

COMMUNIQUE DE PRESSE

Metz, le 16/01/2025

Six entreprises agricoles et viticoles récompensées à la cérémonie des « Prix régionaux de la Dynamique Agricole et Viticole »

La BPALC a récompensé six dirigeants d'exploitations agricoles et viticoles du Grand Est. Ces trophées de la Dynamique Agricole et Viticole sont plus qu'un révélateur de talents, ils récompensent l'excellence du monde agricole et viticole depuis 34 ans.

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 2024 » de la BPALC s'est déroulée au siège de la banque à Metz.

Catégories	LAUREATS 2024	
	Prix régionaux de la Dynamique Agricole et Viticole	
Valorisation et Innovation	SCEA ZFARM	Romain (51)
Performance technique	GAEC DU HAUT DE LA VIGNE	Mirecourt (88)
Viticulture	SAS Bernard HAAS	Kaysersberg Vignoble (68)
Performance entrepreneuriale	LES JARDINS LORRAINS	Cons-la-Grandville (54)
Création d'entreprise	EARL Domaine de MAUSSEMONT	Creue (55)
 Coup de cœur	EARL DE L'ETOILE	Vaudeville-le-Haut (55)

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. 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 17 dossiers finalistes ont été élues par trois jurys régionaux composés au total de 40 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.

SCEA ZFARM (Marne)

Pierre HARLAUT

1 route de Ventelay - 51140 Romain

Tél. 06 67 40 90 82 - sceazfarm@gmail.com

www.zfarm.fr

Pépinière hybride aquaponie et pleine terre

Rien de prédestinait Pierre HARLAUT à être agriculteur. Il est issu du milieu de l'informatique avec deux Masters dans le marketing et le management technologique. Mais cela « *ne remplissait pas son âme !* ». C'est dans une quête de sens et de valeur qu'il prit le grand virage pour le vivant et une « *vie rurale beaucoup simple auprès de ses arbres et sur ses parcelles* ».

En 2019, Pierre crée la SCEA ZFARM, une pépinière hybride avec une partie de la production en aquaponie et l'autre en pleine terre. En 2013, il est un de pionniers français dans ce domaine. Il a développé la pépinière en aquaponie sur les mêmes principes mais sur du sable et ainsi bénéficie des mêmes avantages mais sur le monde de la pépinière. Cette ferme est d'ailleurs la seule pépinière en aquaponie au monde.

Le principe est simple. Les trois protagonistes sont des poissons, des plantes et des bactéries. Les poissons sont nourris. Ils font des déjections qui sont transformées par les bactéries en nutriments. Les plantes se nourrissent de ces nutriments et redonnent de l'eau propre aux poissons. On est en circuit fermé et cette technique économise 90 à 95 % d'eau par rapport à l'agriculture classique dans le métier de la pépinière qui est très gourmand en eau.

Avec ses trois employés, Pierre exploite 12 ha en bio labellisé. Son objectif annuel est de produire 100 000 plans destinés aux agriculteurs pour faire des implantations intra-parcellaires et aussi pour planter des champêtres dans le but de stocker du carbone et développer la biodiversité ordinaire. A noter que son taux de reprise garanti est de 95 % de reprise sur ses chantiers !

Avec la passion du métier, la diversité saisonnière de ses activités, les différentes productions et itinéraires techniques pour faire des plans de qualité, Pierre ne regrette en rien le virage pris. La ferme est même labellisée Végétal Local. Les plans vendus sont locaux issus de graines locales et adaptées au climat de ses clients. Il envisage même de se développer dans un volet d'agrotourisme pour transmettre ses valeurs, ses connaissances et accueillir du public sur la ferme.

.....

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

GAEC DU HAUT DE LA VIGNE (Vosges)

Famille JACQUOT, parents et enfants

Ferme du Haut de la Vigne - 88500 Mirecourt

Tél. 06 45 63 38 95 - nicolasjacquot88@hotmail.fr

Polyculture Elevage et méthanisation

En 2006, Bernard JACQUOT a transformé son EI en GAEC du Haut de la Vigne avec l'arrivée en tant qu'associés de sa femme Martine et de leur fils aîné Nicolas. Leur autre fils Benoît arrivera en 2011 et sa sœur Aurore deux ans plus tard.

L'exploitation de 702 ha produit aujourd'hui 1 250 000 litres de lait (43 % de leur CA), cultive environ 300ha de céréales et de la viande (80 vaches allaitantes). Ils ont quasi doublé le parcellaire et ont eu une gestion raisonnée de leurs investissements (bâtiments construits par les associés, achat de matériels d'occasion...).

Ils exploitent également une unité de méthanisation depuis 2016, vendent les déchets, le seigle et la silphie et réalisent ainsi des économies substantielles sur le poste engrais avec l'épandage du digestat. Des panneaux photovoltaïques ont également été installés afin de mieux maîtriser les dépenses d'électricité. Ils produisent même de l'eau chaude pour l'hôpital situé en face de l'exploitation.

Leur stratégie est de faire le plus eux-mêmes et de profiter des compétences de chacun avec des missions bien précises. Benoit a en charge la partie mécanique et l'atelier céréales. Nicolas s'occupe de la partie administrative et financière, des achats, de l'insémination, des soins aux petits animaux et des 2 robots de traite acquis en 2006 et 2008. Aurore a en charge l'alimentation et le bien-être des animaux. Les parents, quant à eux, sont amenés à travailler sur l'ensemble des postes et ateliers. Mais chacun travaille aussi au bon fonctionnement de la méthanisation. Un salarié complète leur équipe familiale.

Le GAEC du Haut de la Vigne a optimisé son organisation et son outil de production pour enregistrer de très belles performances économiques ces dernières années et se hisse aujourd'hui à un niveau proche de l'excellence. La volonté sans faille des associés est un atout majeur pour la pérennisation de l'entreprise et le passage de relais quand les parents prendront leurs retraites !

.....

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.

DOMAINE BERNARD HAAS & FILS (Haut-Rhin)

Marc HAAS

6 Rue du Général Rieder - 68240 Kayersberg Vignoble

Tél. 06 22 45 45 72 - contact@vins-haas.com

www.vins-haas.com

Viticulture : une affaire de famille !

Le Domaine Haas qui exploite 14 ha et produit 100 000 bouteilles AOC par an, est une affaire de famille et de passionnés depuis sept générations. Marc HAAS a repris le domaine en 1998 et conduit le Domaine avec ses deux enfants, Elsa et Kevin. En effet, après sa formation vigne et vin au lycée agricole de Rouffach, son fils Dylan (25 ans) l'a rejoint en 2017, tout comme sa fille Elsa (28 ans) en 2020, son master vins & spiritueux à l'INSEEC de Bordeaux en poche. Aujourd'hui, 6 membres de la famille perpétuent la tradition tout en développant le domaine avec une vision plus actuelle.

Leur objectif est de continuer à dynamiser l'entreprise familiale et de gagner davantage en visibilité en France comme à l'international. 85 % du CA est réalisé en vente directe, 7 % en CHR et 8 % à l'export (Danemark, Italie, Portugal et Angleterre). Ils vinifient les sept cépages alsaciens, du plus secs ou plus moelleux travaillés dans le respect du terroir. Leurs vins sont très fruités, riches, structurés et gourmands.

Leur atout principal : une très belle cohésion familiale. Chacun a son caractère mais ils sont très soudés et complémentaires et se sont parfaitement répartis les missions tout en restant polyvalents. Dylan, son père et son oncle encadrent l'ensemble de la partie viticole : le travail de la vigne, la cave, la vinification et la production jusqu'à l'étiquetage et la préparation des commandes. Elsa, sa mère et sa tante développent la partie commerciale : vente directe, export, œnotourisme, marketing et communication.

En 2020, ils ont transformé une maison en nouveau point de vente au centre historique de Kayzersberg qui rencontre un vif succès. Ils ont également fait une extension en 2023 et y ont installé le nouveau domaine au cœur du vignoble de Kayzersberg, ce qui leur permet d'avoir l'ensemble de leur cuverie et de leurs machines réunis sur le même site. L'avenir sera toujours marqué par la recherche d'innovations tout en gardant ce côté authentique d'un domaine familial.

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.

LES JARDINS LORRAINS - SCEA DE LA VALLEE (Meurthe-et-Moselle)

Rémi, Quentin et Antonin JACQUE

1 rue du général de Gaulle - 54870 Cons-la-Grandville

Tél. 06 10 48 51 51- jardins-lorrains@orange.fr

Céréales et Maraîchage

Rémi JACQUE, diplômé dans la production végétale a tout d'abord exercé le métier d'informaticien puis en 1997, en parallèle, a rejoint la ferme familiale en polyculture élevage. Il a cherché à se diversifier dans la production de pommes de terre en 2001 ayant un terroir de qualité propice à cette culture ainsi qu'une capacité d'irrigation avec la proximité de la Chiers. En 2002, Rémi crée les Jardins Lorrains, une société de conditionnement de pommes de terre qui les lave, les trie et les met en filet pour les expédier vers les magasins, essentiellement la grande distribution livrée en centrale d'achat ou directement dans les magasins. Ils conditionnent aujourd'hui 7 000 tonnes de pommes de terre par an, l'équivalent de 160 ha dont 60 ha sont produits par eux avec 7 salariés dont ces deux enfants qui ont rejoint l'entreprise.

En 2018, son fils Quentin s'occupe de la partie installation technique, maintenance et développement de la chaîne de conditionnement des pommes de terre. Il a notamment mis en place un trieur optique qui supprime la pénibilité de cette tâche manuelle, comme pour le remplissage des box grâce à des robots. Ils ont opté pour une laveuse à recyclage d'eau, ce qui leur fait économiser 50 % d'eau par mois. Dans le même esprit, tous les écarts de tri pommes de terre sont recyclés et destinés à l'alimentation animale. Antonin, le 2^{ème} fils est en charge principalement de la partie transport depuis 2023 et aussi des produits bruts à réception de champ, même pendant les périodes creuses avec l'activité parallèle de transport de céréales. Il s'occupe également de la partie administrative des Jardins. Sur un camion ou sur un tracteur, c'est la diversité de son activité qu'il apprécie.

En 2018, les Jardins Lorrains ont ouvert leur propre magasin de producteurs sur Lexy géré par Sabine, la sœur de Rémi et commercialise les produits de 20 exploitations agricoles des environs. Elle avait au préalable développer un atelier de maraîchage bio en rejoignant le groupe familial. Ils produisent en serre de 4 000 m² des légumes (tomates, courgettes, fraises et aubergines) vendus en direct au magasin.

Ils vont poursuivre leur développement avec la construction d'un nouveau bâtiment à la couverture photovoltaïque pour augmenter leur capacité de stockage de 1 500 actuels à 3 000 tonnes. Leur chaîne de conditionnement va également être optimisée en l'automatisant au maximum.

Cette volonté entrepreneuriale s'est transmise de génération en génération avec une constante recherche de l'optimisation technique et économique. Cette permanente recherche de l'amélioration de qualité (goût et visuel des pommes de terre) et de process (maîtrise du conditionnement et de la vente) sont pour eux les clés de leur réussite.

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.

EARL DOMAINE DE MEUSSEMONT (Meuse)

Ischaï Yaacov Doitch

10 rue basse - 55210 Creue

Tél. 07 68 35 00 64 - blanpiedlydie@hotmail.fr

www.facebook.com

Viticulture en Meuse

Ischaï, originaire d'Israël et Lydie Doitch, originaire d'un petit village dans la Meuse se sont rencontrés en Nouvelle Zélande à après des études d'œnologie en Italie pour Ischaï et viticoles en Bourgogne pour Lydie. Forts de leurs expériences dans les 2 hémisphères de la planète, ils ont racheté une exploitation sur les côtes de Meuse et se sont installés en 2020. Ils participent ainsi à la dynamique nourrie par les exploitations des côtes de Meuse se targuant de l'IGP "vins des côtes de Meuse".

Ils sont dans une démarche d'agriculture raisonnée et avec 3 salariés permanents, exploitent désormais 10 ha de vignes et produisent 60 000 bouteilles/an : des vins blancs (70 %), rouges, gris et des méthodes traditionnelles. C'est principalement Ischaï qui s'occupe de la vigne et de la cave. Ils ont su également développer de réelles qualités commerciales en adoptant la vente en circuit court (80 % vente directe à la cave aux particuliers de passage et 20 % aux restaurants et épiceries locales). Lydie se charge de toute la partie commercialisation et administrative.

Ils veulent leurs vins assez fruités, assez expressifs et les travaillent pour donner l'expression de chaque vin, de chaque cépage et chaque terroir dans la bouteille. Pour eux aujourd'hui, « *les vins des Côtes de Meuse sont de plus en plus qualitatifs* » et les demandes sont au rendez-vous. Des essais de conduite de vigne et de modes de vinification affineront l'identité de leurs vins dans le temps pour créer des cuvées spéciales, notamment.

Pour la première année de présentation, ils ont reçu deux coups de cœur du Guide Hachette. Ce couple démontre avec succès que la Meuse désormais peut s'enorgueillir de produire du vin reconnu.

.....

PRIX « COUP DE CŒUR » DU JURY REGIONAL

EARL DE L'ETOILE (Meuse)

Mathieu ROBERT

Lieu dit Le village - Route de Seraumont - 55130 Vaudeville-le-Haut

Tél. 06 31 76 89 72 - m.robert55130@gmail.com

Viande - Céréales - Volailles

L'agriculture pour Mathieu ROBERT était une évidence, on a dépassé la notion de passion. Il a toujours voulu suivre les traces de son grand-père et de son père. Mathieu (quatrième génération) s'est d'abord installé en 2019 hors cadre familial sur 131 ha. Puis il a repris la ferme de son père début 2024 à son départ en retraite mais il peut toujours compter sur son aide. Mathieu produit sur 300 ha, des volailles (presque la moitié de son activité), des céréales, de la viande bovine et gère un troupeau de 55 mères de race Salers.

En s'installant, il répondait à son besoin d'autonomie et de se sentir libre de faire ses propres choix. Il a rénové les locaux pour un meilleur confort de travail et gagner en simplicité d'exploitation. Il a optimisé les volumes produits, pensé tous ses investissements pour gagner en rentabilité et ainsi favoriser le semi direct. Il a effectivement à cœur de respecter l'environnement avec notamment des pâturages tournants.

Ancien commercial, le contact avec les clients lui manquait. C'est ainsi qu'il a repris la commercialisation en main. Il a démarré avec 20 poulets pour en produire 250 aujourd'hui qu'il commercialise pour une petite part en vente directe. Il souhaite d'ailleurs l'intensifier car la demande des particuliers et des restaurateurs dans une zone locale est bien réelle.

Il aime particulièrement son métier et sa récompense tient dans le sourire de ses clients. Être en contact avec le vivant, avec les animaux lui procure ce plaisir qui est essentiel à son bien-être et son envie de créer, développer et être vecteur de passion pour les futures générations. Pour Mathieu « *l'agriculture française est belle et nous devons en être fier* ». Il a fait siens l'amour du métier et la vision d'un avenir positif transmis par son père !

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