

CLELLES

LAITERIE DU MONT AIGUILLE

VALORISE LE LAIT PRODUIT DANS LE TRIÈVES

Paroles
de
fromager

Franck Morize

> site web : www.fromagerie-mont-aiguille.fr

EMPLOIS > 14 personnes.

PRODUCTEURS DE LAIT > environ 20 éleveurs
(pour tout ou partie de leur lait).

TRANSFORME LE LAIT DU TRIÈVES
(sauf rares exceptions)

- > environ 50% lait de vache – dont la moitié en bio –,
25 % lait de chèvre, 25% lait de brebis.
- > **PRODUITS** : fromages, faisselles, yaourts, desserts lactés
et spécialités du terroir. Dont le fameux "Carré du Trièves".



Commercialisation

- > Grossistes, magasins, plateformes (ex : pour les collectivités, cantines).
- > **MAGASIN SUR PLACE** ouvert 7j/7.
Vend toutes sortes de fromages et produits laitiers (du Trièves, ou d'autres régions, marques GIRALP, Parc du Vercors, label Bio, label montagne).
Épicerie fine (miel, confitures, charcuterie, vins, biscuits...).

2019

La laiterie est de nouveau à vendre, pour cause de retraite. L'activité est reprise par Florence et Franck Morize.

2012

La laiterie se trouve en difficultés. Le repreneur Philippe Girod, lance la marque GIRALP.

2007

Reprise par le couple Zaza, entièrement reconstruite, agrandie, dotée d'un magasin et transférée à Clelles. Cet investissement sauve quelques fromages typiques du Trièves.

1980

À Roissard, une ferme fabrique le fameux fromage "Carré du Trièves" que les consommateurs peuvent trouver sur les marchés grenoblois.

Zoom

- > Issu du monde paysan, j'admire profondément la profession agricole, souvent rude.
- > Les éleveurs soignent leurs bêtes, produisent du lait excellent dans ce cadre naturel, maintiennent les terres et les paysages. Ils ne sont pas assez reconnus.
- > Une petite fabrique comme la nôtre contribue à soutenir les éleveurs du Trièves. Elle maintient aussi des emplois, et conserve les valeurs du territoire, ce qui n'est pas rien. Même si nous fabriquons en un an, ce que d'autres fabriquent en un jour !
- > Nous sommes fiers d'avoir investi, et pris des risques, dans cette laiterie à taille humaine, en opérant ainsi une reconversion personnelle.
- > Notre effort porte non seulement sur la fabrication, mais aussi sur la commercialisation. Nous privilégions les circuits courts, au niveau du Trièves et de la région Aura (ex : être présent dans les cantines scolaires).

« Il faut rendre hommage aux éleveurs, qui font ici un très bon travail en montagne. »