

	Code : ENR QUAL 14	Date de diffusion : 21/03/2019
	Version : 7	Rédigé par : HC et validé par : PV
	SMQ : Ferme de la Tremblaye	Page : 9/16

Rse de la Ferme de la Tremblaye

V MISE EN MARCHÉ DES FROMAGES

Objectifs : l'agriculteur doit aller le plus loin possible dans la filière du produit, jusqu'au Consommateur qui a besoin de retrouver du sens à ce qu'il mange, être sûr du produit qu'il met en bouche à un prix raisonnable avec une juste répartition des marges entre le producteur et le distributeur. Enfin être l'ultime fermier français à exporter aux Etats-Unis.

Là aussi nous nous appuyons sur trois piliers que sont :

- le Crémier Fromager Affineur de ville, traditionnel, qui va s'approvisionner soit à la ferme soit chez un Grossiste, selon des produits spécifiques à ce marché,
- la Grande Distribution de proximité, en Ile de France pour l'essentiel, selon une marque dédiée,
- l'exportation de produits pasteurisés à goût, grâce à notre statut de PRODUCTEUR FERMIERS dits FARMSTEAD aux USA, transportés en bateau plutôt qu'en avion grâce à une DLUO plus longue car nos produits sont frais. Nous exportons 50% de notre production, l'essentiel par route et par bateau.

La vente directe producteur / client et demain sans doute, producteur / consommateur répond au souhait de transparence du consommateur, réduire la pollution du transport, disposer d'un produit d'ici, frais et savoureux.

Quand nous mettons en marché nos fromages, nous ne parlons pas de prix mais de qualité du goût, de qualité de conception, de qualité de réalisation, de qualité de services.



5-1 Nous contribuons à la notoriété de la marque Produit d'Ici d'Ile de France qui passe par un cahier des charges développement durable et par la qualité organoleptique de nos fromages. Nous avons eu le Prix de l'Innovation Patrimoine Francilien en 2014.

5-2 Chaque année depuis 2010 **au Concours Général Agricole, nous récoltons des médailles** après une dégustation par des professionnels et des consommateurs avec un podium or, argent et bronze en 2014. **Au Mondial du Fromage** à Tours en 2017 nous avons obtenu 2 médailles d'Or et 2 médailles d'Argent.

5-3 Notre différence de produit FERMIER vis-à-vis des LAITIERS, vient de la fraîcheur du lait quand nous transformons. En effet ces derniers collectent le lait tous les deux ou trois jours, du fait des temps de logistique il est difficile de travailler le lait avant 96 heures ... **nous c'est au bout de 6 heures en pasteurisé et 2 heures en lait cru.**

Toute la différence est là, sans compter la traçabilité du lait, du champ à l'assiette, qui confère une grande confiance au consommateur final mais aussi à notre client distributeur.

5-4 Nous avons **une marque par marché**, des produits spécifiques à tel ou tel marché, ce qui permet de sécuriser la marge de nos distributeurs.

Nous adaptons l'affinage en fonction des marchés, entre crayeux et bien affinés, selon les goûts de nos régions tant en France qu'en Europe.

5-5 Enfin nous avons **un large plateau de fromages à pâtes molles**, allant de 120g à 2,2 kg pour des pâtes molles à goût, onctueuses sur une échelle qui part du géotricum doux et subtil en passant par le penicillium classique du camembert et du brie pour arriver aux notes persillées mais tout en douceur, sans agressivité.

5-6 Ravir le palais de nos consommateurs, **donner du sens à ce qu'il déguste** et le rassurer sur ce qu'il consomme lui est sa famille, est ce qui nous fait lever de bon pied, chaque matin !