

Extension en terre porteuse

A Aboncourt-Gesincourt, Pâturages Comtois pousse les murs de son atelier pâtes molles pour mieux croquer dans les marchés de demain.



Norbert Mougey sur le chantier de l'extension. « Sans investissement, la pérennité de l'entreprise n'est plus assurée ».

Enfin. Enfin les ouvriers et les engins de chantier ont pris possession de cette terre promise au développement. Deux ans au moins de maturation, on ne parlera pas d'affinage, pour ce dossier ficelé par la Coopérative des Hauts du Val de Saône avant l'aboutissement de la démarche, pièce maîtresse d'un plan directeur hélas contrarié par une conjonction de phénomènes : crise de l'emmental, déboires avec la filiale au cœur du plateau,

soubresauts dans le lait, dans la crème... Période difficile que Pâturages Comtois a traversée en faisant le dos rond, en perdant de l'argent (1 M€ en 2004), en se tournant davantage vers les pâtes molles et les spécialités fromagères diverses.

Les comptes ont été remis à flots l'an dernier, les banques ont dit banco, les producteurs-sociétaires aussi. « Notre modernisation doit se poursuivre. On a avancé », se réjouit Norbert Mougey, di-

recteur de cette unité de transformation flexible positionnée dans une zone rurale qui doit maintenir son dynamisme. « Le chantier était sur la feuille, dessiné. Notre plan de charge d'il y a deux ans s'est avéré exact. On se lance ! ».

Qualité, services, bio-terrorisme

La fromagerie d'Aboncourt-Gesincourt pousse ses murs, grandit de 2.800 m², met 2 M€ dans l'affaire (1,6 M€ dans

45 % à l'exportation. 65 % des pâtes molles sont exportées (progression de 35 % en 5 ans).

- Principaux marchés : Allemagne, USA et Canada, Angleterre, Suède, Bénélux, Italie, Espagne, Danemark.

- Production annuelle : 5.000 tonnes dont 1.200 t de pâtes pressées cuites (emmental, emmental Grand cru, gruyère...)

- 38 millions de litres de lait transformés chaque année.

- Première entreprise laitière de Haute-Saône certifiée Iso 9002 (1995), puis Iso 9001 version 2000 en juin 2001.



Pâturages Comtois exporte 65 % de ses pâtes molles. Photos Jean-Loup CORNET

l'immobilier, le reste dans le matériel), et valide ses options. « Sans investissement, la pérennité de l'entreprise n'est pas assurée », rabâche le directeur, « nous orientons Pâturages Comtois vers le développement de son activité à l'exportation. Ce qui signifie plus d'emballage, plus de références, plus de place aussi, y compris pour le personnel. Pour cela, nous devons mettre en œuvre un outil de production performant, polyvalent, adapté aux exigences réglementaires, aux règles de l'assurance-qualité, aux contraintes ».

Comme le bio-terrorisme. On devra montrer patte blanche pour pénétrer dans le nouvel atelier pâtes molles (achevé cet automne) où la marche en

avant des produits sera élevée au rang d'obligation.

« Si on se doit d'être présent sur les marchés internationaux, nous devons aussi nous adapter aux attentes des consommateurs, développer des gammes de fromages prêts à l'emploi, prêts à consommer, préemballés. Les surfaces actuelles ne répondent plus aux nouveaux besoins », insiste Norbert Mougey.

Pâturages Comtois épouse la notion de risque. « Mais nous avons montré que nous avions bien préparé ce virage-là, que nous étions dans le vrai », ajoute-t-il. C'est aussi à ce prix que la coopérative d'Aboncourt-Gesincourt garantit son indépendance.

Cosmopolite et indépendante

La fusion des coopératives de Corre, Aboncourt, Magny-lès-Jussey et Venisey a donné naissance à la Coopérative des Hauts du Val de Saône, le 1^{er} janvier 1985. Les coop' de Villars-le-Pautel (1987), Cintrey (1988), Chauvirey-le-Châtel (1989), Morey (1992), Jonvelle (1996) et les producteurs de Rioz (2002) ont rejoint Pâturages Comtois.

Coopérative indépendante dont voici les principales caractéristiques :

- 55 salariés.
- 114 producteurs, tous sociétaires.
- Chiffres d'affaires : 20 millions d'€, dont