

► DOSSIER DE PRESSE

Pose de la première pierre de la nouvelle unité de production de Biogam Zone Communautaire d'Activité Économique La Sablonnière de Dieuze



**FROMAGERIE DE
LA MEIX – BIOGAM**

**100 % Bio
depuis 1968**

Un savoir-faire artisanal ancré
dans le terroir lorrain.



Contact FROMAGERIE DE LA MEIX-BIOGAM : Siège administratif : 11 Rue du Général Bernard
57170 CHATEAU-SALINS 03 87 05 16 86 - l.berthomieu@biogam.fr

Contact Presse : CC du Saulnois - Cécile CHAPUT - 03 87 05 80 76 – cecile.chaput@cc-saulnois.fr

Contacts Développement Economique CC du Saulnois : Philippe LADONET – 03 87 05 80 87 –
philippe.ladonet@cc-saulnois.fr

Sommaire

Communiqué de Presse	P 1
Présentation de la Fromagerie de la Meix BIOGAM	P 2
Présentation de la Zone d'Activités Economiques de Dieuze	P 4

Pose de la première pierre de la nouvelle unité de production de Biogam Zone communautaire de la Sablonnière - Dieuze

Le mercredi 21 octobre 2021, la Fromagerie de la Meix-Biogam a posé la première pierre de sa future unité de transformation laitière sur la ZAC (Zone d'Aménagement Concerté) la Sablonnière de Dieuze.

Un nouveau site de production pour une laiterie à taille humaine, indépendante et exclusivement bio

L'entreprise actuellement implantée sur deux sites, à Reillon en Meurthe et Moselle pour ses activités de production et à Château-Salins en Moselle pour ses activités logistiques, commerciales et administratives construit actuellement sa nouvelle usine à Dieuze, d'une superficie de 5 800m². L'usine, dont l'investissement s'élève à 13 millions d'euros, devrait fonctionner à partir de juin 2022.

Le regroupement de ces deux sites vise à :

- Améliorer le service au client en réduisant les délais entre la commande et la livraison ;
- Accélérer l'innovation et le développement des produits nouveaux en rapprochant les fonctions techniques et commerciales ;
- Réduire l'empreinte carbone de l'entreprise et les coûts de transfert des produits entre les différents sites de transformation.

Le site de Dieuze accueillera les ateliers « produits frais et lait de consommation », les services Production, QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement) et Développement Nouveaux Produits, ainsi que les activités logistiques, commerciales et administratives.

Le site de Reillon sera, quant à lui, spécialisé dans l'activité fromagère (production d'emmental, production et affinage des fromages à pâtes molles et pâtes pressées non cuites).

Un nouveau fleuron agro-alimentaire dans le Saulnois

Les élus de la Communauté de Communes du Saulnois se félicitent de cette nouvelle implantation agro-alimentaire aux valeurs environnementales fortes, et qui bénéficiera aux habitants du Saulnois en créant une dizaine de nouveaux emplois. C'est un bel exemple de développement économique régional, véritable fleuron d'un savoir-faire artisanal et fidèle aux traditions !

Présentation de l'entreprise Fromagerie de la Meix Biogam

Historique

- ➔ 1968 : De jeunes producteurs laitiers Lorrains se reconvertissent dans l'agriculture biologique.
- ➔ 1975 : Création de la SICA BIOVAL pour fabriquer localement et diffuser les produits laitiers Bio de Lorraine.
- ➔ 1985 : Création de EST NATURE DISTRIBUTION à Château-Salins, qui distribue les produits bio.
- ➔ 1989 : La marque BIOVAL devient BIOGAM, la SICA devient FROMAGERIE DE LA MEIX SARL et crée à Reillon un atelier transformant le lait bio de ses producteurs en produits laitiers frais.
- ➔ EST NATURE DISTRIBUTION devient EST DISTRIBUTION BIOGAM.
- ➔ 1995 : Création de l'atelier de fabrication de fromages à pâte molle et à pâte pressée à Reillon.
- ➔ 2007 : Création d'un atelier d'embouteillage de lait stérilisé, seul atelier 100% bio en France.
- ➔ 2012 : Création d'un atelier de fromage à pâte pressée cuite (emmental) à Reillon.
- ➔ 2015 : Les deux sociétés fusionnent pour devenir FROMAGERIE DE LA MEIX-BIOGAM.
- ➔ 2017 : Redressement de l'entreprise, projet de développement FMB 2021

Le projet FMB

2018-2020 : Une première analyse démontre la **complexité de moderniser et l'impossibilité d'agrandir le site de Reillon afin d'assurer le développement à long terme de l'entreprise**, un projet de construction de nouveau site est initié afin de regrouper la fabrication des produits frais et de lait de consommation avec les activités logistiques et commerciales, internaliser l'affinage et le conditionnement de l'emmental, devenu le produit le plus important de l'entreprise. C'est le projet « FMB 2021 ».

En 2018, l'entreprise bénéficie d'un diagnostic Usine du Futur grâce à l'aide de la Région.

En 2020, un dossier FEADER est déposé pour le nouveau site situé à Dieuze, dont les travaux de construction ont débuté en mai 2021, et la mise en opération est prévue pour juin 2022.

Tous les produits fabriqués par l'entreprise sont le résultat de la **transformation de lait issu de l'Agriculture Biologique collecté dans la région de Lorraine** auprès de producteurs situés dans les départements de Moselle, Meurthe-et-Moselle et Meuse, et dans un rayon de 150 kilomètres autour du site de Reillon.

Ces producteurs appartiennent aux coopératives laitières, SODIAAL Grand Est et ULM (Union Laitière de la Meuse), partenaires de longue date et présentes au capital de l'entreprise.

Le GAEC de la MEIX, à l'origine de l'entreprise et toujours adossée à la fromagerie, fournit le lait destiné à la fabrication des fromages à pâtes pressées non cuites.



La laiterie s'alimente auprès d'une cinquantaine d'éleveurs lorrains bio

La gamme de produits BIOGAM : un savoir-faire artisanal ancré dans le terroir lorrain



La Fromagerie de la Meix – Biogam, c’est 4 grandes familles de productions laitières, parmi celles-ci :

1. Les fromages qui comprennent :

- Les pâtes pressées non cuites (mimolettes et tomes)
- Les pâtes pressées cuites (emmental)
- Et les pâtes molles à croûte fleurie (bries)

2. Les produits frais qui comprennent :

- Les yaourts étuvés entiers, demi-écrémés, écrémés natures ou aromatisés
- Et les crèmes desserts : crème dessert au chocolat et flan vanille nappé de caramel.

3. Les laits de consommation : lait stérilisé entier, demi-écrémé et écrémé.

4. Les co-produits : La crème épaisse ou fleurette, le beurre baratté à partir de la crème, et le sérum doux issu de la fabrication d’emmental.

Les marchés de la fromagerie

L’entreprise, étant pionnière dans le secteur des produits issus de l’Agriculture Biologique, est connue et reconnue dans les enseignes des Réseaux Spécialisés et auprès des grossistes spécialisés sous sa marque « BIOGAM » ou de marque de distributeur (MDD).

Néanmoins, une segmentation de ces marchés existe et tend à s’intensifier sous l’effet des deux grandes tendances actuelles :

- Manger « local »
- Manger « responsable »

Ces deux tendances amènent l’entreprise à se développer :

- Dans les produits crème et beurre auprès des industriels régionaux ou implantés dans les réseaux spécialisés en garantissant l’origine du lait collecté et une identité 100% biologique de l’entreprise ;
- Dans quasiment toutes les familles de produits auprès des Grandes Surfaces Alimentaires régionales sous une nouvelle marque « MA GAM’LOCALE DE LA MEIX ».

Concernant l’export, l’entreprise a depuis entamé une démarche d’accompagnement auprès de BUSINESS France dans l’étude et l’approche des marchés internationaux sur les zones Canada et Moyen Orient.

La Zone Communautaire d'Activité Économique La Sablonnière de Dieuze

La Zone Communautaire d'Activité Économique La Sablonnière de Dieuze a été aménagée par la Communauté de Communes du Saulnois en 2019 pour maintenir et développer l'activité économique sur le territoire.

Cette zone est composée d'une ZAC de 5 hectares et est jouxtée d'un lotissement artisanal de 5 hectares dont 3 hectares sont disponibles à la vente.

Elle se situe à 1km du centre-ville de Dieuze, au carrefour des routes D38 et D999. Des aménagements routiers ont été conçus pour faciliter son accès.

Des possibilités d'installation pour de nouvelles entreprises

L'entreprise BIOGAM s'installe actuellement sur l'intégralité de la ZAC. Les entreprises peuvent s'installer sur le lotissement, route de Val de Bride, qui dispose actuellement de 7 parcelles en vente à 5€ le m².

A terme, les phases d'extension de la ZAC (tranches 2 et 3) permettront l'implantation d'environ 25 entreprises supplémentaires.

Localisation de la Communauté de Communes du Saulnois



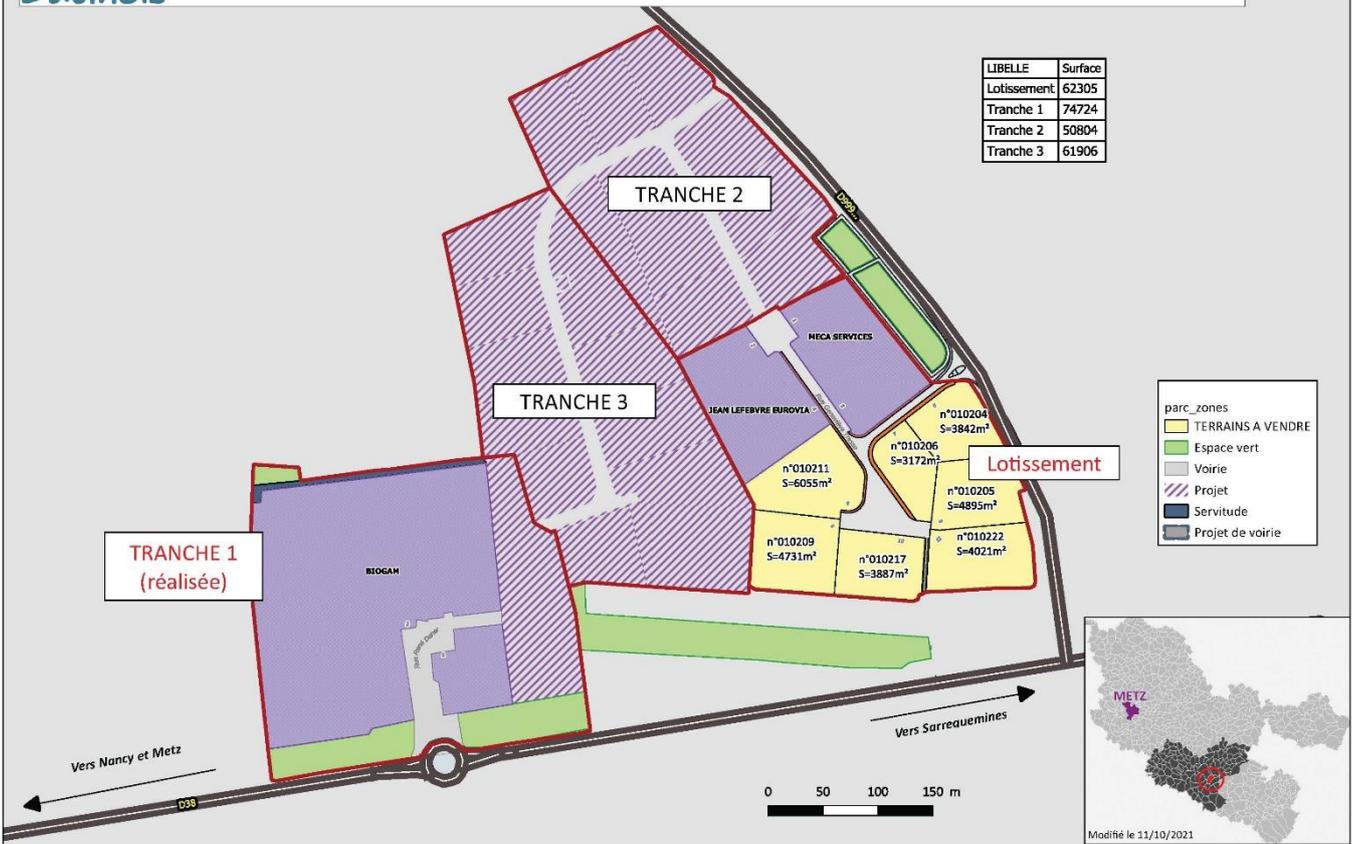


**Zone Communautaire d'Activité Économique
La Sablonnière**





LIBELLE	Surface
Lotissement	62305
Tranche 1	74724
Tranche 2	50804
Tranche 3	61906



parc_zones	Description
[Yellow box]	TERRAINS A VENDRE
[Green box]	Espace vert
[Grey box]	Voirie
[Blue hatched box]	Projet
[Dark blue box]	Servitude
[Dark grey box]	Projet de voirie