

COMMUNIQUE DE PRESSE

Metz, le 16/04/2024

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

La BPALC a récompensé six dirigeants d'exploitations agricoles et viticoles du Grand Est dont deux se sont encore distingués au niveau national cette année. Depuis sa création, ce sont plus de 1500 structures qui ont été récompensées en région et plus de 200 au niveau national depuis plus de trente ans. Plus de 300 candidats en région et par an, concourent au sein de catégories récompensant les initiatives menées par les exploitants, pour leur créativité, leur savoir-faire, leur capacité d'adaptation et leur volonté.

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 lors de la soirée de remise des « Prix régionaux de la Dynamique Agricole et Viticole 2023 » de la BPALC s'est déroulée au siège de la banque à Metz.

Catégories	Prix régionaux de la Dynamique Agricole et Viticole 2023	
Valorisation et Innovation	SAS FERME MATHIEU	Knoeringue (68)
Performance technique	SCEA PFLIEGER	Spechbach (68)
Viticulture	EARL NATHALIE FALMET	Rouvres les Vignes (10)
Performance entrepreneuriale	GAEC DE LA DAME DE HAYE	Remoncourt (54)
Création d'entreprise	LA MATHILDE	Laloeuf (54)
Coup de cœur 	EARL OURY SCHREIBER	Marieulles (57)

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 32 ans. Ils valorisent ainsi les acteurs de ces secteurs indispensables à l'économie française d'aujourd'hui et plus encore de demain.

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.

Six lauréats récompensés dont un prix Coup de cœur du jury

Après délibération, six exploitations agricoles et viticoles parmi les 16 dossiers finalistes ont été élues par trois jurys régionaux composés au total de 26 membres, représentants de la profession agricole (organisations professionnelles agricoles, ministère de l'Agriculture, ...) et de la BPALC.



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

SAS Ferme Mathieu (Haut-Rhin)

Mathieu et Nathalie RUEHER

2 rue de l'Eglise - 68220 Knœringue

Tél. 06 36 68 61 72 - contact@fermemathieu.fr

Polyculture élevage

Mathieu RUEHER crée une EI en 1999 d'élevage de porcs puis en 2005 s'installe en GAEC avec sa mère et font de la polyculture élevage. Il complète avec un atelier de transformation et un magasin de vente directe en 2009 directement sur la ferme (première boucherie à 10 km). Aujourd'hui, avec son épouse Nathalie, ils exploitent 45 ha et produisent 80 % de leurs besoins en céréale (prairie, orge, blé, maïs), élèvent 110 limousines et 150 cochons (engraissement long de 8 mois).

Mathieu a fait cinq ans d'études car être boucher demande un vrai savoir-faire. Il est très investi dans sa ferme et a envie de transmettre à ses apprentis comme à ses 5 salariés. Il se définit comme éleveur, boucher, transformateur et vendeur. Leur force est de maîtriser de la naissance jusqu'à la vente de leurs bêtes. A l'étalage, ils proposent exclusivement à leurs clients particuliers, de la viande fraîche, de la charcuterie et des produits fumés selon une méthode traditionnelle à base de sciure de bois.

Mathieu explique « *la vente en directe permet de proposer une viande de qualité. Nous sommes fiers des produits vendus et d'avoir des retours positifs de nos clients* ».

La Ferme Mathieu fait partie du Réseau « Bienvenue à la ferme », charte de qualité pour le bien-être animal (porcs sur paillage), leur espace de vie, production sans OGM et 70 % des fourrages produits à la ferme.

Les 2 enfants (14 et 17 ans) de la ferme sont passionnés par l'élevage et se sont essayés à leur premier concours Agrimax en 2022 avec leur taureau « Tintin » qui a été premier de sa section et a remporté le prix d'honneur. On peut imaginer l'avenir tout tracer pour la Ferme Mathieu !

.....

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.

SCEA PFLIEGER (Haut-Rhin)

Joseph et Jérémy PFLIEGER

24 rue de l'Etang – 68720 Pechbach

Tél. 06 80 33 09 47 - jose.pflieger@wanadoo.fr

Polyculture et élevage de volailles BIO en plein air

Joseph PFLIEGER a repris l'exploitation familiale en 1989 qui produisait de la volaille en plein air et une partie de leur alimentation. L'exploitation avait déjà un atelier de poulet de chair mais Joseph a construit depuis un poulailler qui respecte les normes de biosécurité et a investi dans l'automatisation de l'ensemble des installations avec notamment 3 lignes d'alimentations automatisées. Le bâtiment a été élargi pour le bien être des volailles qui est au cœur de ses préoccupations.

Jérémy, comme beaucoup, est passionné depuis son enfance et son père a su lui transmettre l'amour du métier. C'était une évidence de s'installer sur cette exploitation. Bac agricole général et BTS en poche, après un an en tant que salarié, il s'associe avec son père en 2011. Jérémy et son père Joseph cultivent 90 ha de blé, maïs, soja, petits pois et des pommes de terre pour nourrir leur élevage de volailles de 2000 poules pondeuses et environ 17 000 poulets de chair à l'année. En 2011, l'exploitation a été convertie en agriculture biologique.

En 2020, ils ont investi dans un nouveau bâtiment et aujourd'hui, leurs installations leur permettent d'être autonomes dans tout le processus de transformation. Ils maîtrisent les coûts d'abattage car directement sur place et le coût de l'alimentation (autoconsommation des céréales). Ils produisent même leur propre énergie. Le produit en vente directe est ainsi 100% issu de l'exploitation.

Une grande majorité de leur production est vendue dans des points de vente collectifs (Champs de l'III, Saveurs et Couleurs, Fraicheur Paysanne) et sur les marchés de Mulhouse et de Riedisheim.

Joseph aime travailler avec la nature, être en contact avec le monde vivant et être libre d'exercer le métier qu'il voulait faire depuis son installation. Un de ses vœux serait que Jérémy puisse à son tour transmettre l'exploitation à ses futurs enfants !

.....

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.

EARL Nathalie FALMET (Aube)

1 rue Saint-Maurice – 10200 Rouvres les Vignes
Tél. 06 07 02 74 27 – nathalie.falmet@orange.fr
www.champagne-falmet.com

Vigneronne et ancienne œnologue

Nathalie FALMET a d'abord étudié les parfums à l'école de Versailles, puis a obtenu diplôme national d'œnologue. Elle a créé ensuite un laboratoire à Bar-sur-Aube pour suivre les vigneronnes de la Côte des Bar dans la fabrication de leurs cuvées et dès 2008, après avoir hérité des parcelles de ses parents, elle s'est lancée dans la création de ses propres cuvées.

Elle pratique simultanément le métier de vigneronne qui élabore le vin et d'œnologue qui l'analyse, le corrige et le bonifie. Elle exploite 3,5 ha comprenant du pinot noir, du pinot meunier et du chardonnay qu'elle vinifie dans différentes cuvées. Elle travaille en culture raisonnée sur son exploitation qui est certifiée HVE depuis 2021. Ses 30 000 bouteilles de vins annuelles sont distribuées à 30 % sur le marché de la restauration française, principalement sur les tables des plus grands chefs étoilés français (Hélène DARROZE ou Yannick ALLENO), et 70 % à l'export (de l'Asie en passant par l'Amérique du Nord).

« J'ai l'esprit de compétition depuis l'école maternelle » dit-elle. Poussée par ses parents qui lui demandaient d'être parmi les meilleurs, c'est ce qu'elle continue aujourd'hui avec ses cuvées ! Elle fait des vins inédits pour une clientèle œnophile et confidentielle où elle cherche à mettre en valeur l'année, le terroir, le cépage et différents modes de vinification. Ses vins sont comparables à une ligne de parfum. Elle a toujours un peu le même fil conducteur : si un client ressent la même émotion que Nathalie a voulu communiquer lors de la création de l'assemblage quelques années auparavant, c'est une cuvée réussie !

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.

GAEC DE LA DAME DE HAYE (Meurthe-et-Moselle) - LAUREAT NATIONAL

Steve JOUQUELET et Johann VEVERT

2 Grande Rue - 54370 Remoncourt

Tél. 06 01 42 58 09 - gaec.deladamedehaye@orange.fr

Polyculture élevage

Le GAEC de la Dame de Haye est cogéré par un collectif de cinq associés (Hugo Wetzel, Antonin Ebel, Johann Vevert, Steve Jouquelet et Pascal Ebel). Le GAEC aujourd'hui de 790 ha, a progressivement fusionné ou repris 6 exploitations, à chaque fois à la faveur d'une installation JA aidée.

Les activités de la ferme tournent autour de la production de lait de vache (1,8 millions de litres par an), de lait de chèvre, de viande bovine (avec 150 vaches allaitantes) et de céréales et oléagineux (blé, colza, orge et maïs). Le dernier atelier lait de chèvres (600 chèvres de race Alpine) a été mis en place en 2021 à l'occasion de l'entrée du dernier associé, Hugo WETZEL.

Chaque associé a sa propre spécialité mais ils se remplacent aisément sur l'un ou l'autre des ateliers de production. Ils s'aident mutuellement lors des pointes de travaux (moisson, ensilage, ...) mais les grandes décisions sont prises de manière collégiale. C'est ce qui constitue la force de ce collectif très soudé, contribuant à la performance de la ferme qui est passée en trois ans d'un chiffre d'affaires de 1,5 million à 3,5 millions d'euros.

Les 5 associés ont la même ambition : progresser, évoluer, innover. Ils sont tous liés par leur travail et pour une partie, par les liens familiaux. L'association de 5 ateliers permet d'avoir un dimanche sur cinq de service et un samedi soir sur deux. En plus des 5 associés, le GAEC emploie 2 salariés et 2 apprentis.

La structure s'est considérablement développée depuis plus de 20 ans, mais reste à taille humaine et familiale, avec une très bonne entente entre les associés. Avec la création de la chèvrerie, ils ont désormais 4 productions qui représentent un poids sensiblement équivalent dans le CA du GAEC et ce qui les rend également moins sensible aux aléas de conjoncture sur l'un ou l'autre des ateliers.

Au-delà de la performance entrepreneuriale réelle et remarquable, c'est aussi un modèle d'organisation qui fait de ce GAEC une entreprise résolument moderne, aussi bien préoccupée par la performance métier que par le bien-être humain et animal.

Le souhait des associés est de transmettre l'exploitation à leurs générations futures en permettant notamment de continuer l'exploitation sur le même modèle et avec le même état d'esprit.

.....
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.

LA MATHILDE (Meurthe-et-Moselle) - LAUREAT NATIONAL

Mathilde GRIFFATON

1 Rue Gallieni - 54115 Laloef

Tél. 06 22 57 14 51 - mathilde.griffaton@hotmail.fr

Elevage de chèvres et production de fromages

Mathilde GRIFFATON a réalisé son rêve d'enfant à force de travail, de formation, de réflexion et de prise de risque! En 2019, elle s'est installée hors cadre en chèvre laitière. Vrai défi réussi pour cette conseillère bancaire pendant 8 ans qui est partie de zéro car il fallait se former au le métier, créer le réseau de distribution, le bâtiment, la fromagerie, développer toute la filière amont et aval, sélectionner le troupeau de démarrage...

Seule chevrière dans le secteur, elle est aujourd'hui à la tête d'un troupeau de 32 chèvres à la traite, quelques jeunes pour remplacer les plus âgées et un bouc qui pâturent de mars à décembre sur 10 ha d'herbe en bordure de forêt. Chacune a un prénom, chacune a son caractère et leurs habitudes. Le respect de leur bien-être est primordial pour Mathilde pour avoir des animaux en pleine forme.

Elle fait du fromage qu'elle vend en direct principalement sur les marchés mais aussi à une clientèle de restaurateurs, de traiteurs, de crémiers qui savent parfaitement mettre son produit en valeur. Certifié bio depuis janvier 2023, ses clients sont confortés dans leur recherche d'un fromage « vrai », authentique en termes de goût et de texture mais aussi de l'image que véhicule sa production.

« Les chèvres sont un symbole de liberté et c'est ce qui me correspond le mieux. Ce sont des animaux qui sont hyper curieux, hyper câlins. On se ressemble beaucoup et c'est ce qui se ressent dans ma façon de travailler » confie Mathilde.

Innovatrice dans l'âme, elle souhaite montrer qu'on peut être une femme, réussir une création d'entreprise en étant seule et en partant de 0, avec une rémunération décente, tout en gardant une vie privée active et une féminité assumée !

.....

PRIX « COUP DE CŒUR » DU JURY REGIONAL

EARL OURY SCHREIBER (Moselle)

Angélica BENOIT

29, Rue des Côtes - Vezon - 57420 Marieulles

Tél. 06 61 33 19 69 - ouryvin@gmail.com

Productrice de vin de Moselle

Passionnée par le monde du vin depuis son enfance, Angelica BENOIT a concrétisé son installation en tant que cheffe d'exploitation, associée unique de l'Earl Oury Schreiber créée en 2017, au terme d'une formation scolaire et d'un parcours professionnel très cohérents lui ayant permis d'acquérir une solide expérience avant de "voler de ses propres ailes".

Au décès de son père en 2012, Angélica seconde sa mère en s'impliquant également dans la gestion du vignoble mosellan et s'inscrit dans les pas de son père, visionnaire dans la relance du vignoble mosellan. Aujourd'hui, elle gère avec son mari Cédric le domaine de 10 ha construit de zéro par ses parents en 1991. Ils ont pris soin de ses vignes et beaucoup travaillé pour avoir une vigne en excellente santé et avoir de bons vins. Leurs vins sont d'appellation d'origine contrôlée « Moselle », en agriculture biologique depuis 2008 et propose une gamme assez large de vins à leurs clients.

Angélica s'occupe de la gestion administrative, de la relation commerciale avec les clients. Cédric, vigneron depuis 14 ans, gère davantage toute la technique mais ils travaillent ensemble sur la vinification, le choix des assemblages et les choix stratégiques pour le futur du domaine.

Ils ont fait le choix de faire découvrir leurs vins sur place et de recevoir à la cave car pour eux, c'est le vigneron qui parle le mieux de son vin. 70 % des ventes sont faites en direct (cave ou salons des vins) et 30 % chez les cavistes et restaurateurs locaux. Ils sont convaincus que pour avoir de grands vins, il faut tout d'abord avoir des sols vivants,

des raisins de grande qualité et tout cela passe par une agriculture biologique. Les résultats ont été très vite au rendez-vous. La progression de la qualité des vins est saluée par de nombreuses revues spécialisées.

Depuis leur reprise du domaine, ils font des couverts végétaux dans les vignes à base de crucifères, légumineuses et céréales pour apporter de la matière organique dans les sols et limiter les intrants dans la vigne et aussi protéger les sols du soleil en été.

« *C'est plus qu'un métier de passionné, c'est un métier de vie car on travaille constamment avec du vivant, aux vignes comme à la cave.* » La remise en cause est perpétuelle avec obligation de ne pas se figer sur les apprentissages initiaux, de s'adapter aux modifications et amplifications climatiques pour toujours proposer des vins que les clients "s'arrachent".

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