

Rambouillet : des produits laitiers bio et locaux sortent de la bergerie nationale



Rambouillet, ce jeudi. Les 55 vaches laitières de la Bergerie nationale produisent bio. **LP/Aurélié Foulon**

Du bio à la cantine ou au resto : c'est royal ! Dans la magnifique enceinte de la bergerie nationale de Rambouillet, deux professionnels des produits laitiers ont inauguré ce jeudi leurs ateliers de transformation du lait bio produit par les 55 vaches de la laiterie de la Reine. Ce partenariat permet de développer toute 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.

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 retrouvé 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 ».



La machine permet de conditionner 1 800 pots à l'heure. LP/Aurélié Foulon.



Abricot, fraise, vanille ou nature, les yaourts bio sont produits avec du lait de la Bergerie nationale. LP/Aurélié Foulon.

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.



Le fromager file la mozzarella dans le laboratoire derrière une vitre. LP/Aurélie Foulon.



Ottanta propose du fromage italien fabriqué en France avec du lait bio. LP/Aurélie Foulon.

« Depuis, on s'est marié et on ne se quitte plus », rigole la pétillante fabricante de fromages italiens. « Pas à la ville », précise celui qui produisait 50 000 à 60 000 yaourts par semaine et compte en faire 30 000 de plus grâce à ce deuxième atelier. Tous deux se partageront la production quotidienne de 1 000 l. Sara en consommera davantage l'été, pour la mozzarella, quand les cantines scolaires clientes de Ottman Beirouk seront en vacances. Abricot, fraise, vanille, nature... L'homme fait visiter ses ateliers prêts à démarrer avec gourmandise. Des dizaines de chefs sont là, comme celui de la cantine du lycée Pissarro, à Pontoise (Val-d'Oise), ou une responsable de l'entreprise de restauration collective Sodexo.

Une manière d'entretenir l'esprit dans lequel a été créé le domaine, à la demande de Louis XVI qui voulait en faire une ferme modèle développant l'innovation dans l'agriculture et l'élevage.



LP/Aurélie Foulon.

leparisien.fr

Aurélie Foulon



Promoted

0:41

TF1
Le petit Q : Amy Schumer
choque le tapis rouge

Yémen: la première opération
militaire sous Trump tourne

Banque : les c
conservent le

Powered by

Recommended by