

## Le couple battave exploite une ferme bio à Bazougers : du gouda "made in Mayenne"

Depuis seize ans, la famille de Kam est installée à Placé, une ferme de la commune de Bazougers. Il y produisent un gouda bio typique de leurs Pays-Bas natals.



Formés en Hollande, dans une coopérative de l'école bio-dynamique, Willem et Marieke de Kam ont atterri en Mayenne car le terrain y est plus abordable. « On avait la volonté d'avoir notre propre exploitation mais impossible d'acheter des terres aux Pays-Bas. On a donc fait le voyage en France pour pouvoir monter notre projet », explique Marieke. Arrivés en 1995, le couple a fait évoluer l'exploitation progressivement, passant au bio en 2000, et se lançant dans le fromage en 2005. De la même manière, ils ont fait évoluer leur cheptel sur plusieurs années par des croisements afin de retrouver des frisonnes, vaches robustes dont le lait est de meilleure qualité. « On ne fait pas de bon fromage sans bon lait, assure Willem de Kam, nous apportons donc autant d'importance à la nourriture des vaches qu'à la fabrication des fromages ». Entièrement nourries avec du foin et des céréales produites sur l'exploitation, leurs 50 vaches se portent à merveille. « On a installé un système de séchage en grange qui permet d'avoir du foin de qualité optimale. La qualité du foin influe sur celle du lait et aussi sur la santé des vaches », insiste-t-il.

Petit à petit, la vente de fromage s'est développée. Le couple emploie aujourd'hui deux salariés et une apprentie pour la fabrication de leur gouda bio "made in Mayenne" baptisée "Le Petit Marie". « C'est un fromage doux et facile à cuisiner, on le décline sur une dizaine de variétés, allant du nature aux quatre épices en passant par celui aux orties qui cartonne », indique Marieke de Kam. Le couple fait bien attention au prix de leur production, ils tiennent à ce que cela ne soit pas un produit de luxe, mais la somme demandée prend en compte toute leur démarche. « Notre but n'est pas de gagner beaucoup d'argent, mais de mener à bien nos projets. Nous avons l'exploitation laitière donc, mais aussi un camping à la ferme, une production de miel, nous accueillons des scolaires, des touristes et des événements culturels. En ce moment nous agrandissons notre système de séchage des foins et notre cave à fromage ». Voilà de quoi occuper les années à venir pour les de Kam à qui tout semble sourire en Mayenne.

Adrien Fournier

Pratique : magasin ouvert toute l'année le mardi de 16h30-18h30 et samedi de 9h00-12h00.  
Contacts 0243023021 ou [dekamping@hotmail.fr](mailto:dekamping@hotmail.fr).