



**ALTER
MONTs**

FROMAGERIE BIOLOGIQUE
& PAYSANNE
DES MONTS DU LYONNAIS



ALTERMONTS : LA LAITERIE BIOLOGIQUE ET PAYSANNE DES MONTs DU LYONNAIS !

AlterMonts, c'est une laiterie qui produit des fromages avec du lait issu de l'agriculture biologique par des paysan.ne.s des Monts du Lyonnais. À l'initiative de ce projet, un collectif de 4 fermes : la Ferme Besson, le GAEC de la Brumagne, la Ferme des Deux Hélices et la Ferme du Val Fleury.

Le projet prévoit l'embauche d'un fromager, la remise en place d'une tournée pour une production distribuée en magasin.

Après trente ans d'absence, les monts ont de nouveau une laiterie-fromagerie, et ce sont des paysans qui l'ont fait !

ALTERMONTs : POUR RETROUVER LE GOÛT DE L'HERBE !

Les fromages sont issus à 100% du lait cru des fermes du collectif suivant un cahier des charges spécifique au-delà des exigences de l'Agriculture Biologique. Ils produisent déjà une pâte pressée cuite 100% herbe et foin : c'est du concentré de prairie qui éclate dans la bouche !

ALTERMONTs : UN AUTRE FROMAGE EST POSSIBLE !

Issu d'une volonté de faire autrement, le positionnement de marque d'AlterMonts repose sur une mise en récit du mode de vie des paysans du collectif, avec sa rugosité, son attachement à un territoire, à un paysage à la beauté sans fard, construit par leur activité.

Un lien se dessine entre le fromage et ce terroir des monts du Lyonnais dont il est issu. AlterMonts revendique la singularité de ces autres monts, et d'une approche collective et paysanne de la production fromagère.



ALTER MONTs

FROMAGERIE BIOLOGIQUE
& PAYSANNE
DES MONTs DU LYONNAIS

L' HISTOIRE

Gilbert BESSON (Ferme Besson), lors d'une réunion, propose à la cantonade de constituer un outil de transformation partagé. Si la proposition ne soulève pas immédiatement l'enthousiasme, l'idée fait son chemin.

Bien que transformant déjà une partie de leur lait, Adrien et Gautier MAZET ont envie de s'investir dans un projet collectif de transformation plus large que leur ferme. Claude VILLEMAGNE et Didier BRUYERE ont témoigné d'un appétit pour la production en circuit court lors d'une première tentative d'association entre la ferme du Valfleury et le GAEC de la Brumagne. Jérôme BARANGE (la ferme des 2 hélices) rejoint le groupe à la suite d'un premier échange sur son expérience avec l'association de vente directe de lait cru Montlait.

Après des temps d'échange informels, le groupe décide de recourir à l'accompagnement de l'AFOCG1 du Rhône. Le dispositif lui permet de construire le projet tout en testant ses étapes de faisabilité au fur et à mesure (mélange des laits, fabrication du fromage, condition d'affinage,...). Une fromagerie biologique est née dans les Monts du Lyonnais : elle s'appelle AlterMonts. La Communauté de communes des Monts du Lyonnais suit avec attention le projet et s'engage pour qu'une fromagerie revole le jour après trente années d'absence sur le territoire.

LES POINTS COMMUNS

Ce qui revient dans la bouche de chacun des membres d'AlterMonts, c'est une quête d'autonomie pour leur exploitation. A l'accroissement systématique, ces paysan.ne.s préfèrent l'optimisation de leur conduite d'exploitation -pour de meilleures conditions de travail, une qualité de production, un rapport à l'autre plus gratifiant, dans une démarche d'implication environnementale et citoyenne.

Les choix qu'ils ont pu effectuer les ont conduit à devenir de véritables acteurs de l'innovation sociale par l'implication dans les circuits courts sur des démarches pionnières :

- participation à la création de la plate-forme de distribution bio à pro.
- participation à la création de l'association de distribution de lait cru Montlait.
- distribution en AMAP.

Ils s'inscrivent dans une démarche de formation constante : acquisition de méthodes collectives de travail, recours à l'accompagnement dans une démarche d'apprentissage et d'autonomisation. Ils expriment enfin le désir d'«aller au bout de leur lait», de fabriquer un produit.



ALTERMONTS

Une approche produit à forte valeur ajoutée.

La constitution d'une micro-filière de production autonome.

Une solution pourvoyeuse d'emploi.

Une démarche réflexive de prototypage-test de fabrication qui permet au groupe d'apprendre en faisant et de sécuriser le projet étape par étape.

Une construction collective qui relève d'une réelle démarche d'innovation, dans ses modalités de fonctionnement, ses statuts, sa forme juridique, sa représentation et ses processus de décision...

Un renouvellement du terroir gastronomique des Monts du Lyonnais.



LA FERME DES DEUX HÉLICES

Duerne, alt. 803m

Surface : 45 hectares

Troupeau : 35 vaches - montbéliarde et prim'holstein

Production : 250 000 litres de lait par an.
dont 5000 litres distribués en direct via
Monlait.

Masse salariale : 1,5 Équivalents temps plein

JÉRÔME BARANGE.

Jérôme s'installe en 2001 avec son père, lui même sur la ferme depuis 1976. Pour se faire, il rachète 23 hectares à proximité. Historiquement en lait et fruits, il reprend également les productions associées - la ferme des deux hélices arrêtera les fruits en 2013.

Jérôme est motivé par l'aspect collectif des projets. Il fait de nombreuses initiatives dans ce sens. A partir de 2008, les fruits sont distribués en paniers. Puis en 2009, il participe à la création de Montlait, une association de distribution de lait cru en Berlingots. Il participe également à l'installation d'un maraîcher

sur des terrains qu'il avait acquis précédemment. Il est également impliqué dans l'AFOCG Rhône dont il est aujourd'hui président. Il y rencontre Gilbert. Ce dernier l'invite à parler de l'expérience Montlait au groupe-projet fromage. Un peu plus tard, ses participants lui font une proposition : «On aimerait bien que tu rentres, mais il faudrait que tu sois en Bio». Fin 2016 Jérôme effectue son stage de conversion bio pour un démarrage officiel en avril 2017.

En pleine période de conversion, les 2 hélices doivent trouver leur assiette. «Il s'agit de conserver la rentabilité de l'outil. J'essaie de rendre la ferme plus autonome, notamment dans la production de protéines, la diversification de plantation,... Mais à 800m d'altitude c'est bien pour la pâture, mais elle ne peut pas se faire sur toute une saison.»



« Ce qui me motive dans le projet Altermont, c'est le collectif ! »

Jérôme Barange.





GAEC DE LA BRUMAGNE

Chazelles sur Lyon, alt. 578 m

Surface : 95 hectares

Troupeau : 65-70 vaches - prim'holstein et jersiaise.

Production : 400 000 litres de lait par an.

Masse salariale : 2.5 équivalents temps plein



LA BRUMAGNE

DIDIER BRUYÈRE & CLAUDE VILLEMAGNE.

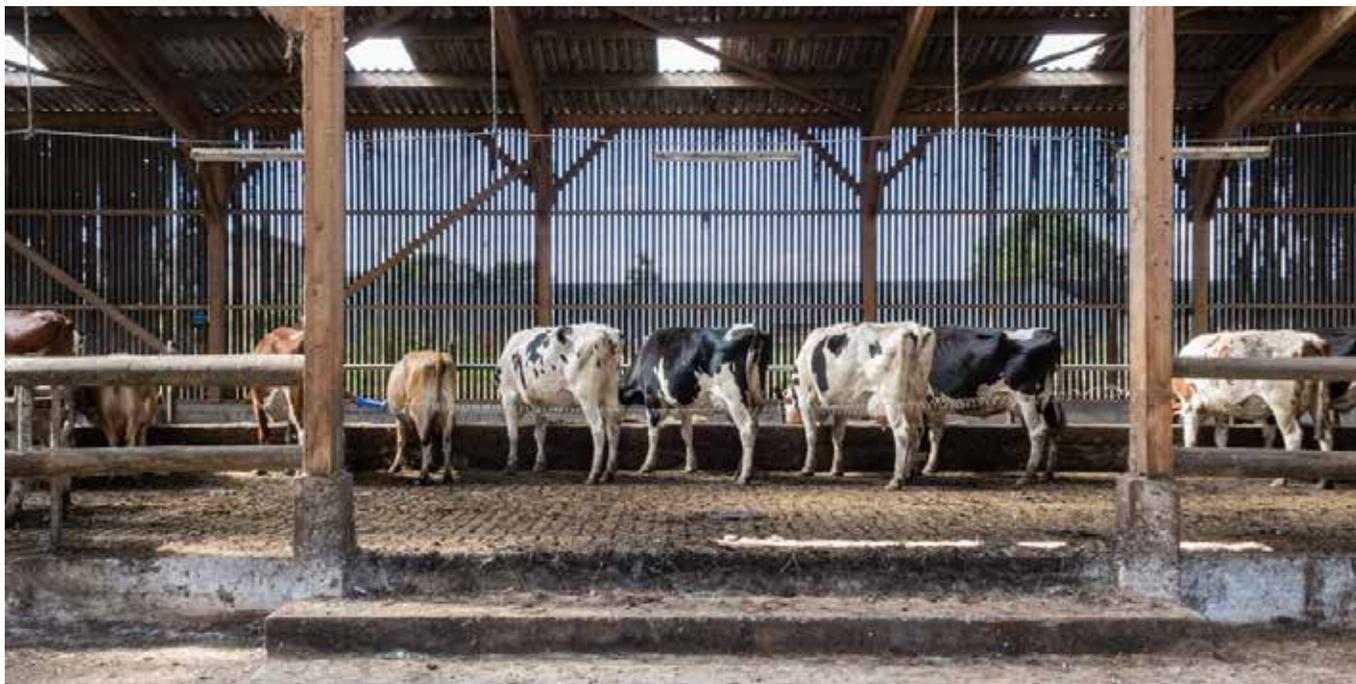
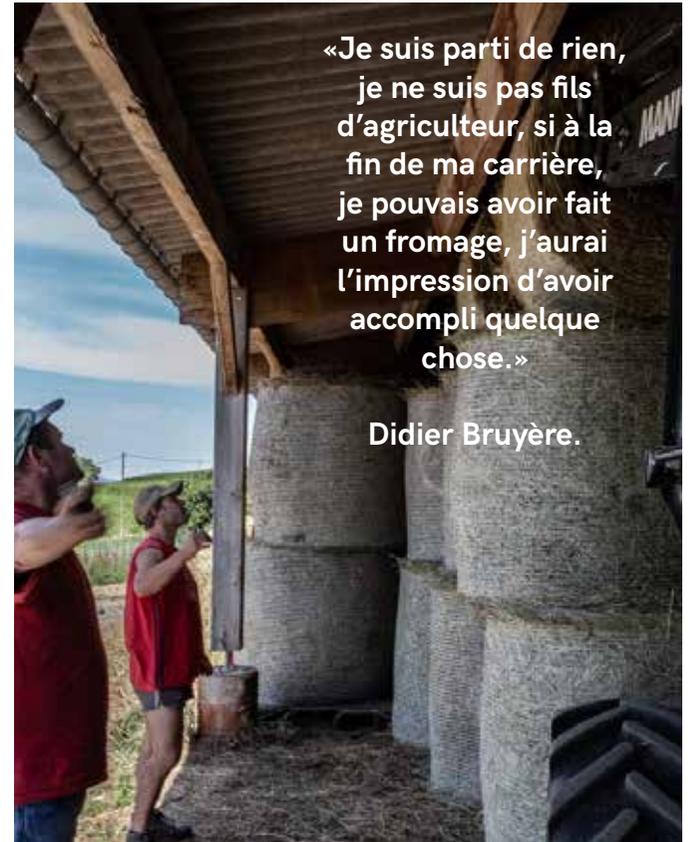
Claude reprend en 2003 la ferme de ses parents. En recherche d'associé, il se voit mal conduire seul une exploitation laitière. Didier s'installe quant à lui en GAEC en 1997 à Chazelles sur Lyon. En 2004, l'associé de Didier doit cesser son activité pour raison de santé. Ce concours de circonstance rapproche les deux paysans. Ils travaillent un an ensemble puis fondent le GAEC de la Brumagne le 1er avril 2005.

Ils investissent dans un nouveau bâtiment et des équipements... Puis arrive la crise du lait en 2009.

Le GAEC a de sérieuses difficultés financières. Le contrôle laitier leur propose 2 scénarios de relèvement économique : soit l'intensification à outrance, soit le passage en bio. Alors collecté chez Danone, le GAEC est aidé dans sa conversion par l'agroalimentaire qui souhaite développer sa filière. Il ne leur en faut pas davantage pour se décider : le 1er juin 2012, la Brumagne produit officiellement en bio.

Abordée comme une opportunité, cette conversion est aujourd'hui bien assumée par le duo. Didier et Claude ont une approche spécialisée de la conduite de l'exploitation : Didier se concentre sur l'aspect cultural alors que Claude s'implique d'avantage sur la gestion du troupeau. Le passage en bio s'inscrit naturellement comme une série de nouveaux

défis à relever pour ces deux techniciens. D'après Claude : «jusqu'à il y a 2-3 ans, on était encore plutôt conventionnels dans notre approche, mais on a commencé à avancer sur notre façon de faire les choses» et Didier de reprendre : «on travaille l'autonomie sur les semences, notamment avec l'adaptation du Maïs population à notre terroir. On participe aussi au groupe protéine de Biolait sur le développement de la culture de protéagineux à fort rendement protéique (pois et féverole).» Claude, de son côté, mise sur la rustification du troupeau de Prim'holstein par une technique de croisement 3 voies. Il introduit également une part de jersiaise dans le troupeau pour améliorer la qualité du lait du GAEC.





FERME BESSON

Saint Galmier, alt. 410m

Surface : 38 hectares

Troupeau : 30 vaches - prim'holstein et montbéliarde.

Production : 220 000 litres de lait par an.
15 veaux de lait

Masse salariale : 2 Équivalents temps plein

LA FERME BESSON

ANNE & GILBERT BESSON.

Quand Gilbert s'installe à Saint-Galmier en 2000, il est la troisième génération d'une lignée de fermiers. Très vite, le propriétaire émet le souhait de vendre les bâtiments de ferme. Anne et Gilbert doivent concilier leur projet professionnel et leur projet de vie. Des propres mots d'Anne, «(elle) ne voulait pas forcément être agricultrice» lorsqu'ils décident finalement d'acheter.

Ils décident conjointement de mettre la priorité sur la construction de conditions de travail autour d'une vie de famille saine : «on ne traite pas le dimanche,

on prend des vacances, on ne travaille pas après 19h le soir .» Dans cette optique, la ferme Besson recrute une salariée pour aider Gilbert à la traite. Les contraintes du personnel poussent le fermier à réévaluer certains aménagements de son système pour un meilleur confort au travail. Démarche d'innovation par les usages que l'agriculteur poursuit aujourd'hui. « Tu as vu les vaches dans la salle de traite, je leur ai mis un tapis : elles viennent toute seules...» Une conviction se construit dans le temps pour Gilbert, il souhaite que la ferme gagne en autonomie.

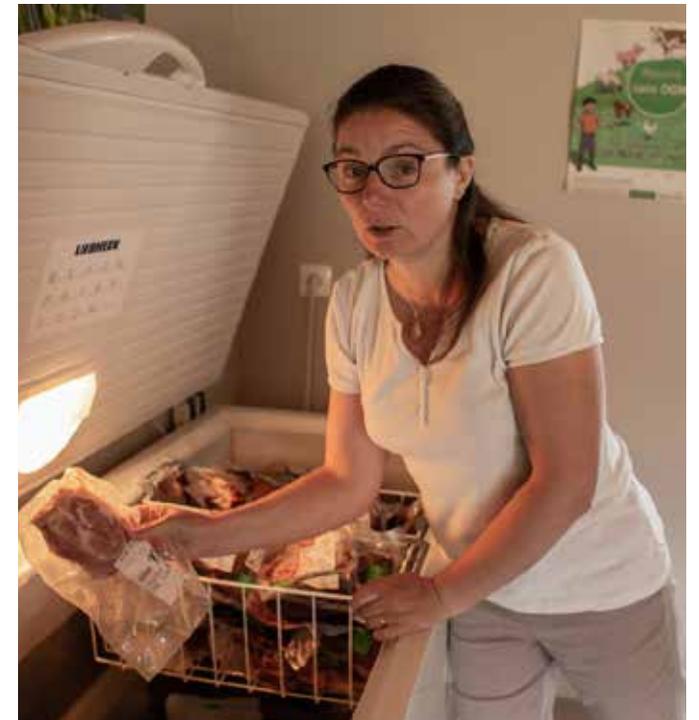
Si en 2009, la crise laitière joue un rôle de catalyseur dans la conversion au bio de l'exploitation, «le terrain était prêt» affirme-t-il. Comptable de formation,

Anne s'occupe de la gestion de l'exploitation. Petit à petit elle se rapproche de l'activité agricole. Chaque enfant a été l'occasion de diminuer son temps de travail externe. L'ouverture d'une AMAP dans leur village a amené le couple à se positionner sur la vente directe de viande. Anne assure aujourd'hui la distribution et le développement commercial de l'offre de la ferme. Lors de la construction du local de vente, la question se pose de la transformation. Le couple juge trop lourd d'intégrer cette activité. Le projet de fromagerie en collectif est pour eux une bonne alternative.



« On va devenir des producteurs de lait à fromage, et ça, ça change pas mal de choses ! »

Gilber Besson.





LA FERME DU VALFLEURY

Chazelles sur Lyon, alt. 529m

Surface : 60 hectares

Troupeau : 40 vaches - montbéliarde.

Production : 240 000 litres de lait par an.
Yaourts, Crèmes dessert.

Masse salariale : 3,5 équivalent temps pleins.

MATTHIEU GLORIA, ADRIEN & GAUTIER MAZET.

Après avoir repris des études agricoles en 2008, Adrien arrive sur la ferme en 2011 lors d'un stage reprise auprès de ses beaux-parents : Isabelle et Michel PONCET. Il devient associé de l'EARL en 2012. A cette occasion, il crée un atelier de transformation du lait. Il produit des yaourts et des crèmes desserts ; qui seront vendus en AMAP, magasins et plateforme de producteurs Bio A Pro.

Fin 2013, Michel annonce son départ en retraite. Adrien pose des annonces pour trouver un nouvel associé. Quelques pistes sont étudiées. En mai 2014, Gautier appelle son frère «t'as l'air heureux dans ce que tu fais, j'aimerais bien venir bosser avec toi». Il passera l'été sur la ferme pour se faire la main. Emballé par le métier, il rejoindra une formation agricole et fera deux ans d'alternance auprès de son frère. Son envie de s'installer au Valfleury, mais aussi de découvrir d'autres systèmes, le conduira à partager son temps de travail sur plusieurs fermes.

Matthieu, quant à lui, rejoint l'équipe courant 2017. Impliqué dans la coopération avec le Sénégal et le développement local, il troque le tableur excel avec une fourche pour réaliser son rêve de gosse. Il profite

de ses congés pour s'essayer. Puis il quitte son poste à la FRCUMA pour réfléchir à son installation ; qui se concrétisera en janvier 2018. Cette nouvelle arrivée et de nouvelles opportunités foncières amènent à développer un atelier de diversification végétale (lentilles, colza, blé panifiable...) sur la ferme.

Animés par des convictions fortes d'agriculture biologique et paysanne la ferme du Valfleury s'implique dans le renforcement du lien entre pratique culturelle territoire et consommateurs. Elle soutient un modèle agricole qui rémunère, crée de l'emploi et autonomise les paysans. La volonté de ses membres à coopérer étroitement avec d'autres fermes se concrétise aujourd'hui avec la création de la fromagerie AlterMonts.

