



La Ferme de la Prairie S.C.E.A.

www.lafermedelaprairie.fr

*à Pépère Léon,
à nos enfants,*

**Des produits fermiers simples.
Des méthodes traditionnelles.**

« Chaque jour, nous cherchons à faire les meilleurs produits. Sans déroger un seul instant à notre impératif de qualité, à notre savoir-faire et surtout à notre vision des choses... »

**Béatrice GAILLARD, Jean-Louis ROGER & Yoann ROGER,
exploitants associés.**

L'exploitation
www.lafermedelaprairie.fr

Au cœur du terroir

Entre BERRY, TOURAINE et SOLOGNE, à proximité de la ville de CHABRIS, en région Centre⁽¹⁾, à la frontière entre l'INDRE (36) et le LOIR-ET-CHER (41), le petit hameau de "LA JARRERIE" abrite notre ferme familiale, entourée des habitations de trois générations qui se côtoient en son sein. Chaque jour, la cour s'anime de tous ses protagonistes bien vivants, qui font battre le cœur de cet espace parfois hors du temps, au rythme de la nature et au gré des saisons.

Notre exploitation produit et propose à la vente exclusivement des produits fermiers dont plus de 6 variétés de fromages de chèvre, aux affinages goûteux et variés, et ses viandes de porc et chevreaux, avec ses charcuteries.

Notre production s'organise dans le respect d'une agriculture durable et la conservation des méthodes traditionnelles de fabrication. Nous cultivons et récoltons nos foins et céréales, qui sont utilisés pour alimenter nos troupeaux.

Produits exclusivement avec le lait de notre élevage de chèvres, nos fromages sont fabriqués au cœur de notre ferme, dans notre fromagerie artisanale en quantité limitée. Notre viande de porc provient de nos propres cochons, grandissant dans l'exploitation et étant transformés par nos soins uniquement. Grâce à nos recettes du terroir, nous confec-tionnons une gamme réduite et réfléchie de produits fermiers que nous voulons irréprocha-bles en goût(s) et en qualité.

(1) A 2h30 au sud de PARIS - vers les châteaux de la Loire de CHEVERNY, VALENCAY.





LA FERME













LES CULTURES





LA FAMILLE





LA CHEVRERIE & LA PORCHERIE













Une stratégie « raisonnée » de production et de commercialisation

La production s'organise dans le respect d'une agriculture durable et la conservation des méthodes traditionnelles de fabrication. Tous les foins de prairie, de luzerne et de trèfles ainsi qu'une partie des céréales qui sont utilisés pour alimenter les troupeaux, sont cultivés au sein de la ferme, pour maîtriser la qualité de la nourriture des animaux et limiter au maximum l'apport extérieur toujours liés au cours fluctuant du marché.

Produits exclusivement avec le lait de l'élevage de chèvres, les fromages sont fabriqués au cœur de la ferme, dans la fromagerie artisanale aux méthodes traditionnelles et en quantité limitée. La viande de porc provient de l'élevage de l'exploitation et est transformée directement sur place dans le laboratoire de boucherie-charcuterie construit à cet effet. Grâce aux recettes du terroir employées, une gamme réduite et réfléchie de produits fermiers est offerte à la clientèle, avec des objectifs cadrés en goût(s) et en qualité.

L'exploitation de polyculture, d'élevages caprin et porcin (45 hectares, 240 chèvres, 130 porcs/an), avec transformations fromagère et bouchère (200 000 litres de lait transformés sur 2 A.O.P. ⁽¹⁾) commercialise plus de 90% de ses produits haut de gamme en vente directe, grâce à la présence des étales sur 6 marchés hebdomadaires de la capitale.

(1) Appellations d'Origines Protégées : « Selles-sur-Cher » et « Valençay »

Nos produits « fermiers » du Berry

Pour les fromages et spécialités fromagères, une définition du terme « fermier » est donnée par le décret du 27 avril 2007 ⁽¹⁾. Il s'agit d'un produit « fabriqué selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci ».

Des définitions « contractuelles » existent par ailleurs. Ainsi, le code des usages de la charcuterie ⁽²⁾ précise que le terme « fermier » s'applique à des produits fabriqués à la ferme, avec des viandes d'animaux élevés à la ferme.

Répondant à cette logique et ce cadre légal, nous pouvons donc prétendre à la commercialisation sous l'étiquette de « produits fermiers » de l'ensemble de notre production, aussi bien en viandes, charcuteries que fromages.

(1) Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères ;

(2) Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes - Edition 2011 ;



L'« Appellation d'Origine »

L'Appellation d'Origine permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique. C'est une garantie d'origine et de typicité.

C'est l'assurance qu'un produit a été fabriqué selon un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrit dans un cahier des charges précis.

Pour être reconnu « Appellation d'Origine Protégée », un produit laitier doit :

- > Provenir d'une aire de production délimitée,
- > Répondre à des conditions de production précises,
- > Posséder une notoriété dûment établie,
- > Faire l'objet d'une procédure d'agrément de reconnaissance en A.O.C. par l'I.N.A.O. ⁽¹⁾ et puis, en A.O.P. par l'Union Européenne.

A ce jour, La Ferme de la Prairie S.C.E.A. propose à la vente 6 variétés de fromages, dont deux sous le label « Appellation d'Origine Protégée » : le « Valençay » et le « Selles-sur-Cher ».

(1) Institut National des Appellations d'Origine, dépendant du Ministère de l'Agriculture ;



LA FROMAGERIE









LE LABORATOIRE DES VIANDES





Bulgarka
1.50

POC. Sela. "Prilaz"
300g 3.50
1.50

1.50

SELS
300g 3.50
1.50

POC. Sela. "Prilaz"
300g 3.50
1.50

POC. Sela. "Prilaz"
300g 3.50
1.50



LES MARCHES PARISIENS







Une exploitation en plein développement

En s'appuyant sur une logique de vente en quantité limitée et qualitative, la « Ferme de la Prairie - S.C.E.A. » annonce une progression de plus de 150% de ses ventes en 6 ans et un référencement haut de gamme de ses produits à l'étranger.

Aujourd'hui, notre stratégie de développement se base sur un renforcement des pôles d'activités présents sur notre site principal d'exploitation (polyculture, atelier caprin et transformation fromagère, atelier porcin avec transformation des viandes) ainsi que sur le pôle commercialisation.

Cela s'opère dans le respect d'une agriculture raisonnable et la conservation des méthodes traditionnelles de fabrication des produits avec comme cadre, les valeurs éthiques, familiales et qualitatives auxquelles nous sommes attachées.

Notre offre d'association
www.lafermedelaprairie.fr

Notre ferme est une entreprise pleine d'avenir...

Aujourd'hui, nous souhaitons élargir notre équipe dirigeante pour continuer et asseoir notre développement. Nous recherchons un(e) « ASSOCIÉ(E) » pour développer le pôle « ELEVAGE », avec les ateliers caprin et porcin.

...Nous avons un troupeau pour vous.

Vos compétences sont celles d'un paysan, éleveur dans l'âme et d'un chef d'entreprise, gestionnaire et intuitif. Vous avez compris l'intérêt de gérer en commun une exploitation.

Les atouts essentiels du candidat resteront son bon sens, une expérience professionnelle significative et une grande autonomie. L'installation devra être obligatoirement précédée d'une période de stage de parrainage⁽¹⁾.

Retrouvez toutes les informations sur www.lafermedelaprairie.fr

(1) La candidature d'un couple peut être envisagée.

Notre ferme est une entreprise pleine d'avenir.

Nous avons un troupeau pour vous.



Vos compétences sont celles d'un paysan, éleveur dans l'âme et d'un chef d'entreprise, gestionnaire et intuitif. Vous avez compris l'intérêt de gérer en commun une exploitation.

Nous recherchons un(e)

« **ASSOCIÉ(E)** »

pour développer le **pôle de l'atelier caprin**.

Implantée entre **BERRY, TOURAINE et SOLOGNE**, notre exploitation de polyculture et d'élevages caprin et porcin (45 ha, 240 chèvres, 130 porcs/an), avec transformation fromagère et bouchère (200 000 l de lait transformés, 2 AOP) commercialise **90% de ses produits en circuits courts, par la vente directe sur les marchés parisiens**.

Aujourd'hui, notre stratégie de développement se base sur un renforcement de **nos pôles d'activités** et s'opère dans le cadre d'une agriculture « raisonnable », en respectant *les méthodes traditionnelles d'alimentation de nos troupeaux et de fabrication des produits*. **Les valeurs éthiques et qualitatives** auxquelles nous sommes attachées, ainsi que notre clientèle, restent nos priorités.

Les atouts essentiels du candidat resteront son bon sens, une expérience professionnelle significative et une grande autonomie.

Pour plus d'informations, retrouvez-nous sur

www.lafermedelaprairie.fr



Création, imposition & crédits photographiques : Jean CORMON - 2c2o© 2012 - jean@cormon.fr
I.P.N.S. - Ne pas jeter sur la Terre ! Tous droits réservés © LA FERME DE LA PRAIRIE S.C.E.A. - 2011

La Ferme de la Prairie - S.C.E.A.

Polyculture, élevage caprin et porcin, transformation fromagère et bouchère, vente directe de produits fermiers



CHABRIS (F - 36 210) - Tél. : +33 (0)2.54.40.15.50

A.O.P. "Valençay" & "Selles-sur-Cher"



www.lafermedelaprairie.fr

Notre revue de presse
www.lafermedelaprairie.fr



Jean-Louis Roger, 51 ans, fromager

Sur le Marché Saint-Charles, en face de la boulangerie, un fromager d'une exigence rare propose des fromages AOP*. En effet, Jean-Louis Roger fabrique entièrement ses fromages, de la traite des chèvres à l'affinage. Il dispose pour cela d'une ferme de 40 hectares située dans l'Indre et d'un troupeau de 200 chèvres. Pour ce paysan, le plus dur n'aura pas été de reprendre l'exploitation de ses parents mais de renouer avec le savoir-faire de ses grands parents : *"J'ai dû réapprendre des techniques anciennes des fromagers pour retrouver une autonomie dans la chaîne alimentaire"*.

Aujourd'hui, ce "paysan" de 51 ans utilise les deux tiers de son lait pour la production de fromages et revend le reste à une coopérative laitière. Son exploitation est "biologiquement pure". *"Le compost nous sert à faire pousser les céréales et le luzerne qui nourrissent notre troupeau"* explique cet artisan, qui récolte les saveurs d'un cercle naturel vertueux.

Pour le plus grand bonheur des clients des marchés Saint-Charles et Grenelle qui plébiscitent l'authenticité de son traditionnel fromage blanc, la croûte fleurie de son Valençay ou la pâte blanche de son Selles sur Cher. Un fromage d'exception à consommer sans modération !



© Cithéa

marché quinze

- AGRICULTEUR PARAPLÉGIQUE

“Pas de pitié, svp”

Jean-Louis Roger est agriculteur en fauteuil roulant, à Chabris, dans l'Indre. Depuis 18 ans, il bosse sur l'exploitation sans céder au désespoir. Physiquement et moralement, il tient la rampe. Mais n'allez pas trop le plaindre, il n'aime pas ça.

82 le clash ! Jean-Louis Roger, à 22 ans, est victime d'un grave accident de la route. Après plusieurs jours passés dans le coma, le pronostic est sombre. Résultat : il s'en tire avec deux jambes définitivement inertes. « Le choix, pour moi, a été de me battre pour vivre ou de rester à végétar en m'apitoyant sur mon sort ? » confesse-t-il érébré. La tête gamberge, les questions se bousculent, les repères s'écroulent... bref après ce KO, Jean-Louis tente de reconstruire sa vie.

Idée fixe

1998. A 40 ans, Jean-Louis est maintenant installé avec son frère Bernard en Gauc sur 125 ha de SAU et 200 chèvres. Ils viennent de recruter un salarié. Dernier investissement : un séchoir à balles rondes. Bref, les projets ne manquent pas. Le coup dur a été digéré et aujourd'hui, le moral est plutôt au beau fixe. La phase de convalescence a duré un an : rééducation et réapprentissage des gestes essentiels. L'entourage médical a longtemps douté qu'il puisse reprendre sa place de paysan. Mais c'était pour lui une idée fixe ! « Les soignants craignaient que je souffre d'un optimisme pathologique qui consiste à tout positif pour oublier le réel », détaille l'ex-comateux. On suppose même un éventuel handicap dans sa tête ! « On m'a proposé un tas de petits boulots, j'ai dû leur forcer la main et montrer que ce n'était pas une utopie », se remémore-t-il. Jean-Louis n'est pas du genre à pleurnicher sur son triste sort :

« c'est mauvais de trop mater les handicapés », prévient-il. Entre-temps, sa famille et son amie encaissent le coup et l'aident à passer les mauvais moments. Un voisin à l'âme charitable ne perd pas le nord et propose ses services pour reprendre une partie du terrain à son frère resté seul sur l'exploitation. Ce défi stimule Jean-Louis.

Les obstacles pour bosser dans une ferme sont énormes, mais pas infranchissables. Progressivement, Jean-Louis équipe l'exploitation caprine de manière à permettre le passage du fauteuil roulant partout et à adapter chaque poste de travail : distribution automatique des concentrés et du fourrage dans la chèvrerie, aménagement de la salle de traite, plate-forme pour monter sur le tracteur, changement des commandes du télescopique (accélérateur et frein au volant)...

« Paradoxalement, toutes les astuces mises en place pour me faciliter la vie facilitent également la vie des valides. En examinant méticuleusement chaque poste de travail, on s'aperçoit que des marges de progrès ergonomiques sont possibles », constate-t-il. Pour rester compétitif, l'invalidé est obligé de mettre les bouchées doubles et d'en faire pour la valeur d'un et demi. Pour les valides, tant de combativité et de courage pour dépasser ses limites, posent question, forcent le respect ou agacent... « C'est comme lorsque les femmes accèdent à force de volonté à des hauts niveaux de responsabilité tout en assumant les charges familiales », compare Jean-Louis. Il effectue certains boulots, moins pénibles



Jean-Louis Roger agriculteur et handicapé à Chabris (Indre). La vie paysanne est accessible au fauteuil roulant, même si...

physiquement, comme la traite et la comptabilité. « même si ça ne me botte pas de passer deux jours dans les paperasses. » Des tâches qui ont autant de valeur pour l'exploitation que celles « visibles », comme le labour.

Une autre philosophie...

Jean-Louis s'estime peu handicapé par rapport à d'autres formes de handicaps ou de maladies. Comparer sa situation avec celle des autres qui lui semble plus grave permet de relativiser ! Jean-Louis garde l'enthousiasme et la joie de vivre. Il descend toujours la rivière en canoë, attelle son cheval, fait la fête et aime rire avec ses amis. Il éprouve un regret par-

mi d'autres : celui de ne plus pouvoir danser la valse. Il a, depuis, fondé une famille avec femme et enfants, refusant de vivre dans un monde à part où seraient cloisonnés valides et invalides. Deux enfants de 8 et 10 ans lui donnent l'envie de croire au lendemain. Il refuse toujours toute forme de commiseration à son égard et peste, dans le même temps, contre le manque d'accessibilité des lieux publics en revendiquant le droit à toute personne de se déplacer et de vivre librement.

« Si l'accident survenait dans ma vie maintenant à 40 ans, je réagirais sans doute avec moins d'insouciance et de pêche qu'à 24 ans, encore que... »

Vincent DEMAZEL



Nos supports de communication
www.lafermedelaprairie.fr



BIENVENUE À LA FERME DE LA PRAIRIE |

Vous êtes ici : [Page d'accueil](#)

La Ferme de la Prairie, S.C.E.A.
 277 av. de la Prairie
 37120 Valençay

La Ferme de la Prairie, S.C.E.A.
 Suivez-nous aussi sur
 Twitter@
 @FermePrairie |
 #lafermedelaprairieSCEA
 A - La Ferme de la Prairie S.C.E.A.

La Ferme de la Prairie S.C.E.A. (@FermePrairie) sur Twitter
 @FermePrairie
 Toutes les infos de La Ferme de la Prairie S.C.E.A.

Vous et 80 autres personnes aimez La Ferme de la Prairie, S.C.E.A.

Entre **BERRY, TOURAINE et SOLOGNE**, notre petite exploitation familiale est implantée au beau milieu des champs et au cœur du terrain-accueil elle est attachée.

Elle produit à une échelle humaine et mesure plusieurs variétés de fromages de chèvre, et différentes viandes issues de nos troupeaux.

[En savoir +]



À LA FERME ET SUR NOS MARCHÉS |



Nous proposons à la vente plusieurs produits fermiers fabriqués à l'aide de méthodes traditionnelles. Si vous voulez venir nos jours de lazare, assister nos chèvres qui nous donneront ce lait délicieux, ou encore saliver devant nos tables de fromages frais...



Nous vous attendons à la ferme, du lundi au samedi, de 10h30 à 12h30 et sur nos marchés parisiens, trois jours par semaine.

[En savoir +]

QUELQUES IMAGES CHOISIES...

Découvrez quelques clichés de notre ferme, des moments choisis de notre quotidien.



Si vous voulez approcher nos chèvres ou encore vous promener aux abords de notre rivière, n'hésitez pas ! Nous nous ferons un plaisir de vous recevoir : à bientôt ! [En savoir +]

À VOIR & À LIRE...



"The ultimate cheese guy, Jean-Louis ROGER" : retrouvez le reportage du magazine "PARIS-UPDATE" (en langue anglaise), accessible ici dans son intégralité. [En savoir +]

NOTRE OFFRE D'ASSOCIATION

Notre ferme est une entreprise pleine d'avenir.
 Nous avons un troupeau pour vous.

Vos compétences sont celles d'un paysan, d'un chef d'entreprise, gestionnaire et innovateur. Vous avez compris l'intérêt de gérer en commun une exploitation.

Nous recherchons un(e) « ASSOCIÉ(E) » pour développer le pôle "ELEVAGE", avec les ateliers caprin et porcin.

[En savoir +]



NOS PRODUITS ET NOS MÉTHODES

Notre production s'organise dans le respect d'une agriculture durable et la conservation des méthodes traditionnelles de fabrication. Nous cultivons et récoltons nos foins et céréales, qui sont utilisés pour alimenter notre troupeau.



Produits exclusivement avec le lait de notre élevage de chèvres, nos fromages sont fabriqués au cœur de notre ferme, dans notre fraagerie artisanale en quantité limitée.

Nous proposons aussi des produits confectionnés grâce à la viande de notre petit élevage artisanal de porc. Cette charcuterie de viande de porc, ainsi que la viande de chèvre et de chevreau est proposée en vente directe sur nos marchés parisiens.

[En savoir +]



Entre **BERRY, TOURAINE** et **SOLOGNE**, notre exploitation familiale produit et vous propose plus de 6 variétés de fromages de chèvre, ainsi que diverses viandes et charcuteries de porcs, chèvres et chevreaux.

Notre production s'organise dans le respect d'une agriculture durable et la conservation des méthodes traditionnelles de fabrication. **Nous cultivons et récoltons nos foins et céréales**, qui sont utilisés pour alimenter nos troupeaux.

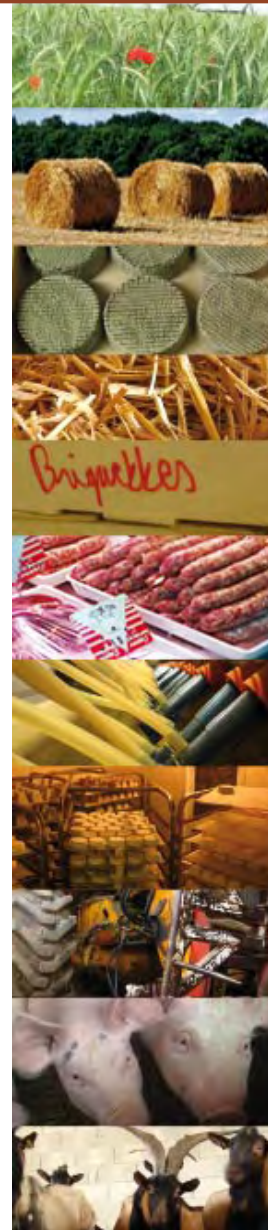
DES PRODUITS FERMIERS SIMPLES, DES METHODES TRADITIONNELLES...

" Chaque jour, nous cherchons à faire les meilleurs produits sans déroger un seul instant à notre impératif de qualité, à notre savoir-faire et surtout à notre vision des choses... "

Béatrice GAILLARD, Jean-Louis ROGER & Yoann ROGER
Exploitants associés

Produits exclusivement avec le lait de nos chèvres, nos fromages sont fabriqués sur notre exploitation. Nos viandes et nos charcuteries sont issues de **nos élevages** et sont cuisinées traditionnellement au cœur de notre ferme.

Nous vous attendons sur nos marchés parisiens, chaque semaine (vendredi, samedi et dimanche).



Création, imposition & crédits photographiques : Jean CORMON - 2c2o inc. LTD © 2013 - jean@cormon.fr
I.P.N.S. - Ne pas jeter sur la Terre ! Tous droits réservés © LA FERME DE LA PRAIRIE S.C.E.A. - Novembre 2013

La Ferme de la Prairie - S.C.E.A.

Polyculture, élevage caprin & porcin, transformation fromagère & bouchère
Vente directe de produits fermiers

CHABRIS (F - 36 210) - Tél. : +33 (0)2.54.40.15.50

A.O.P. "Valençay" & "Selles-sur-Cher"



FR
36.034.015
CE

www.lafermedelaprairie.fr contact@lafermedelaprairie.fr



VENTE DIRECTE A LA FERME

Si vous voulez sentir nos foins de luzerne, approcher les chèvres qui nous donnent ce lait équilibré, ou encore saliver devant nos tables de fromages frais...

>> Du lundi au samedi, de 10h00 à 12h30 <<

Marché "St-CHARLES" **

Paris, 15^{ème} Arr. - Métros JAVEL - ANDRE CITROËN
>> TOUS LES VENDREDIS DE 8h00 à 13h00 <<

Marché "ANVERS" **

Paris, 9^{ème} Arr. - Métro ANVERS
>> TOUS LES VENDREDIS DE 14h30 à 20h00 <<

Marché "AURIOL" *

Paris, 13^{ème} Arr. - Métro CHEVALERET
>> TOUS LES SAMEDIS DE 8h00 à 13h30 <<

Marché "CHARONNE" **

Paris, 11^{ème} Arr. - Métro ALEXANDRE DUMAS
>> TOUS LES SAMEDIS DE 8h00 à 13h30 <<

Marché "JOURDAN" **

Paris, 14^{ème} Arr. - Métro PORTE D'ORLÉANS
>> TOUS LES SAMEDIS DE 8h00 à 13h30 <<

Marché "GRENELLE" *

Paris, 15^{ème} Arr. - Métro LAMOTTE-PIQUET-GRENELLE
>> TOUS LES DIMANCHES DE 8h00 à 14h00 <<



* VENTE DE FROMAGES

Secs, crémeux, moelleux ou frais, venez choisir votre fromage...

** VENTE DE VIANDES, CHARCUTERIES & FROMAGES

Venez découvrir nos viandes et nos charcuteries traditionnelles de porcs, chèvres et chevreaux, fabriquées par nos soins et issues des élevages de notre exploitation familiale.

La Ferme de la Prairie - S.C.E.A.

Polyculture, élevage caprin & porc, transformation fromagère & bouchère
Vente directe de produits fermiers

CHABRIS (F - 36 210) - Tél. : +33 (0)2.54.40.15.50

A.O.P. "Valençay" & "Selles-sur-Cher"



FR
36.034.015
CE



0 500km

Légendes

- Ville / Agglomération
- Axe autoroutier
- A10** Nom de l'axe autoroutier
- Cours d'eau
- LE CHER** Nom du cours d'eau
- Châteaux de la Loire

TOURS

ORLEANS

BOURGES

CHATEAUROUX



www.lafermedelaprairie.fr



0 50km

Crédits & contacts
www.lafermedelaprairie.fr

Tous droits de reproductions, même partiels, réservés :
La Ferme de la Prairie S.C.E.A. © 2013

Conception, design & réalisation :
Jean CORMON,
2c2o - CORMON CORPORATION Inc. LTD, 2c2o.fr © 2013

Editions :
2c2o - CORMON CORPORATION Inc. LTD © Mars 2013

Crédits photographiques :
Jean CORMON - 2c2o.fr © 2010, 2011, 2012, 2013
Frédéric FERTEIN © 2012



La Ferme de la Prairie S.C.E.A.

Polyculture, élevage caprin et porcin, transformation fromagère et bouchère,
vente directe de produits fermiers

La Jarrerrie, 36 210 CHABRIS (Indre, Région Centre - Province du BERRY - FRANCE)

SIRET : 452 599 624 00015 - APE : 0150Z

TVA Intra. : FR 624 525 99624

A.O.P. "Valençay" & "Selles-sur-Cher"

Tél. : +33 (0)2.54.40.15.50

Twitter® : @FermePrairie

Facebook® : www.facebook.com/lafermedelaprairie

Courriel : contact@lafermedelaprairie.fr



www.lafermedelaprairie.fr