

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 Nieddeck 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-Lettre -

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 LERMITTE

3 grande rue 10240 Verricourt - 07 81 14 24 86

Légumes - viandes - transformation



Création d'entreprise agricole

Guillaume BOUCHE

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

Pain - céréales

- En 2012, Guillaume BOUCHE a eu l'opportunité de s'installer en Jeune Agriculteur en reprenant la partie agricole de l'exploitation agri-viti de ses beaux-parents (environ 90 ha de terres agricoles). L'exploitation cultivait alors les cultures traditionnelles de la région naturelle du Barrois : le colza, le blé et l'orge d'hiver. Le travail du sol s'effectuait en simplifié sans labour avec un semis en combiné rotative-semoir.
- Né de parents fonctionnaires, il y avait peu de chances qu'il se dirige vers le métier d'agriculteur. Et pourtant, sa passion pour le métier d'agriculteur s'est développée depuis son plus jeune âge, il habitait en face d'une exploitation agricole en Haute-Marne dont l'exploitant lui a transmis sa passion. Après son Bac Pro Agricole en poche, il a travaillé dans diverses exploitations de l'Aube et de l'Yonne.
- Désireux de se diversifier, il a commencé la fabrication et la vente de son propre pain en 2014. L'année suivante, il a engagé la conversion de son exploitation pour la certification en agriculture biologique. C'est un emploi de saisonnier dans une exploitation bio qui a confirmé ses désirs d'agriculture durable.
- Aujourd'hui, il vend des céréales, des oléagineux et des protéagineux pour 37% de sa production, du raisin au kilo pour 40 % et les 23 % restant du pain artisanal et viennoiseries en circuit court
- Particulièrement dynamique, Guillaume BOUCHE est dans la recherche permanente de nouveaux projets à développer pour valoriser ses productions, en circuit court notamment.
- Ses projets actuels sont l'acquisition d'une presse à huile pour la vente directe d'huile de colza et tournesol et l'élevage de porcs gascons pour valoriser ses productions et les sous-produits (ex récupération des tourteaux...).



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

- Stéphane VAN KEMPEN s'installe en 1999 sur les 110 ha, repris de l'exploitation de messieurs PLANCON (60 ha) et VAN DER LINDEN (50 ha). Il a ensuite acheté 15 ha quelques années plus tard. Il est à la tête de plusieurs structures agricoles (EI, SCEA et EARL) pour une surface totale de 485 ha.
- Il cultive sans labour des céréales (colza, blé et orge, en rotation triennale) sur 110 ha (50 % de son chiffre d'affaires) sur un secteur géographique parfaitement adapté mais depuis très longtemps, Stéphane cherchait à diversifier les cultures afin de répartir les risques et tenter de trouver des cultures à forte valeur ajoutée. Ainsi, la culture d'oignons et d'échalotes porte-graine est implantée sur une 15aine d'hectares.
- Outre les difficultés techniques liées à la fragilité de ces plantes, Stéphane a dû faire face à d'autres contraintes. Seul producteur du quart nord-est de la France, il ne bénéficie donc peu d'assistance de la part de la société BEJO (filiale française d'un groupe Hollandais) située à Angers, qui lui achète toute sa production. D'autre part, il a fallu développer du matériel spécifique permettant de mécaniser la récolte, qui jusqu'à lors se faisait uniquement à la main et nécessitait l'emploi d'une centaine de saisonniers.
- Enfin, l'augmentation des surfaces d'oignons et échalotes a également nécessité la mise en place d'échange de parcelles avec des agriculteurs voisins afin de respecter la pureté variétale avec une distance minimum de 5 km entre 2 variétés différentes d'oignons ou échalotes. Il peut ainsi allonger les rotations et maîtriser le développement des maladies résistantes de manière naturelle. Cette culture représente 50 % de son chiffre d'affaires.
- Une soixantaine de ruches sont louées chaque année par Stéphane pour mettre au pied de ses parcelles d'oignons afin de favoriser la pollinisation. Cette méthode « 100% durable » permet d'éviter une pression phyto sanitaire trop importante, mais reste très coûteuse.
- Stéphane est également gérant de la SCEA de la TUILERIE depuis le départ en retraite de son père en 2008. L'exploitation de 280 ha emploie un salarié à temps plein. Le matériel est commun aux 2 structures.



Viticulture

SCEV Stéphane BRICE

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

03 25 27 27 52

Viticulture

REGION *Champagne*

- Ancien caviste dynamique d'une maison de champagne très réputée et passionné des « bulles », Stéphane Brice s'est d'abord installé en 1999 comme viticulteur à Bar sur Aube dans la région viticole de la Côte des Bars au sud de la Champagne Ardennes sous l'entité SCEV Brice Stéphane. Il exploite à ce jour 2,56 ha en Champagne et 10 ha 43 en Bourgogne.
- Pour la récolte de champagne, Stéphane BRICE livre dans un pressoir Baralbin qui lui assure la prestation de pressurage et vinification. Il récupère les bouteilles pour le dégorgement et l'étiquetage pour ensuite s'occuper de la commercialisation. Actuellement, la vente de bouteilles de Champagne varie de 5000 à 6000 bouteilles par an commercialisées en vente directe aux particuliers. Il a investi dans le vignoble champenois petit à petit en développant en annexe une activité de prestations de services en viticulture la Sarl Stéphane BRICE en 2000 qu'il a fusionné en 2014 avec la SCEA Cote Vallée de l'Ource.
- Stéphane Brice travaille en collaboration pour de grande maison de Champagne (MHCS) mais dans un souci de développement et de diversification, il a investi dans le vignoble voisin en apportant son savoir-faire champenois dans le but de commercialiser du Crémant de Bourgogne.
- En 2010, Stéphane Brice a fait l'acquisition d'un domaine viticole à Belan-Sur-Ource en Côte d'Or où il a poursuivi son développement en plantant 1 ha par an au fil des attributions. Ainsi, Stéphane Brice se concurrence volontairement pour s'adapter aux nouvelles tendances des consommateurs sur le marché des vins effervescents. Actuellement, il produit 45 000 bouteilles de Crémant par an et augmente tous les ans sa production. Il apporte ainsi le savoir-faire du champagne au profit du vignoble bourguignon.
- La bataille des bulles entre Crémant et Champagne est ouverte pour le plus grand bonheur des clients qui admettent volontiers qu'un bon crémant vaut mieux qu'un mauvais champagne !

REGION *Champagne*



Initiative Durable

Earl Lermite • Benoit et Amélie LERMITE

3 grande rue 10240 Verricourt - 07 81 14 24 86

Légumes - viandes - transformation

- Dans un petit village à 30 km de Troyes dans l'Aube, les grands-parents de Benoit LERMITE cultivaient 60 ha, ses parents ont exploité jusqu'à 103 ha. Enfin Benoit et Amélie LERMITE en 2002 se sont installés sur 120 ha. Ils lancent alors un projet de maraichage pour un passage en bio en 2006, puis développent l'élevage et passent en bio sur toute l'exploitation en 2007/2008. La ferme produit des céréales (Blé Orge Féverole Vesce Sarazin Pois) qui servent de nourriture aux animaux (bovins, des moutons, des poules pour les œufs et des porcs) et des légumes.
- En 2013, ils recrutent et passent de 3 à 9 personnes pour ouvrir leur propre magasin en 2014 au centre de Sainte-Savine et deviennent une référence locale dans le bio (végétal et animal). Les activités de leur exploitation se répartissent ainsi : légumes (39 %), viande de porcs et d'agneaux (60 %), œufs et autres produits locaux pour moins d'1 %. Ils ont aussi créé un laboratoire pour la découpe de viandes et créent des produits (saucissons, saucisses, pâtés ...) pour les vendre à la ferme et au marché de Troyes. Les céréales sont autoconsommées.
- D'une année à l'autre, ils alternent légumes et céréales, cela facilite le désherbage car les céréales ont un pouvoir «nettoyant» et cela permet de casser les cycles des maladies et des ravageurs pour les cultures sous abris, ils réalisent aussi cette rotation en remplaçant la céréale par une jachère ou une légumineuse. Ils alternent la première année, des tomates, la deuxième des courgettes ou concombres et enfin jachère la troisième.
- Ils ont été sollicités pour vendre, via des AMAP, d'en d'autres régions. Mais ils ont refusé car l'image de proximité est très importante pour eux (ils auraient moins de temps à consacrer aux consommateurs aubois et il y aurait un impact sur leur bilan carbone). Ils produisent et vendent en local !
- Ils ont aussi créé un nouveau réseau de distribution via un nouveau site www.benoit-amelie.fr qui permet de passer des commandes pour aller ensuite les chercher au magasin ou dans des points relais.



Coup de cœur

Innovation et Savoir-Faire Technique

Earl Alain Bazille

7 rue Jeanne d'Arc 51320 Dommartin-Lettre -

06 80 47 24 80

Semences fourragères - Céréales

- Alain BAZILLE a repris l'exploitation de ses parents en 1978 sous forme individuelle puis en Earl en 2000. L'exploitation familiale depuis 1923 suite à l'installation de son grand père sur 200 ha qui appartenaient à un brasseur : les Bières du Fort Carré pour y faire pâturer des moutons dans les savarts, d'où sa nostalgie de vouloir toujours faire de l'orge comme culture sur l'exploitation ! Ils faisaient pâturer des moutons, en filant eux-mêmes la laine et en produisant des bas, important leur savoir-faire de Lorraine. A la suite, les parents ont participé à la mise en place de cultures de sainfoin et de lotier, abandonnées dans les années 50 à 70 au profit des cultures betteraves, luzerne et orge.
- Alain Bazille exploite aujourd'hui 157 ha. Il a décidé de réorienter ses cultures avec la réforme à la première PAC et a souhaité retrouver des niches de production à haute valeurs ajoutées tout en restant sur des plantes historiques du terroir (adaptées au contexte pédoclimatiques). Ils cultivent des semences fourragères et légumineuses sur des espèces végétales de niche sur 45 ha : Minette (quelques producteurs en France), Lotier, Dactyle, Trèfle jaune (seul producteur en Europe), Sainfoin, Trèfle de Perse. Les cultures plus traditionnelles sont l'orge (22 ha), les betteraves (30 ha) et la luzerne (29 ha).
- Il produit et transforme également 10 ha des lentillons et farines de sarrasin et d'épeautre pour les vendre directement à la ferme. Son activité de prestations d'ETA représente 12% de son chiffre d'affaires.
- Le savoir-faire technique sur semences légumineuses et fourragères avait été perdu entre les générations mais Alain Bazille l'a aujourd'hui retrouvé avec un appui des anciens et des ouvrages de cultures du début du 20^{ème} siècle.
- Il est toujours à la recherche de productions singulières et exploite 4 ha en pôle de recherche, observation et essai sur cultures et process tout en respectant la flore et la faune par une utilisation très raisonnée des pesticides. Il veille à l'enrichissement organique naturel par les légumineuses et engrais verts et par le non labour.
- Alain Bazille cherche à faire du développement interne à son exploitation plutôt que de l'extensif. Ainsi afin de préparer ses 2 fils à la reprise de l'exploitation, un atelier de travaux paysagers a été mis en place depuis 5 ans.