

Nancy. Une laiterie urbaine en centre-ville : du 100 % nancéien et 100 % bio

Concept innovant à Nancy, Matthieu Volodimer a ouvert sa fromagerie et donc sa laiterie, Laiterie de Nancy. Il élabore des produits sur place, 100 % nancéiens et 100 % bios.

Un concept. Un de plus venant compléter la palette nancéienne de commerces indépendants et de proximité se démarquant de l'offre habituelle.

Au 6 rue Saint-Nicolas, Matthieu Volodimer a donné vie à sa reconversion professionnelle avec La Laiterie de Nancy. « C'est un projet mûri durant deux années. Après le Covid, j'ai quitté la grande distribution pour retourner à l'école », résume fièrement le trentenaire. Direction la Franche-Comté, pour passer - et obtenir - un BTS Agricole, spécialité « fromage », il veut « apporter la campagne à la ville ».

Dans la foulée, la cellule a totalement été réaménagée dans les règles de l'art et, évidemment, sanitaires. Au fond du laboratoire immaculé, une cave d'affinage accueillant la production réalisée sur place. « Je travaille avec le lait de foin du GAEC Romé, à Royaumeix. Les vaches sont nourries avec l'herbe et le foin de la propriété. Il n'y a pas d'ensilage », poursuit l'artisan.

La force de ce choix ? Un lait bio, moins acide et STG - Spécialité traditionnelle garantie - certifiant une alimentation sans OGM. « Il est très riche en protéines et se travaille bien. » Un cycle vertueux pour des produits ne l'étant pas moins.

Savoir-faire local

Mercredi, Matthieu Volodimer a garni sa vitrine réfrigérée de ses premiers yaourts. « Ils sont 100 % faits sur place ! Ceux aux fruits sont aromatisés avec la confiture Mirabio, de Meuse. Quant aux choix des parfums, c'est suivant l'humeur du fromager ! »



Ouverture du magasin La Laiterie rue Saint-Nicolas à Nancy. Nancy, le 5 avril 2023. Photo ER /Cedric JACQUOT

Vendus dans des pots en verre consignés, les yaourts sont aussi déclinés dans une gamme « infusée ». Plus aérienne, avec un arôme restant longuement en bouche, cette spécialité séduit sans mal... Tout comme la tome de Nancy, élaborée, elle aussi, sur site. « Ça ressemble à du Morbier. Je la mets en vente après huit semaines d'affinage », confirme Matthieu, mettant également en avant le savoir-faire local en proposant des fromages de la région.

Un munster bio, le barkass vosgien - une pâte pressée non cuite -, du fromage de chèvre de Mignéville, dans la région de Lunéville, de la raclette d'alpage, un camembert fermier... C'est la fête aux laits crus ! Quant au comté, le professionnel a opté pour un cru sorti, après 10 mois d'affinage, de chez Marcel Petite. Subtile et ronde mais toute en puissance, la spécialité bluffe et convainc. Comme le reste de La Laiterie de Nancy.

par Yannick Vernini

