

Acteur clef

La coopérative CIMELAÏT est basée à Err, en Cerdagne, mais la commercialisation de ses produits dont l'émblématique « Yaourt des montages catalanes » rayonne sur tout le département et sa périphérie. Cimelait a développé une véritable démarche partenariale avec les acteurs de la restauration collective.

#Mangeons Local 66

#ALIM D'AQUI

#MAR I MUNT

#CONFLENT CANIGO

COOPERATIVE-ELEVAGE



Coopérative CIMELAÏT

Président : Jean de MAURY
éleveur de vaches laitières à
Bourg-Madame



Maison De L'élevage RN 116
66800 ERR

42.44851215544549,
2.0268300234485626

PRODUCTION

Cimelait est une petite coopérative, qui collecte aujourd'hui le lait des cinq dernières fermes laitières de Cerdagne et Capcir :

- GAEC de l'espérance à Caldégas : Emmanuel, Cécile, Antoine, Catherine Baures. 100 vaches laitières
- GAEC du Mas Blanc à Bourg Madame : Pierre, Fabienne, Jean de Maury. 65 vaches laitières
- GAEC Cal Gilet à Eyne : Arnaud Carcassonne et Myriam Alexandre. 20 vaches laitières
- Orisida et Jeannine Trilles à La Llagonne. 35 vaches laitières
- GAEC Pernaud à Formiguères : Marcel, Corinne, Antoine, Mathilde, Vincent Pernaud et Hugo Carmé. 40 vaches laitières

4 produits médaillés



Yaourt ferme nature
Yaourt ferme vanille
Yaourt brassé framboise



Faisselle nature

TRANSFORMATION

La gamme de produits laitiers est élaborée à Err en Cerdagne, dans un atelier de taille artisanale. Les produits sont faits à partir d'une sélection de nos meilleurs laits de haute montagne, pasteurisés au bain-marie, afin de préserver au maximum leur qualité. L'utilisation de lait entier et la richesse de celui-ci donne naturellement à la gamme de produits une saveur et une onctuosité exceptionnelle. Les produits :

- Yaourts : fermes nature et à la vanille, brassés avec des arômes naturels (Pêche, abricot, cerise, fraise, citron, poire) ou nature sucré.
- Mato : fabriqué à partir de lait entier précipité plus ou moins égoutté suivant la recette de chaque artisan. C'est un produit doux, sans acidité et au bon goût lacté.
- Fromage blanc lissé : très frais, non salé, égoutté et lissé.
- Faisselle
- Petits fromages frais salés, de type lactique au lait pasteurisé, carrés ou pyramidaux
- Lait entier pasteurisé



La fermentation se fait en pot pour les yaourts étuvés (fermes) tandis que celle des yaourts brassés se fait en cuve puis le yaourt est brassé.

COMMERCIALISATION :



Les produits transformés sont commercialisés

En direct à la boutique
« Ah la laiterie » à Err,



Après d'acheteurs professionnels grâce au développement en interne d'un service commercial et logistique :

- Boutiques de producteurs
- Commerces de proximité
- Super et hypermarchés
- Restauration collective



Les volumes de lait qui ne sont pas transformés sont envoyés à la coopérative catalane voisine de CADI à la Seu d'Urgell



Cimelait c'est une équipe de 11 salariés, de la collecte de lait dans les fermes jusqu'à la commercialisation et la livraison des produits, en passant par 5 jours de transformation par semaine.



Pauline Thibault
Nouvelle responsable commerciale
commercial@cimelait.com
06 33 31 38 00
<https://www.yaourt-cimelait.com/>
<https://fr-fr.facebook.com/Cimelait/>

<https://www.lindependant.fr/2021/02/23/cimelait-la-cooperative-laitiere-de-cerdagne-9389286.php>

<https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/des-yaourts-des-pyrenees-orientales-medailles-au-salon-de-l-agriculture-1646810024>



Affiche emblématique de la coopérative elle rappelle le travail déployé pour proposer des produits locaux de qualité dans toutes les cantines du département avec un service de livraison sur mesure dans les écoles primaires, les collèges, les lycées, auprès de l'UDSIS, du SYM, d'API restauration

Pour la restauration collective
Cimelait s'adapte aux demandes
particulières en termes de parfums