

LES FRUITIÈRES DES BORNES

Des coopératives indépendantes, un partenariat original entre producteurs et fromager !

Les trois Fruitières des Bornes, réunies dans une union de coopératives, luttent depuis longtemps pour maintenir leur indépendance et leurs spécificités. Aujourd'hui, les producteurs des Bornes sont toujours aux commandes de leur coopérative, là où beaucoup ont jeté l'éponge.

Des spécificités de longue date

La première particularité des coopératives des Bornes réside dans la relation entre les producteurs et le fromager. Traditionnellement, en Haute-Savoie, les investissements et l'entretien des locaux de la fromagerie reviennent aux seuls producteurs et le prix du lait vendu au fromager est fixé à l'année : le fromager est un peu vu comme un « client » et le partenariat est souvent peu durable. Ici, non seulement les investissements sont partagés et le fromager bénéficie d'un intérêt sur la vente, mais le partenariat s'est transmis de génération en génération.

Ensuite, les fromageries des Bornes ont conservé le procédé de fabrication traditionnel, par acidification lente : le lait est collecté et travaillé immédiatement après les traites, sans être refroidi, ce qui permet de maintenir toutes ses qualités gustatives. Ce savoir-faire traditionnel se nomme la « fraîche coulée ». Par ailleurs, le "bio" représente, depuis 1994, environ 16% du volume. Enfin, depuis toujours les producteurs des Bornes ont fait le choix de ne jamais brader leur produit, mais d'en expliquer les spécificités aux consommateurs, quitte à demeurer un peu plus cher que la concurrence.

Une nouvelle stratégie pour plus d'autonomie

Jusqu'en 2002, la coopérative travaille avec un client principal (un affineur de la région) et ne fabrique que du reblochon. En 2002, les sociétaires et le fromager décident de changer de stratégie, pour varier le plateau de fromages proposés, diversifier la clientèle et affiner le reblochon en interne.

Ainsi, en 2005, les trois ateliers de transformation sont refaits, des caves sont construites et un "pôle commercial" est inauguré. La démarche d'une rentabilisation sur le long terme (15-20 ans) rencontre l'incompréhension des banques et des pouvoirs publics. De



même que la diversification pour faire de l'Abondance, à l'époque moins rémunérateur! Mais les producteurs et le fromager maintiennent ce cap, qui depuis s'est révélé être payant.

En 2010, les coopérateurs constatent des difficultés croissantes pour vendre les produits via les GMS : réfermentation onéreuse des produits, marges en augmentation, baisse des mètres linéaires de fromages savoyards dans les rayons, etc. Ils décident donc de créer une Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) et d'établir des crémeries dans les villes avoisinantes pour vendre leurs produits, en misant d'avantage sur les habitants que sur les touristes des stations de ski. L'ouverture d'un premier magasin a lieu à Aix les Bains en juin et un autre a suivi à Sallanches en octobre 2011. • (François Monat)

Fiche d'identité :

Statuts	Une Société Coopérative Agricole (SCA) associée au fromager Capt & fils (Sarl) et une SICA pour la vente
Date démarrage	Union des 3 coopératives depuis 1985
Producteurs concernés	45 exploitants sur 23 fermes, tous sociétaires et fournisseurs
Activités	Collecte, transformation et commercialisation du lait de vache
Volume produit/an	6 MA L de lait sont collectés, quasiment tout est transformé
Produits	Reblochon, Abondance, Tommes et Tommettes, Bleuets, beurre...
Débouchés	GMS et, depuis 2011, des magasins gérés par la coopérative elle-même
Valeurs promues	- Qualité et authenticité du mode de fabrication (procédé d'acidification lente) - partenariat producteurs-fromager - proximité et implication des producteurs
Signes de qualité	AOC Reblochon, Abondance AB (pour environ 16% des volumes) IGP Tome de Savoie, Raclette
Implication des producteurs	Via les organes de décision
Modalité de fixation des prix	Par les producteurs, valorisation du procédé traditionnel
Nb de salariés	30
Principaux actifs	3 ateliers de transformation, 1 cave d'affinage

Les contacter:

74 930 ARBUSIGNY
tel: 04 50 94 50 79
www.lesfruitieresdesbornes.com
info@lesfruitieresdesbornes.com

