

Le réseau Bienvenue à la Ferme accueille deux nouvelles exploitations !

La commission d'agrément des 22 et 27 juin vient de récompenser le GAEC Bio Tilleul à Brioules sur Meuse et la SCEA Du Pré aux Auges de Rancourt sur Ormain pour leur activité de vente directe. Félicitations à eux et bienvenue dans ce réseau qui ne cesse de s'agrandir !

Le GAEC Bio Tilleul à Brioules sur Meuse :

Installée sur la ferme d'élevage de son mari Patrick Vanderesse, Lisa Chaffaud a décidé de changer de vie en montant un atelier de fabrication de pâtes fermières bio destiné à valoriser les céréales cultivées sur la ferme. L'exploitation de 91ha située en pleine nature à Brioules sur Meuse comprend un atelier de 30 bovins allaitant et 45 ha de céréales.

Pour ce faire, Lisa a obtenu son BPREA en 2022 et réalisé une étude de marché avec la Chambre d'Agriculture afin d'évaluer le potentiel commercial de son projet.

Un laboratoire de transformation de 180m² a été aménagé sur la ferme fin 2022 afin de fabriquer la farine et transformer cette dernière en diverses pâtes sèches vendues en sachets de 250 et 500g en circuits courts dans un environ proche (nord meusien, Ardennes et Belgique). Une dizaine de variétés différentes (serpentine, Lisette, Coquette...) sont proposées aux AMAP, sur les marchés et en restauration collective. La mise en culture du blé dur nécessaire à la fabrication des pâtes est réalisée cette année pour la 1^{ère} fois par Patrick Vanderesse afin d'assurer une totale autonomie. La production est estimée à 10 tonnes par an.

Dans un second temps, le couple envisage également de proposer de la vente directe de viande bovine à ses clients, des stages de fabrication de pâtes ainsi que de l'accueil de public.

Après une visite des installations en compagnie du couple d'agriculteur et une analyse des critères contenus dans le cahier des charges avec les membres de la commission, s'est tout naturellement que le GAEC BIO TILLEUL s'est vu remettre le panonceau d'agrément, symbole de son entrée dans la marque Bienvenue à la ferme !



Remise du panonceau d'agrément à Lisa CHAFFAUD et Patrick VANDERESSE (au centre) par la commission d'agrément composée de (de gauche à droite) : Sabrina PROVOST (directrice de l'Office de Tourisme Monts et Vallées de Meuse), Marie-Claude GUICHARD (élue à la Chambre d'Agriculture) et Pierre PLONER (Vice-Président de la Codecom de Stenay Dun sur Meuse).



La SCEA du Pré aux Auges à Rancourt sur Ornain :

Dominique LEBEE, David BOIVIN et Nicolas COUROT sont associés depuis 1999 au sein de trois exploitations ayant chacune leurs spécificités :

- La SCEA du Pré aux Auges, dédiée à la naissance et à l'engraissement de 3500 porcs charcutiers par an pour 300 truies assurant les naissances
- La SCEA du Vieux Monthier et la SCEA des Hêtres situées à Noyers Auzécourt pour la culture des 500 ha de céréales nécessaires à l'alimentation des animaux (orge, blé et maïs humide).

Les porcs sont engraisés pendant 28 semaines puis abattus à Troyes (Huguier frères) pour être découpés et transformés à Rancourt. Au départ, cette activité était réalisée dans un petit atelier situé à Rancourt qui traitait 1 à 2 porcs par semaine. La transformation en charcuteries était assurée par l'EPL AGRO de Bar-le-Duc.

Avec le développement de la vente directe généré par la mise en place des drives fermiers puis des magasins de producteurs sur le département dès 2014, et afin de répondre à la demande de leurs clients de plus en plus nombreux, les exploitants ont décidé d'investir en 2022 dans un nouveau laboratoire de découpe et de transformation de 320m² comprenant une salle de découpe, diverses chambres froides, huit pièces techniques dédiées à la transformation et un point de vente à la ferme.

L'entreprise traite aujourd'hui 10 à 12 porcs par semaine et compte 8 salariés à temps plein (2 en porcherie et 6 pour la transformation et la commercialisation des produits).

Une gamme très large de produits est proposée à la vente sous l'appellation « La Maison du Cochon » : découpe de vente au détail ou en caissettes, charcuteries et salaisons diverses, charcuteries pâtisseries... commercialisés au magasin à Rancourt les vendredis après-midi, en magasins de producteurs au Super fermier à Bar-le-Duc, Saveurs de nos terroirs à St Dizier et à la Ferme du centre à Chalons en Champagne ainsi qu'au Locavore de Revigny sur Ornain.

Un dossier de demande d'agrément sanitaire réalisé avec la Chambre d'Agriculture est également en cours afin de pouvoir approvisionner notamment la restauration collective.



Remise du panonceau d'agrément à David BOIVIN et Dominique LEBEE (au centre) par la commission d'agrément composée de (de gauche à droite) : Christelle BONTANT (élue circuits courts à la Chambre d'Agriculture), Alain HOCHSTRASSER (adjoint à la mairie de Rancourt sur Ornain) et Anne ROUSSEL (Présidente de la Communauté de Communes du Pays de Revigny).



Après une du laboratoire et une présentation des activités de l'entreprise en compagnie de David BOIVIN et Dominique LEBEE, la commission a remis le panonceau d'agrément matérialisant l'entrée de l'exploitation dans cette marque nationale. Félicitation et bienvenue !

Contact Bienvenue à la Ferme en Meuse : Céline VEYSSIERE
Chambre d'Agriculture – Tel : 03 29 76 81 54 – mail :
celine.veyssiere@meuse.chambagri.fr

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté
Égalité
Fraternité