



FROMAGERIE FAMILIALE DEPUIS 1895



FROMAGERIE GAUGRY

LA PME FAMILIALE LINCET
INVESTIT POUR SON
SITE DE BROCHON

DOSSIER DE PRESSE

Décembre 2025



Sommaire

| | |
|---|-----------|
| Brillat-Savarin : un pilier stratégique pour la croissance de la PME familiale Lincet..... | 4 |
| Le Brillat-Savarin, moteur de croissance..... | 4 |
| Création d'un nouvel atelier, alliant modernité et savoir-faire traditionnel | 5 |
| | |
| Un projet au service du territoire..... | 6 |
| Un impact social fort et mesurable | 6 |
| Une dynamique de croissance durable | 6 |
| Impacts environnementaux du projet : vers une performance durable | 7 |
| L'expérience touristique, un levier d'attractivité | 8 |
| | |
| Une fromagerie ancrée dans son territoire | 9 |
| Un travail main dans la main avec les éleveurs laitiers | 9 |
| Un engagement fort au service de la filière fromagère | 9 |
| Un haut niveau d'exigence en matière de qualité et de responsabilité | 10 |
| | |
| La fromagerie Lincet | 12 |
| Un savoir-faire transmis depuis 1895 | 12 |
| Quelques chiffres..... | 13 |
| | |
| Le Brillat-Savarin IGP, un fromage onctueux..... | 15 |
| Un peu d'histoire..... | 15 |
| Aire de production | 15 |

Brillat-Savarin : un pilier stratégique pour la croissance de la PME Familiale Lincet

Le Brillat-Savarin, moteur de croissance

Le Brillat-Savarin IGP connaît actuellement une croissance soutenue, portée par un engouement renouvelé pour les fromages à croûte fleurie et à forte identité.

- En France, sa consommation a progressé de 7%, preuve de son attrait croissant auprès des consommateurs.
- À l'international, la demande augmente également, en particulier sur les marchés de Belgique, du Royaume-Uni, d'Allemagne et des États-Unis, où ce fromage incarne un savoir-faire français authentique.

Porté par une notoriété grandissante et un engouement croissant du grand public, il s'inscrit comme un levier de croissance majeur pour les années à venir.

Leader sur le marché du Brillat-Savarin, la fromagerie Lincet place cette spécialité fromagère française au cœur de sa stratégie de développement et investit sur son site de Brochon (Fromagerie Gaugry) pour renforcer sa production sur le territoire et consolider sa place sur le marché français tout en rayonnant à l'international.

Quelques chiffres

La production de Brillat-Savarin IGP représente pour le groupe Lincet :

20% des ventes

910T en 2024
(+3% par rapport à 2023)

45% du marché
du Brillat-Savarin
(+7,90% par rapport à 2023)



L'objectif :

Renforcer la production de Brillat-Savarin IGP sur le territoire, pérenniser les emplois locaux, valoriser un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération, gagner de nouvelles parts de marché et séduire un public toujours plus large, en France comme à l'international.

Création d'un nouvel atelier, alliant modernité et savoir-faire traditionnel

La fromagerie Lincet dispose d'un savoir-faire ancestral reconnu et respectueux des traditions et des appellations protégées. À travers ce projet mûri pendant plus de 12 mois de recherche et développement en partenariat avec des fournisseurs spécialisés, Lincet entend moderniser sa production tout en restant fidèle à ses racines et à ses engagements de qualité.

Grâce à l'intégration d'une technologie lactique fromagère inédite, cette nouvelle ligne de production innovante permettra une production maîtrisée, qualitative et respectueuse des spécificités de l'appellation Brillat-Savarin, tout en préparant l'entreprise aux exigences alimentaires de demain.

Cette nouvelle ligne est composée de 4 pôles majeurs :

1

L'atelier de traitement, maturation et fermentation du lait : le nettoyage et la consommation d'eau sont optimisés grâce à une station de nettoyage moderne (NEP).

2

L'atelier de coagulation : le poste de remplissage est automatisé, avec incorporation de la pressure, conçue pour respecter les contraintes de la technologie lactique.

3

L'atelier de moulage, lavage, égouttage, retournement et démoulage :

- Intégration de bras robotisés spécialement paramétrés pour la fragilité du caillé triple crème, une prouesse technique encore jamais réalisée permettant une meilleure qualité du produit. Ce système permettra également une économie d'eau de 10 à 30 % par rapport aux équipements actuels.
- Automatisation de l'empilage et de la mise en place des claies, avec une organisation de l'espace totalement repensée.
- La mécanisation de certaines tâches physiques améliorera le confort de travail des équipes sans rien changer à la qualité ni à la tradition du savoir-faire fromager.

4

Les caves d'affinage et l'atelier de conditionnement : ces installations modernisées, sont pensées pour conjuguer innovation et respect du savoir-faire traditionnel.



Un projet au service du territoire

L'installation d'une nouvelle ligne de production au sein de la fromagerie Gaugry s'inscrit dans une dynamique globale de développement durable du tissu régional.

La fromagerie fera plus de 10 000 m² contre 4 000 aujourd'hui et investira le terrain existant afin de préserver les terres agricoles.

Un impact social fort et mesurable

Le nouvel atelier permettra de :

-  Faire monter en compétence les opérateurs de production vers des missions à haute valeur ajoutée
-  Améliorer les conditions de travail et la sécurité des équipes
-  Réduire la pénibilité grâce à l'automatisation de certaines tâches
-  Prévenir les troubles musculo-squelettiques (TMS)
-  Former les salariés aux nouvelles technologies de production fromagère
-  Rendre l'atelier attractif en termes de recrutements

Ces transformations feront l'objet de mesures d'accompagnement RH pour garantir une appropriation fluide des nouveaux outils et process.

Les 30 collaborateurs actuels verront leur emploi consolidé, et 15 recrutements sont prévus d'ici 2027 pour accompagner l'augmentation des capacités de production.

Une dynamique de croissance durable

L'augmentation de la capacité de transformation du lait à Brochon (de 15 000 à 40 000 litres par jour) permettra une production annuelle de Brillat-Savarin passant de 350 tonnes à 1 600 tonnes grâce à plusieurs étapes clés :

- **2024** : extension du site de Vaudes pour augmenter de 200 tonnes par an la production de Chaource
- **2025** : adaptation du site de Brochon pour accueillir la production de Triple Crème, libérant ainsi environ 200 tonnes de capacité sur le site de Saligny
- **2027** : agrandissement du site de Brochon, avec un gain de 1 000 tonnes supplémentaires

À horizon 2028, les capacités totales de chaque site atteindront :

- **Saligny : 2 600 tonnes**
- **Vaudes : 2 000 tonnes**
- **Brochon : 1 600 tonnes**



Impacts environnementaux du projet : vers une performance durable

Depuis plusieurs années, la fromagerie Lincet a engagé une démarche proactive en faveur de l'environnement afin de préserver les ressources naturelles. Ce nouveau programme d'investissement affirme leur volonté d'accélérer la transition vers une industrie agroalimentaire responsable.

-  Optimisation de la consommation d'eau lors des phases de lavage grâce à l'installation d'équipements plus performants
-  Traitement et recyclage des eaux blanches, avec épandage sur environ 200 ha de terres agricoles locales, avec un apport d'engrais naturel représentant une économie de l'ordre de 33 K€ par an pour les agriculteurs
-  Installation de chaudières à gaz nouvelle génération
-  Diminution de la consommation d'électricité sur les process de production passant de 3000 kWh à un objectif inférieur à 1500 kWh par tonne de fromages fabriqués, grâce à l'installation de panneaux photovoltaïques

La fromagerie Lincet franchit un nouveau cap en matière de performance environnementale. Elle démontre qu'il est possible de concilier innovation industrielle, excellence fromagère et responsabilité écologique, tout en contribuant à la résilience agroalimentaire française.

L'expérience touristique, un levier d'attractivité

Au-delà de l'enjeu industriel, le projet prévoit également la création d'un nouveau parcours de visite afin de soutenir son rôle de vitrine vivante du patrimoine laitier régional auprès du grand public et des professionnels :

- **Une architecture enracinée dans le terroir** : le choix de travailler essentiellement avec des entreprises locales, et en collaboration avec les Climats de Bourgogne et la communauté de communes de Gevrey-Chambertin permet d'avoir un bâtiment qui s'intègre au mieux dans l'environnement (notamment les couleurs).
- **Une galerie de visite immersive et enrichie**, avec une mise à l'honneur des producteurs laitiers
- **Dégustations et ventes de produits du terroir à la boutique** seront proposés pour poursuivre l'expérience

La fromagerie ambitionne d'accueillir 50 000 visiteurs à l'horizon 2030.



Une fromagerie ancrée dans son territoire

Un travail main dans la main avec les éleveurs laitiers

La fromagerie Lincet s'approvisionne quotidiennement auprès de producteurs de lait exclusivement locaux, sélectionnés pour la qualité de leur production dans le respect des cahiers de charges AOP/IGP, et pour leur engagement envers une agriculture durable. Les éleveurs sont rémunérés à leur juste valeur dans le cadre de contrats pluriannuels, garants de stabilité et de confiance, permettant ainsi une relation de partenariat étroite et durable avec la famille Lincet.

Plus largement, la fromagerie Lincet travaille avec 60 éleveurs, dont 8 en coopérative, qui fournissent le site de production Gaugry à Brochon.



Les éleveurs partenaires s'engagent à fournir une alimentation majoritairement française à leurs troupeaux



Les fromageries Lincet et Gaugry continuent de promouvoir une gestion responsable des ressources, ainsi que la préservation de la biodiversité et des écosystèmes régionaux



Le modèle de polyculture-élevage encouragé auprès des producteurs permet une meilleure résilience agricole et économique

Un engagement fort au service de la filière fromagère

Depuis de nombreuses années, la PME familiale Lincet est pleinement investie dans le développement et la défense de la filière laitière et fromagère. Son implication directe au sein de plusieurs instances professionnelles nationales et régionales témoigne de cette volonté.

Elle siège notamment au conseil d'administration du CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine Laitières), et est également active au sein du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) et de la FNIL (Fédération Nationale de l'Industrie Laitière).

En parallèle, sa participation aux organismes de défense et de gestion (ODG) des appellations AOP Chaource, AOP Époisses, IGP Brillat-Savarin et IGP Soumaintrain lui permet de contribuer concrètement à la valorisation de ces fromages d'exception. Par cet engagement, elle porte la voix des éleveurs, défend les spécificités des terroirs, et œuvre pour la pérennité d'une filière locale exigeante et responsable.





Un haut niveau d'exigence en matière de qualité et de responsabilité

La qualité des produits de la fromagerie Lincet repose avant tout sur une sélection rigoureuse du lait et un suivi constant de sa conformité. Des analyses bactériologiques et physico-chimiques sont réalisées régulièrement selon le plan de contrôle défini afin de garantir à la fois la qualité du lait collecté et la sécurité sanitaire des produits finis.

L'entreprise bénéficie de plusieurs certifications reconnues à l'échelle internationale :



IFS
International Featured Standards



BRC
British Retail Consortium



Agriculture Biologique
pour une partie de sa production

Ces référentiels attestent de l'exigence en matière de sécurité alimentaire et de qualité de fabrication.

Le site de production de Brochon est soumis à six cahiers des charges distincts, tous audités par des organismes indépendants.



En parallèle, l'entreprise Lincet est labellisé PME+, un label RSE qui valorise l'engagement social, environnemental et éthique des entreprises françaises à taille humaine.



Un nouveau pas vient d'être franchi avec le déploiement progressif d'une charte bien-être animal auprès des éleveurs partenaires. Fruit de plus de deux années de travail collaboratif avec les producteurs et un cabinet d'éthologie, cette charte formalise les bonnes pratiques déjà en place et fixe un cadre évolutif pour améliorer durablement le bien-être des vaches dans les exploitations.



La fromagerie Lincet

Un savoir-faire transmis depuis 1895

1895

Création de la fromagerie Lincet, à Gaye dans la Marne (51).

Dès 1930

Lucien Lincet fût l'un des premiers à comprendre l'importance de la sécurité alimentaire et fit couvrir de faïences lavables toutes les salles de fabrication. Jean Lincet, son fils, consacra ses efforts au ramassage du lait dans un contexte de pénurie post seconde guerre mondiale.

1957

Faute de lait à proximité, la Fromagerie Lincet s'installe dans le petit village de Saligny dans l'Yonne. Le siège y est encore aujourd'hui.

1989

Didier Lincet succède à son père et conserve les valeurs familiales : tradition artisanale, fidélité dans les approvisionnements, qualité des fromages. Son ambition est de développer la notion de filière, investir dans les outils de production et ouvrir de nouveaux marchés à l'export.

2005

Rachat de la Nouvelle Fromagerie de Vaudes située dans l'Aube (10). Elle fabrique exclusivement du Chaource.

2009

Création d'une plateforme logistique mutualisée avec un confrère charcutier de Troyes : GJ Services Froid.

2012

La fromagerie Lincet reprend la fromagerie Gaugry

2019

Grégoire, fils de Didier, intègre l'aventure familiale en devenant DG de la fromagerie Gaugry.

2021

Mathilde Lincet-Bustarret, la fille aînée, rejoint l'entreprise afin de valoriser ses marques.

Depuis le 1^{er} novembre 2023

Une transmission de l'entreprise est organisée en douceur entre Didier Lincet et ses enfants, Mathilde et Grégoire, représentant la 6^e génération de fromagers.

2025

La concrétisation du projet d'investissement du site de Brochon, porté par les 5^e et 6^e générations, renforce le positionnement de la PME familiale Lincet sur les enjeux économiques de la filière laitière.

QUELQUES CHIFFRES



6
générations de
fromagers depuis
1895



48M€
de chiffre d'affaires
en 2024
(+ 2 % vs 2023), dont 30%
réalisés à l'export

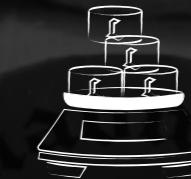


36,6 M
de litres de lait de vache
collectés par an sur la zone
(Yonne, Aube, Marne, Seine
et Marne et Côte d'Or)



3 sites de production :

- **Saligny** : spécialisé Chaource, triple crème et croûtes fleuries
- **Vaudes** : 100% Chaource AOP
- **Brochon** : croûtes lavées et triple crème depuis 2025



4 507t
de fromages fabriqués en
2024, dont environ 2180 T
en AOP et 905 T en IGP



60
éleveurs laitiers
partenaires

200
collaborateurs

200
collaborateurs

200
collaborateurs

60
éleveurs laitiers
partenaires



Le Brillat-Savarin IGP, un fromage onctueux

Du lait entier de vache, un soupçon de crème, juste ce qu'il faut de sel... Élaboré à partir de **lait de vache enrichi de crème fraîche**, le Brillat-Savarin est un fromage à croûte fleurie et à pâte molle qui séduit par sa **texture fondante et son goût délicat**. Il se déguste frais ou affiné.

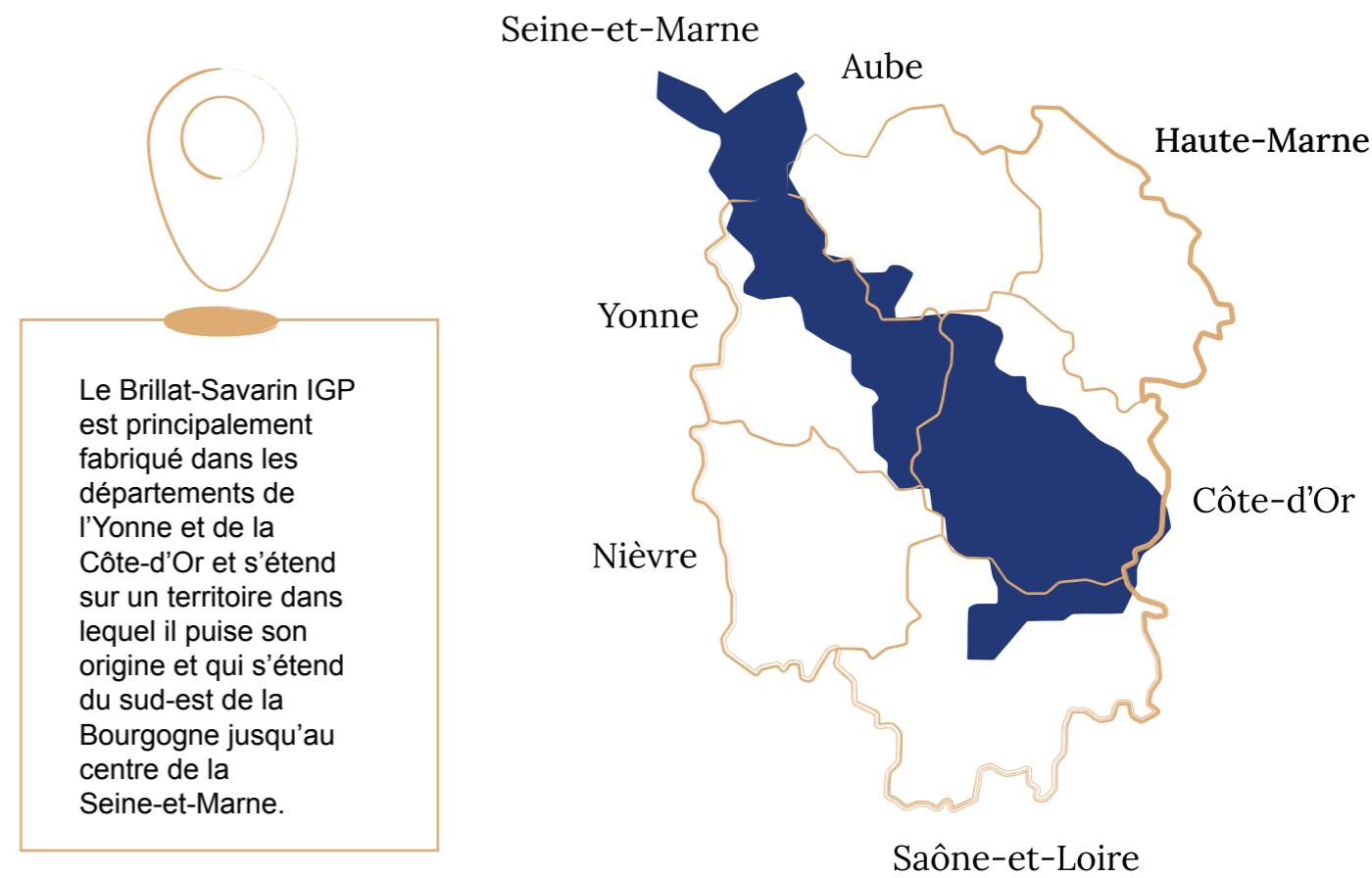
Un peu d'histoire

Le Brillat-Savarin porte le nom d'un célèbre gastronome et homme politique français Jean Anthelme Brillat-Savarin.

Ses origines remontent au **Moyen Âge**, époque où les abbayes cisterciennes ont posé les bases d'un **savoir-faire laitier unique**, transmis de génération en génération et qui perdure aujourd'hui.

Il bénéficie depuis le 19 janvier 2017 d'une **Indication Géographique Protégée (IGP)**. Cette reconnaissance valorise une méthode de fabrication traditionnelle et garantit qu'une étape principale (fabrication et affinage) dans l'élaboration de ce fromage, a lieu dans une zone géographique spécifique.

Aire de production





FROMAGERIE FAMILIALE DEPUIS 1895

Mathilde Lincet
Directrice générale adjointe



15 rue de la Quennevelle - 89100 Saligny
03 86 97 83 97
marketing@lincet.com

www.fromagerie-lincet.net



RD 974 - 21220 Brochon
03 80 34 00 07
cremerie@gaugryfromager.com

www.gaugryfromager.fr

Contact presse

Émilie Tomasso
06 28 62 68 14
emilie.tomasso@3com-medias.com

