

Sigy

Du pis de vache au yaourt

Depuis un an, le laboratoire de la Ferme de Sigy a retrouvé de l'activité. Dans les jours qui viennent, les premiers yaourts vont être mis en vente.

13/12/2013 à 15:50 par Sébastien

Robert Villain est en train de vivre une nouvelle jeunesse



Omar Ahjour et Ottman Beirouk présentent leurs premiers yaourts avec Robert Villain, l'éleveur laitier

En 1984, il avait créé une fromagerie sur sa ferme avec l'aide de professionnels : « *J'étais éleveur et pour la réalisation des fromages, j'ai toujours fait appel à des professionnels* », rappelle l'agriculteur qui a vu son activité s'arrêter avant les années 2000. « *Les fromagers partis, je n'ai pas pu continuer mon activité* », explique simplement Robert Villain qui a l'œil pétillant en regardant Ottman Beirouk et Omar Ahjour. Ces deux jeunes diplômés de l'école nationale d'industrie laitière et de biotechnologie de Poligny ont pris place dans le laboratoire de 250 m² délaissé depuis maintenant 10 ans.

Circuit court

Ottman et Omar, amis depuis 20 ans, soutenu par Initiative Melun Val de Seine et sud Seine-et-Marne, souhaitent redonner une activité à la Ferme de Sigy. A la place du fromage, ils ont décidé de produire des yaourts, du fromage frais, du fromage blanc et du lait fermenté. « *Notre souhait est de développer l'esprit des circuits court* », présente Ottman. Ainsi, 90% des ingrédients qui servent à la production de leurs laitages vient du groupement agricole

d'exploitation en commun (GAEC) dont fait parti Robert Villain. Pour cela, ils exploitent le pipeline installé en 1992 pour relier la Ferme et le laboratoire. Le lait passe ainsi de la pie de la vache au laboratoire en passant sous la route qui sépare les deux bâtiments. Une démarche du circuit court qui se retrouve aussi dans la recherche des produits complémentaires : « *On essaie de se fournir localement pour les éléments complétant nos produits. On va à la sucrerie Lesaffre pour le sucre et une entreprise de Nogent-sur-Seine pour les confitures* ».

Agrément

Le circuit court peut d'ailleurs être le leitmotiv des deux ingénieurs : « *On veut aussi un circuit court dans la distribution avec pas plus d'un intermédiaire* », indique Omar. En cela, ils veulent fournir épicerie fine, magasins de producteurs, magasins de produits fermiers et magasins de produits locaux. Actuellement en attente de la validation de leur dossier d'agrément par les services de la protection de la population (anciennement service vétérinaire) pour pouvoir vendre leur produit de manière généralisée, ils vont dans un premier temps ouvrir une boutique à leur ferme avant Noël.

6000 litres de lait par semaine

Concernant leur production, ils se basent sur un traitement de 6000 litres de lait par semaine. Soit 2000 litres réservés pour le lait fermenté, 500 kilos de fromage blanc, 500 kilos de fromage frais et 8.000 yaourts. Une production bien loin du potentiel du laboratoire qui se monte à 17.500 litres de lait par semaine. Des débuts mesurés donc avant, entre autre, de démarcher les collectivités. Un travail qui devrait aussi leur permettre de recruter deux personnes à plein-temps d'ici deux ans et sans doute des stagiaires, comme ils l'ont été à leur époque : « *On est dans une démarche d'implication dans la filière. On a un savoir-faire et on est ouvert pour partager notre savoir-faire et le meilleur moyen est d'accueillir les stagiaires* », confie Ottman. D'ici quelques jours, les premiers clients pourront goûter à la nouvelle production de la Ferme de Sigy.

Route départementale 62 Sigy – 06.51.54.37.05.

» *77520 Sigy*

Sébastien

Nous contacter