

Le premier maroilles biologique est né à la Ferme du Pont de Sains

Alors en difficulté sur cette activité, c'est un sacré défi que s'était lancé l'établissement de services et d'aide par le travail (ESAT) de « La Maison des enfants », la Ferme du Pont de Sains de Féron : affiner le premier maroilles biologique de la zone d'appellation. Huit mois plus tard, le défi est déjà gagné.



Le maroilles biologique, c'est du lait, du sel, des ferments et de la présure... mais c'est surtout un produit vivant, cru entier qui doit respecter les valeurs du terroir.

PAR LIONEL MARÉCHAL
fourmies@lavoixdunord.fr

FÉRON. Il y a un an, le président de l'association « La Maison des enfants », Bernard Collin, ne cachait pas son inquiétude : l'activité production de fromages de maroilles de l'établissement de services et d'aide par le travail (ESAT) de « La Maison des enfants », la Ferme du Pont de Sains à Féron, était en bout de course avec 200 000 € de pertes annuelles.

À cela, plusieurs raisons. La fromagerie, créée en 1978, avait comme trop grand : il fallait s'occuper d'un cheptel de 80 vaches laitières de race flamande, 7 jours sur 7, 24 heures sur 24, avec des personnes en si-

tuation de handicap mental, tout en s'adaptant, bien sûr, à leur rythme. La tâche était devenue trop lourde. D'où le virage opéré par la directrice des lieux, Nathalie Gyomlai : « Sans renier nos objectifs,

« Les trente travailleurs handicapés ont conservé leur niveau de production annuelle, avec 32 tonnes de maroilles.

nous avons décidé de nous concentrer sur les fondamentaux de notre métier de fromager : affiner du maroilles ». Le cheptel est donc vendu en janvier dernier et le Pont de Sains s'approvisionne

désormais directement chez un producteur de lait, via la coopérative Biolait, en l'occurrence la famille Leprêtre à Boulogne-sur-Helpe.

VENDU DÉSORMAIS DANS LA FRANCE ENTIÈRE

Qui plus est, en prenant le tournant du biologique : lait cru entier et affinage 100 % à la main. « On s'est vite rendu compte que c'était du gagnant-gagnant, ajoute la directrice de l'ESAT : nous étions détachés de la partie élevage très rude et nous faisons travailler un agriculteur ».

Et, huit mois plus tard, le défi est déjà gagné.

Les trente travailleurs handicapés, encadrés par six moniteurs d'ateliers, ont conservé leur niveau de production, avec 32 tonnes de maroilles (quart, mignon, sorbais et 80 000 flamiches). Et la clientèle, dans les boutiques spécialisées ou en grandes surfaces, est restée fidèle.

Le maroilles de « La Maison des enfants » est même maintenant vendu dans toute la France, dans les magasins Biocoop !

Et, cerise sur le gâteau, il vient d'obtenir, pour la première fois de son histoire, une médaille d'or au concours international de la Foire aux fromages de La Capelle il y a quelques semaines. ■



PHOTOS SAMI BELLOUMI

Des travailleurs handicapés fiers



Ils sont fiers de leur maroilles biologique, le premier de la zone d'appellation protégée (l'Avesnois et la Thiérache), les 30 travailleurs handicapés de la Ferme du Pont de Sains de Féron. Et ils ont raison. « Ils ont entre 20 et 55 ans, certains sont arrivés chez nous tout-petits », précise le responsable de la fromagerie, David Battesti, qui

supervise l'ensemble de la chaîne de fabrication du maroilles, de la collecte du lait à l'emballage en passant par le moulage du caillé, le broissage, l'affinage (six semaines dans une cave traditionnelle de briques rouges à Étrœungt appartenant à la structure). « C'est exact, reconnaît la directrice de l'établissement de services et d'aide par le travail (ESAT), dont dépend la fromagerie, Nathalie Gyomlai. Certes, nos travailleurs handicapés, qui pour certains sont presque autonomes dans la vie, dépendent de l'agence régionale de santé (ARS) ou du conseil départemental, mais, en retour, ils prouvent qu'ils ont un vrai savoir-faire et savent parfaitement s'intégrer dans une activité économique, donc, dans la société. Ce sont des fromagers ». Qui n'ont pas le droit à l'erreur. Car le maroilles biologique, c'est du lait, du sel, des ferments et de la présure... mais c'est surtout un produit vivant, cru entier, qui relève d'un cahier des charges très restrictif qui doit respecter les valeurs du terroir. ■

LA FERME DU PONT DE SAINS

L'établissement de services et d'aide par le travail (ESAT) de la Ferme du Pont de Féron est une antenne de « La Maison des enfants » dont le siège est à Trélon. L'ESAT a été créé en 1978 avec l'acquisition et la réhabilitation du château de Talleyrand, datant du XVI^e siècle. La structure, qui accueille différents publics en situation de handicap, notamment la déficience mentale, reçoit 170 personnes, encadrées par 75 salariés. Elle propose diverses activités, à Féron, à Fourmies et à Trélon, aux travailleurs handicapés, qui peuvent s'intégrer dans : la fabrication du maroilles biologique, un centre équestre, la production horticole et maraîchère, un pressing, un self, une cuisine centrale, des équipes d'espaces verts, des ateliers.