



LA FERME DU PRIEURÉ-CARREFOUR / Fin septembre, les responsables de La ferme du prieuré, à Saint-Romain-le-Puy, recevaient les responsables de Carrefour Feurs, les élus locaux et la presse pour mettre en avant le partenariat existant entre cette ferme laitière et la grande distribution.

Partenariat grande distribution - producteurs locaux

C'est en 1997 que La ferme du prieuré devient fournisseur de Carrefour. Aujourd'hui, l'entreprise travaille avec plusieurs hypermarchés Carrefour de la région Rhône-Alpes. « Le but est que les producteurs vivent correctement de la vente de leurs produits, est intervenu Michel Gaiao, directeur de Carrefour Feurs. Nous n'avons pas la même façon de négocier avec les producteurs locaux qu'avec les fournisseurs nationaux ».

Et les frères Roche, Thierry et Philippe, à la tête de l'exploitation La ferme du prieuré, confirment cette bonne collaboration. « Les rapports avec Carrefour restent humains. On ne passe pas par une centrale d'achat ». Le partenariat entre Carrefour et les producteurs locaux repose sur des points essentiels comme le goût, la fraîcheur, l'authenticité des produits, la pérennité du partenariat, un juste prix pour le consommateur et le producteur.

C'est en 1973 que les parents de Philippe et Thierry Roche ont commencé à transformer le lait produit sur l'exploitation en fromages et à les vendre sur des marchés. Depuis, l'exploitation a beaucoup évolué, en particulier depuis 14 ans, avec la construction d'une nouvelle stabulation et d'une nouvelle fromagerie. Les gérants ont toujours misé sur des investissements conséquents en matière de technologie (salle de traite flottante et rotative, système de brasseurs dans les fosses à lisier sous caillebotis, sol des logettes matelassé, brumisation programmée, robot pour repousser l'ensilage, dessileuse automatisée à plusieurs exploitations...).



Visite des installations de La ferme du prieuré avec les responsables de Carrefour Feurs et des élus locaux.

L'objectif est de gagner du temps et d'offrir aux vaches le maximum de confort. Côté fromagerie, les investissements ne sont pas en reste et les projets ne manquent pas. L'objectif est là aussi de gagner du temps, de concevoir des produits de qualité, mais aussi et surtout de permettre aux salariés de travailler dans de bonnes conditions. « Même si nos pratiques », qui se veulent artisanales, « ont un coût plus élevé qu'en industrie, nous y tenons pour assurer un produit de qualité au consommateur ». Cependant, « l'automatisation de certaines tâches », mise en œuvre ces dernières années, « améliore la qualité du produit, assure le sanitaire et la traçabilité, et limite la pénibilité du travail. Nous prêtons très attention au confort des sala-

riés. L'objectif final est de toujours pouvoir livrer le client dans les temps ».

Aujourd'hui, La ferme du prieuré compte 36 ha, 14 employés, 130 vaches prim'holstein. 80% du lait produit est transformé en fromage. La structure propose une large gamme de fromages : fromages à pâte molle, dont la brique du Forez, des rigottes sèches, des fromages apéritif, des faisselles de fromage blanc... 70% des produits sont vendus à la grande distribution. Le reste est commercialisé auprès de grossistes (plate-forme pour redistribuer à des clients achetant des plus petits volumes) et de la restauration collective. Carrefour représente 9,1% du chiffre d'affaires global de l'exploitation. ■

Lucie Grolleau