

Une coopération laitière qui dure depuis plus de 85 ans

Pour comprendre l'histoire d'Ici en Chartreuse, il faut remonter en 1935. C'est à cette époque en effet que les agriculteurs de la vallée des Entremonts choisissent de mutualiser leurs forces et de mettre en commun le fruit de leur travail, c'est-à-dire **leur lait**. Ils créent ainsi une « fruitière » et font appel à un fromager indépendant qui achète et transforme le lait.

À partir de 1985, ils décident de passer en gestion directe. La coopérative recrute un fromager pour produire et commercialiser leurs propres fromages. Ils débutent leur activité en fabriquant **l'un des fromages emblématiques de la région**, à savoir **la tomme au lait cru**. Au fil des années, ils investissent pour se moderniser et augmenter leur production.

Créée en 2020 ICI EN CHARTREUSE est une marque qui caractérise l'ensemble de nos fromages. Elle permet de les identifier et de rattacher leurs spécificités à leur territoire et au savoir-faire de nos équipes. Cette marque réunit la coopérative laitière des Entremonts, ainsi que la SICA du Granier.

Aujourd'hui, Ici en Chartreuse est une marque de coopérative qui réunit **22 producteurs adhérents**, emploie **24 salariés** et transforme **4,5 millions de litres de lait par an**.

Un fromage « Ici en Chartreuse »

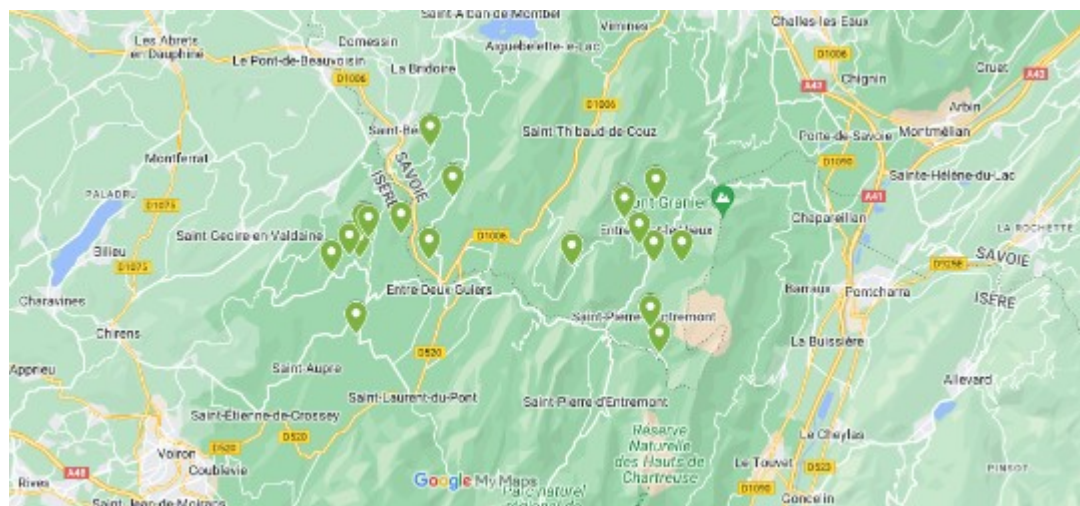
C'est :

- Des races de vaches de montagne sélectionnées
- Nourries à l'herbe et au foin de Chartreuse.
- Une transformation quotidienne du lait cru en fromage
- Grâce au savoir-faire de nos fromagers dans un atelier unique.
- Un affinage minimum défini et maîtrisé

La carte des exploitations adhérentes

Découvrez sur cette carte nos 22 éleveurs engagés pour la qualité, l'authenticité et le goût.





Pour en savoir plus : <https://ici-en-chartreuse.fr/>