

Paris : grâce à Alter & Cow, votre plateau de fromages soutient les fermiers franciliens



Paris XIVe. Christophe et Chloé veulent soutenir les producteurs laitiers de la région, et travaillent déjà avec une demi-douzaine de fermiers franciliens. LP/E.S.

Vous connaissiez les paniers de fruits et légumes, livrés sur abonnement par le biais d'Amap franciliennes ou de magasins bio. Voici le plateau de fromages, beurre et produits laitiers, commandés par téléphone, livrés à domicile, sans abonnement mais 100 % frais, par les jeunes parisiens d'Alter & Cow dans le XIV^e arrondissement. « Alter » à cause de « goût des autres » et de l'éthique solidaire revendiquée par les Chloé et Christophe, les fondateurs de cette minuscule entreprise destinée à « soutenir les fermiers de la région, en permettant aux parisiens de se faire plaisir avec des goûts authentiques ». « Cow », c'est leur clin d'oeil aux vaches laitières qui paissent à quelques encablures du périphérique. Des vaches banlieusardes mais aussi des chèvres, qui produisent des petits miracles comme le « Merle rouge » à croûte couleur rubis, le Brie, un bleu de chèvre d'une finesse absolue, des yaourts au lait entier, du beurre, de la crème épaisse... « toute la palette laitière », sourient Christophe et Chloé, à peine 50 ans à eux deux.



[Visualiser l'article](#)

Sortis du monde de l'entreprise, il lui ont préféré les pâtures franciliennes et leurs petits producteurs. Désormais c'est à nous, citadins parisiens, qu'ils entendent faire goûter et adorer ces fromages fabriqués incroyablement si près « d'ici », à une vingtaine ou guère plus de 100 km de Paris. « Cela paraît moins étonnant quand on sait que 50 % des terres d'Île-de-France sont agricoles », souligne Christophe. Alter & Cow, c'est son idée, esquissée l'an dernier « à une période où l'on parlait beaucoup de la crise du lait, raconte-t-il. Le désarroi des producteurs face aux marges des distributeurs, c'était tellement paradoxal, tous ces gens qui produisent des choses merveilleuses mais risquent de disparaître faute de pouvoir en vivre ! » Ça a fait « tilt », dans la tête de ce jeune parisien élevé au lait pasteurisé de sa génération, mais surtout aux valeurs humaines. A la solidarité.

Altruistes mais rationnels, les jeunes entrepreneurs ont senti le marché. « Très dynamique », assurent-ils. « On n'a jamais autant consommé de fromages qu'aujourd'hui, or les gens ignorent qu'il y a autant de producteurs locaux ». Alter & Cow travaille déjà avec une demi-douzaine de fermes et laiteries, notamment de Seine-et-Marne et des Yvelines. En parallèle, nos rois du système D et du contact humain ont prospecté leurs premiers clients... dans la rue, en proposant une dégustation et expliquant leur démarche éthique. La méthode fait mouche, Alter & Cow compte déjà 14 clients pour ses paniers de 22 à 52 € (*), les premiers fidèles de sa jeune aventure. « Pour l'instant faute d'équipements, on ne livre que dans le XIV^e et le XV^e, mais l'objectif est bien de se développer dans toute la capitale », s'excusent-ils. D'ailleurs Alter & Cow lance un « avis de recherche » qui devrait rallier des candidats « consom'acteurs » : un appel aux « testeurs de produits laitiers locaux » !

(*) contact tel 06 50 63 35 14 ou marguerite@alterandcow.fr, site internet alterandcow.fr

Marion : « une dimension éthique qui les démarque des autres entreprises »

Visuel indisponible

DR

Elle a goûté, elle a adopté, elle a commandé... et a bien l'intention de continuer. « La démarche m'a séduite par son approche humaine et éthique, mais aussi par la qualité gustative des produits, un régal pour les papilles ! », s'enthousiasme Marion, qui revendique fièrement son titre de « première cliente » du jeune tandem d'Alter & Cow. « C'est ce qui les démarque des autres entreprises, cette dimension éthique, artisanale mais aussi très chaleureuse, avec un souci d'éduquer au goût en nous faisant découvrir de nouveaux produits, et cela sans engagement ». Sensible à la philosophie du projet avant même d'y avoir goûté, « Il fait écho à des valeurs qui ont du sens pour moi ; La solidarité, le local, le développement durable... et puis Chloé et Christophe sont respectueux à la fois du client, des producteurs et du produit ». Difficile de rêver meilleures ambassadrice, pour les fondateurs d'Alter & Cow.

Soutenez les au concours « [100 jours pour entreprendre](#) »

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Ils participent au concours « [100 jours pour entreprendre](#) », qui permet aux projets qui rassemblent le plus de vues et de « like » de gagner un accompagnement comptable, conseils etc. C'est la 5e édition de ce concours dure jusqu'au 25 avril (ouvert le 15 janvier) aux jeunes de moins de 26 ans porteurs d'un projet d'entreprise, et qui postent une vidéo sur le site des 100 jours, puis « génèrent du buzz pour obtenir un maximum de votes ». A la fin, 20 porteurs de projets défendront leur idée devant un jury de professionnels de l'entreprise et de la création de start-up, et 10 lauréats remporteront le « kit du jeune entrepreneurs. Pour Alter & Cow, voici le lien pour visionner leur vidéo et les soutenir : <http://www.100journspourentreprendre.fr/?concours=chloe-theodorakis> .