

L'HISTOIRE DE LA FERME DU RAMIER

Une histoire de famille
depuis plus de 70 ans



1951



LES DÉBUTS

La famille Maraval s'installe à Montauban. L'exploitation est alors essentiellement tournée vers la production laitière.



ANNÉES
1970



DÉVELOPPEMENT DE L'ÉLEVAGE

Jean-Marie Maraval et son épouse Marie-France développent le troupeau laitier et livrent le lait aux écoles, à l'hôpital, aux commerces et à l'armée. La vente directe fait déjà partie de leur philosophie.



1988



UNE DÉCISION QUI CHANGE TOUT

Face à la crise laitière et à l'instauration des quotas, la famille choisit de transformer son propre lait plutôt que de réduire sa production. C'est la naissance de la Tome du Ramier, devenue depuis une véritable spécialité locale.



1995



LA RELÈVE FAMILIALE

Hélène Depierre rejoint officiellement l'exploitation. Le troupeau continue de grandir et la fromagerie se développe.



2002



MODERNISATION

Installation d'un robot de traite, une innovation importante pour améliorer le bien-être animal et les conditions de travail.



2006



NOUVELLE GÉNÉRATION

Édith Lapeyre rejoint sa sœur. Une nouvelle cave d'affinage et une nouvelle fromagerie sont construites pour accompagner la croissance de la production.



2012



DÉVELOPPEMENT DE L'ACCUEIL

Inauguration d'une boutique dans une ancienne étable du XVIII^e siècle, rénovée. L'accueil du public devient un axe majeur de l'exploitation.



2017



LA FERME DU RAMIER

Les deux sœurs prennent officiellement les commandes. L'exploitation change de nom : « La Tome du Ramier » devient « La Ferme du Ramier » pour mieux représenter l'ensemble de ses activités (élevage, fabrication, accueil touristique, vente directe).



AUJOURD'HUI

La ferme est dirigée par **Hélène Depierre et Édith Lapeyre**, deux sœurs ingénieures en agriculture, représentant la 4^e génération de la famille Maraval.



110 à 120
vaches laitières



Fromages fermiers
au lait cru de leurs
propres vaches



Près de
22 000
visiteurs par an



Visites, dégustations,
animations, petit train,
espace avec animaux



UNE PHILOSOPHIE FAMILIALE



Transformer le lait
directement sur l'exploitation
pour préserver la valeur
ajoutée.



Privilégier la vente directe
et le lien avec les
consommateurs.



Ouvrir la ferme au public
pour faire découvrir le métier
d'éleveur et de fromager.



Transmettre un savoir-faire
familial de génération
en génération.

*Tradition, innovation
et passion depuis
plus de 70 ans !*

♥ Merci à toutes celles et ceux qui nous font confiance depuis toutes ces années.
Votre soutien est notre plus belle récompense.



LA FERME
DU RAMIER