

# Lou Passou Bio : Made in Lozère

La fromagerie Lou Passou Bio connaît une croissance annuelle à deux chiffres. Ses fromages bio ont conquis les gourmets français et sont distribués dans les circuits spécialisés européens.

Installée au Massegros, la SARL Lou Passou Bio a vu le jour en 1999. Elle s'est d'emblée spécialisée dans la production de fromages bio au lait de vache, de chèvre même si l'essentiel de la production se fait à base de lait de brebis. « À partir de sa laiterie installée au Massegros, Lou Passou Bio a une vocation de production et de commercialisation exclusivement bio, » insiste Jean-

Luc Majorel, gérant de l'entreprise. Pour l'instant, seul le lait de brebis bio est traité sur le nouveau site de production lozérien, un atelier-relais de 600 m<sup>2</sup> mis à la disposition de l'entreprise par la communauté de communes du Massegros. Depuis sa création, la société ne cesse d'investir et d'innover. « 200 000 euros ont été investis en matériel de production très moderne et très fiable, ce qui nous

permet de traiter jusqu'à 2 000 litres de lait jour, avec un effectif de deux à trois personnes », indique Pierre Salles, directeur de la laiterie.

Avec Lou Passou Bio, nous sommes loin de l'image d'Épinal du berger élaborant quelques tommes qu'il vend lui-même sur les marchés. « À l'année, précise Pierre Salles, l'entreprise produit 50 tonnes de fromage ce qui représente environ 100 000 pièces. » Cette production a généré, pour 2009 un chiffre d'affaires de 2,5 millions d'€. Mieux : la progression du CA dépasse les 25 % par an !

## Un marché hors Lozère

« La commercialisation de nos produits se fait principalement par des circuits spécialisés. En France, nous livrons une quinzaine de plates-formes logistiques des centrales bio, comme Biocoop, Coop de Bretagne, Nature-vie, » explique Jean-Luc Majorel. Lou Passou Bio est également présent à l'export : « nous expédions aussi dans plusieurs pays de l'Union Européenne : la Belgique, l'Allemagne et un peu l'Angleterre. »



## Du bio pour tous les goûts

La gamme Lou Passou Bio comprend des fromages au lait de brebis labellisés bio, comme la Tomme de Mijoule et Lou Païssou. Elle intègre aussi le « Pierradou », un chèvre et la « Tommette », élaborée avec du lait de vache de production locale. « Nous allons développer notre offre en fromages bio au lait de vache, annonce Jean-Luc Majorel. Pour nous diversifier, mais aussi pour répondre à la demande des collectivités comme les cantines d'écoles. Elles imposent un repas bio par semaine et avec ce type de produit, nous sommes compétitifs. »

Toute la logistique commerciale est assurée par la SOFROSE, de Séverac, la société-mère de Lou Passou Bio, dont elle possède d'ailleurs quelque 70 % du capital. S'il se félicite de cette synergie, Jean-Luc Majorel, le gérant, tient aussi à rappeler l'implication du Conseil général. « Le Département s'est beaucoup investi pour l'implantation de Lou Passou Bio en Lozère et peut être associé à sa réussite. » ■



La mise sous film des produits