



## ALCANAGRI Sarl

25, rue du général Poirel  
54110 Courbesseaux  
03.83.31.86.16

<http://alcanagri.fr>

Producteur de produits  
fermiers dans une démarche  
de développement durable



## Présentation

Alcanagri est une société fondée à Courbesseaux (54110) en 2006, suite logique du Groupement Agricole d'exploitation en commun du Saulnois. Ce GAEC est le résultat de la fusion de deux exploitations agricoles des familles Maître et Marchand, transmises depuis plusieurs générations, et toujours orientées vers les productions de lait et de céréales.

Depuis quelques temps, Patrick Maître et Christophe Marchand éprouvaient le besoin de pérenniser leur exploitation en lui adjoignant une activité commerciale dans le cadre du développement durable. C'est ainsi qu'est né la société Alcanagri le 6 juillet 2006, dont l'objet initial était de fabriquer du biogaz à partir des effluents d'élevage que le GAEC du Saulnois générait au travers de sa production laitière, ainsi qu'à partir un certain nombre de matières végétales produites sur l'exploitation : ce procédé s'appelle la méthanisation, et consiste à faire fermenter dans une fosse recouverte d'une bâche tout ce qui est fermentescible (composés de carbone, d'azote, ou cellulose) pour obtenir du biogaz. De ce gaz est extrait le méthane, séparé des autres gaz indésirables, pour servir de carburant à un moteur à explosion. Ce moteur est relié à une génératrice, qui produit de l'électricité injectée sur le réseau EDF via un transformateur. Le refroidissement étant assuré par une circulation d'eau douce, celle-ci se réchauffe et atteint des températures allant jusqu'à 90 %. Ce procédé s'appelle la cogénération.

Cette cogénération devait permettre la pasteurisation du lait produit sur l'exploitation agricole, avec sa transformation en produit frais en vue de commercialisation. Malheureusement, l'étude de faisabilité a révélé un grave manque de matières fermentescibles complémentaires indispensables à la production d'un biogaz de bonne qualité.

Alcanagri a donc choisi, dès la fin 2007, de concentrer ses efforts sur la transformation et commercialisation de produits laitiers.

La société gardera cependant son nom en souvenir du projet qui l'a fait naître ; la production de méthane qui est le premier gaz de la chaîne des Alcanes (CH<sub>4</sub>).

Pour mieux valoriser nos produits, en partie ou en totalité nous avons opté pour une démarche commerciale directe, ne souhaitant plus d'intermédiaires entre nous et nos clients.

**Vendre du lait cru fermier directement dans une démarche de développement durable ne peut qu'être profitable à tous, producteur et consommateurs !**



## Le Lait

Le lait cru fermier ne nécessite aucun traitement : il est simplement refroidi et maintenu à 4°, n'entraînant aucune pertes de ses qualités initiales, tant gustatives que nutritives.

Dans la démarche de développement durable, il est souhaitable de n'utiliser que des contenants réutilisables.

Bouteilles et bidons doivent être simplement rincés à l'eau après usage, et trouver une petite place dans la lave-vaisselle familial, impérativement : en effet, en milieu domestique tout comme en milieu industriel, il est nécessaire d'obtenir un effet mécanique associé à un détergent, pour éliminer tous les résidus du lait, et de compléter l'opération par un séchage garantissant l'absence de bactéries. La présence de bactéries résiduelles dans le contenant pourrait en effet entraîner en quelques heures que le lait ajouté « tourne », malgré le refroidissement.

Tant que la chaîne du froid est respectée (inférieure ou égale à 4°), le risque de contamination est quasi inexistant. Notre élevage, comme tous les autres, est très sévèrement contrôlé par les services vétérinaires, et vérifié indemne de leucose, brucellose, tuberculose... Des échantillons de lait sont régulièrement analysés par la Direction des Services Vétérinaires au laboratoire alimentaire départemental, afin de vérifier l'absence des principaux microbes pathogènes connus. Nos vaches sont alimentées en « ration sèche » : elles se nourrissent exclusivement du foin produit par notre exploitation (environ 8 kilos par jour et par vache), et de granulés produits par notre coopérative à partir de nos céréales (20 Kg de « bouchons » par jour et par vache).



La traite intervient quotidiennement à 6 h 30 du matin, et à 17 h le soir. Chaque mamelle est lavée au savon protéiné afin d'éviter les crevasses, puis essuyée avec soin. Chaque premier jet est vérifié, afin qu'un éventuel mauvais lait n'atteigne pas le refroidisseur.

Quelques vaches du troupeaux sont consacrées exclusivement à l'élevage des veaux, et leur production est transformée en yaourt, avec le célèbre lacto bacille L. Caséi, qui fait aussi le régal des veaux.

A l'issue de la traite, tout l'équipement est consciencieusement lavé, tant extérieur qu'intérieur, selon un processus rigoureux et maintes fois

éprouvé.

Dès que lait atteint la température de 4°, il est embouteillé ou transféré dans les containers destinés aux distributeurs.

## La distribution : 1 – Par Tournées

Nous proposons dans le rayon de 25 km à partir de notre exploitation des livraisons à domicile tant pour les **particuliers** (au litre) que pour les **professionnels** (par bidon de 5 litres).

Le lait cru fermier est transporté chaque jour jusqu'au client, en respectant des normes sanitaires strictes, avec fourniture par nos soins des récipients nécessaires (réutilisés après lavage par le client)



**Nouveau**

Retrouvez la saveur  
du lait frais cru !

**Tournée de lait**  
pour les professionnels

**06 18 25 94 82**

Nous assurons  
une livraison personnalisée  
à votre demande, selon vos besoins



**Re-nouveau**

Retrouvez la saveur  
du bon lait frais !



**Tournées de lait**

**1€ le litre**

**Livraison GRATUITE**  
à votre domicile

**Tél. : 06 43 14 88 54**

*Le lait cru, c'est créatif !*

ALCANAGRI siret : 491 605 465 • 54110 Courbessieux • e-mail : info@alcanagri.fr

## La distribution : 2 – Par distributeurs automatiques



Travaux d'installation du distributeur

Pour retrouver la saveur du lait frais cru en libre service, 24h/24, 7 jours sur 7, le client peut se rendre à notre premier distributeur automatique de lait cru fermier situé sur le parking de Auchan – Tomblaine.

Pour 1 € le litre, le consommateur redécouvrira le goût inimitable du lait cru fermier grâce à notre distributeur automatique. Réfrigéré à 4° dès la traite du matin, le lait cru fermier ne subit aucune transformation (il n'est pas pasteurisé). Il conserve ainsi ses qualités naturelles et de meilleures qualités nutritives. Il est transporté chaque jour jusqu'au distributeur, en respectant des normes sanitaires strictes, sous surveillance des services vétérinaires.

## Autres produits : 1 – Le tournesol

Notre tournesol, produit sur l'exploitation en agriculture raisonnée, est un tournesol du type strié, exclusivement réservé à l'alimentation des oiseaux. Il est récolté, nettoyé, et ensaché sur le site de l'exploitation, sous forme de sacs de 3 kg et 10 kg, sous le nom de « Tournesol du Saulnois ».



Il est actuellement disponible à la vente :

- Au magasin « Pro Canis » à Pulnoy (Porte Verte)
- Et dans tous les « Points vert » de Meurthe et Moselle



## **Autres produits : 2 – Le foin et la paille**

La société Alcanagri vous propose du foin (et de la paille de blé défibrée) produit sur son exploitation, sans engrais chimique ni pesticide :

- directement au particulier,
- ou auprès d'animaleries.

## **Autres produits : 3 – Produits complémentaires**

Alcanagri propose des produits complémentaires pour ses recettes (en ligne sur le site <http://alcanagri.fr>) à base de lait entier cru, en vente par correspondance avec paiement sécurisé en ligne.

---

Ainsi, Alcanagri propose une démarche complète, allant de la production à la commercialisation directe au consommateur, en magasins, en tournées, en distributeurs automatiques et en vente en ligne.

C'est l'assurance pour le client de disposer de produits de qualité à haute traçabilité, et de bénéficier des tarifs les plus bas par la limitation des intermédiaires

