



Vitrine de l'agriculture durable et biologique, c'est une ferme nationale, appartenant au ministère de l'Agriculture, qui s'étend sur 250 ha. Depuis plus de deux siècles, elle conduit sa mission d'expérimentation et s'attache à démontrer les vertus de l'agriculture multifonctionnelle dans une démarche de développement durable. La ferme assure l'autonomie alimentaire des troupeaux. 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.



**L'activité économique de l'exploitation se divise en trois grands ateliers :**

- **L'atelier bovin laitier** : 70 vaches laitières élevées en agriculture biologique,
- **L'atelier ovin allaitant, composé de 2 troupeaux de brebis** :
  - ✓ Le troupeau Mérinos de Rambouillet (180 brebis) : le troupeau historique de la bergerie nationale,
  - ✓ Le troupeau Romane : (220 brebis) : réel troupeau productif destiné à la production d'agneaux,
- **La ferme pédagogique** : 115 000 visiteurs sont accueillis chaque année pour découvrir le monde agricole. Une équipe dynamique et professionnelle propose une offre d'animation complète sur les thématiques de l'agriculture, de l'environnement et de l'alimentation. De nombreux événements festifs et ludiques sont également au programme !

*La ferme est aussi un lieu d'expérimentation et de formation sur l'agriculture durable, et un lieu d'accueil pédagogique pour le grand public : n'hésitez-pas à aller la visiter !*



La totalité de la production de lait de vache (environ 350 000 litres / an) est valorisée dans une filière de proximité, elle est transformée sur le site, par « La ferme de Sigy », dont l'atelier est relié directement à la salle de traite, et commercialisée exclusivement dans le magasin de la ferme et par « La Coopérative Bio d'Ile-de-France », sous la marque « Fermes Bio d'Ile-de-France », auprès de la restauration collective et des magasins franciliens.



*Ex-chargé de développement dans l'industrie laitière, Ottman Beirouk s'est lancé en 2014 dans la création d'une laiterie artisanale à la Ferme de Sigy, en Seine-et-Marne.*

Les yaourts & fromages blancs sont fabriqués à partir de recettes authentiques et artisanales. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés :

- ✓ Lait entier pasteurisé non homogénéisé et non ionisé
- ✓ Arômes naturels
- ✓ Sucre de canne (non raffiné)

**Ici les vaches sont heureuses et choyées !**

La ferme est à taille humaine, ce qui permet :

- ✓ Une attention particulière de chaque vache,
- ✓ De diminuer le risque de maladie au sein du troupeau (et donc d'éviter le recours aux antibiotiques),
- ✓ Des systèmes agroécologiques pour produire une alimentation saine, tout en protégeant la biodiversité,

- ✓ De s'affranchir d'achats d'intrants, Favoriser l'autonomie des paysans, Allier éthique personnelle, sociale et écologique,
  - ✓ De transmettre des « savoir-faire » pour une agriculture citoyenne et respectueuse.
- ⇒ **La Bergerie dispense par ailleurs des formations autour du bien-être animal**



Voici toutes les actions mises en place en faveur du bien-être des animaux, qui reste au cœur de la démarche :

- ✓ Pâtures de mars à novembre (10 mois par an),
- ✓ 2 traites par jour maximum,
- ✓ Agroforesterie, haies, bosquets procurant ombre, abri et effet coupe-vent aux animaux,
- ✓ Aires paillées dans les bâtiments d'élevage pour un meilleur confort des animaux,
- ✓ Parcs de contention ovin et bovin pour une manipulation sans danger et sans blessure des animaux,
- ✓ Complémentarité de l'alimentation au forage composée de céréales, légumineuses et graminées produits sur les 260 hectares de la ferme,
- ✓ Aromathérapie en préventif pour éviter l'utilisation d'antibiotiques.

Toutes ces précautions nous permettent de vous proposer des produits laitiers au goût unique et de grande qualité.



En 2025, nous faisons labelliser « Bio équitable en France » les productions de l'atelier de la Bergerie Nationale pour officialiser toutes ces pratiques vertueuses.