

Des produits laitiers 100 % bio et locaux



Rambouillet (Yvelines), hier. Ottman Beirouk est l'un des deux professionnels qui développe sa gamme de produits. **LP/A.F.**

L'un fabrique des yaourts, l'autre des fromages italiens. Tous deux ont inaugurés hier leurs ateliers à la Bergerie nationale.

Des aliments bio à la cantine ou au resto : c'est royal ! Dans la magnifique enceinte de la Bergerie nationale à Rambouillet dans les Yvelines, deux professionnels des produits laitiers ont inauguré hier leurs ateliers de transformation du lait bio produit par les 55 vaches de la Laiterie de la reine. Ce partenariat permet de développer une gamme de produits laitiers : mozzarella, ricotta, burrata, fromage blanc ou yaourts, pour alimenter les cantines scolaires et d'entreprises de la région, les restaurants locaux et les particuliers. Une filière 100 % made in Ile-de-France.

PUBLICITÉ

570 € les 1 000 litres

Ex-chargé de développement dans l'industrie laitière, Ottman Beirouk s'est lancé en 2014 dans la création d'une laiterie artisanale à la Ferme de Sigy, en Seine-et-Marne. « On s'est rapidement retrouvés à court de lait bio pour développer l'activité », raconte ce passionné. Et en Ile-de-France, les fournisseurs potentiels sont plus que rares : la région ne compte que six exploitations de bovins laitiers en bio. « Il aurait fallu venir en chercher ici, à la Bergerie nationale de Rambouillet et le ramener à Sigy, à plus de 100 km, ce qui n'a pas de sens », estime Ottman Beirouk, qui tient à « avoir la relation avec le client la plus proche possible ». Comme lui, Sara Lacamba, gérante d'Ottanta, la première à fabriquer en France des fromages italiens bio, a besoin d'espace pour développer sa production. Le laboratoire installé dans la boutique parisienne ne suffit plus. C'est elle qui lui parlera de l'idée de travailler en partenariat avec la Bergerie nationale, qui menait une réflexion sur le bio pour mieux valoriser sa production de lait jusque-là vendu 250 à 280 € les 1 000 litres. Tous tombent d'accord. Désormais, la Bergerie nationale produit un lait bio qui peut atteindre les 570 € les 1 000 litres. De quoi investir et voir plus loin.

Tous deux se partageront la production quotidienne de 1 000 litres. Sara en consommera davantage l'été, pour la mozzarella, quand les cantines scolaires clientes de Ottman Beirouk seront en vacances. Des dizaines de chefs sont là, comme celui de la cantine du lycée Camille-Pissarro, à Pontoise (Val-d'Oise), ou une responsable de l'entreprise de restauration collective Sodexo.

Le Parisien

Aurélie Foulon





Promoted

0:40

TF1

Le petit Q : Amy Schumer
choque le tapis rouge

Paris champion du monde
des transports en commun

Etats-Unis/Rt
aux armement

Powered by

Recommended by