

Projet de L'EARL Ferme Sainte Colombe

Rappelons-nous...

Le projet :

La ferme Ste Colombe se situe au cœur de la Brie laitière, à Saint Mars Vieux Maisons, petit village entre Coulommiers et Provins (77). L'exploitation est constituée d'un corps de ferme comprenant une habitation, d'une stabulation pour les vaches, d'une fromagerie et d'une centaine d'hectares de prairie jouxtant la ferme. Elle valorise le lait produit par ses vaches Montbéliardes en fabricant des fromages de Brie biologiques fermiers. Nous souhaitons reprendre cette ferme pour y faire perdurer la dernière production de Brie fermier biologique de France. L'objectif est de commercialiser le fromage sur place en vente directe mais aussi à travers les différents modes de commercialisation de la filière bio, de l'économie solidaire, (Amap, Biocoop, épiceries fines, marchés...), et dans la haute restauration en Seine-et-Marne, à Paris et en Ile de France.

Qui sommes-nous :

Camille, Nicolas et leurs 3 enfants.

Camille est éducatrice de formation. Elle travaille auprès de personnes avec un handicap mental.

Nicolas, lui, est salarié agricole sur la ferme familiale, exploitation de polyculture-élevage.

Nos objectifs :

Sur cette ferme, nous avons des objectifs précis:

- Pérenniser et développer la démarche initiée par les actuels exploitants. Producteurs céréaliers, ceux-ci ont fait le pari, il y a une quinzaine d'année, d'adopter une démarche alternative en convertissant leur exploitation en ferme laitière extensive respectant les normes de l'agriculture biologique. Pour être encore plus cohérents, ils ont décidé de valoriser leur production laitière à travers la production de fromages du terroir briard.
- Développer un esprit d'ouverture et d'accueil en proposant à des personnes avec un handicap mental, de travailler avec nous au sein de l'élevage et de la fromagerie (dans l'esprit de l'Arche de Jean Vanier). Ces personnes seront vraiment partie prenante de notre activité aussi bien par leur travail que par la vie et le dynamisme qu'elles pourront apporter à l'exploitation. Nous souhaitons que chacun puisse, par la relation à l'autre, échanger et s'épanouir.
- Notre désir d'installation prend tout son sens grâce ce projet collectif à caractère social et humain qui contribuera également à ce que le travail agricole puisse redevenir créateur de lien social et de vitalité pour le milieu rural.

Nos Prévisions :

Nous prévoyons d'arriver à produire d'ici 4 ans 180 000L de lait que nous transformeront intégralement en fromages et produits laitiers. Nous avons trouvé un fromager compétant qui travaillera avec nous dès le démarrage de l'activité.

L'étude de marché que nous avons menée nous a montré que les débouchés sont bien présents. Notre principale vente se fera à un affineur de la région. Viendra ensuite la vente directe en majeure partie via les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne). Enfin nous vendrons aussi des produits à des magasins de vente à la ferme ou de produits biologiques.

D'un autre côté, sur les 100 hectares que nous exploiterons, nous produirons 60Ha de fourrage pour les animaux et sur les 40ha restants, de cultures de vente comme des céréales ou légumineuses.

Nous avons étudié précisément l'ensemble de ces paramètres et nous avons pu produire grâce à notre conseiller de gestion un « plan d'affaire » précis. Il s'avère que l'activité que nous envisageons sera rentable et qu'il nous sera largement possible de vivre de notre activité.