



Auvergne-Rhône-Alpes

AlterMonts, fromagerie biologique, collective et paysanne, un renouveau pour la filière laitière et ses pratiques



Nous sommes 9 agriculteurs/trices éleveurs laitiers des Monts du Lyonnais. Il y a 5 ans, avec l'idée en tête de **mieux valoriser notre lait et nos pratiques agroécologiques**, nous nous sommes lancés dans l'aventure de créer une fromagerie collective Bio : AlterMonts. En 2020, notre projet se concrétise avec la construction de notre fromagerie à Saint-Denis-Sur-Coise et le lancement de la transformation (type meules, tomes et raclettes).

Nos motivations de départ sont les suivantes :

- Maîtriser l'ensemble d'une filière, respectueuse des ressources naturelles et de notre travail.
- Approfondir les pratiques agroécologiques de nos fermes pour développer des systèmes de production autonomes, centrés sur l'herbe.
- S'inscrire dans une dynamique collective pour promouvoir et préserver les systèmes en polyculture-élevage bovin laitier dans les Monts du Lyonnais.

Avec le suivi global de l'AFOCG Rhône, nos actions consistent à :

1) Etre formés et accompagnés par divers acteurs pour :

- Maintenir une cohésion de groupe, prendre des décisions collectives, gérer la main d'œuvre salariée.
- Assurer le démarrage de notre transformation fromagère et activité commerciale (expertise fromagère, définir notre stratégie commerciale).
- Aller vers des systèmes de production résilients face au changement climatique et améliorer la qualité fromagère de notre lait :
 - Développer le pâturage.
 - Améliorer la performance sanitaire de nos élevages et le bien être pour nos troupeaux.
 - S'engager dans une agriculture de conservation respectueuse de la vie des sols (Groupe SIMACOISE).

2) Dans une logique d'économie circulaire et d'ancrage au territoire, nouer des partenariats locaux pour valoriser les déchets de notre fromagerie (petit lait et éleveurs porcins), réduire notre empreinte carbone (production d'énergie grâce au photovoltaïque et utilisation d'un véhicule GNV), accueillir de nouveaux membres dans notre groupe.

3) Partager et diffuser le travail de notre GIEE : nos actions seront partagées sur notre site internet, page Facebook, dans les lettres d'informations de nos réseaux. Nous avons la volonté d'impliquer d'autres agriculteurs du territoire dans notre aventure, afin d'essaimer nos pratiques et développer la fromagerie. Nous participerons à des journées techniques et d'échange sur le territoire.



Nombre d'agriculteurs impliqués

9

Structure porteuse de la demande : SAS Altermonts

Principale(s) orientation(s) de production

Polyculture-élevage laitier

Principale thématique

Démarches de filières et signes de qualité

Autres thématiques au cœur du projet

Changement climatique,

Conservation des sols

Gestion sanitaire des troupeaux et alternatives aux antibiotiques

Structure d'accompagnement

AFOCG Rhône-Loire

Partenaires engagés

Communauté de communes des Monts du Lyonnais, SIMA COISE (Syndicat interdépartemental mixte à la carte pour l'aménagement de la Coise), Biolait, BioCoop, 2 Fruitières de Comté, Château Blanchard (restaurant étoilé), Scapa (groupement d'achat de fromager lyonnais), le GRAP (groupement d'achat des épicerie Lyonnaises), Coopératives (BioApro et De La ferme au quartier), La marque collective « Le Lyonnais monts et coteaux », Cluster Bio, CER France ; Groupe vétérinaire AEML, GIE zone verte ; Rhône Conseil Elevage, Consultants (Estelle Ducrozant, Christian Foilleret, PROMUS ; ADYRE ; Vial prairie), ADDEAR 42, autres groupes (Methamoly, GIEE des 4 saisons, Groupe émergence GIEE du SIMA Coise)

Date de reconnaissance du projet

14 septembre 2020

Durée du projet : 3 ans

Territoire concerné

Monts du Lyonnais

Organisme de développement agricole désigné par le GIEE pour la capitalisation des résultats

AFOCG Rhône-Loire