

Page réalisée par Philippe Schilde

Alors que l'AOC chaource fête ses 40 ans cette année, le principal fabricant, Lincet, poursuit son développement sur l'Aube et l'Yonne.

Avec une production de fromage de chaource de 1 800 tonnes/an — sur un total de 2 500 tonnes pour toute la filière —, il se taille la part du lion et travaille à fond les débouchés à l'export.



Didier Lincet, à la tête d'une entreprise qui fait mieux que résister à la crise et qui investit.

Lincet, le champion du fromage de chaource

A elle seule, l'usine de Vaudes, dans l'Aube, fournit 1 200 tonnes des 1 800 tonnes produites au total chaque année par la Fromagerie Lincet, dont le siège est basé depuis 1957 à Saligny, près de Sens, dans l'Yonne.

« Le chaource représente environ 50% des productions de notre entreprise, qui a la caractéristique d'être à la fois bourguignonne et champenoise, à cheval sur l'Yonne et l'Aube », s'amuse Didier Lincet, PDG de la société éponyme, et président du Syndicat de défense du Chaource (regroupant tous les acteurs de la filière, des producteurs de lait aux affineurs, en passant par les transformateurs industriels et artisanaux). Champenois d'origine — le berceau familial se situe à Gaye dans le sud-ouest marnais — et de cœur, celui qui incarne la 5^e génération d'une belle aventure fromagère a hérité de l'esprit d'entreprendre de ses aïeux.

Jamais les deux pieds dans le même sabot, il continue d'investir dans l'outil pour accroître les capacités de production et dans tout ce qui peut réduire la pénibilité au travail pour les salariés. Ils sont 130 à ce jour dans cette belle PME qui réalise un CA annuel de 24 millions d'euros, et table encore sur une croissance de 5 % en 2010.

Mutualiser la logistique

« Nous investissons entre 5 et 10 % de notre chiffre d'affaires chaque année pour moderniser les ateliers et améliorer encore nos différents produits », explique celui qui a traversé la crise sans trop souffrir, alors même que le prix du lait a flambé en 2008, et que les consommateurs boudent les fromages à pâtes molles depuis quelque temps (-2% l'an). « Certes, nous avons connu un ralentissement, mais si le chaource tient son rang, c'est parce que nous avons beaucoup travaillé au sein de la filière pour faire évoluer le cahier des charges et accroître la qualité nutritionnelle et gustative du produit. Surtout, échappant aux phénomènes de concentration grâce à l'AOC et à tous ceux qui se sont battus pour elle, le chaource a pu conserver une identité bien marquée. »

Un caractère particulier obtenu en conservant les recettes ancestrales tout en utilisant les technologies du présent et en veillant scrupuleusement à l'alimentation des vaches (85 % de leur nourriture est désormais issue du terroir). Cela plaît aux amateurs de fromage, tant en France qu'à l'étranger. A l'export, la Fromagerie Lincet continue son développement

(25% des ventes et une forte implication dans le GIE French Cheese Club pour gagner de nouvelles parts de marché). Côté expéditions, le Délice de Bourgogne (600 t produites/an) fait un carton à l'international, suivi par le chaource, le brillat-savarin le soumaintrain et le fromage de Troyes... Qu'ils partent à l'étranger ou qu'ils rejoignent les linéaires de la grande distribution (70 % des débouchés), tous les fromages moulés par le groupe Lincet transitent désormais par la plate-forme froid agro de la ZI de Torvilliers, aux portes de l'A5. « Nous avons, en effet, avec AT France-Lemelle, fait le choix d'externaliser et de mutualiser notre logistique pour mieux travailler, et nous inscrire dans le développement durable », insiste Didier Lincet, fier de cette « réussite » qu'est devenue en quelques mois seulement l'entité GJ Service Froid, présidée par son épouse Juliette.

www.fromagerie-lincet.com

Des contenus en plus grâce aux Flashcodes

Des recettes au fromage de chaource en un instant sur votre téléphone mobile !

