

La fromagerie l'Ermitage prépare son entrée sur le marché du lactosérum

by Correspondances lorraines - mercredi, juin 25, 2014

<http://correspondances.fr/fromagerie-l-ermitage-fait-entree-marche-du-lactoserum/>

La fromagerie l'Ermitage programme un investissement de 66,5 millions d'euros sur trois ans pour augmenter et diversifier sa production. La coopérative agricole prépare entre autres son entrée sur le marché du lactosérum destiné à la consommation humaine.

Discrète, mais comptant parmi les poids lourds de l'industrie fromagère avec une production annuelle de 55 000 tonnes, la fromagerie l'Ermitage annonce un investissement triennal de 66,5 millions d'euros pour accroître ses volumes et diversifier ses produits. L'investissement principal porte sur une tour de séchage d'un montant de 23 millions d'euros qui permettra à la coopérative agricole basée à Bulgnéville (Vosges) de valoriser le lactosérum, sous-produit de l'industrie fromagère qu'elle transformera en poudre destinée à l'alimentation humaine.

Une nouvelle filiale, Lactovosges, gèrera la production de lactosérum qui doit débiter fin 2015. L'usine de Bulgnéville bénéficiera d'un investissement supplémentaire d'une trentaine de millions d'euros pour augmenter et diversifier la capacité de production de fromage à pâte molle. Le groupe investira par ailleurs 6,5 millions d'euros dans la construction d'une nouvelle fromagerie à Vercel (Franche-Comté), pour diversifier une production actuellement spécialisée dans l'emmental Grand Cru.

Implantée à Bulgnéville depuis 1931, la coopérative regroupe aujourd'hui un millier de producteurs et 11 sites de productions répartis entre la Lorraine et la Franche-Comté. Elle emploie 922 salariés, dont 620 dans les Vosges, et a réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires de 348 millions d'euros, contre 334 millions d'euros en 2012.