



# L'ARTISAN-LAITIER

## L'artisan et le quartier

*L'artisan-laitier est un artisan indépendant qui travaille à son compte tout en s'intégrant dans un réseau d'artisans, de paysans et de mangeurs. Il définit sa stratégie commerciale (produits et prix) en tenant compte des autres artisans du réseau et en fonction des besoins des mangeurs, lesquels s'engagent à le soutenir en consommant prioritairement ses produits.*

*Dans l'écoquartier, le dialogue prime sur la concurrence. La qualité des relations prime sur le confort et les prix. La solidarité à long terme prime sur l'avantage individuel à court terme.*

*L'atelier lait permet l'intégration dans le quartier du métier d'artisan-laitier dans le but de donner une visibilité et une proximité à la filière du lait et d'en assurer la traçabilité.*

## Ses devoirs

*Le laitier travaille en priorité avec les paysans participatifs et s'approvisionne dans la région.*

*Il propose des produits authentiques, sans additifs de synthèse et sains.*

*Les prix sont discutés au sein de l'association/coopérative filières alimentaires artisanales*

*Il amène du lait le plus naturel possible dans le quartier (lait cru et pasteurisé non homogénéisé).*

*Ses clients principaux sont les habitants du quartier.*

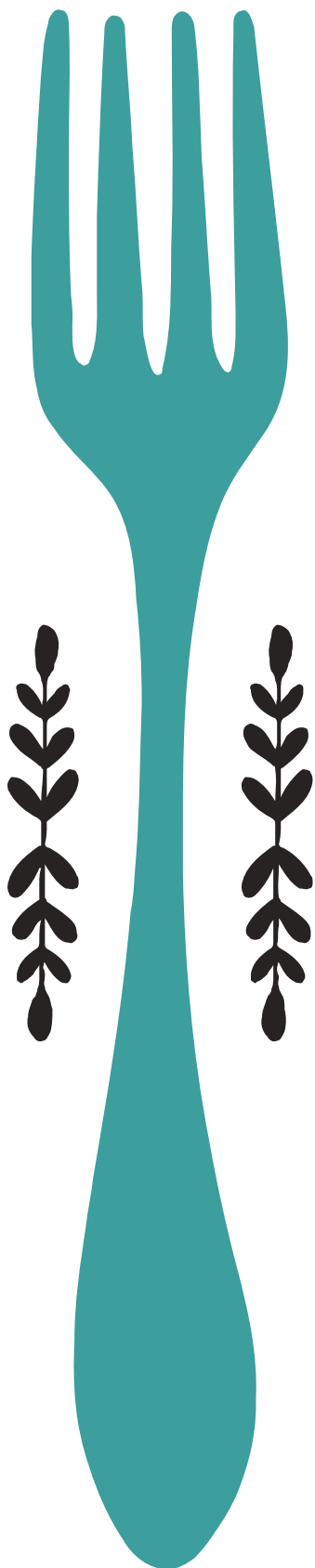
*La vente des produits se fait principalement par le biais du supermarché participatif paysan (SPP).*

*Il est présent 1 jour par semaine au SPP au stand des fromages : vente et conseil.*

*Il participe aux événements organisés dans le quartier.*

### *Description du fonctionnement de l'atelier lait*

*Le lait arrive dans une boule réfrigérée sur roue tracté par une voiture. Il est envoyé par des tuyaux installés à cet effet directement dans l'atelier lait.*



**Quantité de lait transformée :** 200 à 400 l par jour, 1000 à 2000 l par sem., 5'0000 - 100'000 l par an.

**Les produits de transformation :**

*Lait pasteurisé entier et écrémé, Crème, Beurre, Yoghourts, Fromage blanc, Faisselle, Mozzarella.*

*Conditionnement des produits : Circuit de distribution court dans un écoquartier. L'emballage adapté = bouteilles et pots en verre recyclable lavés si possible dans la laiterie.*

*Quantité d'eau de lavage : 200 à 500 l par jour, 1000 à 2500 l par sem. 4000 à 10000 l par mois.*

*Le petit lait est valorisé par les éleveurs de porcs et de volaille. (50 l à 100 l par jour)*

*Les appareils de transformation sont lavés à la vapeur.*

## **Le contact-client**

*Le fromager informe de manière transparente sur ses produits (origine, processus de transformation).*

*Il organise des portes-ouvertes ou des cours de cuisine.*

## **La défense du métier**

*L'artisan-laitier sait expliquer son métier. Il est capable d'argumenter sur les raisons positives de manger des produits laitiers non seulement d'un point de vue nutritionnel mais surtout en termes de maintien d'une paysannerie (durable et respectueuse des animaux et de l'environnement, permettant la valorisation des surfaces herbacées) et des métiers de bouche.*

## **Les contreparties**

*L'artisan fromager est intégré dans un réseau de clients (1800 familles).*

*Il peut estimer la demande sur le moyen terme et ainsi planifier sa production.*

*Il bénéficie de la communication réalisée par le SPP*

*Il fait partie d'un réseau engagé.*