

ENFIN des yaourts bio d'Ile-de-



Enfin une solution pour valoriser le lait bio d'Ile-de-France en absence de collecteurs et transformateurs bio : un atelier s'est lancé dans la transformation bio en partenariat avec un éleveur pour fournir une gamme de yaourts issus d'un lait 100% bio local !

Des yaourts bio d'Ile-de-France grâce à un partenariat entre



L'éleveur

Yves élève 50 vaches laitières Prim'Holstein en Seine-et-Marne, en plein cœur de la brie laitière. La ferme est en bio depuis 2009. **Les vaches se nourrissent d'herbe de prairie** et de foin produit sur l'exploitation, ce qui leur permet de produire un **lait bio de qualité**.

Grâce à sa **nouvelle collaboration avec une laiterie artisanale**, à seulement 27 km de chez lui, Yves va pouvoir **valoriser en bio pour la première fois une partie de son lait**.



Le transformateur

Une **nouvelle laiterie artisanale** s'est installée sur une ferme en Seine et Marne. Elle élabore des produits laitiers à partir du lait de la ferme depuis mars dernier. Les 2 gérants, sensibilisés aux enjeux de valorisation du lait bio local, ont décidé de certifier leur atelier en bio pour pouvoir **transformer le lait d'Yves**. La collaboration débute fin septembre, avec **des jours de transformation dédiés au bio** pour fournir des **yaourts bio d'Ile-de-France**.

La gamme

Yaourt nature, sucré, aromatisé et vanille infusée en 125g, 5kg et 10kg
Fromage blanc en seau 5kg, 10kg
Lait pasteurisé en seau de 10L



La distribution

Les yaourts sont distribués par la SCIC Coop Bio IdF sous la marque Fermes Bio d'IdF. La SCIC a une plateforme près du MIN de Rungis et livre aujourd'hui plus de 80 sites de restauration.



Les yaourts sont accessibles dans les collectivités !

Les yaourts sont principalement à destination de la **restauration collective** et des **magasins bio**.

Les premiers ont été distribués auprès de 2 500 convives de lycées et collèges d'Ile de France en septembre 2014. Depuis, plus de **10 000 yaourts sont commercialisés chaque semaine**, pour une valorisation de près de **50 tonnes de lait bio d'Ile-de-France en 2015**.

Les intérêts des yaourts bio d'Ile-de-France

- **Rendre accessible** aux consommateurs franciliens des produits bio artisanaux de qualité, issus de la région.
- **Soutenir les élevages bio** et maintenir l'agriculture périurbaine en Ile-de-France : les produits laitiers permettront de valoriser une partie du lait en bio pour rémunérer plus équitablement les éleveurs, en absence de collecte bio.
- **Aider à la préservation de l'environnement francilien**, en soutenant une agriculture bio locale respectueuse de la terre, l'eau et l'air.

Contact : Diego Courtois, d.courtois@coopbioidf.fr - 06 17 10 90 52