



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ARDENNES

Portrait d'agriculteur

PORTRAIT de Romain SOUDANT

Afin de dynamiser l'exploitation familiale en apportant de la valeur ajoutée et de diversifier l'activité, Romain SOUDANT et Anaïs, de la EARL de la Ferme de Crécy à BRECY-BRIERES, se sont lancés dans la fabrication de crèmes glacées fermières, « Au bon lait de Marguerite ». L'objectif est de commercialiser 10 000 kg par an.



Au « bon lait de Marguerite »

« Depuis le mois de mai, nous réalisons avec ma conjointe, Anaïs, de la crème glacée. Dans ce projet, il y avait deux idées. La première est de créer de la valeur ajoutée puisque nous élevons des vaches laitières. La seconde est qu'Anaïs n'est pas issue du milieu agricole. Cela permet donc de créer un emploi sur la ferme et si cela fonctionne comme nous l'espérons, de pouvoir installer aussi mon petit frère », souhaite Romain SOUDANT.



Un investissement obligatoire : le véhicule.



Anaïs dans son laboratoire.

Romain SOUDANT est en EARL avec son père, Xavier. Une exploitation familiale dont Romain représente la quatrième génération grâce à la passion pour ce métier. « Nous avons 225 hectares dont environ 145 de grandes cultures, le reste étant des parcs. Nous élevons 55 vaches laitières en moyenne sur l'année et nous produisons 520 000 à 540 000 litres de lait par an », poursuit-il.

La crise du lait fait partie des éléments qui ont décidé Romain SOUDANT à se lancer dans la transformation à la ferme. « De plus, nous disposons de bâtiments permettant de créer un laboratoire ».



Au bon lait de Marguerite, une marque pour un projet innovant et qualitatif.

230 000 € d'investissements

Les normes d'hygiène sont particulièrement strictes. « Il fallait notamment acheter un congélateur, un surgélateur, avoir un laboratoire aux normes... Nous avons acquis un véhicule pour le transport de la glace et pour aller la commercialiser. Nous avons également réalisé des travaux d'assainissement pour le laboratoire. Au total, nous avons investi 230 000 € », précise-t-il.

L'objectif du jeune couple est de fabriquer 10 000 kg de crème glacée chaque année. « Nous comptons trois types de conditionnement : des pots de 140g, 450g et 950g. Nous fabriquons plus de 10 crèmes glacées aux parfums différents : Fleur de lait, vanille, amande croquante, noisette, pistache croquante, chocolat et ses pépites, caramel pointe de sel, café, menthe aux pépites de chocolat, malaga, tiramisu et cheese cake. Mais ce n'est pas tout, un ou deux sorbets sont aussi proposés », égrène Romain SOUDANT.

Et comme le projet a bien mûri et que l'hiver n'est pas la saison la plus propice à la vente de glaces, une nouvelle idée à germé dans l'esprit de Romain et Anaïs.

« Nous avons élaboré quatre à cinq bûches glacées pour les fêtes de fin d'année afin de combler la baisse de l'activité en cette saison. Nous en avons parlé un peu autour de nous et nous avons de la demande pour des réservations. À savoir que nous utilisons des produits locaux pour la conception de ces bûches : la farine provient des Moulins de TERMES, le sucre, de notre Coopérative et pour le reste huile colza, miel, ... nous nous fournissons sur les différentes fermes du territoire. », se réjouit-il.

Les ventes de l'été sont très encourageantes et les ambitions ne manquent pas. « Nous aimerions créer des synergies dans le territoire et travailler avec d'autres producteurs. Nous sommes complètement indépendants, nous avons tout créé. Seul un artisan nous a formés pour les recettes.

Nous voulons rester dans cette dynamique artisanale et privilégier la qualité. Il n'est pas question de mélanges tout fait. Par exemple, nous fabriquons le caramel. Et quand nous devons acheter des produits étrangers comme la pistache, c'est de la pâte pure, toujours de qualité supérieure », conclut Anaïs.

Denis BARBIER

Un réseau à développer

Pour la commercialisation, outre la vente à la ferme et les commandes par téléphone ou par mail, les produits fabriqués par « Au bon lait de Marguerite » peuvent être achetés au Drive Fermier de CHARLEVILLE-MEZIERES. « Nous sommes présents aussi à Sacré Fermier à CERNAY-LES-REIMS et dans le nouveau magasin de CHALONS-EN-CHAMPAGNE, la Ferme du Centre où nous mettons nos glaces en dépôt. Nous démarchons d'autres magasins spécialisés de la région. Et puis, Anaïs est présente sur plusieurs marchés. Nous souhaitons nous impliquer davantage dans les marchés de producteurs. L'intérêt aussi de cette activité est de nous permettre d'exercer un autre métier et surtout de rencontrer des gens. Dans l'élevage, nous travaillons souvent seuls. Nous nous ouvrons aux autres avec la commercialisation, c'est très plaisant ».

En ce qui concerne le choix du nom « Au bon lait de Marguerite », la ferme de Crécy était un prieuré voué à Sainte-Marguerite. Le couple appelle aussi affectueusement les vaches de la ferme « les Marguerites ». Et comme elles donnent du bon lait, cela coulait presque de source...

SOUDANT Romain et Anaïs
35 rue de l'Aisne
08400 BRECY-BRIERES

Quelques chiffres

Surfaces SAU : 225 ha

Quota Laitier : 530 000 L

Objectif : 10 000 kg de crèmes glacées