

## EN BREF

**ÉCOLLANT. Récompense.** La société icaunaise a reçu, le 1<sup>er</sup> décembre, le prix Innov'BFC 2022 (parcours start-up), lors de l'événement Créer demain consacré à l'intelligence collective et organisé par l'Agence économique régionale. Un clin d'œil pour ce spécialiste qui a pour projet de développer une filière 100 % circulaire et made in France du collant. La production des premières collections de collants recyclés à partir de collants usagés sera lancée en 2025.

**BERNER. Nouveaux magasins.** La filiale française du groupe Berner, dont le siège est basé à Saint-Julien-du-Sault, a ouvert deux magasins à Ivry-sur-Seine (Val-de-Marne) et Bordeaux (Gironde). Ils permettent aux professionnels d'accéder à 5.000 références de produits chimiques, consommables et outillage.

**CCI. Atelier santé.** La Chambre de commerce et d'industrie de l'Yonne propose un atelier sur les dernières évolutions de la réglementation en matière de santé, sécurité et environnement, animé par Valérie Herbigneaux du cabinet Herbigneaux conseils. Inscriptions sur [www.cci89.fr](http://www.cci89.fr)



## EN CHIFFRES

15.000

Coralie Fouquet de l'amour est dans le lait transforme en moyenne 15.000 litres par an. Du lait produit directement à la ferme de Moulins-sur-Ouanne.

110

L'exploitation agricole poyaudine est en deuxième année de conversion en bio. Elle compte 110 vaches laitières et autant de génisses. Elle dispose également de 120 hectares de terres qui servent de pâture aux bêtes et permettent au couple de pouvoir récolter du blé, du maïs, de l'orge et de l'herbe.

50

L'amour est dans le lait propose une cinquantaine de saveurs traditionnelles ou plus originales, le plus souvent de saison. En général, la responsable essaie de créer une nouvelle référence chaque année.

5

L'entreprise vend ses glaces et sorbets sous cinq formats de pot : « en 100 ml (avec cuillère incluse), 500 ml, 1 litre, 2,5 et 5 litres », liste la gérante. Des formes magnum et bûche sont aussi proposées.

## Des glaces au bon goût de l'Yonne

## Artisanat

Coralie Fouquet a créé fin 2018 l'entreprise L'amour est dans le lait, spécialisée dans la production de glaces fermières et sorbets, basée au sein de l'exploitation laitière de son mari Sébastien sur la commune de Moulins-sur-Ouanne.

Arnaud Charrier

[arnaud.charrier@centrefrance.com](mailto:arnaud.charrier@centrefrance.com)

« Le nom L'amour est dans le lait évoque à la fois l'amour entre mon mari et moi, notre amour partagé pour le lait et aussi le fait que nous regardions parfois l'émission "L'amour est dans le pré" sur M6 », sourit Coralie Fouquet.

Cette belle histoire entrepreneuriale, c'est en effet avant tout le souvenir ému « d'un coup de foudre immédiat » entre elle et son futur mari Sébastien, un beau soir de 2007, lors d'une rencontre organisée par les Jeunes agriculteurs.

## « Valoriser notre lait »

Ce n'est que cinq ans plus tard que la jeune femme rejoint l'exploitation laitière à Moulins-sur-Ouanne, pour seconder son époux. À partir de 2016, face à l'incertitude autour des prix de vente



**GOURMANDISES.** Les pots de glace et sorbet, magnums et bûches sont ensuite proposés chez des revendeurs et présentés à la carte de plusieurs restaurateurs icaunais. PHOTO MARION BOISJOT

du lait, le couple réfléchit à diversifier ses activités.

« L'objectif était de réussir à valoriser notre lait. Nous voulions faire quelque chose qui ne se faisait pas ailleurs dans le département », signale-t-elle.

L'idée de produire des glaces fermières et sorbets avec le lait de l'exploitation s'impose alors à eux, à la lecture d'un article à propos de la licence Glace de la ferme. En conséquence, Coralie Fouquet

décide d'adhérer à cet organisme, qui lui permet de « bénéficier d'une formation et de matériel ».

La jeune femme lance officiellement son entreprise L'amour est dans le lait (\*) fin 2018. Aujourd'hui, la société a largement étoffé sa gamme de produits : « Nous produisons une cinquantaine de saveurs. J'ai une base à l'année et propose des parfums de saison », explique-t-elle. En ce moment, « noix,

pain d'épices, figues... ».

Aux saveurs traditionnelles s'ajoutent des références plus originales. À l'image de « ces glaces à la bière, au crémant ou à la truffe de Bourgogne ». Des gourmandises qu'elle déclina en divers pots, en magnums et en bûches.

Pour son approvisionnement en denrées, Coralie Fouquet utilise évidemment le lait produit sur l'exploitation et se fournit chez plusieurs profession-

nels icaunais. « C'est plaisant de travailler avec des produits locaux. Je m'amuse beaucoup. »

Les glaces et sorbets ici produits font le bonheur de dizaines de revendeurs, restaurateurs et drive fermiers du département. En plus de la participation habituelle de la gérante à quelques marchés aux alentours et de la vente à la ferme.

## Un magasin en construction

Des travaux sont d'ailleurs engagés sur le site pour créer un magasin. En parallèle, Coralie Fouquet a embauché Lucie Moutet en mars. Ce vendredi, les deux femmes s'affairaient justement à mettre en boîte des bûches vanille-framboise.

L'un des quatre best-sellers (avec les bûches forêt noire, caramel beurre salé-poivre et mangue-citron vert-ananas) de l'entrepreneuse. Des classiques qu'elle a décidé de remettre à l'honneur cet hiver. À défaut de créer un nouveau parfum de glace comme elle en a pris l'habitude au fil des ans. Ne reste plus qu'à vous laisser tenter pour les fêtes !

(\*) La société est affiliée aux réseaux Glace de la ferme et Bienvenue à la ferme.

## COMMERCE ■ Le commerce spécialisé dans la vente de produits phytosanitaires et d'engrais change de mains

## 110 Bourgogne acquiert le magasin Phyto service de Chablis

Le conseil d'administration de la coopérative agricole 110 Bourgogne a récemment fait l'acquisition du magasin situé à Chablis de l'entreprise Phyto service, placée en liquidation judiciaire. La décision a été entérinée par le tribunal de commerce d'Orléans (Loiret).

Le bâtiment sera repris par 110 Vigne, filiale de 110 Bourgogne, en complément des deux sites



**CHANGEMENT.** L'ex-magasin Phyto service de Chablis passe sous pavillon 110 Vigne. PHOTO FOURNIE

franchisés 110 Vigne de Chablis et Saint-Bris-le-Vineux, dont elle avait déjà la gestion. « Je vais profiter de cet espace pour récupérer une zone de stockage », indique Stéphane Lambert, responsable commercial et de la filiale.

L'autre moitié du nouveau magasin chablisien sera consacrée à la poursuite de l'activité historique de l'ex-Phyto service. Autrement dit, « la vente

de produits phytosanitaires, d'engrais et de matériel de palissage ». En parallèle, 110 Vigne y développera « une partie d'agroéquipement et la vente d'outillage professionnel ».

## Ouverture début 2023

L'objectif sera d'ouvrir ce nouveau local aux particuliers comme aux professionnels « en début d'année 2023 ». Avec une personne pour gérer le site et un

technicien chargé de la vente de produits phytosanitaires et d'engrais.

Le responsable de la filiale 110 Vigne espère maintenant récupérer les fidèles de l'ancienne enseigne, tout en se créant un nouveau portefeuille de clients. À terme, ce nouveau magasin 110 Vigne devrait contribuer au développement de la coopérative agricole 110 Bourgogne. ■