

# Yaourt « La Bergerie de Lozère », un produit ambassadeur

Produisant des yaourts bio au lait de brebis vendus dans toute la France et dans le monde entier, La Bergerie de Lozère va déménager à La Tieule et développer sa gamme.

**C**réée en 1995 par Claude Meynet à Banassac, La Bergerie de Lozère a été rachetée en 1999 par la laiterie Triballat Noyal. Détenteur de la marque Soja Sun, le groupe est impliqué dans la bio depuis trente-cinq ans.

Dopée par l'engouement pour ce type de produits, La Bergerie de Lozère, qui collectait 330 000 litres de lait en 1999, atteint aujourd'hui les 2,8 millions de litres de lait « *Nous embauchons dix-sept salariés et travaillons avec vingt-trois éleveurs de la Lozère et de l'Aveyron. Parties prenantes de l'entreprise, ces derniers bénéficient de la plus-value apportée par le bio et de conseils techniques, notamment sur la qualité du lait* », explique Pascal Vieville, responsable de production. Après avoir abandonné les fromages, La Bergerie de Lozère s'est concentrée sur les produits frais : faisselles, yaourts nature, desserts bicouches aux fruits dont un à la châtaigne. « *Un produit terroir par excellence puisque nous nous approvisionnons auprès de l'entreprise Verfeuille en Cévennes*, précise Pascal Vieville. *Quant au dernier-né de la gamme, il s'agit d'un yaourt demi-écrémé nature, citron ou vanille. Tous les ingrédients utilisés sont bio et les yaourts sont entièrement fabriqués en Lozère.* »



© J.F. Salles

## INNOVER

L'entreprise, qui transforme 10 000 litres de lait par jour, expédie quotidiennement un semi-remorque de yaourts pour la ville de Noyal, le siège du groupe. « *Vendus sous la marque "Vrai" en grande surface et "Bergerie de Lozère" dans les magasins bio, nos yaourts alimentent ainsi la France entière et l'Europe. Avec une seule chaîne de fabrication, les installations actuelles étaient devenues insuffisantes. Nous travaillons depuis trois ans sur un projet de nouveau*



© J.F. Salles

## INFO EN PLUS

### LOZÈRE : UNE IMAGE NATURE

Pionnier dans la collecte de lait bio, Triballat Noyal a fait le choix de s'implanter au cœur des bassins de production, avec de petites unités de transformation à taille humaine. Être présent en Lozère fait partie d'une stratégie qui colle à ses principes. Le groupe y a trouvé, outre des agriculteurs soucieux de produire un lait de qualité, un terroir d'exception qui contribue à son image.

En réalisant à La Tieule un bâtiment en matériaux naturels (bois et pierre) qui s'intégrera parfaitement dans le paysage, le groupe continue de s'impliquer en faveur de l'environnement. Il devrait s'achever prochainement pour un déménagement prévu cet été.

*bâtiment et allons nous implanter sur la zone industrielle de La Tieule, gérée par la Société d'Économie Mixte de l'A 75.* » Dans ce nouveau bâtiment, quatre fois plus grand que l'ancien, trois chaînes de production permettront de développer la production. « *Pour séduire la clientèle, il faut proposer régulièrement de nouveaux produits. Un fromage blanc et un yaourt brassé type yaourt à la grecque devraient compléter notre offre. À La Tieule, dans un premier temps, l'objectif est d'augmenter la production de 10 % à 20 % et de créer des emplois supplémentaires.* » ■