône-Alpes, les salariés travaillent ici dans l'Ain, le lieu de fabrication est à Leyment, les recettes sont de chez nous... tout est local !

Notre unicité réside également à travers notre produit phare, le yaourt ferme nappé de coulis de fruits, c'est notre produit signature.

Notre vision est que chaque dégustation de produits laitiers soit une expérience exceptionnelle !

Et ce en proposant des produits au bon goût authentique, des produits qui allient plaisir gustatif, santé et authenticité.



Frédéric Bussy

Laiterie la Côtère

contact@laiterielacotiere.fr

Siège social : 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux

www.laiterielacotiere.fr

Contact presse 06 37 21 36 22

6) Nouveaux produits



Yaourt ferme
nappé de fruits
145g

Pot en verre

Forme du pot originale
Thermoscellage à terme
21 parfums



Yaourt brassé
aux fruits
500g
10 parfums

Laiterie la Côtère

contact@laiterielacotiere.fr

Siège social : 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux

www.laiterielacotiere.fr

Contact presse 06 37 21 36 22

6) Nos produits



Fromage blanc battu
500g
5kg



Fromage blanc faisselle
6 x 100g
4 x 100g
500g



Yaourt nature
ferme
135g



Yaourt à boire
aux fruits / vanille naturelle -
250g
6 parfums

Laiterie la Côtère
contact@laiterielacotiere.fr
Siège social : 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux
www.laiterielacotiere.fr
Contact presse 06 37 21 36 22

7) Agrandissement en 2022

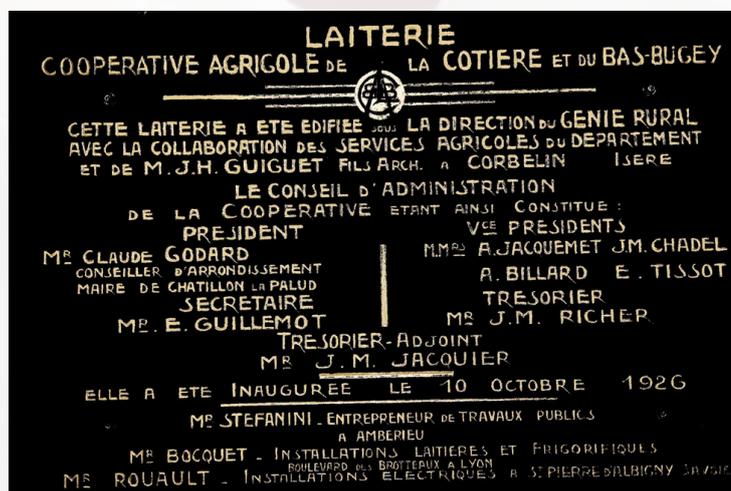


Le futur atelier de la Laiterie la Côtère prend place dans l'ancienne fromagerie Valment à Leyment (01), visible depuis l'A42.

C'est 3000 m² qui verront le démarrage de l'activité courant 2022.

La capacité de production de ce nouvel outil industriel sera de 40 000 litres de lait transformés par semaine.

Cette fromagerie a été construite en 1926 sous le nom de Laiterie de la Côtère et du bas Bugéy !



Laiterie la Côtère

contact@laiterielacotiere.fr

Siège social : 186 rue de la Tréfilerie 01800 Meximieux

www.laiterielacotiere.fr

Contact presse 06 37 21 36 22



Il est intéressant de remarquer la similitude des noms de la première laiterie de 1926 :
"Laiterie de la Côtère et du bas bugey"
et le notre
"Laiterie la Côtère"...

Il était écrit que nous reprenions ces murs !
En tout cas, il nous plaît de le croire !

L'équipe de la
Laiterie la Côtère !
30 personnes
et 10 métiers
différents !

