

Rencontre avec Sylvain Bazin, producteur fromager au marché de la place Jaboulay.

**Installé dans les Monts du Lyonnais avec sa famille, Sylvain Bazin a repris l'exploitation familiale et perpétue le travail de ses parents débuté en 1989. Leur stand est présent au marché du vendredi de la place Jaboulay depuis 2019. Ils proposent 70 à 80 références de yaourts et de fromages, 100 % produits par leurs soins !**



### **Pouvez-vous vous présenter et nous parler de votre exploitation ?**

**Sylvain Bazin** : Je suis agriculteur, éleveur et fromager, et je travaille avec mes parents et mon frère, nous sommes tous les quatre associés. Initialement, mes parents avaient une production essentiellement laitière et un peu de fromage, mais avec l'arrivée de mon frère en 2017 et moi en 2020, nous nous sommes beaucoup diversifiés. Nous avons développé tout l'aspect vente directe. Aujourd'hui, 80 % de notre chiffre d'affaire provient de la vente directe, notamment de fromage. C'est notre volonté de produire notre propre lait, de le transformer et de le vendre, maîtriser l'ensemble de la chaîne, de la production jusqu'au consommateur.

### **Pourquoi avoir voulu vous lancer dans ce métier ?**

**Sylvain Bazin** : C'était un peu inné, comme pour mon frère ! On ne s'est même pas posé la question, on a toujours été dedans. Mes parents étaient jeunes donc nous avons pu nous associer à eux et avoir du temps pour développer l'exploitation ensemble. Nous sommes très fiers de cela et c'est pour cette raison que nous avons lancé depuis l'an dernier des Portes Ouvertes à la ferme. Beaucoup de Saint-Genois sont venus, nous avons préparé un repas, une visite et j'ai montré la fabrication de la tomme. Nous faisons cela tous les deux ans, donc rendez-vous l'année prochaine !

### **Avez-vous un produit de saison à conseiller ?**

**Sylvain Bazin** : Nos yaourts sont vraiment notre best-seller, avec plein de parfums différents, tous nos clients les adorent et nous en achetent chaque semaine. Côté fromage, en ce moment nous avons la tomme fruitée de chèvre. Nous n'en avons plus dernièrement car il faut le temps de la production puis 2 à 3 mois d'affinage, donc là, ça y est, c'est le retour. Elle plaît car elle a un goût assez doux, elle est moelleuse et vraiment très agréable. Le fromage, de manière générale, laisse vraiment place à la créativité de chacun et les goûts sont vraiment très différents entre un chèvre très frais et léger ou un autre très sec avec un goût plus prononcé, presque piquant. Chacun peut y trouver son bonheur et c'est

ce qui fait leur richesse. Et comme nous sommes producteurs, nous connaissons nos produits par cœur donc je peux conseiller au mieux !

Image



Image



Image



[Ajouter aux favoris](#)

Publié le 10/06/2025