

DOSSIER DE PRESSE

Octobre 2014



Laiterie Gilbert
Durablement bon depuis 1948



Des origines de l'entreprise...

Depuis 1948 et sur trois générations, la Laiterie Gilbert appartenait à la famille éponyme. Petite entreprise grenobloise, elle a su s'imposer comme une référence locale dans son domaine : grossiste en produits laitiers. Sa clientèle historique, composée de professionnels des métiers de bouche (commerces alimentaires traditionnels, restaurants), recherchait avant tout la qualité. En 2012, Jean-François et Martine, petit-fils et petite-fille des fondateurs, prennent leur retraite. Sans successeurs, ils décident de vendre l'entreprise.

Le 1er septembre 2012, la Laiterie Gilbert est ainsi reprise par Cédric Garna, déjà gérant de la fromagerie Garna à Grenoble - à l'endroit même où s'est installé le premier magasin Laiterie Gilbert - et Christophe Chaperon, ancien cadre en banque de financement et d'investissement. Chacun, en parallèle, mûrissait un projet de reprise de société. L'opportunité - et le destin ! - les a réunis autour de cette PME pour laquelle ils ont jeté leur dévolu. La vision, ils partagent la même. Complémentaires, ils le sont ! Cédric, fromager, apporte sa connaissance du métier et son savoir-faire. Christophe, financier, un atout pour la croissance de l'entreprise.

Cette année, la Laiterie Gilbert, installée au cœur du MIN (Marché d'Intérêt National) de Grenoble, vise un chiffre d'affaires de 3 millions d'euros. Ses plus : la proximité, le service et la qualité.

Au renouveau de la marque

Le slogan choisi, «Durablement bon depuis 1948», reflète la volonté des associés de pérenniser la marque Laiterie Gilbert. L'entreprise continue de commercialiser en marque propre des yaourts, de la crème fraîche, du fromage blanc et du lait. Son objectif est de s'appuyer sur ce savoir-faire reconnu, pour moderniser la marque et la faire progresser sur cette gamme frais, mais aussi sur des produits d'épicerie fine, les glaces et les crèmes dessert. Tous ces produits se complètent et offrent à la marque l'opportunité de devenir un «label», garant du bon goût. Une qualité reconnue, car la Laiterie fournit des restaurateurs et artisans reconnus : Les Terrasses d'Uriage**, Chez le Père' Gras, OKKO Hôtel ****, Chocolaterie Christian Bochard, Chocolaterie Zugmeyer, Thierry Court...

L'image globale a été retravaillée. Le bleu ciel est devenu la couleur de référence. Le logo du chamois, subtilement modernisé, apparaît désormais sur tous les supports et packagings qui retrouvent une nouvelle jeunesse !



Privilégier les produits locaux

Les valeurs profondes de l'entreprise se renforcent : valorisation du terroir local et réduction des intermédiaires de distribution au profit du circuit court, pour la mise en place progressive d'une charte de développement durable.

Forte de cette volonté, la gamme compte de moins en moins de produits «industriels», remplacés par des produits locaux sélectionnés directement auprès de producteurs de la région (fromages, charcuteries, vins).

Il en est de même pour le développement des nouveaux produits (glaces, crèmes dessert, coulis, confitures...), transformés directement par les producteurs selon un cahier des charges précis et des recettes exclusives à la Laiterie Gilbert.

Ainsi, ont été lancées cet été les glaces au yaourt et au fromage blanc Gilbert, avec des déclinaisons à la myrtille, au citron et fraise des bois. Mises au point et produites par un client glacier, avec qui s'est noué un partenariat privilégié et durable, ces glaces sont exclusives à la Laiterie Gilbert et 100% locales.

Dans cette lignée, des produits d'épicerie fine ont également été développés à marque Gilbert : confitures artisanales, miel de montagne, coulis de fruits, vinaigres et Génépi ! Un parfait complément à la gamme historique pour chaque moment de la journée.

Les prochains lancements concerneront un beurre de bresse AOC et une gamme de crèmes desserts, fabriquées par leur fournisseur de lait basé dans les Hautes Alpes.

Développer son réseau de magasins

Les associés souhaitent également donner une nouvelle dimension - à terme nationale - à l'entreprise par le développement de leur propre réseau de magasins sous l'enseigne bleue Laiterie Gilbert. Soit par création, dans une zone urbaine où il n'y a pas déjà de clients commerçants à proximité, soit par reprise, comme cela a été le cas pour leur premier point de vente apporté par Cédric Garna (anciennement Fromagerie Garna, place Championnet à Grenoble), soit en franchise.

En 18 mois le réseau Laiterie Gilbert s'est constitué autour de cinq boutiques : Grenoble Championnet, Montbonnot, Chambéry, Moirans et Vif. Chaque boutique propose l'ensemble des produits Gilbert, un large choix de fromages - dont les fameux plateaux fromages (fin de repas, apéritif et raclette), de la charcuterie, une sélection de vins.

La prochaine étape passe par la déclinaison de l'offre Gilbert en franchise en respectant ses maîtres mots : proximité, conseil et qualité.



La gamme Gilbert



YAOURT NATURE Entier x 4

YAOURT NATURE Écrémé x 4

YAOURT AUX FRUITS x 2

Abricots, Ananas, Cerises, Citrons, Framboises, Fraises,
Fruits des bois, Myrtilles, Poires

LAIT FRAIS Entier 1 L

LAIT FRAIS Demi-écrémé 1 L

CRÈME FRAÎCHE Liquide 25 cl / 1 L

CRÈME FRAÎCHE Épaisse 20 cl / 50 cl

FROMAGE BLANC 40% MG 100 g x 4, 6 ou 12 / 150 g x 6 / 200 g x 4 ou 6

FROMAGE BLANC 0% MG 100 g x 4 ou 6

CONFITURE Artisanale

Cassis, Cerises, Châtaignes, Confiture de Lait, Figues,
Fraises, Framboises, Gratte-culs, Myrtilles

COULIS DE FRUIT Artisanal

Framboises, Myrtilles, Mûres

MIEL de montagne

VINAIGRE Artisanal

Framboises, Noix ...

GLACE au YAOURT & FROMAGE BLANC Artisanale

Nature, Citron, Framboise

SÉLECTION DE VINS Blancs, Rosés, Rouges



PLATEAU DE FROMAGES Apéritif

PLATEAU DE FROMAGES Classique

PLATEAU DE FROMAGES Raclette

GAMME PROFESSIONNELLE

Crème épaisse 5 kg

Crème liquide 330 g 5 L

Crème liquide 360 g 5 L

En chiffres

- » 2012, août : reprise de la Laiterie Gilbert
- » 160 clients professionnels et revendeurs
- » 2 camions qui livrent l'agglomération grenobloise, la Chartreuse, le Vercors et quelques stations
- » 2 millions d'euros de CA
- » 7 créations d'emploi
- » 1 espace de stockage au coeur de Grenoble, au Marché d'Intérêt National
- » 400 000 pots de yaourt vendus par an
- » 100 tonnes de fromages par an
- » Plus de 100 variétés de fromages
- » 3 000 L de lait frais par mois
- » 5 magasins en propre à fin 2013
- » 1 même ambition : développer la marque Gilbert
- » 3 avantages : qualité, service, proximité
- » Près de 1000 fans sur sa page Facebook

Informations pratiques

Laiterie Gilbert CHAMPIONNET
5, place Championnet
38000 Grenoble
Tél : 04 76 46 79 69

*Fermé Dimanche et Lundi matin
Lundi : 16h30-19h30
Mardi - Samedi : 8h30-12h30 15h30-19h30*

Laiterie Gilbert MONTBONNOT
279, Rue du Général de Gaulle
38330 Montbonnot Saint Martin
Tél : 04 76 57 01 42

*Fermé Lundi et dimanche après midi
Mardi - Samedi : 8h30-12h30 15h30-19h30
Dimanche : 8h30-12h30*

Laiterie Gilbert CHAMBÉRY
54, Rue Sommeiller
73000 Chambéry
Tél : 04 79 44 09 65

*Fermé Lundi et dimanche
Mardi - Samedi : 9h30-12h30 15h30-19h30*

Laiterie Gilbert VIF
19 rue de Champollion
38450 Vif
Tél. 04 76 04 71 81

*Fermé lundi et dimanche après-midi
Mardi au samedi 9h-12h30 15h30-19h
Dimanche 9h-12h*

Laiterie Gilbert MOIRANS
61 rue de La République
38430 Moirans
Tél. 04 76 32 49 68

*Fermé lundi et mercredi après-midi
Mardi au samedi 9h-12h15 15h15-19h
Dimanche 9h-12h30*

Siège social

117, rue des Alliés
38030 GRENOBLE CEDEX 2
Tél : 04 76 24 40 62

Site web : www.laiterie-gilbert.fr

Facebook : www.facebook.com/LaiterieGilbert

RÉSEAUX / RÉCOMPENSES

Lauréat 2012 du Réseau Entreprendre Isère

Coup de Coeur, Talent de l'Economie 2013,
Oscars de l'entrepreneuriat de la CCI de Grenoble

Lauréat, Espoir de l'Economie 2014,
Oscars de l'entrepreneuriat de la CCI de Grenoble



Contact presse

Nadège Perrin | Cook'appeal
06.99.64.45.23 - nadege@cook-appeal.com