

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Yaourts et fromages fermiers de montagne Ferme le Savoyard

Les grandes étapes

✓ 2006

Stage reprise d'exploitation à Mazan l'Abbaye.
Achat de la ferme du Savoyard.
Installation sur la ferme avec 23 chèvres, une vache
et une activité de transformation de fromages de chèvre.
Ventes sur les marchés de St-Cirgues-en-Montagne (dimanche matin)
et Langogne (mardi matin).

Ma gamme se constitue alors de :
- Picodon.
- Cœur cendré, pyramide cendrée et bûchette cendrée.
- Fromage ail et fines herbes en barquette.

✓ 2007

Test du produit yaourt auprès de mes clients.
Développement de mon circuit de vente :
l'épicerie de Mayres, le magasin « Jardin Provençal »
à Aubenas et la vente directe à la ferme.
Participation à un réseau de visites de fermes
pour promouvoir mes produits.

✓ 2008

Le troupeau de chèvres augmente à 38.
J'ajoute à ma gamme, du yaourt de vache nature
et à la confiture (achat de matériel aux normes) mais aussi
des petits fromages apéro au curry et au poivron.

✓ À plus long terme...

Construire un bâtiment pour mes chèvres plus pratique.
Développer ma gamme.

Contact :

Fanny Montoya
Ferme le Savoyard
Quartier les Bois - 07510 Mazan l'Abbaye

Tel : 06.15.37.41.45



Développer ma gamme : Yaourts fermiers au lait de vache

Des yaourts fabriqués à base de lait entier d'une vache de race Abondance. La vente se fait d'avril à décembre avec une production d'environ 100 yaourts/jours, soit en vente directe à la ferme, soit sur les marchés avec ma remorque réfrigérée.

Je propose 2 types de yaourts :

- Yaourt nature.
- Yaourt aux fruits à base de confiture de producteurs locaux.

Interview de Fanny Montoya

Pourquoi développer votre gamme ?

C'est ma passion de valoriser le lait, de transformer, de trouver de nouveaux produits. J'aime proposer un étal riche. J'ai de nombreuses idées de nouveaux produits en plus de ma gamme actuelle mais malheureusement pas le temps actuellement de les fabriquer.

Quelle était votre difficulté principale ? Quelle solution avez-vous trouvée ?

Ma difficulté principale a été les investissements à faire pour obtenir les outils nécessaires et aux normes. Les subventions « Agraire » m'ont permis de me lancer pour acheter mon étuve à yaourts.

Quels ont été vos résultats ?

Actuellement le bouche à oreilles marche et il y a du monde en été qui vient acheter du fromage à la ferme.

Mon souci est de réussir à commercialiser hors période estivale. Pour cela je vais faire cette année le marché de Jaujac qui a lieu tous les mardis matin. Je suis pour l'instant obligée de vendre hors du Plateau pendant l'hiver pour avoir des clients.

Quel est le conseil que vous donneriez à un porteur de projet ?

- Etre solide financièrement avant de s'installer car les ressources ne rentrent pas tout de suite, il faut faire sa place.
- Ne pas hésiter à se faire connaître (faire visiter sa ferme, participer à des événements...).

Quelques chiffres clés...

1 vache

38 chèvres avec
un objectif de 40

10 000 litres de lait
de chèvres

13 300 fromages
fabriqués en 2007

13 ha de pâturages

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.