

LE FROMAGE LAGUIOLE AOP RECRUTE AVEC JEUNE MONTAGNE



LES VALEURS DE NOTRE ENTREPRISE

Fondé sur le respect des traditions et de son territoire d'origine (l'Aubrac), la Coopérative Jeune Montagne est un outil économique et collectif de valorisation du lait de ses adhérents dans le cadre d'une agriculture équitable et responsable.

JEUNE MONTAGNE C'EST ...

Une coopérative indépendante détenue à 100 % par les producteurs de lait. Quelle que soit la taille de l'exploitation, chaque producteur a le même pouvoir de décision (un producteur – une voix).

Le statut coopératif permet de rémunérer de façon équitable les producteurs de lait.

74 producteurs de lait

90 salariés

16 millions de litres de lait transformés par an

25 ha de prairie = **1** emploi en AOP Laguiolle

AGRICULTURE
ÉQUITABLE
RESPONSABLE

JEUNE MONTAGNE C'EST DES PRODUITS ...

LE FROMAGE DE LAGUIOLE AOP :
au lait cru et entier, il est affiné au minimum 4 mois et jusqu'à 2 ans.

L'ALIGOT DE L'AUBRAC :
Fabriqué à partir de pommes de terre et de Tome fraîche de l'Aubrac.

TOME FRAÎCHE DE L'AUBRAC : Au lait cru et entier, c'est l'ingrédient principal de l'Aligot de l'Aubrac.

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS ...

- > Un accompagnement technique sur les aspects sanitaires, qualité fromagère du lait, l'alimentation du troupeau, ...
- > 1 laboratoire d'analyse
- > De nombreuses aides financières, notamment à l'installation et à l'investissement

SYNDICAT DU LAGUIOLE AOP

12210 LAGUIOLE
05 65 44 47 51
animateur@fromagedelaguiolle.fr
Paul LAVIALLE
www.fromage-laguiolle.fr

COOPÉRATIVE JEUNE MONTAGNE

Route de Saint Flour
12210 LAGUIOLE
www.jeune-montagne-aubrac.fr
Stéphanie GIRBAL, responsable relations internes adhérents
contact@fromagedelaguiolle.fr



LES FILIERES QUI RECRUTENT FROMAGE LAGUIOLE AOP



Flasher la vidéo !



74 PRODUCTEURS
LAITIERS



3 500

ANIMAUX DE RACE
AUBRAC OU SIMMENTAL

73
COMMUNES
DE L'AUBRAC

1 TRANSFORMATEUR

5 PRODUCTEURS
FERMIERS

1
APPELATION
D'ORIGINE PROTEGEE

PRODUCTION
675 TONNES

UNE CONJONCTURE FAVORABLE



Par un cahier des charges respectueux de l'environnement et de son territoire, en totale adéquation avec une agriculture durable et équitable, le fromage de Laguiole AOP, produit au lait cru et entier, répond aux différentes valeurs que recherche le consommateur.

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE ...

Partager les valeurs de la filière : des conditions de production en adéquation avec le territoire (pâturage obligatoire, vaches Simmental ou Aubrac, limitation de la production par vache, etc.).

QUALITÉS
ET SAVOIR-
FAIRE

LES ATOUTS DE LA FILIÈRE

SON ACCOMPAGNEMENT

- > Un animateur filière pour vous accompagner.
- > Des conseils techniques d'exploitation à votre service.
- > Différentes aides financières, notamment pour la réintroduction de la race Aubrac dans la filière.

SES CONDITIONS DE TRAVAIL

- > Des contacts permanents avec la filière permettant d'échanger avec les techniciens et les autres producteurs.
- > Un service de remplacement permettant de prendre des congés malgré l'astreinte de la production laitière.

SES PRIX ...

- > Le prix moyen payé à un producteur adhérent à la filière AOP Laguiole en 2018 est de 534 euros les 1000 litres.
- > « Un cahier des charges » qui devient « un cahier de ressources ».

SON LIEN AU TERRITOIRE ...

Depuis la date d'obtention de l'AOC, le travail du syndicat et des producteurs n'a cessé de faire évoluer les conditions de production, afin qu'elles correspondent au mieux aux impératifs du territoire, des vaches, du fromage...

Pôle d'entraînement, le Laguiole a contribué à l'essor de toute une région qui a su faire de ses traditions et de ses produits un moteur de développement et un atout pour le tourisme.