

15 entreprises agricoles récompensées à la cérémonie des « Trophées de la DYNAMIQUE AGRICOLE 2016 »

■ **Dominique WEIN**, Directeur Général de la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne

a eu le plaisir de mettre à l'honneur des agriculteurs clients ou non de la Banque lors d'une soirée de remise des « Trophées de la Dynamique Agricole et 2016 ». La BPALC a distingué quatre entreprises agricoles et viticoles, lauréates dans chacune des régions Alsace, Lorraine et Champagne, qui ont été automatiquement sélectionnées pour le Prix National de la Dynamique Agricole 2016.

La BPALC a également décidé de mettre en lumière une entreprise agricole par région en lui remettant un Trophée Coup de Cœur.

Toutes ces entreprises se sont particulièrement distinguées dans l'exercice de leur activité dans les domaines de

- La création d'entreprise,
- L'initiative durable,
- L'innovation et savoir-faire technique,
- La viticulture,
- Initiatives collectives.

Les 42 dossiers de candidature régionaux ont été examinés par un jury indépendant composé de représentants d'organisations agricoles. Pour la sélection finale, les jurys se sont basés sur des critères tels que leur créativité, leur savoir-faire, leurs capacités d'adaptation et leur volonté de conduire leurs productions sous le signe de la durabilité.

Au titre de la BPALC, ce sont **quinze entreprises agricoles** (4 lauréats régionaux dans chaque catégorie et un lauréat coup de cœur par région) qui ont participé au concours national de la DYNAMIQUE AGRICOLE 2016. La cérémonie de remise de ces Trophées nationaux s'est déroulée le 18 janvier à Paris.

Ces trophées de la Dynamique Agricole sont plus qu'un révélateur de talents. Ils permettent de faire connaître et reconnaître une activité professionnelle dans toute son originalité, sa qualité et sa spécificité. Ils sont aussi un excellent vecteur de notoriété et d'entraide pour les professionnels de ce secteur.

Dominique WEIN, Directeur Général de la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne a félicité tous ces agriculteurs et viticulteurs qui témoignent du dynamisme de nos campagnes et nous rassurent sur leur capacités d'innovation dans nos régions qui ont quelques belles années devant elles avec encore beaucoup de surprises et d'initiatives remarquables. Il a notamment rappelé que la Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne, 2^{ème} partenaire financier, est présente depuis plus de 25 ans sur le marché de l'agriculture et compte plus de 8 300 clients agriculteurs et viticulteurs.

Pour tout renseignement complémentaire :
Isabelle GALAND • 03 87 37 94 59 • isabelle.galand@bpalc.fr
Responsable des Relations Publiques et Relations Presse
BANQUE POPULAIRE ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE

Alsace



Création d'entreprise agricole

Terre Activ' • Jean BECKER

24 route de Haguenau 67340 Ingwiller - 06 74 32 46 19

Légumes - Fruits



Innovation et Savoir-Faire Technique

SARL HEIM Fils • Maxime et Rémy HEIM

20 rue Croisée 67600 Hilsenheim - 06 07 69 90 74

Travaux Agricoles



Coup de cœur

Initiative Durable

EARL DOMAINE LALLEMAND • Jean-François LALLEMAND

70 rue de Rouffach 68250 Weshalten

- 06 12 47 46 78

Viticulteur



Viticulture

EARL Domaine RUHLMANN JC et Fils • André RUHLMANN

34 rue du Maréchal Foch 67650 Dambach-la-Ville

06 82 84 60 04

Viticulteur



Initiative Durable

Ferme du Vieux Poirier • Charles DURANT

12 rue des Hirondelles 67260 Schopperten - 06 52 26 25 56

Transformation Porcs

Lorraine



Création d'entreprise agricole

Thomas VAUTHIER

3 rue Dom Calmet 55190 Ménil-la-Horgne - 06 81 26 32 39

Fabrication tisanes



Innovation et Savoir-Faire Technique

Earl Ranch des Bisons • Robin CHALL

2 ferme du Grand Niedeck 57410 Petit-Réderching

06 72 79 50 16

Elevage bisons + festival bisons.



Coup de cœur

Innovation et Savoir-Faire Technique

EARL La Ferme de Pegase

Béatrice NAUT et Marion LOIZEAU

88 rue de Metz 57130 Rezonville 06 81 56 84 63 /

03 87 31 40 67

Ferme pédagogique + centre équestre



Initiative Durable

Gaec Bergerie de la Colline • Marc et Ludivyne BAUDREY

1 chemin de Clairefontaine 88160 Fresse-sur-Moselle -

06 23 12 38 91 Élevage de chèvres - fabrication fromage



Initiatives Collectives

L'Ayotte • NEUVEUX, MALASSE, CORDEL et HOTTIER

1 rue Auguste Schleiter 57300 Ay-sur-Moselle - 03 87 58 29 33

Magasin de producteurs géré par un collectif d'agriculteurs

Champagne



Création d'entreprise agricole

Guillaume BOUCHE

13 rue de Foiseul 10340 Les Riceys - 06 58 43 78 18

Pain - céréales



Innovation et Savoir-Faire Technique

Stéphane Van Kempen

18 rue du Marais 10290 Pouy-sur-Vannes - 06 72 89 93 83

Production graine d'oignons - Céréales



Coup de cœur

Innovation et Savoir-Faire Technique

Earl Alain Bazille

7 rue Jeanne d'Arc 51320 Dommartin-Lettée -

06 80 47 24 80

Semences fourragères - Céréales



Viticulture

SCEV Stéphane BRICE

22 rue du Général de Gaulle 10200 Bar-sur-Aube -

03 25 27 27 52

Viticulteur



Initiative Durable

Earl Lermite • Benoit et Amélie LERMITE

3 grande rue 10240 Verricourt - 07 81 14 24 86

Légumes - viandes - transformation

- Après avoir travaillé pendant 1 an comme salarié sur l'exploitation familiale, Thomas a repris la ferme céréalière de son voisin en 2007. Il développe une activité céréalière bio (tritical, tournesol, blé, orge) sur 114 ha pour 69% de son chiffre d'affaires. Il a déjà l'intention de transformer cette exploitation afin de préserver au mieux l'environnement, en incluant sa passion de plantations d'herbes aromatiques afin de se diversifier et instruire une culture atypique dans la région.
- Alors lorsqu'en 2010 il transforme ses 110 ha de culture céréalière en mode BIO, il se garde quelques ares pour la production de ses plantes aromatiques. Vient alors l'idée de vendre sa production. Thomas se rend vite compte que pour se démarquer des autres producteurs il faut vendre la tisane en sachet et pas en vrac. Le Label bio est obtenu en 2013.
- Actuellement, « Les P'tisânes » sont une gamme de 6 infusions BIO avec des noms qui donnent envie d'y goûter « Ortie Magique », « Rêve de Sauge », « Délice de Mélisse », ... mais aussi 3 mélanges avec des effets thérapeutiques bien ciblés « Gueule de bois », « No Stress », « Taille de Guêpe ». Il développe également la production d'herbes aromatiques pour viandes rouges ou blanches et poissons.
- A force d'énergie (il en débord), d'idées créatrices (il en a à revendre) et de perspicacité (il en a des valises complètes), Thomas réussit à implanter ses P'tisânes dans les marchés fermiers bio de la région. Au départ, il créait les tisanes pour leur goût et s'est rendu compte que les gens recherchaient avant tout le côté médicinal de ses boissons. Alors, il s'engage dans une formation de 3 ans pour devenir herbaliste (ancien herboriste) et se professionnalise encore plus dans ce domaine. Il agrandit également ses plantations et son laboratoire pour produire plus de volumes et de diversités. Ses prochaines infusions seront orientées vers les bienfaits apportés par les plantes sur notre santé.
- De la plantation à la cueillette, de la cueillette au séchage, du séchage aux mélanges, des mélanges au conditionnement, du conditionnement à la commercialisation, Thomas fait tout lui-même sans oublier la commercialisation et le marketing, même s'il sait s'entourer d'experts. En 8 ans d'installation, Thomas aura complètement bouleversé son système d'exploitation en passant d'une agriculture conventionnelle à une agriculture biologique, ce qui lui permet de concilier son métier et sa passion en y intégrant la plantation, la transformation et la commercialisation d'herbes aromatiques.

- 2007, les 2 cousins, mordus d'agriculture ont repris l'exploitation familiale du grand père située à Petit Réderching en Moselle, exploitation de polyculture et élevage en introduisant un élevage de Bisons. Depuis 2013, Robin CHALL exploite seul la structure. La SAU est de 102 Ha dont 2 ha sont en propriété.
- Il élève 26 vaches Charolaises/Limousines en système allaitant et un troupeau de 52 mères de Bisons (troupeau de 120 bisons au total). Il est passé à l'agriculture biologique en 2012.
- L'élevage de bisons a été mis en place en plusieurs étapes : d'abord, l'obtention du certificat de capacité pour animaux sauvages, puis la mise en place de clôtures adaptées et enfin l'achat d'animaux et de matériels.
- Dans un premier temps, l'élevage était destiné à la vente de produits transformés (steaks et saucisses). L'acclimatation des bisons a été la principale difficulté rencontrée. De nombreuses pertes d'animaux ont été enregistrées en 2014.
- Ensuite, il a été décidé de valoriser l'image de l'animal par des visites au parc suivi de repas pour faire découvrir les animaux et la création de 4 gîtes sous forme de chalets (réservation via booking.com et la centrale Clé Vacances). Face à l'engouement rencontré, un festival est organisé depuis 2010 (plus de 40 bénévoles : familles et amis). Ainsi, plus de 3.000 personnes se sont retrouvées sur l'exploitation lors de la dernière édition.
- Depuis juillet 2015, un magasin de vente directe à la ferme est ouvert. 90 % de la transformation est vendue en direct et 10 % aux restaurateurs.



- Amoureux des bêtes et de la nature, envie d'améliorer l'avenir de son prochain en pensant à demain, envie de faire d'une exploitation un moyen de redynamiser l'activité locale tout en préservant au maximum l'environnement et l'éco système, envie de partager directement leur savoir et la qualité par des circuits courts... telles sont leurs convictions des époux BAUDREY, couple de bergers à FRESSE sur MOSELLE dans le département des VOSGES.
- L'histoire du couple est récente puisqu'elle ne remonte qu'à 2013 date à laquelle Marc rejoint Ludivine installée en 2011. Environnement, éco système, projet de vie, qualité de la production sont les maîtres mots de ce couple.
- La surface exploitée est de 57 ha avec 250 brebis laitières. L'idée est de passer en autonomie fourragère pour ne plus acheter de foin bio.
- Ludivine se charge de la partie traite et transformation du lait bio pour la fabrication des fromages et yaourts commercialisés en vente directe à la ferme, aux marchés (Marché bio d'Épinal, Xonrupt-Longemer dont ils sont les organisateurs pendant l'été...), foires et AMAP des Choucas Gourmands (vente de paniers fromages / viande en caissette).
- Les produits sont classés A par la DSV. Les principaux fromages sont le pérail, le bisou et la brousse. Depuis 2013, ils fabriquent aussi les fromages enrobés et affinés.



- Tout a commencé en 2009 lors d'une conférence à la Chambre d'Agriculture suite à l'intervention d'un restaurateur faisant part de la difficulté de s'approvisionner en produits locaux. La commune d'Ay sur Moselle à la recherche d'initiatives locales pour développer sa zone d'activité. Elle est alors mise en relation avec un groupe de 6 exploitants qui souhaitent développer et diversifier leur vente directe.
- Après étude et réflexion en 2013, le groupe se resserre à 4 exploitants : la SCEA des Hauts de Fensch, l'Earl des Jardins de Vitry, l'Earl Vincent Neveu et le GAEC de l'Alliance. Le magasin « L'Ayotte » était né et en mai 2014, il ouvre ses portes avec 4 associés, 3 puis 6 salariés TP, un apprenti et 35 producteurs apporteurs. En 2015/2016, le magasin compte 51 producteurs référencés, tous partisan d'une agriculture raisonnée, soucieuse de l'environnement et de la santé des consommateurs. Leurs productions sont à 50 % de la boucherie et 15% de maraichage, 15% de produits laitiers, 15% d'épicerie et 5 % d'alcool. Le magasin distribue aujourd'hui plus de 1700 produits différents tous issus de producteurs de la région lorraine
- Cette initiative collective a permis également de faire travailler toute une filière locale allant des abattoirs aux transporteurs. De plus, le développement de la gamme de produits incite les producteurs à innover en créant de nouveaux produits qui permettent parfois de créer de nouveaux ateliers dans les exploitations. L'augmentation du volume des ventes a également permis à certaines exploitations d'augmenter la taille des ateliers existants. Ce magasin a permis de créer l'équivalent de 20 emplois à temps plein sur l'ensemble des distributeurs.
- Les associés ont également accordé une grande importance dans leur politique de recrutement à la création d'emploi. Tous les emplois créés sur la structure ont été accordés à des demandeurs d'emplois sans qu'il y ait eu de débauche à la concurrence.
- Ils sont membres du réseau « Terre d'envies » dont l'objectif est de fédérer, de promouvoir et de défendre le concept de point de vente collectif géré par des producteurs fermiers. et qui assure la communication externe et les formations internes.
- Les 4 associés Vincent NEVEUX, M. et Mme MALASSE, M. et Mme CORDEL et leurs associés et M. et Mme HOTTIER ont su dynamiser un réel réseau de distribution structuré en circuit court et permettre aux producteurs de valoriser au mieux leur production sans être dépendants des marchés nationaux et internationaux.
- Comme ils l'écrivent : « leur savoir-faire garantit la fraîcheur, la qualité, et le goût, comme au marché ! »

**Coup de cœur****Innovation et Savoir-Faire Technique****EARL La Ferme de Pegase**

Béatrice NAUT et Marion LOIZEAU

88 rue de Metz 57130 Rezonville 06 81 56 84 63 /

03 87 31 40 67

Ferme pédagogique + centre équestre

- En 1996, Béatrice NAUT s'installe sur la ferme familiale de type polycultures élevage avec la volonté de créer une activité d'accueil à la ferme. L'exploitation est située à REZONVILLE en Moselle à une 15 de km de Metz. Elle compte 74 ha dont 22 d'herbe et 52 de céréales. Elle obtient très rapidement les labels « bienvenue à la Ferme » et « Gîtes de France ».
- En 2001, Marion LOIZEAU fait son apprentissage sur l'exploitation. Elle met en place des ateliers pédagogiques. En 2006, les 2 femmes s'associent pour créer l'EARL de PEGASE.
- Les activités proposées dans la cadre de la ferme pédagogique sont des ateliers avec animaux (la maison des lapins...) et les productions de la ferme (le blé jusqu'à la fabrication du pain).
- Marion a développé toute l'activité équestre après l'obtention de son monitorat d'équitation. On compte à ce jour plus de 90 chevaux dont 50, essentiellement des poneys, sont en propriété. 40 chevaux sont en pension dont 31 dans des boxes et 9 en stabulation. Des cours sont dispensés aux adultes et aux enfants. L'activité équestre compte plus de 120 licenciés. La société dispose bien sûr de tous les bâtiments et aménagements indispensables (2 bâtiments avec boxes, manège couvert, carrière et stockage pour fourrage et paille).
- L'accueil de classes sur la ferme représente plus de 75 jours d'activité tandis que le camping regroupe sur l'été 225 vacanciers / semaine. Ces activités sont réalisées dans 2 corps de ferme bien aménagés : salle de restaurant, dortoirs, sanitaires...
- Tous les travaux des cultures sont réalisés par entreprise. Elles envisagent d'agrandir la carrière très prochainement.