



Lincet donne de l'épaisseur au site fromager de Vaudes

Le Chaource est excellent pour le territoire, aussi. Le site de Vaudes, propriété du groupe Lincet, totalement dédié à ce fromage, va bientôt y accroître sa production : + 50 % !

La Fromagerie de Vaudes dispose actuellement de 4000 m² de locaux entièrement dédiés à la fabrication du fromage de Chaource. Une extension en cours des bâtiments, sur l'arrière du site, va permettre d'agrandir de près d'un tiers les installations. Surtout, la capacité totale de production va passer de 1 400 tonnes par an de Chaource à 2 100 tonnes. «*Nous allons pouvoir augmenter notre capacité de 50 %, en modernisant nos équipements (automatisation, robotisation) tout*

en réduisant la pénibilité des opérations pour nos salariés. Ce faisant, nous allons rapatrier sur Vaudes la fabrication de Chaource actuellement réalisée sur notre siège de Saligny. Cela permettra à nos autres productions fromagères triples crèmes (Brillat-Savarin, Délice de Bourgogne...) de continuer à se développer dans l'Yonne, en parallèle. C'est bon pour tout le monde», affirme Didier Lincet, président du groupe éponyme, lequel réalise là un investissement conséquent, chiffré à 8 M€ (bâtiments et matériels).

De nouveaux débouchés export

Sur le site aubois, des postes de responsables de ligne qualifiés vont être créés et les équipes de maintenance vont être étoffées. «*Le nombre d'emplois progressera avec l'évolution de l'activité*», annonce l'industriel, qui compte 34 salariés à Vaudes (sur 200 dans le groupe). S'il estime difficile de continuer à progresser fortement sur le marché français «*mûre*», il espère conquérir de nouveaux marchés à l'export (30 % des expéditions de Chaource, actuellement). «*Notre projet a été pensé globalement et le site logistique de Torvilliers (GJ Service froid, conçu et partagé avec le charcutier troyen Lemelle) va bénéficier de l'élan donné par l'extension de la Fromagerie de Vaudes*», souligne Didier Lincet dont le chiffre d'affaires 2018 devrait dépasser les 40 M€, un score «*record*».

Philippe Schilde

www.fromagerie-lincet.net



Le «partage de la valeur» avec les éleveurs laitiers

Actuellement, à Vaudes, Lincet transforme annuellement quelque 10 millions de litres de lait provenant de la zone de collecte de l'AOP Chaource. Une trentaine d'éleveurs orientent leur lait vers le site vaudois et ne regrettent pas d'avoir un tel débouché à proximité de leurs fermes. En effet, à travers des contrats établis sur 5 ans, Lincet mène une politique d'achat valorisante : «*Nous sommes engagés dans l'achat de la totalité du lait. Qui plus est, une clause écrite relie mécaniquement le prix du lait à la valorisation de nos fromages. Nous sommes dans le partage de la valeur*», déclare le Pdg dont la démarche est appréciée dans le secteur.

