

05/12/2016

DEUX NOUVEAUX ATELIERS DE TRANSFORMATION LAITIÈRE BIOLOGIQUE À DESTINATION DE LA RESTAURATION FRANCILIENNE COLLECTIVE ET COMMERCIALE

Le site a été inauguré le 1er décembre dernier à la Bergerie Nationale (78) qui a passé la totalité de son exploitation en bio en 2015. Toute sa production laitière sera valorisée dans une filière de proximité.



Situés à Rambouillet, ces nouveaux ateliers produiront toute une gamme de produits laitiers à destination de la restauration collective scolaire et d'entreprise, des chefs restaurateurs locaux, et plus largement de tous les consommateurs franciliens. Ils sont le fruit d'un partenariat monté par le Groupement des Agriculteurs Biologique d'Île-de-France (GAB IdF) entre la Bergerie Nationale, productrice de lait bio, et deux entreprises de transformation existantes, la Ferme de Sigy (77) et Ottenta, à la recherche de lait bio francilien afin de répondre aux pics de demande complémentaire enregistrés au cours de l'année. Les 55 vaches laitières de la Bergerie Nationale produisent 350 000 litres de lait bio supplémentaires, soit un équivalent de 2 millions de yaourts, sans compter les fromages.

« Notre activité connaît une croissance spectaculaire, nous avons commencé à 2 salariés, nous sommes maintenant 7 et prévoyons avec ce nouvel atelier d'être 9 rapidement » explique Ottman Beirouk (photo), gérant de La Ferme de Sigy, qui a déjà monté un premier atelier en Seine-et-Marne en 2014 en lien avec le GAB IdF. « Notre chiffre d'affaires est multiplié par 2 chaque année. La Coopérative est un outil qui permet d'assurer à nos clients un approvisionnement régulier et de rémunérer les producteurs et les transformateurs » ajoute-t-il.

La Coopérative Bio d'Ile de France commercialise déjà plus de 45 tonnes par an de produits laitiers biologiques « Made in Ile de France », en grande majorité auprès de la restauration collective dont une centaine d'établissements scolaires. La nouvelle installation permet de changer d'échelle : yaourts, fromage blanc, fromage à la coupe et lait pasteurisé seront désormais disponibles pour les jeunes franciliens ou encore les restaurants d'entreprises.



Après [le yaourt nature](#), sucré, aromatisé, la Ferme de Sigy a étoffé sa gamme en 2015 avec des conditionnements adaptés à la restauration et :

- fromage blanc entier en seau de 5 kg ;
- yaourt en seau de 5 kg (nature, sucré, aromatisé, infusé vanille) ;
- lait entier pasteurisé en seau de 10 litres.

Le conditionnement en seau permet de réduire de 20 % le coût de la portion de 125 g, d'ajuster soi-même le dosage en sucre et de réduire le gaspillage. Les produits sont vendus exclusivement par la SCIC « La Coopérative Bio d'Ile-de-France » dans laquelle La Ferme de Sigy est sociétaire.

Première en France à avoir tenté de marier tradition artisanale italienne et excellence française, Ottanta fabrique des fromages frais italiens : mozzarella, burrata, ricotta, straciatella (cœur de burrata), scamorza fumée. Sara Lacomba, la gérante, s'est rapprochée du GAB Ile-de-France afin de s'approvisionner auprès de producteurs de lait bio. Dans le nouveau laboratoire, Ottanta va pouvoir élargir sa gamme avec des fromages de garde (caciocavallo et similaires) et en pratiquant le fumage au foin. Ses fromages sont disponibles dans la boutique d'Ottanta (Paris 5), dans plusieurs épiceries fines, plusieurs restaurants, hôtels et palaces, également via La Ruche qui dit Oui et dans la boutique gourmande de la Bergerie Nationale.

Contact : La Coopérative Bio d'Ile-de-France
Diego Courtois : d.courtois@coopbioidf.fr, tél. 06 17 10 90 52

Sur le sujet :

[Un yaourt bio francilien pour la restauration scolaire](#), le 29/09/2014.