

## Provins

### Ferme de Sigy : bouillonnement d'idées de produits laitiers

La ferme de Sigy a commencé à fabriquer ses produits laitiers en janvier 2014. Le pari de la production en filière courte remporte un franc succès. Yogourts, crème dessert, fromages frais... tout est fabriqué avec le lait du producteur voisin. Lors d'une visite de la sous-préfète de Provins, Évelyne Guyon, la Rep en a profité pour prendre des nouvelles de la ferme de Sigy.

03/06/2015 à 12:06 par marie-lise.cans



La sous-préfète de Provins, Evelyne Guyon, a souhaité visiter la ferme de Sigy, aux côtés de son gérant, Ottman Beirouk (g.) et du producteur de lait, Robert Villain (dte.)

Ottman Beirouk, co-gérant de la ferme de Sigy et responsable d'atelier de transformation laitière depuis 15 ans, et Omar Ahjour, son associé, spécialiste agroalimentaire ont réussi leur pari : lancer un atelier de transformation laitière en filière courte. La production a démarré en janvier 2014.

### Atelier de production

Le projet germait depuis une dizaine d'années, il aura fallu attendre le bon moment. C'est en collaboration avec le GAEC Villain, de production laitière, que les deux hommes se sont lancés.

L'atelier existait déjà, mais Robert Villain, le producteur de lait, ne transformait son lait qu'en Brie. « *Ca me permettait de pallier les quotas laitiers, en valorisant ma production* » raconte-t-il.

Ottman et Omar lui ont proposé de reprendre son atelier pour se lancer dans la production de produits laitiers avec son lait. 15 % de la production de lait du GAEC Villain qui compte 90 vaches, sont transformés par la ferme de Sigy. 12 000 à 20 000 yogourts sont produits quotidiennement.

## Filière courte

« *Le lait arrive directement de la ferme Villain, en face de la route, par un tuyau. On le reçoit tous les matins, vers 8 h 30 après la traite* », explique Ottman Beirouk. *Le lait passe directement dans la cuve de pasteurisation, avant d'être préparé pour les divers produits que nous fabriquons.* »

Une filière courte de production mais aussi de commercialisation. « *Nous vendons nos produits à des collectivités locales. Depuis quelques mois nous fabriquons également des yogourts bio avec le lait bio d'Yves de Fromental, la ferme de Beaulieu à Pecy. Ces yogourts sont vendus pour les cantines des collègues du département* », précise le producteur.

Les autres produits sont vendus à des commerces de proximité, de la restauration collective locale, mais aussi aux particuliers (lire encadré).

## 27 références

10 parfums différents de yogourts au coulis de fruits, 5 références pour les yogourts aromatisés, 3 crèmes dessert, 3 références de fromage blanc et faisselle, 3 parfums pour le lait fermenté, et 3 types de fromages frais. « *On fabrique des nouveaux produits en fonction des demandes des clients, et on a toujours de nouvelles idées !* » Ottman et Omar qui ne compte pas leurs heures et travaillent 7 jours sur 7, s'apprêtent à lancer un yogourt à boire et un « Petit provinois », un fromage blanc sur lit de fruit à l'effigie de Provins qui risque de faire concurrence localement à la marque du « Petit Suisse » !

Ils sont dynamiques, innovant et audacieux, c'est ce qui leur permet en cette deuxième année, de déjà doubler leur chiffre d'affaires de 2014. « *Du coup nous allons pouvoir embaucher un salarié à partir de cet été, pour faire les livraisons* » avance Ottman.

## Marie-Lise CANS



La ferme de Sigy propose 27 références de produits laitiers : yogourt aux fruits, crèmes dessert, fromage frais, lait fermenté...

» *Provins, 77*