



Sigy

Les projets ne manquent pas pour la Ferme de Sigy

Ottman Beirouk et Omar Ahjour s'apprêtent à étendre leur activité hors de Sigy. Une antenne va être ouverte à Rambouillet.

04/08/2016 à 15:04 par thomas.martin



Ottman Beirouk a vu son entreprise La ferme de Sigy prendre son envol depuis ses débuts en 2014. Une antenne doit s'ouvrir à Rambouillet alors qu'un troisième projet est bien avancé sur le Monterelais. -

Au pied du Montois, Ottman Beirouk et Omar Ahjour sont en train de réussir leur pari. Les associés transforment le lait provenant de la ferme voisine Gaec Villain et proposent yaourts, fromage blanc, fromage frais, crème dessert ou lait pasteurisé. « **80% de notre transformation se fait à partir du lait de la Gaec Villain. Les 20% restants sont réalisés avec du lait bio fourni par Yves de Fromental, à Pecy et que l'on distribue à travers la coop bio Ile-de-France** », explique Ottman Beirouk. Une grande partie de la production est destinée aux cantines scolaires et restaurants d'entreprise. D'un point de vue commercialisation, « **le travail est essentiellement effectué avec des magasins de produits locaux, des supermarchés engagés dans une démarche locale et nous sommes actifs sur le réseau de la Ruche qui dit oui** ».

Un chalet pour la vente directe

Une activité qui sera bientôt complétée par une vente directe à la ferme plus organisée. Actuellement, une salle accueille les clients à côté du laboratoire. D'ici septembre, un chalet, en cours d'installation devant la fromagerie, servira de magasin pour les produits de l'entreprise ainsi que ceux des producteurs locaux.

Installation à Rambouillet

Un mois de septembre qui s'annonce chargé pour les deux hommes puisqu'une antenne va ouvrir ses portes à Rambouillet (Yvelines). « **C'est un projet que nous menons avec la bergerie nationale de Rambouillet, la coop bio d'Ile-de-France et l'entreprise Ottanta** », annonce Ottman Beirouk. Alors que cette dernière transformera le lait pour faire de la mozzarella, la Ferme de Sigy va poursuivre son travail. « **On va s'installer sur le site de la bergerie pour monter un atelier de transformation divisé en deux parties. L'une pour nous, l'autre pour Ottanta. On produira du 100% bio pour fournir les cantines scolaires, les restaurants d'entreprise et les magasins bio spécialisés** », précise le chef d'entreprise qui va employer deux personnes pour s'occuper du site.

Un outil propre aux éleveurs

Loin d'être en manque d'initiative les deux amis d'enfance sont aussi engagés sur un troisième projet dans le cadre du collectif « initiateur de projet ». « **L'objectif est d'offrir aux éleveurs un outil qui leur est propre pour leur permettre d'assurer leur continuité en assurant un prix d'achat du lait plus rémunérateur qu'actuellement avec une répartition de la valeur ajoutée** », confie Ottman Beirouk.

Un système qui va dans le sens du fonctionnement de la ferme de Sigy. « **Aujourd'hui, nous payons 30% plus cher notre lait par rapport au tarif du marché. C'est une volonté de notre part. Cela rentre dans notre démarche car si on produit le même schéma qu'un industriel cela ne sert à rien que l'on soit là** », insiste le transformateur laitier.

« Un ensemble gagnant »

Un projet soutenu par la communauté de communes des deux fleuves, dans la foulée de l'implication d'Yves Jégo dans la transformation des produits laitiers comme le montre son rôle d'initiateur dans la création du brie de Montereau. « **Ce projet permet d'avoir un ensemble gagnant pour le producteur, le transformateur et le consommateur** », explique Romain Senoble, vice-président de la CC2F en charge de l'agriculture.

Une étude de concept doit être rendue en octobre. Elle va permettre de définir si l'usine de transformation pourra traiter seulement du brie de Montereau, des yaourts et produits frais ou les deux. Concernant le site d'implantation de l'usine, rien n'est encore défini mais cette unité de transformation se voudra à taille humaine.

Sébastien LATTANZIO

Renseignements

La Ferme de Sigy – route départementale 62 à Sigy. Ouvert du lundi au samedi de 8 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30, le dimanche de 10 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30r.

» 77520 Sigy

thomas.martin

Nous contacter

A lire aussi



Paris-Villaroche : ça va décoller !



Consultez nos offres d'emploi



Lagny-sur-Marne Formation : atelier numérique pour...



La CGPME veut aider les petites et moyennes entreprises

Ailleurs sur le web



Astuce géniale pour économiser jusqu'à 70% sur votre facture...
Mon Eco Projet



Ces français qui transforment leurs impôts en patrimoine...
Forsis



Abdominaux : une solution pour tous en 5 minutes par jour !
www.tonbienetre.fr



Ces photos montrent la face cachée de la Corée du Nord
Pause Fun

Recommandé par