

Accueil > Bretagne > Rennes > Saint-Brieuc-des-Iffs > 📡

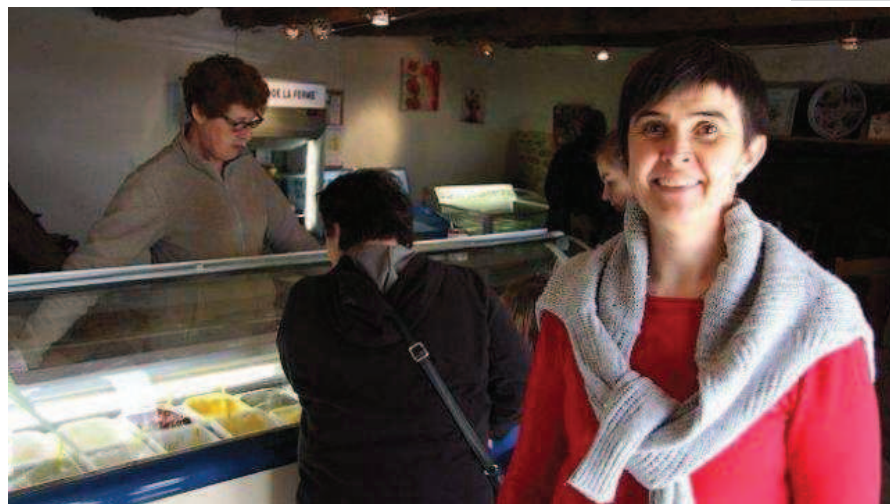
Recevez gratuitement notre newsletter
Chaque jour l'essentiel de l'actualité est dans votre boîte mail

Je m'inscris !

La ferme s'est lancée dans les glaces et sorbets

Saint-Brieuc-des-Iffs - 19 Avril

écouter



PUBLICITÉ

Saint-Brieuc-des-Iffs

- 29/04 Une cérémonie pour les déportés au monument Nobilet
- 21/04 Une ambiance festive au marché de la Ferme des glaces
- 16/04 Samedi, la Ferme des glaces fête le printemps
- 10/04 Un week-end de jeux en réseau
- 16/01 Voeux du maire : émotion, bilan et projets pour 2015

+

Facebook

Twitter

Google+



Achetez votre journal numérique

Brigitte SAVERAT-GUILLARD.

Comment diversifier son activité agricole sans se lancer dans le gîte ou la ferme pédagogique ? Et pourquoi pas en fabriquant des glaces et autres sorbets...

Tout a commencé en 2009. « Nous cherchions à diversifier nos activités en privilégiant l'accueil, mais ni les gîtes ni les fermes pédagogiques ne répondaient à notre attente », explique Marie-Christine Rébillard.

La lecture d'une petite annonce, dans la presse agricole, va bouleverser l'existence de la famille. Il s'agissait de développer un concept importé de Hollande, les Glaces de la ferme. Ou comment fabriquer de délicieuses crèmes glacées, et toute une gamme de sorbets aromatisés aux fruits et... aux légumes !

« **Mon mari est allé visiter une exploitation, qui s'était lancée dans l'aventure, et nous avait ramené des échantillons. Le soir, on s'est régalez avec nos trois enfants** », dit en souriant Marie-Christine Rébillard. Qui a abandonné son activité professionnelle pour épauler son époux, dans cette nouvelle production. « **Nous avons un quota de 270 000 litres de lait, et 15 000 litres pour la vente directe. Nous en utilisons entre 12 000 et 13 000 pour les glaces.** »

Tomate-basilic

Le couple a monté son laboratoire de fabrication. Une pièce de l'exploitation accueille une boutique, ouverte chaque samedi. Le reste de la production est écoulé dans les épiceries fines et petites surfaces, au magasin fermier Douz'arômes de Betton, et agrmente la carte de quelques restaurateurs.

Les recettes - 52 parfums - et savoir-faire sont fournis par les Glaces de la ferme : « **On essaye d'ajuster la production à la saisonnalité.** » Avec une exception pour les parfums fraise et framboise, « **on nous en demande toute l'année** ».

Et s'il ne fallait en garder que deux ? « **Caramel au beurre salé et vanille de Madagascar, sans hésiter !** »

Samedi, la famille Rébillard - entourée de dix-sept producteurs locaux - a profité de l'animation Bienvenue au marché à la ferme, pour faire découvrir son activité.

Services Ouest-France

- Abonnés, bénéficiez de vos privilèges
- Abonnés, gérez votre abonnement
- Achetez le journal numérique du jour (0,95€)
- Abonnez-vous à partir de 1€/mois

- Boutique
- Jeux
- Annonces
- Obsèques / Dans nos cœurs

+

Les plus lus

Les plus commentés

Naufrage. Mort d'une fillette française en plein Atlantique - Faits divers

Squat à Rennes. Les occupants de la maison de Maryvonne s'expliquent - Rennes

Consommation. Attention aux saucisses mal coupées - Consommation

Crash de l'A400M. Le geste héroïque de passants salué en Espagne - Faits divers

Insolite. Un Rennais prétend être Dupont de Ligonnières et bloque un TGV - France

Les grandes marques à petits prix !

Canapé d'angle convertible
Profitez-en

Maxi cuisinière 80x50cm coloris
Profitez-en

Maillot De Bain 2 Pièces
Profitez-en

XO © 2012 Neotag, Inc