

DES HOMMES,
DU LAIT,
UNE COOPÉRATIVE.



l'Armoricaine
LAITIÈRE

DEPUIS 1950



DES HOMMES, DU LAIT, UNE COOPÉRATIVE. DEPUIS 1950

Implantée au cœur de la Bretagne, dans les Côtes d'Armor, depuis 1950, l'Armoricaine Laitière est une coopérative laitière regroupant 110 adhérents répartis dans un rayon de 25 km autour du site de Lanfains.

Sa taille, son modèle économique, la font évoluer préférentiellement sur des marchés de niche. Son expertise s'applique sur 2 marchés principaux :

- le fromage à pâte pressée cuite (PPC)
- les produits ultra frais liquides conditionnés.

L'Armoricaine Laitière fonctionne de manière autonome financièrement et politiquement. Un partenariat historique fort avec Even, aujourd'hui avec Laïta, permet la commercialisation des produits ultra frais.





LA COOPÉRATIVE & LES ADHÉRENTS

Le faible nombre de producteurs permet de créer une relation étroite avec la coopérative. Ils bénéficient d'une aide efficace et personnalisée de la part de notre service collectif.

Cette proximité permet un échange fructueux entre les réalités du monde rural et les exigences des marchés laitiers. Une certification Agri Confiance obtenue par la totalité des adhérents, un lait d'excellente qualité, le développement de produits qui permettent l'établissement d'une agriculture durable, sont les fruits de cette concertation. Cette relation exceptionnelle est la garantie pour nos clients de la mise en œuvre de lait en quantité et qualité suffisantes pour développer leurs affaires.

LES LAITS FERMENTÉS

L'Armoricaine Laitière développe depuis longtemps une grande expertise dans la production de laits fermentés.

Emblème de ce savoir faire unique : le lait Ribot, produit traditionnel breton. Il est décliné sous plusieurs formes.

À la fin des années 1990, le développement de nombreuses recettes et conditionnements de Yaourt à boire conforte la place de l'Armoricaine dans ce domaine d'activité. L'entreprise est devenue en quelques années un opérateur majeur sur ce marché moderne et dynamique.

L'Armoricaine Laitière dispose d'ateliers de fabrication et de conditionnement performants, modulables et adaptés aux petits volumes.

La diversité des matériels et matériaux utilisés permet d'étudier toutes les demandes des clients et garantit une réponse sur mesure.



LE FROMAGE

Depuis les années 80, l'Armoricaine Laitière, inspirée par la tradition fromagère italienne, produit **FROMAGIO**.

Les qualités exceptionnelles de ce produit reposent sur un lait d'excellente **qualité**, sur le **savoir-faire** de nos fromagers, sur la **maîtrise** du très long affinage. Ainsi, nos fromages offrent des qualités organoleptiques appréciées sur les tables du monde entier.



L'Armoricaine Laitière dispose d'une fromagerie et d'un atelier de conditionnement modernes, souples et évolutifs, permettant de proposer un large éventail de conditionnements et d'imaginer les meilleures réponses aux besoins de nos clients (IAA, GMS, RHD).

Notre process nous permet une **traçabilité** parfaite. Il allie **naturalité**, **praticité** et **diversité**.



& RECHERCHE DÉVELOPPEMENT

Notre service R&D, véritable force de propositions pour nos clients garantit **une réponse « sur mesure »** à leurs projets.



LA QUALITÉ

Pour accompagner son développement, l'Armoricaïne Laitière s'est dotée d'une politique qualité ambitieuse qui s'appuie sur :

- Des démarches qualité certifiées **ISO 9001** et **IFS** pour les aspects industriels.
- La démarche **Agri Confiance** pour l'amont agricole (100 % des exploitations sont certifiées pour la livraison d'un lait de haute qualité).



« UN DES MEILLEURS
LAITS DE BRETAGNE »



■ Fromagio

- en portions de 14,5 kg à 300 gr, conditionnées sous vide,
- en râpé, dans plusieurs formats de sachets, pour les industriels comme pour les particuliers, conditionnés sous atmosphère protectrice.



■ La Crème fraîche

- crèmes fraîches épaisses ou liquides, avec différents taux de matière grasse, conditionnées en seaux ou en containers.



■ Le Yaourt à boire

- 3 formats (4 x 180 gr, 600 g, 750 gr), et une très large variété de recettes.



■ Le Lait Ribot

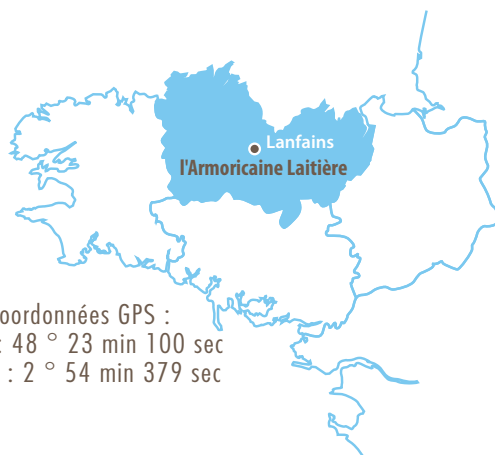
- lait Ribot maigre sous marque Even
- lait Ribot entier sous marque Tradition Bretonne

À chaque besoin de nos clients,
nous développons une « **solution produit** » qualitative, originale économique et pratique.



Z.A. DE MILHARTZ • 22800 LANFAINS FRANCE
TÉL. 02 96 74 83 40 / FAX 02 96 74 89 60

www.armoricaine-laitiere.com



Coordonnées GPS :
NORD : 48 ° 23 min 100 sec
OUEST : 2 ° 54 min 379 sec

