

A l'occasion de l'extension de la Fromagerie de Saint-Flour (Cantal), Sodiaal Fromages annonce investir 170 M€ sur 5 ans pour développer les marchés à fort potentiel et contribuer à la transition écologique.

Sur un marché du fromage qui croît plus vite que la moyenne des PGC, Sodiaal Fromages investit massivement pour accompagner la croissance des marchés porteurs et augmenter les capacités de production ainsi que la compétitivité de ses fromageries sur trois axes stratégiques prioritaires : développer les fleurons du patrimoine gastronomique AOP et les marques de terroirs avec leurs savoir-faire, valoriser les fromages du quotidien dans leurs nouveaux usages plaisir et convivialité (fromages chauds dont la raclette Entremont, tranches et râpés comme ingrédients culinaires), accompagner l'adaptation des emballages aux enjeux de l'économie circulaire, enfin investir dans la qualité et l'adaptation aux normes.

60 M€ pour développer les fleurons du patrimoine gastronomique AOP et marques de terroirs dont 10M€ pour La Fromagerie de Saint-Flour

1^{er} axe stratégique : Sodiaal Fromages soutient tous les terroirs fromagers sur lesquels la coopérative est présente avec des investissements à hauteur de 60 M€.

50 M€ à destination des fromages des Pyrénées avec la Tomme noire IGP, la Tomme dorée IGP et l'Ossau Iraty AOP, à destination du Brie de Meaux AOP et du Munster AOP dans l'Est et en Haute-Saône avec notamment le Gruyère IGP, le jura avec la Comté, le cantal et le Saint-Nectaire en Auvergne.

Surtout, ce jeudi 21 octobre 2021, Sodiaal Fromages inaugure en Auvergne un investissement majeur pour le territoire de 10 M€ qui permet la modernisation la Fromagerie de Saint-Flour et l'accroissement de ses capacités de productions.

Leader des AOP Cantal, Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert, Sodiaal Fromages est engagé dans la défense des fromages d'appellation particulièrement en Rhône-Alpes-Auvergne. Ils sont le fruit d'une stratégie de préservation du patrimoine gastronomique AOP, essentielle pour le territoire et les consommateurs. La coopérative diversifie et élargit les débouchés à la fois de ses producteurs de lait adhérents et les circuits de distribution de ces produits de qualité (à la coupe, en libre-service, à la ferme).

Une extension qui augmente la performance des persillés d'Auvergne AOP

- Créée il y a 50 ans, la Fromagerie de Saint-Flour préserve la tradition des savoir-faire fromagers des persillés d'Auvergne : N°1 des Bleu d'Auvergne AOP et Fourme d'Ambert AOP et des spécialités de Bleu de Saint-Flour et Carré d'Aurillac, dans le strict respect des cahiers des charges de ces appellations.

- L'extension de la Fromagerie de Saint-Flour fait passer la superficie couverte de 7.500 m² à 10.000m²
- La production annuelle passe de 9 000 tonnes à 11 000 tonnes avec cette nouvelle chaîne de production (soit 26 tonnes quotidiennes jusqu'à 31 tonnes les années suivantes) plus ergonomique.
- 10 créations d'emplois. La Fromagerie de Saint-Flour emploie 100 collaborateurs dont 12 maîtres-fromagers et affineurs (savoir-faire unique dans un ancien tunnel ferroviaire) qui ont à cœur de transmettre ce savoir-faire aux nouvelles générations.

Une contribution essentielle au dynamisme économique territorial et rural

- 500 producteurs de lait adhérents de la coopérative Sodiaal livrent la fromagerie de Saint-Flour, un bassin laitier dans un rayon de 60 kms
- Leurs exploitations à taille humaine comportent des troupeaux de 40 vaches laitières.
- La fromagerie transforme 60 millions de litres de lait par an en fromages AOP et de terroir.

Renommées pour leur excellence, Les Fromageries de Saint-Flour ont remporté la médaille Super Gold pour le Bleu d'Auvergne AOP au dernier Concours Mondial du Fromage de Tours en septembre 2021 et la médaille d'Or pour la Fourme d'Ambert AOP lors du dernier Concours International de Lyon.

70 M€ pour valoriser les fromages du quotidien dans leurs nouveaux usages, plaisir et convivialité avec la marque Entremont

2^{ème} axe stratégique : développer les fromages du quotidien qui ont enregistré la faveur des consommateurs, fans d'émissions culinaires et adaptés du fait maison. Ces investissements visent à accélérer la stratégie de croissance et la fidélisation de consommateurs « nouveaux cuisinista » aux modes de consommation qui ont évolué durant la pandémie. Avec 8,1% de part de marché en valeur (2020), Entremont a enregistré une croissance de plus de 2.000 tonnes et a su pénétrer 1,1 million de foyers supplémentaires en un an.

Leader en valeur sur les pâtes pressées, la marque de coopérative Entremont investit massivement pour s'adapter aux nouveaux modes de consommation qualité, plaisir, convivialité :

- 30 M€ pour la raclette pour répondre à la demande croissante des consommateurs sur ce marché des fromages à consommer chaud
- 40 M€ pour les fromages du quotidien, notamment pour les râpés et gammes Bio en phase avec la croissance des ingrédients culinaires qui twistent les recettes maison.

20 M€ pour accompagner l'adaptation des emballages fromages aux enjeux de l'économie circulaire

3^{ème} axe stratégique : Sodiaal Fromages intègre l'économie circulaire sur l'ensemble de la chaîne de valeur, en investissant dans l'éco-conception et la R&D en matière de recyclabilité, éco-conception globale, alternatives aux plastiques vierges.

20 M€ sont investis dans l'innovation en matière d'emballages alors que la coopérative vise le 100% d'emballages recyclables en 2025, avec de premières illustrations :

- La gamme de raclettes Entremont a supprimé les aplats d'encre noire des emballages qui échappaient aux centres de tri.
- La création de barquettes de 140 g éco-conçus avec « Mon comptoir à Raclette » pour limiter le gaspillage.
- Le redesign du sachet de la gamme gruyère râpé 150 g permettra une réduction de 5% du poids de l'emballage (équivalent de 3 tonnes de plastiques)

Les achats responsables sont par ailleurs au centre de la stratégie d'engagements de Sodiaal Fromages en prenant en compte systématiquement les critères RSE dans les contrats d'achats.

Par ailleurs, 20 M€ seront investis dans la qualité et l'adaptation aux normes.

« Le fromage est un marché qui s'inscrit dans une dynamique de croissance continue. Les fromages de notre coopérative ont le goût des terroirs et les consommateurs aiment ça ! Sodiaal, présente sur les terres de fromages AOP et de terroirs, a une mission sociétale forte : contribuer à faire vivre les économies locales et rurales, participer à la vitalité des territoires et adapter ses offres fromagères aux évolutions du consommateur et aux attentes environnementales » **déclare Olivier Athimon, directeur général de Sodiaal Fromages.**

A propos de Sodiaal Fromages

40 types de fromages transformés dont 21 AOP/IGP

37 fromageries en France et 3 filiales (Espagne, Belgique, Italie)

3 500 salariés France/Etranger

237 000 tonnes de fromages vendues pour 1,4 Md€ de chiffre d'affaires.

40% des volumes de lait collectés auprès des éleveurs adhérents Sodiaal dédiés à l'activité fromages (soit 6000 producteurs de lait dont 3000 producteurs en zone de montagne sur les 17 700 adhérents à la coopérative)

A propos des activités de fromages AOP de la coopérative

Avec 60 000 tonnes de fromages AOP et de terroirs produites chaque année, la coopérative est un acteur majeur des filières fromagères d'Auvergne, des Pyrénées, des Causses, de l'Est (Alsace, Ile de France) et de la Franche-Comté/Savoie. Sur l'ensemble de ces filières, la coopérative valorise le lait de près de 3 000 producteurs/adhérents, emploie 1800 salariés en zone rurale et contribue à l'équilibre économique des terroirs fromagers français. Sodiaal est ainsi le premier producteur en Cantal, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Brie de Meaux, Tomme des Pyrénées, Emmental Grand Cru, le premier affineur de Comté et acteur majeur également en St-Nectaire, Roquefort, Bleu des Causses, Ossau Iraty, Munster, Beaufort, Morbier et raclette IGP. Sodiaal dispose également de plusieurs marques telles que La Pastourelle, Renard Gillard, Capitoul, Fromagerie de Saint-Flour. Découvrez nos savoir-faire et nos marques régionales sur le site www.lesfromageurs.com

A propos de Sodiaal

Première coopérative laitière française et troisième en Europe, Sodiaal compte plus de 17 600 sociétaires producteurs sur plus de 10 000 exploitations réparties dans 73 départements. Engagée pour proposer le meilleur des terroirs laitiers, Sodiaal est présente sur tous les métiers du lait : les fromages (Entremont, Monts & Terroirs, les Fromageries Occitanes), le lait de consommation, la crème et le beurre (Candia), la nutrition spécialisée (Nutribio) et les ingrédients laitiers (Eurosérum, Bonilait), l'ultra-frais et les surgelés (Yoplait et Boncolac). La coopérative est présidée par Damien Lacombe, producteur de lait dans l'Aveyron et dirigée par Jorge Boucas. <https://sodiaal.coop/fr>