

VISITE DE LA FROMAGERIE DU PONT DE SAINS

Levées pour certaines aux aurores, notre équipe de reportrices a pris la route pour découvrir la ferme du Pont de Sains à Féron. Malgré la grisaille, nous sommes impatientes de découvrir les secrets de la fabrication du SEUL Maroilles fermier au lait cru et Bio des Hauts de France. Après 1H50 de route, nous sommes accueillies par Danielle, responsable technico- commerciale de la ferme qui nous propose une visite de la ferme.

La ferme du Pont de Sains, créée en 1977, est située à Féron, entre Sains du Nord et Fourmies, au cœur du Parc Régional Naturel de l'Avesnois. Située dans un site historique le domaine du château de Talleyrand, c'est un Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) qui est géré par l'Association Trait d'Union, reconnue d'Utilité Publique. Sa vocation est de procurer du travail à des personnes en situation de Handicap en respectant scrupuleusement les normes de production dans le cadre de l'Appellation : contrôles, traçabilité et hygiène rigoureuse.

La fabrication du Maroilles nous est présentée par David, responsable des ateliers fabrication du Maroilles et des flamiches. Il rappelle que la ferme a pour vocation de produire depuis 2015 du Maroilles fermier, au lait cru et Bio. La production a donc des contraintes fortes et doit obéir à trois cahiers des charges : celles du l'AOP, du BIO, de l'ESAT.

La fromagerie emploie 30 salarié.e.s en situation de handicap, encadré.e.s par 5 moniteurs qui supervisent les étapes de fabrication. Quelques exemples de contraintes :

- Les conditions de travail, d'installation du matériel dans les salles sont adaptées au handicap de chaque personne. Pas de production intensive. La fabrication du maroilles est répartie sur 5 jours du lundi au vendredi (contrainte de l'ESAT).
- Les salarié.e.s sont réparti.e.s en groupes qui assurent un cycle complet du travail en participant à chaque étape de fabrication. Chaque personne met au service du groupe ses compétences et savoir-faire individuel, qui, réunis, aboutissent à l'élaboration du produit fini.
- La collecte du lait se fait par l'ESAT lui-même : 1200 l de lait sont récoltés par jour dans un tank - adapté par le personnel lui-même - à ce petit volume. C'est peu par rapport à l'offre des fermiers mais adapté aux capacités du personnel handicapé. Le surplus de lait produit par ces deux fermes est récolté par une coopérative l'UCANEL.
- Deux fermes bio assurent la production de lait. Elles sont situées à 8 mn de route, dans un rayon de 10 km de la fromagerie. Ces 2 producteurs sont très engagés par rapport au bio avec un projet de vie équilibré en lien avec leur projet de travail : pas d'achat d'intrants donc coût de production moindre et peu de volume.

Quelle sont les contraintes du lait Bio ? Le lait bio se distingue par un mode de production et de conditions d'élevage qui respectent le cahier des charges de l'agriculture biologique. Les vaches laitières doivent naître et être élevées dans des exploitations Bio (races adaptées au terroir), et les pâturages doivent être utilisés le plus souvent possible. Les étables sont aménagées pour favoriser le bien-être animal et l'alimentation des animaux est bio. Pour soigner les vaches, les antibiotiques sont strictement interdits et les médecines douces privilégiées. Ces conditions sont indispensables à l'utilisation d'un lait cru BIO de qualité.

Lors du déjeuner partagé avec elle, Danielle précise qu'en dépit d'une production modérée, la ferme manque de débouchés pour vendre toute sa production. Nous suggérons des commandes individuelles groupées, des prises de contact avec des coopératives telles que Superquinquin, etc...

Elle et David seront sur place le jeudi 12 mars à Lomme avec leur véhicule réfrigéré.

Vous désirez en savoir plus sur les autres activités de l'ESAT ? Vous pouvez consulter leur site internet : fermedupontdesains.com

