

COMMUNIQUE DE PRESSE

Châlons-en-Champagne, le 04/09/2023

Six entreprises agricoles et viticoles récompensées à la cérémonie des « Prix régionaux de la Dynamique Agricole et Viticole dont deux lauréats nationaux !

La Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne a récompensé hier six dirigeants d'exploitations agricoles et viticoles du Grand Est, clients ou non clients de la banque, pour leurs initiatives, leur créativité, leur savoir-faire, leur capacité d'adaptation et leur engagement, lors de la soirée de remise des « Prix régionaux de la Dynamique Agricole et Viticole 2022 » qui s'est déroulée à la Foire de Châlons.

Dominique GARNIER, Directeur Général, **Marc THIRION**, Directeur d'Exploitation Entreprises et Marchés Spécialisés et **Patrice CONRAUD**, Directeur des Centres d'affaires Agri-Viti de la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne ont eu le plaisir de mettre à l'honneur ces six agriculteurs et viticulteurs dont deux récompensés nationalement !

Catégories	Prix régionaux de la Dynamique Agricole et Viticole	
<i>Performance entrepreneuriale</i>	SAS METHANISATION DES 2 VALLEES	Scherwiller (67)
<i>Performance technique</i>	GAEC DES GRANDS MONTS	Longuyon (54)
Viticulture	SCEV DU TREMBLE	Polisot (10)
Création d'entreprise	GAEC STEINER	Orbey (68)
Valorisation et Innovation	GAEC DES BRIMBELLES	Mignéville (54)
Coup de cœur 	CHAMPAGNE R.POUILLON & FILS	Mareuil-sur-Ay (51)

Un prix de référence pour l'agriculture

Ces « Prix régionaux de la Dynamique Agricole et Viticole » de la BPALC font référence dans le monde agricole et viticole depuis 31 ans. La banque renouvelle son engagement auprès des agriculteurs et viticulteurs de son territoire et valorise ainsi les acteurs de ces secteurs indispensables à l'économie française.

Ces prix distinguent des exploitants agricoles et viticoles, performants et innovants, à travers cinq catégories : création d'entreprise, performance technique, valorisation et innovation, viticulture et enfin performance entrepreneuriale. Cette dernière catégorie a été créée l'an dernier afin d'encourager le dynamisme entrepreneurial.

A noter que quatre dossiers lauréats régionaux (sauf lauréats « Viticulture » et Coup de cœur) ont participé au concours national et que 2 dossiers ont été récompensés à Paris en avril dernier par un Trophée national !



Six lauréats récompensés dont un prix Coup de cœur du jury

Après délibération, six exploitations agricoles et viticoles parmi les 21 dossiers ont été élues par un jury composé de 17 membres, représentants de la profession agricole (organisations professionnelles agricoles, ministère de l'Agriculture, ...) et de la BPALC.

La catégorie « Performance entrepreneuriale » récompense les entreprises, collectives ou individuelles, ayant fait preuve d'une croissance forte à la fois économique, commerciale, sociale, environnementale, avec un impact significatif pour leur territoire.

SAS METHANISATION DES 2 VALLEES (Haut-Rhin)

Yannick UTARD

4 rue des Vosges – 67750 Scherwiller

Tél. 06 79 27 54 93 – sarl.utard@gmail.com

Premier site de méthanisation ayant été labellisé bio dans le Grand Est

Issu du milieu agricole, cette passion ne l'a jamais quittée. Yannick UTARD a fait des études agricoles puis s'est associé à son oncle Bertrand Utard dans l'exploitation céréalière et ont créé une entreprise de travaux agricoles. D'abord minoritaire avec son oncle dans le « méthaniseur des 2 Vallées » à Scherwiller, il rachète seul, dans un 2nd temps, de nouvelles parts sociales et devient actionnaire majoritaire. Il crée alors la SAS METHANISATION DES 2 VALLEES (SAS M2V) en 2021. Depuis la mise en service du méthaniseur en 2018, Yannick s'occupait déjà de l'approvisionnement des matières entrantes solides et liquides pour la centrale, de son fonctionnement et de la maintenance.

Aujourd'hui, il valorise deux fois les déchets qu'il met dans le méthaniseur. Une première partie du gaz extrait est réinjectée dans le réseau GRDF et alimente 10% des villes avoisinantes : Chatenois, Scherwiller et Sélestat.

Le reste est transformé en fertilisant appelé le « digestat » pour amender les sols en matière organique. Les déchets sans matière animale et 100% végétal (fumier, lisier, cultures intermédiaires à vocation énergétique, paille de maïs...) proviennent principalement des 8 exploitations agricoles et des 3 centres équestres de proximité avec lesquels existe un partenariat. Il a d'ailleurs été le premier site labellisé bio dans le Grand Est pour son digestat. Yannick a fait ce choix par conviction et la forte demande des agriculteurs en bio.

La SAS M2V a un salarié sur site et Yannick suit aussi le méthaniseur à distance grâce à une application sur son téléphone avec des alertes en cas de problème ou de baisse de rentabilité. « *Un méthaniseur, c'est la vie. Ce sont des bactéries qui travaillent, c'est donc compliqué à gérer* » explique Yannick qui apprécie les échanges constructifs avec ses clients et partenaires pour toujours s'améliorer et développer ses compétences.

Dans l'avenir, Yannick souhaiterait déléguer davantage et s'appuyer sur ses partenaires pour se consacrer à de nouvelles idées de projets dont il ne manque pas !

La catégorie « Performance technique » valorise les exploitants agricoles et viticoles qui performant techniquement et économiquement dans leur domaine d'activité, tout en tenant compte des problématiques sociales et environnementales.

GAEC DES GRANDS MONTS (Meurthe-et-Moselle)

Robert et Nicolas DIEUDONNE

3 route de Saint-Laurent – NOERS – 54260 Longuyon

Tél. 06 78 90 15 08 - dieudonnerobert@gmail.com

Exploitation polycultures et élevage laitier

Agés à peine de 23 et 25 ans en 2013, Robert DIEUDONNE et son frère Nicolas ont repris l'exploitation familiale de leur arrière grand-père au départ en retraite de leur père et de leur oncle. Ils se sont associés à Frédéric LEFORT pour poursuivre le travail accompli et le développement de l'exploitation, tant par des diversifications complémentaires que par l'optimisation et la rationalisation de leur système laitier afin d'en améliorer les performances techniques et économiques. En effet la technicité a toujours été un moteur sur cette exploitation et le virus a bien été transmis à la nouvelle génération !

Ils produisent 1,9 millions de litres produits par 170 vaches et exploitent environ 100 ha de cultures de vente et 50 ha de cultures fourragères dans une cohérence de polyculture élevage (fourrage valorisé par les animaux et les effluents d'élevage valorisés par les cultures de vente).

Leur vision de l'élevage passe par la performance technique pour valoriser au mieux l'existant et trouver le bon équilibre technico-économique. Leur première préoccupation est le bien-être des animaux. Leurs vaches sont ventilées et arrosées en été. Comme elles produisent le lait allongées, il était primordial qu'elles aient un bon confort de couchage et un confort pour se déplacer. Il leur faut également beaucoup de soins et un très bon suivi de la reproduction. Un nutritionniste intervient également et à chaque période de leur vie, chaque vache mange exactement ce qui lui convient.

« Des animaux qui vont bien, c'est beaucoup moins d'interventions donc moins de manipulations de nos vaches et une économie de temps pour faciliter la production de lait. » précise Robert dont le courage de mener leur projet d'installation dans les périodes de fortes turbulences laitières, a donné raison à cette belle complémentarité des 3 associés et une grande force dans la prise de décision comme dans leur équilibre familial.

La catégorie « Viticulture » distingue les viticulteurs qui apportent une réelle valeur ajoutée à leur produit grâce à une innovation technique ou un savoir-faire particulier et améliore ainsi les conditions de production, la performance et la qualité des produits.

SCEV DU TREMBLE (Aube)

Rolland PIOLLOT – Dominique MOREAU

13 rue de Tonnerre - 10110 Poliset

Tél. 03 25 38 57 45 – rollandpiollot@wanadoo.fr

www.piollot.com

Production de champagne

Le père de Rolland PIOLLOT était passionné de la vigne et de son environnement et particulièrement respectueux des sols. Il consacra sa vie entière à la sélection des meilleurs plants de ces parcelles dont Rolland profite aujourd'hui. Ce dernier a repris l'exploitation en 1986 et décide immédiatement de champagner la totalité de l'exploitation, c'est le début de la commercialisation du champagne Piollot père et fils. Le domaine est alors de 8ha50.

Dans les années 2000, sa compagne Dominique MOREAU, passionnée par l'homéopathie et par les bienfaits des plantes reprend une exploitation de 1ha30, puis achète des terres à planter de 1ha20. Elle souhaite rendre

hommage à son arrière grand-mère agricultrice, qui travaillait ses terres avec un cheval et décide de nommer son domaine Champagne Marie Courtin.

En 2009, le domaine de 11 ha passe en agriculture biologique, pour être certifiée en totalité en 2014, puis en biodynamie. Pour eux, la biodynamie est un mode de vie plutôt qu'une méthode de travail. « C'est le respect du vivant, le respect du végétal et l'amour du travail qui passent avant tout », précise Rolland en poursuivant sur le rôle que chaque préparation doit jouer à un moment bien précis pour apporter une information plutôt que des éléments fertilisants. Un exemple : la préparation « 500 » qui consiste à mettre de la bouse de vache dans des cornes enfouies dans le sol pendant tout l'hiver. Sorties au printemps, une forme de terreau s'est formée puis celui-ci dynamisé dans l'eau, est épandu sur les parcelles.

Leur fille Jeanne arrive en 2019 sur l'exploitation et s'occupe d'une partie de l'administratif avec Dominique et avec son compagnon, du personnel aux vignes et des saisonniers. Dominique, quant à elle, gère aussi toute la vinification. Rolland partage son savoir-faire et prépare sa transmission. Pour lui, l'esprit de famille est la base mais le travail de la vigne étant difficile, il est important d'avoir une équipe soudée où règne un esprit de convivialité. Il est serein pour l'avenir car il voit la même envie autour de lui qu'il a pu avoir à ses débuts.

L'intégralité de la production est commercialisée : 70% à l'export (40 pays différents) et 30% en France à des professionnels (cavistes, restaurateurs...) pour un total de 75 000 bouteilles.

La catégorie « Création d'entreprise » valorise la démarche et le dynamisme des exploitants dans leurs parcours d'installation, leurs rôles dans la communauté, les performances économiques et techniques.

GAEC Steiner (Haut-Rhin) - LAUREAT NATIONAL

Nicolas et Margot STEINER

394 La Beue – 68370 Orbey

Tél. 06 70 47 59 29 – ni.steiner@wanadoo.fr

Exploitation laitière - Production et transformation en produits laitiers.

Installé à Orbey (68) depuis 1990, Nicolas Steiner a repris l'exploitation de sa grand-mère à 700 mètres d'altitude dans les montagnes vosgiennes. En 2015, sa fille Margot était apprentie fromagère dans une ferme voisine de l'exploitation de ses parents. Elle y reste jusqu'à fin 2018 puis l'aventure commence avec le GAEC STEINER dès janvier 2019. Ayant passé son enfance à parcourir l'élevage de vaches paternel, c'est logiquement qu'elle s'est installée avec lui. Passionnés par la nature, le père et la fille sont parfaitement complémentaires.

Nicolas s'occupe des 90 ha de prairies naturelles et de leurs 45 vaches qui produisent 320 000 litres de lait en laiterie bio. Ils ont créé un atelier directement à la ferme et Margot transforme 30 000 litres en yaourts et crèmes desserts qu'elle vend tous les vendredis et samedis sur les marchés. Ils ont aussi 250 poules élevées en plein air et 10 cochons par an, et proposent donc de la viande et des œufs à la vente.

En 2009, Nicolas a converti son exploitation en agriculture bio pour des convictions personnelles : le bien-être de ses animaux, la biodiversité de ses terres et la reprise prochaine de l'exploitation par Margot. Ils sont fiers de pouvoir vendre un produit fini issu totalement de leur exploitation qui satisfait une clientèle fidèle. Comme c'est écrit sur leurs yaourts « Bio et local, un vrai régal. »

Tous deux veulent pérenniser l'agriculture biologique, la transformation à la ferme comme les méthodes simplifiées mises en place et surtout la joie de faire ce métier tous les jours.

La catégorie « Valorisation et Innovation » distingue les agriculteurs disposant d'une véritable innovation (technique, sociale, commerciale, qualité) permettant de développer leur exploitation.

GAEC des Brimbelles (Meurthe et Moselle) - LAUREAT NATIONAL

Fabienne et Francis CLAUDEPIERRE

Lieu-dit « La Borde » - 54540 Mignéville

Tél. 06 19 84 15 19 – claudepierre_mat@hotmail.com

Production laitière et production d'énergie

Fabienne et Francis Claudepierre ont débuté comme ouvriers agricoles avant de reprendre une exploitation laitière de 35 vaches et de 40 hectares à Mignéville en 1987. Après un agrandissement au fil des années, le couple a eu envie de changer de pratiques. En 2000, ils décident de s'orienter vers une agriculture plus autonome et plus respectueuse de l'environnement. Le passage en bio et la méthanisation vont ouvrir la voie du développement de leurs activités.

Francis a été l'un des pionniers du développement de ce mode de production énergétique en France. Après des études et quelques batailles juridiques plus tard, en 2003 un méthaniseur voit le jour dont la puissance initiale de 21 kW atteint aujourd'hui 450 kW. Ils vendent aujourd'hui 3,2 millions de kW qui correspondent à la consommation de 800 foyers. A Mignéville, une douzaine de maisons et le groupe scolaire sont même chauffés gratuitement grâce à la construction d'un réseau de chauffage central.

Leur fils Mathieu Claudepierre, ingénieur en agro-alimentaire, s'installe en 2016, en GAEC avec sa mère, pour devenir « chef d'entreprise ». Le troupeau s'est agrandi (120 vaches laitières bio) et la production laitière est passée de 400 000 à 700 000 litres. Profitant de la manne énergétique disponible et de la qualité du lait produit de leurs 120 vaches laitières bio, Mathieu a créé une fromagerie. Il transforme en tommes vendues en « blanc » à un affineur et en munster fermier AOP qu'il commercialise directement.

« Pour faire du bon fromage, il faut du bon lait, les bons outils et les bonnes personnes sans oublier de bonnes connaissances et une bonne rigueur pour refaire tous les jours le même produit alors que le lait est différent tous les jours », Mathieu possède la recette du succès pour assurer les années à venir à la reprise de l'exploitation au départ à la retraite de Francis.

PRIX « COUP DE CŒUR » DU JURY REGIONAL

CHAMPAGNE R. POUILLON & FILS (Marne)

Fabrice POUILLON

17 rue d'Ay – 51160 Mareuil-sur-Ay

Tél. 06 79 66 86 49 – fabrice@champagne-pouillon.com

www.champagne-pouillon.com

Production de champagne

En 1995, Fabrice Pouillon, 3^{ème} génération, a repris l'entreprise familiale d'aujourd'hui 8 ha en agriculture biologique et dont il exploite les vignes sur 6 villages et plus d'une quarantaine de parcelles. Il travaille avec son épouse et 3 collaborateurs qui adhèrent à sa vision originale de la viticulture. Tout est fait sur place, que ce soit le

travail manuel et mécanique des vignes, la vendange, la vinification, la champagnisation et la commercialisation. Le maître mot est l'autonomie dans tous les domaines.

Pour Fabrice Pouillon : « *un grand vin s'élabore à la vigne, et je suis convaincu que les sols vivants permettent d'élaborer des vins vivants, qui expriment leur origine* ». Le travail des vignes se fait en bio, mais également sous forme de recherche d'autonomie pour la vigne, en amenant le moins de traitement extérieur. Il pratique également l'agriculture régénératrice avec l'utilisation de plantes qui vont enrichir le sol à l'intersaison. Ces plantes seront coupées et laissées au sol quand la saison démarrera pour protéger et enrichir le sol. Fabrice revendique dans ses champagnes, l'identité de la terre sur laquelle pousse son raisin.

Ses vins sont destinés à la gastronomie essentiellement sous allocation à des professionnels (cavistes, restaurants étoilés...) pour moitié en France et le reste à l'export (Italie, Etats-Unis, Angleterre, Japon...).

Plus jeune, Fabrice voulait devenir pilote d'avion. Contraint par ses parents de devenir vigneron, il a apporté ses envies et c'est devenu une véritable passion. Aujourd'hui, il aime expérimenter dans différents domaines : la viticulture, la vinification pour toujours « *repousser le curseur de la qualité* ». Il travaille dans l'authenticité, de la vigne à la bouteille !

Contact Presse :

Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne :

Isabelle GALAND - Responsable des Relations Presse et Relations Publiques
03 87 37 94 59 - isabelle.galand@bpalc.fr