



### Notre histoire

En 2012 deux jeunes crémiers, Ottman BEIROUK sortie de l'École Nationale des Industries Laitière (ENIL) de Poligny et Omar AHJOUR, décident de se lancer dans la transformation de produits laitiers.

Ces néo transformateurs ont eu l'idée d'installer leur laboratoire de transformation dans une ferme laitière, le GAEC Villain. Une exploitation d'une centaine de vaches laitières avec un atelier de transformation fromagère, qui était gérée par Robert VILLAIN.

Ils sont arrivés sur l'atelier de production en 2012 et ont démarré en 2014 la fabrication de yaourts et autres produits laitiers. L'atelier de transformation est séparé de la salle de traite par une route, avec un pipeline souterrain qui amène directement le lait de la salle de traite au laboratoire.

L'entreprise est adhérente du réseau CERVIA depuis sa création. Tous leurs produits sont faits à partir de lait 100% frais de qualité exceptionnelle de la Brie.

### Nos produits

L'entreprise LA FERME DE SIGY produit des yaourts aromatisés, 100% naturel, yaourt aux fruits, yaourts bio, fromage blanc, du lait et lait fermenté, du fromage blanc frais pasteurisés et des crèmes desserts.

Ils transforment **1 million de litres de lait par an** provenant principalement de 3 exploitations agricoles: GAEC la ferme de Sigy (77) pour le lait conventionnel, la Bergerie Nationale Rambouillet et la ferme de Beaulieu à Pécy pour le lait bio. Ils travaillent aussi avec 2 producteurs de lait bio en Marne et un autre à Montereau. Les deux associés, Ottman et Omar, ont développé ensemble une gamme gourmande et complète de produits laitiers.



### Nos valeurs communes

Une entreprise jeune très dynamique dans son territoire avec des valeurs nobles: l'enracinement territorial, la proximité, le bio et les circuits courts. Aujourd'hui elle emploie 7 salariées : 4 personnes en production, 2 livreurs et une salariée au magasin de vente directe plus la comptabilité de l'entreprise.

Cette entreprise a pour projet d'ouvrir en avril 2018 une fromagerie à Montereau pour la fabrication de nouveaux produits: Brie pasteurisé, pâtes pressées, confitures au lait etc...

