

Commerce : la reconversion de deux fromagères à Marseille

Installées dans la rue commerçante du Paradis à Marseille, Laura Mansard et Alice Pinthier ont sélectionné elles-mêmes tous leurs producteurs.

Elles privilégient les méthodes de production traditionnelles et respectueuses des animaux. Elles sont Talents BGE 2023.

La fromagerie Fil Bleu a choisi un bel emplacement à Marseille, la gourmande et commerçante rue du Paradis, un axe qui attire les piétons et relie le Vieux-Port au Vélodrome. Un emplacement idéal pour un commerce de bouche ambitieux ! Laura Mansard et Alice Pinthier y ont ouvert leur fromagerie en septembre 2021 après deux bonnes années de visites de locaux commerciaux. « Nous avons toujours voulu nous installer sur cette artère. Nous avons repéré ce point de vente fermé et avons contacté les locataires, une banque, pour connaître leurs intentions », explique Laura Mansard.

Dans le commerce, l'une des clés du succès, c'est l'emplacement, l'emplacement, l'emplacement... Mais c'est loin d'être suffisant. Dans leur échoppe de 56 m les deux commerçantes ont voulu proposer le meilleur des terroirs. Les fromages sont ici de véritables invitations au voyage. Et ça marche ! La fromagerie a bouclé l'année 2022 avec un chiffre d'affaires d'environ 220.000 euros. Au premier semestre de cette année, les ventes progressent de 47 % en valeur.

Laura Mansard et Alice Pinthier sont amies depuis plus de 20 ans. Avant de se lancer dans le commerce, la première était ingénieure agricole formée en nutrition animale, la seconde chargée de communication. Accompagnées sur l'aspect business par le réseau BGE, elles se sont formées sur la connaissance des fromages, sur le tas, en 2020, en réalisant un tour de France des bergers, chevriers et crémiers pour comprendre et sélectionner des producteurs.

Des fromages de saison et locaux

En devenant fromagères, les entrepreneures veulent aussi partager leur amour du produit et leurs valeurs. Elles privilégient les agriculteurs engagés, notamment dans la préservation de l'environnement. « J'ai toujours été très sensible au bien-être de l'animal », ajoute Alice Pinthier qui a passé toutes ces vacances estivales auprès des éleveurs en Savoie. La plupart des produits sélectionnés répondent ainsi un cahier des charges strict, répertoriant la façon dont les troupeaux sont conduits, élevés, nourris. Et elles bannissent les exploitations autorisant les OGM dans l'alimentation des troupeaux.

Pâture en liberté est un des critères essentiels tout comme le respect des cycles de reproduction et de lactation des animaux. Les commerçantes vendent ainsi du chèvre uniquement entre mars et octobre. « Si on mange du chèvre en hiver, cela veut dire qu'il y a une technique de désaisonnement. Pour avoir du lait toute l'année, l'éleveur peut choisir de « dessaisonner » les

animaux par des procédés parfois allant jusqu'à l'utilisation d'hormones », explique les commerçantes.

Les deux associées ont donc déniché, pour l'hiver, des petites pièces lactiques au lait de vache par exemple, qui font visuellement penser à un fromage de chèvre. A leurs clients, les fromagères expliquent les spécificités des produits, les étapes de fabrication, l'affinage, comme s'ils étaient transportés dans les pâturages et dans les galeries des exploitations des différents producteurs. « Le message est très bien passé. L'objectif étant de ne pas les faire culpabiliser », insistent Alice Pinthier et Laura Mansard.

Bien connaître les producteurs

Les fromages dessinent une certaine cartographie des terroirs de France et d'ailleurs. Le bleu du Queyras, pâte persillée produite dans les Hautes-Alpes, un Emmental de Suisse, la Brousse du Rove , fromage frais de chèvre bénéficiant produit aux portes de Marseille , le fameux Banon, fromage de chèvre crémeux de Provence affiné sous des feuilles de châtaigner, une tomme grise de montagne, un camembert normand au lait de foin... « Gustativement, c'est le meilleur. Nous avons fait des pieds et des mains pour que ce petit producteur qui possède un cheptel de 50 vaches de race normande, nous livrent en direct », s'amuse Alice Pinthier.

La fromagerie Fil bleu se fournit auprès des producteurs, mais également de coopératives laitières regroupant plusieurs éleveurs implantés dans les Alpes. Elle propose par ailleurs une fine sélection de produits italiens. Les entrepreneures reconnaissent que la gestion de l'approvisionnement leur demande beaucoup de temps. Mais c'est, pour elles, le seul moyen de connaître parfaitement leurs produits.



https://business.lesechos.fr/medias/2023/09/27/352761_commerce-la-reconversion-de-deux-fromageres-a-marseille-web-0902069235594.jpg

par Mallory Lalanne

