



ENFIN des yaourts
100% bio
d'Ile-de-France !



Notre région compte 3 élevages de vaches laitières bio, situés dans la Brie laitière (77). Le lait part cependant dans le circuit conventionnel en absence de collecteurs et transformateurs bio.

La seule solution : transformer le lait bio en local. Dans ce but, un **atelier s'est lancé dans la transformation bio en partenariat avec un éleveur** pour fournir une gamme de **yaourts 100% bio locaux** !

Des yaourts bio d'Ile-de-France grâce à un partenariat entre éleveur et artisan local



L'éleveur :
Yves de Fromentel,
Ferme de Beaulieu (77)

Yves élève 80 vaches laitières Prim'Holstein à Pécy, en Seine-et-Marne, en plein cœur de la brie laitière. La ferme est en bio depuis 2009. **Les vaches se nourrissent d'herbe de prairie** et de foin produit sur l'exploitation, ce qui leur permet de produire un **lait bio de qualité**.

Grâce à sa **nouvelle collaboration avec La Ferme de Sigy**, à seulement 27 km de chez lui, Yves va pouvoir **valoriser en bio pour la première fois une partie de son lait**.



Le transformateur local :
la Ferme de Sigy (77)

La SARL Ferme de Sigy est une **nouvelle laiterie artisanale** installée sur une ferme en Seine et Marne. Elle élabore des produits laitiers à partir du lait de la ferme depuis mars dernier.

Les 2 gérants, sensibilisés aux enjeux de valorisation du lait bio local, ont décidé de certifier leur atelier en bio pour pouvoir **transformer le lait d'Yves**. La collaboration débute fin septembre, avec **des jours de transformation dédiés au bio** pour fournir des **yaourts 100% bio d'Ile-de-France**.

La gamme

3 sortes de yaourts sont proposées : **nature, sucrés, aromatisés**.

Conditionnement : 125g, à venir 100g, 5kg et 10 kg



La distribution

Les yaourts sont distribués par l'association de producteurs Fermes Bio d'Ile-de-France, qui a une plateforme près du MIN de Rungis et livre aujourd'hui plus de 40 sites de restauration.



Des lycéens et collégiens ont déjà accès aux yaourts bio !

Dans le cadre de la semaine **Manger bio et local du 22 au 28 septembre**, plusieurs lycées et collèges d'Ile de France proposeront ces **yaourts au menu dès ce jeudi** à près de 2 500 convives. Fermes Bio d'Ile-de-France pourrait distribuer rapidement **plus de 300 000 yaourts par an** auprès de sa clientèle en attente de produits bio locaux, dont potentiellement 27 collèges de l'Essonne et 51 lycées franciliens ainsi que des cuisines centrales comme le SIRESCO, le SIVURESC, les caisses des écoles et crèches de la Mairie de Paris. Sans oublier à terme les magasins bio ...

Les intérêts des yaourts 100% bio d'Ile-de-France

- **Rendre accessible** aux consommateurs franciliens des produits bio artisanaux de qualité, issus de la région.
- **Soutenir les élevages bio** et maintenir l'agriculture périurbaine en Ile-de-France : les produits laitiers permettront de valoriser une partie du lait en bio pour rémunérer plus équitablement les éleveurs, en absence de collecte bio.
- **Aider à la préservation de l'environnement francilien**, en soutenant une agriculture bio locale respectueuse de la terre, l'eau et l'air.