

ENTREPRENDRE  
DANS LE SUD...

...L'AUDACE DE  
NOS TERROIRS





# Une balade audacieuse, les pieds sur terre et le coeur au Sud...

Et si vous vous offriez une parenthèse ?  
Et si vous preniez quelques minutes pour oublier les  
turbulences, les incertitudes et le brouhaha du quotidien ?

Avec cette septième édition d'Entreprendre dans le Sud,  
je vous propose une balade, un voyage dans un pays bien  
réel : celui des entrepreneurs de la terre et de la mer, celui  
de nos agriculteurs et viticulteurs du territoire du Sud.

Vous allez respirer notre safran, déguster nos meilleurs  
crus, croquer une tomate cerise incroyable, savourer une  
huître d'une finesse insensée, et tartiner un Roquefort  
inoubliable.

Oui, les produits que vous allez découvrir sont déjà  
dépaynants... mais il y a beaucoup plus important : vous  
allez découvrir des « paysans », au sens le plus noble du  
terme, véritables « artisans du pays », sur terre comme  
en mer.

Cette mise en valeur des femmes et des hommes qui  
font beaucoup plus que nous nourrir me tenait à coeur,  
pour plusieurs raisons :

Tout naturellement parce qu'en tant que banque  
coopérative régionale, nous accompagnons plus de  
6 500 agriculteurs et cela s'accélère. Sur la seule année  
2022, plus de 500 agriculteurs nous ont rejoints comme  
nouveaux clients. Nos conseillers et experts agriculture  
sont connectés avec chacun d'entre eux et accélèrent la  
réalisation de leurs projets.

Tout simplement parce que notre ADN de banque des  
entrepreneurs rejoint l'évolution de ce qu'est un agriculteur  
aujourd'hui, véritable dirigeant d'entreprise maîtrisant ses  
flux entrants et sortants, la traçabilité, la certification, ainsi

que les circuits de distribution physiques et digitaux\*. Les  
aléas, les incertitudes font partie de son quotidien : nous  
sommes à ses côtés pour être un repère de sérénité et  
de solidité.

Très sincèrement, parce que nous sommes fiers de vous  
présenter Justine, Gérard, Carole, Guillaume... tous ces  
visages que vous allez découvrir, toutes ces trajectoires  
singulières qui vivent des aventures entrepreneuriales  
si différentes (de 0 euro à 90 millions d'euros de chiffre  
d'affaires), mais qui ont tous la même fibre : ils aiment  
leur territoire, ils aiment leur métier et ont tous des  
convictions si fortes qu'elles explosent au travers de leurs  
témoignages. Ils vont vous inspirer !

Nous rendons donc hommage à ceux qui mettent en  
valeur nos terroirs, de la Lozère aux Aspres en passant par  
le Pic Saint Loup ou le pays ariègeois. Comme eux, nous  
sommes ancrés dans ces territoires. Comme eux, nous  
avons le sens des responsabilités de notre action pour  
cette région et pour ceux qui y vivent. Et plus étonnant,  
comme beaucoup d'entre eux, nous pratiquons le circuit  
court ! Dans certaines banques, l'épargne collectée à  
Collioure finance des prêts réalisés à Singapour. Dans  
notre banque, l'épargne collectée à Collioure finance des  
prêts réalisés à Collioure (ou, pour les plus lointains : à  
Limoux, à Béziers, à Sète, à Mende ...). Bref, un circuit court  
porteur de sens.

Et lors de votre prochaine visite dans notre région du Sud,  
je suis sûr que vous regarderez les coteaux de vignes, les  
troupeaux de chèvres, ou les châtaigniers ardéchois avec  
un autre œil, en pensant à nos entrepreneurs du Sud ... et  
peut-être aussi au Groupe Banque Populaire du Sud.

Bonne balade et prenez soin de vous.

**Cyril Brun,**  
Directeur général  
Banque Populaire du Sud

\*Au fil des pages, Un QR code vous dirige vers le site ou la page de chacun des agriculteurs ou viticulteurs  
afin de découvrir leurs produits.





NOM : GAEC DES ANJUS  
ACTIVITÉ : ÉLEVAGE DE BREBIS LAITIÈRES  
ANNÉE DE CRÉATION : 2019  
DIRIGEANT : JUSTINE LEROUX ET ANTOINE GUÉANT  
LIEU : LIEU-DIT CARNAC,  
MAS-SAINT-CHÉLY (48)



©GAEC des Anjus



©GAEC des Anjus

6

ENTREPRENDRE LE TERROIR DU SUD

## Avec Justine et Antoine, la légende du roquefort prend vie



GAEC DES ANJUS

La légende raconte qu'un jour un jeune pâtre suivit une jolie bergère et oublia son pain et son fromage dans une grotte du Combalou. Quand il revint, son caillé s'était couvert de veinures bleu-vert. Il le goûta et cria au miracle ! Le roquefort était né ! Savez-vous qu'en Lozère, dans le parc naturel du Causse de Sauveterre, au cœur de la production du « roi du fromage et fromage des rois » (dixit Diderot), certaines fables peuvent prendre vie ? Lorsque Justine Leroux et Antoine Guéant partagent leur histoire, nous y croyons !

**410 hectares de la terre de Carnac pour ancrage.** Tous deux originaires du nord de la France, ils reprennent en 2019, sous le nom de GAEC des Anjus (comme Antoine et Justine), l'exploitation d'ovins dans laquelle Justine est salariée depuis deux ans. Le jargon technique qualifie l'installation comme celle de « jeunes agriculteurs hors cadre familial ». Mais Justine et Antoine en ont une vision bien plus romantique : « *C'est au nom de la terre et par passion pour elle que nous embrassons ensemble ce métier* ». En raison du changement de région, leurs débuts sont difficiles. « *Il nous a fallu faire fi des a priori et des préjugés, car nous tenions résolument à cette terre de Carnac* », reconnaissent-ils. À plus de 800 mètres d'altitude, ce lieu-dit de la commune de Mas-Saint-Chély possède un patrimoine naturel remarquable à la fois faunistique et floristique, idéal pour la production du roquefort.

**À l'origine du roquefort.** Avant l'affinage du fromage en caves, il y a le lait de brebis. Et tout un métier : celui d'éleveur d'un cheptel de 450 bêtes de race Lacaune, celui de Justine et d'Antoine. « *Elles peuvent produire quotidiennement 2,5 litres de lait chacune* », assurent-ils. Le lait cru de brebis

nécessaire à la fabrication du roquefort est prélevé le matin et le soir, condition sine qua non pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée. La traite est automatisée, autant par confort que pour garantir une hygiène irréprochable. Roquefort Société valorise la production du GAEC des Anjus dans ses caves situées à Roquefort-sur-Soulzon. Un village troué comme un gruyère... Creusées dans la roche, des centaines de galeries renferment un trésor : les caves pour l'affinage du roquefort AOP.

**Certification « Haute Valeur Environnementale ».** « *Contribuer à l'élaboration d'un produit d'appellation d'origine contrôlée à haute valeur environnementale est l'une de nos plus grandes fiertés* », déclarent en chœur et de tout cœur Justine et Antoine. Être à la hauteur des exigences d'un tel label est leur cheval de bataille. Depuis le début, ils sont fortement engagés et impliqués dans l'agroécologie. « *Nous*

*produisons les céréales et le fourrage consommés par nos animaux, ce qui limite les externalités négatives et préserve les ressources naturelles du terroir* », explique le couple. Ils n'ont de cesse d'apporter des solutions nouvelles et variées répondant à leur certification « Haute Valeur Environnementale » : rénovation de la bergerie, amélioration des outils de production (avec installation d'un robot en salle de traite), ou bien encore informatisation de la gestion du troupeau. « *Drones, élevage connecté, entres autres technologies, rien n'est laissé au hasard* », poursuivent-ils. Pourtant, selon leur propre aveu, « *il ne faut pas tout miser sur les innovations. Il faut aussi respecter et perpétuer les gestes ancestraux* ». Une belle conclusion tout en sagesse qui pourrait être attribuée au pâtre et sa jolie bergère de la légende du roquefort.

### Les moments forts de Justine et d'Antoine

La signature d'achat des bâtiments et des terres de leur exploitation, car ils ont fait le choix d'être propriétaires et non locataires. La période d'agnelage qui détermine le volume de production de la campagne à venir.

### Leur lieu favori

« *La bergerie, au contact des animaux* ».

7

ENTREPRENDRE LE TERROIR DU SUD



©GAEC des Anjus



# Des globe-trotters à la tête de la Ferme de Joigny

NOM : FERME DE JOIGNY

ACTIVITÉ : PRODUCTION DE CHÂTAIGNES

ANNÉE DE CRÉATION : 2021

DIRIGEANTS : MARGOT VIELFAURE ET GUILLAUME ANTOULY

LIEU : PRANLES (07)

« Il faut voyager pour frotter et limer sa cervelle contre celle d'autrui », affirmait Montaigne. Voilà un précepte que Margot Vielfaure et Guillaume Antouly ont mis en pratique... Chacun de leur côté, ils ont enjambé les continents pour mieux visiter le monde. États-Unis, île de la Réunion, Amérique du Sud, Australie, Nouvelle- Zélande... la liste est longue. Pour eux, un seul pays reste à marquer d'une pierre blanche : l'Argentine ! Bien loin, pourtant,

de la ferme de Joigny.

**Le monde pour expérience.** La valeur éducative des voyages, Margot en est très tôt persuadée. Originnaire de la Réunion, elle n'a de cesse de découvrir l'ailleurs, tout en gardant en mémoire « les odeurs d'épices, de géranium et de bois de joli cœur de mon île », dévoile-t-elle... un détail important pour le reste de l'histoire. Quant à Guillaume, ce n'est pas à la recherche du temps perdu cher à Proust qu'il court (quoique !) : il est en quête de différents modes de culture et de production agricole. « Salarié dans différentes exploitations des quatre coins du monde a été ma réalité pendant plusieurs années », précise Guillaume. C'est un coup du destin qui va faire basculer sa vie de nomade.

**De Mendoza à Pranles.** Dans les sillons d'une ferme au cœur du Cuyo argentin, au pied des Andes, il rencontre sa



« Margot des sources ». En échange du gîte et du couvert, la Réunionnaise (graphiste de formation) s'emploie à cueillir fruits et légumes dans l'exploitation maraîchère. Ensemble, après une incursion en Australie et en Nouvelle-Zélande, « l'occasion d'y apprendre des notions sur l'élevage de vaches et de brebis », souligne Margot, ils décident de rentrer au pays en 2021. « Car une opportunité s'offre à nous », ajoute-t-elle. Et plus précisément à Pranles, berceau de la famille de Guillaume depuis plus de trois générations. « Derrière les murs de la ferme des Antouly, où résidait encore l'oncle de Guillaume, c'est toute une histoire familiale qui se cache », explique-t-elle. « Cette ferme, on en a toujours rêvé. Ici, on se sent à notre place ».

**Passer des voyages au loin au circuit court.** Pour réaliser leur rêve de vivre des produits et activités de la ferme de Joigny – « 19 hectares, dont 8 de châtaigniers », stipule Guillaume – le couple déborde d'énergie, d'initiative et

« Cette ferme, on en a toujours rêvé. Ici, on se sent à notre place »

redouble d'efforts. Et Margot d'énumérer : réparation des bâtiments détruits par un incendie ; réhabilitation de la châtaigneraie – « en tout, plus d'une centaine d'arbres plus que centenaires » ; transformation des châtaignes en crème de marrons et en farine ; fabrication de confitures et de fromages de chèvre ; production de bois de chauffage et de piquets en bois ; cueillette de plantes sauvages transformées, entre autres, en sirops. Et ce n'est pas tout ! En projet, des journées pédagogiques sont prévues, d'où la présence d'animaux : poules, chèvres, poney et quelques vaches Highland qui participent activement au débroussaillage, au maintien et à

la propreté des espaces défrichés. « Nous réfléchissons à la création de logements insolites pour faire de l'accueil à la ferme, mais aussi à la culture de plantes aromatiques et médicinales », conclut une Margot enthousiaste. Les atouts de ce binôme ? Audace et courage pour créer une autre facette de l'agriculture française : autonome, propre et vertueuse... Bravo à ces globe-trotters de talent !

« C'est le rapport au vivant qui nous passionne. Nous voulons créer un système qui se suffit à lui-même et qui respecte son environnement. Pour nous, le tout bio et le circuit court sont une évidence. Nous préconisons un travail à échelle humaine pour des produits les plus authentiques possible. Nous privilégions le travail artisanal, respectueux de la nature, et tout notre système repose sur le renouvellement des ressources présentes sur la ferme ».





# Mas Font : le domaine des lamas d'Anne-Marie et de Thierry

NOM : **DOMAINE SYLVO-PASTORAL DU MAS FONT**  
ACTIVITÉ : **ÉLEVAGE DE LAMAS ET EXPLOITATION FORESTIÈRE**  
ANNÉE DE CRÉATION : **1991**  
DIRIGEANTS : **ANNE-MARIE ET THIERRY DRECHOU**  
LIEU : **TAILLET (66)**

« *Sale vilaine bête de tonnerre de Brest ! Qui est-ce qui m'a fabriqué des animaux pareils !* », rage le capitaine Haddock dans Le Temple du Soleil (un des albums narrant les aventures de Tintin) en recevant en plein visage un jet de salive de lama. Et comme on le comprend ! De ce geste de défense reflétant l'agacement de l'animal, Thierry Drechou peut en parler des heures. Avec leur robe à poils bruns, ocre ou blancs et leur long cou, impossible de ne pas les croiser dans la forêt de chênes-lièges du Mas Font, le domaine de Thierry et d'Anne-Marie, son épouse. Rencontre avec les éleveurs et découverte du pays des lamas.

**Un coin de paradis.** « *Tout a commencé pour nous sur un coup de cœur pour la région et le fort désir d'y construire un projet commun de longue haleine* », commence Thierry. « *Ce lieu est magique !* », renchérit Anne-Marie en mentionnant la situation géographique du Mas Font agrippé sur les hauteurs du village de Taillet, dans les Pyrénées-Orientales. Un coin de paradis, le leur, au milieu d'une forêt de chênes-lièges située entre Vallespir et Aspres. « *C'est là qu'en 1991 nous établissons notre camp, proche de la nature et dans cette bâtisse du 17<sup>e</sup> siècle en balcon sur un paysage ouvert jusqu'à la mer* », précise-t-elle. « *Nous voulions que nos enfants puissent grandir dans ce milieu, et le leur transmettre le temps venu* », continue Thierry.

**Un deuxième souffle.** « *Lorsqu'on s'est installés, on a raisonné en apiculteurs* », poursuit-il, « *en cherchant l'endroit idéal en termes d'altitude, de diversité du relief et de diversité florale pour nos cinquante ruches de Haute-Provence* ». « *Il y avait des floraisons à tous les étages et de l'eau partout* », détaille Anne-Marie. En 1995, alors même qu'ils viennent d'acquérir le mas et son domaine forestier de 70 hectares, ils s'installent comme jeunes agriculteurs. Le couple possède deux cents ruches. Au passage à l'an 2000, ils décident de changer d'orientation. D'apiculteurs, ils deviennent sylviculteurs exploitants pour produire du liège et du bois de chauffage... et

se transforment aussi en éleveurs de lamas, pour le meilleur et pour poursuivre leur aventure. Un second souffle pour Anne-Marie et Thierry. Ce dernier connaît bien la forêt « *pour avoir exercé au Canada, dans une autre vie, le métier de bûcheron* ».

**Un nid pour les lamas.** Quant aux lamas, d'où vient cette idée ? Ils reconnaissent en chœur que tout autour du mas « *c'était la jungle* ». Et d'expliquer : « *Nos lamas, 25 au total, de par leur faculté d'adaptation au milieu qu'on leur offre, sont la preuve parfaite qu'ils peuvent tenir le rôle de débroussaillers de la forêt et concourir à la protection de cette dernière contre les incendies* ». Dans le domaine, les lamas sont aux anges ! Aujourd'hui, après plusieurs métiers, Anne-Marie et Thierry sont fiers du chemin parcouru. « *Nous avons été pionniers dans le*

« Ce lieu est magique »



©Anne-Marie Darche



©Anne-Marie Darche



©Anne-Marie Darche



©Anne-Marie Darche

département : pour l'élevage de lamas, allant du processus de tonte au traitement de la laine ; pour la pratique de la sylviculture du chêne vert et du châtaignier en couvert continu, un type d'exploitation forestière assurant le maintien et l'enrichissement de la biodiversité ; pour la régénération naturelle et la préservation des paysages qui créent les ressources alimentaires des lamas. Nous répondons pleinement aux enjeux de notre époque. Et plus particulièrement, nous prouvons l'efficacité de nos modèles de production, là où la plupart nous prédisaient l'échec ! ». Un chemin peuplé d'embûches. Telles les aventures d'Ulysse contées par Homère dans son épopée antique, l'Odyssée. Ulysse – personnage favori d'Anne-Marie et Thierry – finira par parvenir à son but envers et contre tout : regagner son cher royaume d'Ithaque. Au Mas Font, les batailles d'Anne-Marie et Thierry, elles, les ont menés à une tout autre victoire : exploiter leur chère forêt et y élever des lamas. Mais en définitive, d'Ithaque à Taillet, peut-être n'y avait-il qu'un pas ? N'est-ce pas celui qui permet parfois à la réalité de rejoindre la fiction ?

## Le meilleur conseil donné à Anne-Marie et Thierry

« *Bien considérer ce que nous avons et nous investir pleinement* ».

## Leur moment fort

« *Assister à la naissance d'un cria (bébé lama)* ».

## Leur lieu favori

« *Cela dépend de l'époque de l'année, du temps qu'il fait, du moment de la journée et de nos états d'âme* ».



DOMAINE SYLVO-PASTORAL DU  
MAS FONT



# Les volailles made in Margeride de la Maison Delcros

NOM : MAISON DELCROS

ACTIVITÉ : ÉLEVEUR DE VOLAILLES DE CHAIR

ANNÉE DE CRÉATION : 2016

Dirigeant : GUILLAUME DELCROS

LIEU : RECOULES DE BERC (48)

Depuis trois générations, la Maison Delcros est productrice de volailles de chair et de ponte. Tout au nord du département de la Lozère, aux confins de l'Aveyron et du Cantal et à la jonction entre les territoires naturels de l'Aubrac et de la Margeride, très exactement à Recoules de Berc, Guillaume Delcros élève poulets, canards, dindes, pintades et chapons. Tandis que les parents Delcros poursuivent l'élevage de bovins pour la viande et le lait, l'autre activité de la maison éponyme, en 2016, Guillaume prend en main celle de l'engraissement des volailles.

**Itinéraire d'un agri-manager.** « Comme à vélo, si on n'avance pas, on perd l'équilibre ! » Guillaume donne le ton. Son parcours ? Après six années au sein de Groupama, il ose...

« À 25 ans, je prends les commandes de l'activité Volaille que mes parents avaient lancée en 1995. J'ai la sensation intime de marcher sur les pas de ma grand-mère, car à l'époque, c'est elle qui s'en occupait », raconte-t-il. Très vite, il restructure de fond en comble les moyens de production avec « la construction de hangars pour les volailles, et celle d'un laboratoire d'abattage et de transformation aux normes européennes ». En parallèle, il trouve des débouchés commerciaux additionnels, notamment auprès de la grande distribution, des magasins de producteurs, des restaurateurs et des grossistes, tout en conservant les marchés locaux réguliers et ceux organisés pour les fêtes de fin d'année. « Servir de la volaille au repas de Noël, c'est un choix que font beaucoup de mes clients. Pour répondre à la demande, j'élève quelque 300 chapons et 180 dindes. À partir du 15 novembre, on les engraisse au lait de l'exploitation de mes parents », développe notre éleveur. « Je vais chercher le lait chaque jour dans leur bâtiment. Ainsi, les chapons reçoivent du lait frais qui sort à peine du pis de la vache ». Un savoir-faire qui convient à merveille à ses clients : d'ailleurs, Guillaume vend chapons et dindes sans aucune difficulté.

**Des volailles choyées.** Tout autant que les dindes et les chapons, les autres volailles sont traitées avec humanité. Le



©Guillaume Delcros

bien-être est au centre des préoccupations de Guillaume. La qualité de ses produits en est la preuve. « Les volailles ont 1 jour quand elles arrivent chez nous... Elles sont alors élevées en plein air, parce qu'avec les beaux parcours que l'on a en Lozère, ce serait quand même dommage de les laisser enfermées ! », aime-t-il préciser, avant d'ajouter : « En termes de cahier des charges de production, nous sommes en agriculture raisonnée. Une partie de l'alimentation est produite sur l'exploitation avec très peu d'intrants. L'autre partie, nous l'achetons auprès de fournisseurs proches de l'exploitation ».

**Des œufs fermiers.** Encouragé par son succès, Guillaume développe en 2019 un second atelier de production, cette fois pour les œufs fermiers : il crée ainsi la SASU Maison Delcros (société par actions simplifiée à associé unique), devenue depuis l'enseigne commerciale des deux activités. Face à la demande croissante, il instaure des partenariats d'approvisionnement en œufs fermiers avec trois autres

agriculteurs voisins, qui, par là-même, diversifient eux aussi leur production. « De plus, cela limite le risque sanitaire », assure-t-il. Puis, en 2020, lorsqu'il agrandit son atelier de transformation, Guillaume en profite pour mettre en place un centre automatisé de conditionnement et d'emballage d'œufs. Afin de l'aider dans cette ascension, 10 à 12 salariés en moyenne œuvrent dans les deux structures pour l'élevage, l'abattage, la transformation, la commercialisation et la logistique. L'activité Œufs a permis de conforter cette image de « produit fermier », en fait, très loin de n'être qu'une image !

**Des circuits courts privilégiés.** « Le circuit le plus court, c'est forcément le plus local », déclare Guillaume. « Nous préparons nos volailles et conditionnons nos œufs. Dans la foulée, nous livrons à des commerces locaux, comme BienManger.com (une épicerie fine en ligne) à La Tieule, à une demi-heure de route. Fraîcheur maximum 100 % garantie ! », conclut-il. Entrepreneur dans l'âme, attaché à ses racines et à sa terre, jusqu'à aujourd'hui, Guillaume ne s'est jamais trompé de route. Bien au contraire, ses orientations ont été judicieuses. Alors comment s'imaginer-t-il dans 20 ans ? Toujours à la tête de cette maison de renom qui verra la quatrième génération de Delcros. Car chez les Delcros, on est papa poule de père en fils !

L'avenir de la Maison Delcros vu par Guillaume

« Fédérer des éleveurs proches, s'implanter durablement et garder un outil de travail fonctionnel ».

Qu'est ce qui le fait vibrer dans ce métier ?

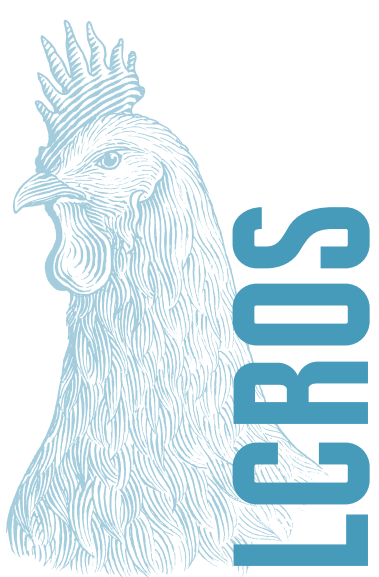
« Jamais de repos mental, toujours des perspectives à étudier ».



©Guillaume Delcros



©Guillaume Delcros



GUILLAUME DELCROS





NOM : PISCICULTURE DE FONT-ROME  
ACTIVITÉ : ÉLEVAGE DE TRUITES  
ANNÉE DE CRÉATION : 1955  
DIRECTEUR GÉNÉRAL : MICHAEL BEAL  
GÉRANT : JEAN LOUIS BRIAND  
LIEU : AUBENAS (07)

## Pisciculture de Font Rome Et au milieu coule une source...

Et au milieu coule une rivière... Oups ! une source... Tel pourrait être le titre de l'histoire de l'entreprise de pisciculture Font Rome. Certes, nous sommes loin du Montana, là où les frères Maclean immortalisent le geste de la pêche à la mouche dans le célèbre film de Robert Redford. Pourtant, proche d'Aubenas où coule la source de Font Rome alimentant la pisciculture du même nom, la passion des Beal-Briand pour la truite arc-en-ciel est commune à celle des Maclean. Pour les uns, la pêche à la mouche de ce poisson particulièrement combatif est une discipline d'une grande rigueur qui façonne leur vision du monde. Pour les autres, son élevage doit être des plus respectueux de la nature afin de participer à la sauvegarde de la biodiversité. Pour tous, cela prend du temps, de la patience, comme n'importe quelle forme de perfection. Travelling arrière !

### Plus de 60 ans d'expertise.

L'entreprise familiale Pisciculture de Font Rome prospère depuis plusieurs décennies. À l'origine ? L'idée de génie de deux cousins, Émile Chaulet et Joseph Briand.

« L'énergie hydraulique a rythmé l'histoire de la filature en Ardèche. De nombreuses usines de filage textile s'installaient près des cours d'eau. Ce qui fut le cas de celle de la famille Briand. Et voilà qu'en 1955, Émile et Joseph prennent une initiative inédite : élever des truites arc-en-ciel dans les sources qui faisaient tourner les machines ! », racontent de concert Michael Beal, directeur et petits-fils d'Émile, et Jean-Louis Briand, gérant et fils de Joseph. Ainsi démarre l'aventure entrepreneuriale de leur établissement, aujourd'hui premier producteur-transformateur de truites de la région sud-est, et l'un des leaders du marché français.

**Une réputation au cœur de la nature.** À la ferme piscicole Beal-Briand d'Aubenas, au centre de l'Ardèche méridionale, sont venues s'ajouter deux autres fermes d'élevage, l'une à Manthes et l'autre à Beaufort-sur-Gervanne. Ces trois lieux ont la particularité d'être alimentés par des sources exceptionnelles situées à moins de 800 mètres des fermes – dont la source de Font Rome. Elles disposent de ce fait « d'eaux claires, fraîches, toujours abondantes, stables dans

leur pureté, donnant ainsi les éléments indispensables aux qualités gustatives et nutritionnelles du poisson », explique Michael. « Nos sources assurent un débit régulier et une température constante, deux éléments qui permettent l'élevage et la commercialisation de nos truites tout au long de l'année », complète Jean-Louis.

**Conditions optimales d'élevage.** Les attentions particulières portées aux poissons prouvent que rien n'est laissé au hasard. Il s'agit en effet de ne pas trahir la réputation de l'élevage piscicole de Font Rome ! La politique de qualité et de respect de l'environnement de cette maison lui a permis de gagner la confiance de ses clients, notamment par la signature de cahiers des charges exigeants. En février 2001, aux différentes démarches Qualité, sont venues s'ajouter la norme AFNOR

Aquaculture de la Truite, puis la Charte Qualité Aquaculture de nos Régions®. Leur objectif ? Faire reconnaître et garantir, tant au niveau national qu'euro-péen, les principes qualitatifs minimaux

à observer pour la production et la transformation de la truite, dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

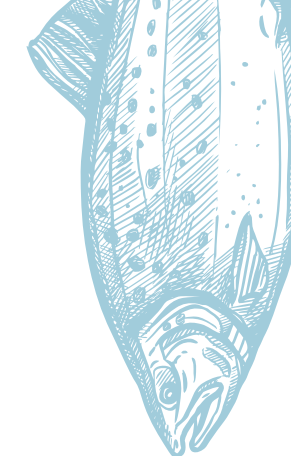
**Plus de qualité et de fraîcheur pour le client.** Les truites Font Rome sont commercialisées vivantes pour le repeuplement et les parcours de pêche, ou transformées en truites vidées et en filets de truite destinés aux grandes surfaces, grossistes, poissonniers et restaurateurs. Après chaque opération, les truites sont vérifiées une à une, afin d'offrir aux distributeurs et aux consommateurs des produits irréprochables. Irréprochable et talentueux aussi doit être le geste du pisciculteur, à l'instar de celui du pêcheur à la mouche. La façon particulière dont les Beal-Briand ajustent leur posture pour élever la truite arc-en-ciel à Aubenas, tout autant que celle des frères Maclean pêchant la truite sauvage dans une rivière du Montana, exige la plus grande méticulosité. Ainsi, et seulement ainsi, pisciculteur et pêcheur sont tous deux en connexion avec la beauté et la générosité de la nature, tout en lui assurant un avenir durable...

### Le facteur essentiel de leur réussite ?

« La qualité reconnue de notre production. La truite exige un élevage des plus raffinés. Savez-vous que près de 360 jours de soins sont nécessaires auprès des alevins et tuitelles pour obtenir des truites adultes ? ».

### Et pour l'actualité ?

« Des développements vers l'industrie de fumage sont à venir ».



PISCICULTURE DE  
FONT-ROME



# Le Domaine de la Domitienne : un essai transformé pour cette cave particulière

NOM : **DOMAINE DE LA DOMITIENNE**

ACTIVITÉ : **EXPLOITATION VITICOLE ET NÉGOCIANT VINIFICATEUR**

ANNÉE DE CRÉATION : **1998**

DIRIGEANT : **YANNICK PONS**

LIEU : **SAUVIAN (34)**

À Sauvian, à quelques kilomètres de Béziers et de la mer Méditerranée, le Domaine de la Domitienne tient son nom de l'ancienne route romaine, la Via Domitia. Bordant la quasi-totalité du terroir des Vignobles de la Méditerranée, – l'autre appellation du domaine – cette voie, dit la légende, reprendrait le parcours qu'Hercule emprunta lors du dixième de ses douze travaux. Et c'est bien une force herculéenne qu'il a fallu à Yannick Pons, patron du domaine, pour qu'aujourd'hui sa cave privée soit la plus importante de l'Hérault ! Sur les traces d'Hercule... oups ! de Yannick.

**Le hasard des rencontres.** Il suffit parfois d'une rencontre, d'un instant, d'un regard, pour faire basculer ou bouleverser une existence. Yannick Pons en est convaincu. De sa rencontre avec le rugbyman international Christophe Dominici, il garde en mémoire le conseil : ne rien lâcher une fois dans le match. C'est

ce qu'ils feront ensemble. En effet, Christophe participera un temps à l'histoire entrepreneuriale de Yannick autour d'un projet atypique : une usine de production de boissons festives. Cette association lui permettra d'acquérir « 10 hectares de vignes supplémentaires, ainsi qu'une chaîne d'embouteillage », se souvient Yannick avec émotion, pleurant encore son ami tragiquement disparu. Et de la rencontre avec son partenaire commercial, d'aujourd'hui, Hervé Sabardeil, il ressort « un engagement sans faille et une fidélité à toute épreuve depuis plus de 20 ans », ajoute-t-il. « Rien d'étonnant ! Nous nous sommes rencontrés lors du mariage de mon cousin ». Les auspices favorables devaient être au rendez-vous ! Et enfin, comment ne pas parler de la rencontre avec son partenaire et associé depuis plus de 10 ans, Alain Proux, « devenu mon ami et confident. Sans lui mon parcours entrepreneurial n'aurait pas pu en arriver là », confie Yannick.

**Itinéraire d'un vracqueur.** Pour rester dans l'univers rugbystique de Yannick, (sa seconde passion après les vignes), rappelons qu'avant d'aplatir le ballon dans l'en-but adverse pour marquer l'essai, il faut de l'audace, des opportunités et du collectif. C'est par ces mots que nous qualifierons l'histoire viticole de Yannick Pons. « Après avoir acquis les 10 hectares de vignes de mon grand-père en

1998, je m'installe en tant que jeune agriculteur », raconte-t-il, ajoutant : « Petit producteur, je démarre en tant que vracqueur » ... Autrement dit, négociant en vin. Puis il décide de se lancer dans la vente de bouteilles. Un autre métier... qui lui laissera un goût amer. Et quelques dettes, épongées depuis. « Je reprends alors mon vrai métier, celui pour lequel je suis fait : la vente en vrac ». Et d'expliquer : « En 1999, j'acquiers 5 hectares supplémentaires par le biais d'un bail emphytéotique – un bail à très long terme – avec la mairie de Nissan-lez-Enserune. Deux ans plus tard, je crée une cave particulière spécialisée dans le marché du vrac ».

Le domaine ne s'est pas fait en un jour. Sans nul doute, Yannick sait saisir les opportunités. Jugez plutôt : en 2008, reprise du Domaine des Terres Rousses à Nissan-lez-Enserune (132 hectares de vignes). reprise en fermage des terres du Château de Terrebonne en 2011 – tout en poursuivant l'exploitation de ses 114 hectares en AOP Côtes de Provence – (depuis, le Château de Terrebonne a été revendu aux Grands Chais de France) ; acquisition du Domaine des Deux Ruisseaux à Sauvian en 2018 et du Domaine de Clapies à Vendres en 2021. Aujourd'hui, le Domaine de la Domitienne, ce sont 450 hectares de vignes et une production annuelle de près de 40 000 hectolitres.

Yannick Pons a su trouver sa place comme fournisseur qualitatif de volumes. Il en donne les raisons : « Je n'ai eu de cesse de développer des partenariats forts avec des petites maisons de très haute qualité. J'ai toujours eu le souci de rechercher la meilleure optimisation possible, que ce soit pour le vignoble ou pour le chai de vinification. C'est ainsi que j'ai mis en place l'irrigation sur la majorité des terres. J'ai également mécanisé le maximum d'opérations et acquis du matériel œnologique de pointe afin de suivre les demandes du marché et de les anticiper au mieux », conclut cet acteur de poids dans le monde de la viticulture régionale. Cette année, Yannick s'est tourné vers l'export en ouvrant un pôle commercial dédié. Le monde n'appartient-il pas à qui sait le prendre ?

## Le lieu favori de Yannick

Au bord de l'étang de Vendres.

## Adeptes des nouvelles technologies

Un drone contrôle l'intégralité du domaine tous les 2 mois, afin de visualiser l'avancement végétatif de la vigne et d'anticiper les différents travaux de l'année.

## Agriculture durable

L'intégralité du vignoble est conforme aux normes HVE. (haute valeur environnementale).



DOMAINE DE LA  
DOMITIENNE





NOM : MATHIEU RIO  
ACTIVITÉ : ÉLEVAGE CAPRIN & PORCIN  
TRANSFORMATION FROMAGÈRE  
ANNÉE DE CRÉATION : 2005  
LIEU : SAINT-BÉNÉZET (30)

## Mathieu Rio, chevrier et docteur ès Pélardon

Collines minérales et odorantes où s'entremêlent oliviers sauvages et torturés, chênes-lièges centenaires et arbrisseaux épineux, genévriers et lavandes en fleurs... Pour ressentir tout l'attrait du lieu, ajoutez-y le chant des cigales et le bêlement des chèvres, dont le concert improvisé fait partie du patrimoine sensoriel des Cévennes. Ici, nous sommes à Saint-Bénézet, en pleine garrigue, au cœur de la zone d'appellation "Pélardon"... plus précisément, au Mas de la Courme, chez Mathieu Rio, producteur-fromager.

**Plus qu'un métier... Une passion.** « *Élever des chèvres est davantage un choix et une façon de vivre qu'un métier. Les valeurs de la terre me guident* ». Mathieu donne le ton de son histoire entrepreneuriale. Petit-fils de paysans normands, une fois son bac en poche, il décide de suivre des études d'ingénieur en agriculture. « *Lors d'un stage dans une exploitation, je découvre la production de fromages de chèvre fermiers* », raconte-t-il. Loin d'être anodin pour la suite de l'histoire, ce moment passé en compagnie des chèvres lui fait découvrir que ce sont « *des animaux étonnants, au tempérament éveillé et espiègle des plus attachants pour celui qui cherche une interaction avec elles* », ajoute-t-il. Après ses études, Mathieu continue dans cette voie, travaillant pendant six ans pour le Syndicat des Producteurs de Pélardon AOP. « *Ces six années m'ont permis d'acquérir les connaissances et le savoir-faire pour la fabrication de ce fromage d'exception* », fait-il valoir.

**Mieux vaut une mauvaise décision qu'une indécision permanente...** « *Tel est le meilleur conseil qu'on m'ait donné* », affirme Mathieu. Lorsqu'en 2004, le maire de Saint-Bénézet lui expose son projet de chèvrerie communale, Mathieu n'hésite pas une seconde ! Il sera l'homme de la situation ! « *Je suis tout de suite intéressé et je me lance dans cette aventure. En décembre 2005, je m'installe avec 40 chèvres. Les premiers fromages sont commercialisés lors de l'été 2006* ». Il faut dire que Mathieu est amoureux et respectueux de la nature, et qu'en pâture dans les bois communaux les chèvres protègent le village des incendies. Ce rôle de pompier attribué à son troupeau n'est donc pas pour déplaire à notre éleveur ! Depuis lors, l'exploitation n'a cessé de se développer. À ce jour, elle compte 30 hectares

de terres cultivables, 80 de parcours boisés et 2 dédiés à l'exploitation. « *Au printemps 2022, nous nous sommes dotés d'une nouvelle machine à traire qui permet une bonification des conditions de travail* », tient-il à préciser. Il élève ses bêtes (125 laitières, 3 boucs et 40 chevrettes) selon la tradition pastorale, pour proposer le meilleur de sa région : le Pélardon.

**Un fromage d'exception qui vaut bien une thèse...** Le fromage de Mathieu bénéficie des signes officiels de la qualité : appellation d'origine contrôlée "Pélardon" (AOC) depuis 2000, ainsi qu'appellation d'origine protégée (AOP). Bien plus que d'en faire tout un fromage, notre producteur va même lui consacrer une thèse, devenant ainsi – si l'on peut dire – "docteur ès Pélardon". Rien que cela ! Car il en connaît tous les secrets. « *Mon troupeau pâture quotidiennement dans le massif forestier du Bois des Lens.*

*Les chèvres y trouvent – entre autres – chênes verts, chênes blancs, chênes kermès, arbousiers et autres plantes aromatiques, qui donnent au lait ces saveurs typiques si caractéristiques du Pélardon* ». Chaque année, ce sont ainsi 170 000 Pélardons qui sortent de sa fromagerie. Pourtant, il décide un jour que ses fromages, bien que régulièrement médaillés, ne

lui suffisent pas...

**Rien ne se perd avec le "baron" des Cévennes.** Alors, en 2012, un atelier de porcs élevés en plein air vient compléter l'exploitation, permettant ainsi de valoriser le lactosérum (petit-lait) s'écoulant des tables de moulage des fromages. « *Nous le récupérons pour le donner à nos cochons qui en raffolent* », explique Mathieu. L'année suivante, avec trois autres producteurs, est lancé "Le Baron des Cévennes", un projet de filière de porc de qualité (le mot "baron" étant le nom par lequel les anciens Cévenols désignaient le cochon). Ce projet vise à proposer de la viande et des salaisons haut de gamme, issues d'élevages durables respectant le bien-être animal, l'environnement et la santé humaine. Les "barons" cévenols vivent donc en plein air sur un peu plus d'un hectare de garrigue, chênaies et châtaigneraies. Comment s'imaginer Mathieu dans 20 ans ? « *Toujours au Mas de la Courme. L'exploitation est moderne, solide, épanouissante pour ceux qui y vivent* », assure notre "docteur ès Pélardon".

### Les moments forts de Mathieu

« *La première mise-bas, qui représente l'aboutissement d'un projet, le début d'une aventure, d'une vie. La participation de mes enfants : ma fille de 7 ans à la traite, et mon fils de 4 ans avec moi sur le tracteur. Ouvrir une botte de foin produite au mas et regarder les chèvres se jeter dessus. Recevoir des compliments de clients, et surtout les voir revenir* ».

MATHIEU RIO





NOM : ARIÈGE BIOMÉTHANE  
ACTIVITÉ : PRODUCTION DE BIOGAZ  
ET D'ENGRAIS NATUREL  
ANNÉE DE CRÉATION : 2017  
DIRIGEANTS : MAXIME ET SÉBASTIEN DURAND  
LIEU : LUDIÈS (09)



© Jules Ezmilo

## Quand deux agriculteurs produisent du gaz vert et de l'engrais naturel



Comment valoriser les tonnes de déchets organiques générées par leur exploitation agricole ? Pour les frères Durand, il n'est pas question, pourtant, de laisser tomber leur production de céréales, et encore moins leur élevage de brebis ! Déjà fortement engagés en faveur de la protection de l'environnement, Maxime et Sébastien optent pour la méthanisation. Un choix audacieux qui va porter un projet d'envergure : Ariège Biométhane. Aujourd'hui, ce sont à peu près 1 200 foyers qui sont alimentés en énergie produite par cette unité ariégeoise de méthanisation.

**Agriculteurs et éleveurs en Ariège.** Tant pour Maxime que pour Sébastien, « la terre ne perd jamais de sa valeur ». Paysans dans les gènes et par passion, ils font tout pour qu'elle la conserve : exploitation raisonnée de leurs 460 hectares, avec la culture de diverses céréales (maïs, orge, blé, colza, tournesol, etc.) et des conditions d'élevage des plus naturelles pour leurs 360 brebis de race La Romane. Depuis 2006, expliquent-ils, « nous sommes en agriculture raisonnée : traitement de l'eau avant incorporation dans le pulvérisateur, ou bien encore binage et désherbage localisés. En 2008, nous équipons les toitures de nos hangars agricoles de panneaux photovoltaïques ». Et d'ajouter que dans les années qui suivent, ils échangent « paille contre fumier » avec d'autres éleveurs de la région « pour diminuer l'utilisation d'engrais chimiques ». Toutefois, ils sont toujours confrontés au « problème du stockage ». Pour eux, « la seule solution est la méthanisation, sachant qu'entre 95 et 98 % des mauvaises herbes et des éléments pathogènes des intrants sont éliminés grâce à ce procédé ».

« La terre ne perd jamais de sa valeur »

**Innovation et tradition.** Les deux frères donnent le ton de ce que va être l'aventure Ariège Biométhane : « Notre envie était d'évoluer avec des investissements judicieux et maîtrisés tout en gardant la passion de l'agriculture ». Très vite, ils passent à l'action. 2016 : construction d'une unité de méthanisation 100 % agricole au sein même de l'exploitation, afin de traiter leurs propres déchets organiques et ceux de leurs voisins et de réduire l'usage d'engrais chimiques. 2018 : création de la société Ariège Biométhane pour valoriser la matière organique par injection dans le réseau de distribution de gaz naturel géré par GRDF. En clair, « il s'agit de valoriser les intrants agricoles en les transformant en gaz ou en engrais organique, le fameux digestat », détaillent Maxime et Sébastien. 2021 : mise en service et inauguration d'Ariège Biométhane en présence du sous-préfet. Ce dernier salue l'initiative des deux frères qui envoient ainsi « l'Ariège sur le banc des meilleurs élèves de la région Occitanie, puisque jusque-là, la seule unité de cet acabit se trouve à Aiguefonde, dans le Tarn ».

**Projet vertueux, collectif et rentable.** Dans le cadre d'une démarche de filière avec huit autres exploitations et le lycée agricole de Pamiers, l'initiative des deux frères est lancée pour valoriser résidus végétaux, lisiers et fumiers. Ce modèle répond à la fois aux enjeux de pérennisation des exploitations et à ceux de la transition énergétique et écologique. Les résultats sont au rendez-vous dépassant même le prévisionnel. Bingo pour les deux frères ! Et ils ne lâchent rien en matière d'énergie renouvelable, avec « une centrale photovoltaïque installée sur le toit du bâtiment de stockage, dont l'électricité produite est directement auto-consommée par l'unité de méthanisation ». Et ce n'est pas fini ! « Un autre projet arrive à grands pas : celui de la construction d'un hangar de plus de 1 000 m<sup>2</sup> supplémentaires pour le stockage de matériels spécifiques à l'usine de méthanisation. Sa toiture sera couverte sur les deux versants est/ouest de panneaux solaires en autoconsommation », dévoilent Maxime et Sébastien Durand en guise de conclusion. « Toujours le pied sur l'accélérateur pour préserver la terre et l'environnement », assurent-ils. Parole de paysans !

**Le facteur essentiel de leur réussite**  
« Le travail, la passion du métier de paysan et de la terre ».

**Leur moment fort**  
« Celui des récoltes ».



Jules Ezmilo





# Maison Gérard Bertrand : Autant en Emporte le Vin

NOM : GROUPE GÉRARD BERTRAND

ACTIVITÉ : VIGNERON

ANNÉE DE CRÉATION : 1987

DIRIGEANT : GÉRARD BERTRAND

LIEU : NARBONNE (11)

Vinificateur engagé et entrepreneur conquérant, Gérard Bertrand développe depuis 35 ans les activités de son groupe éponyme dans le monde entier. Très attaché aux terroirs du Languedoc-Roussillon, il consacre sa vie à porter les vins de sa région au plus haut niveau, assurant ainsi leur rayonnement international sur la Planète Vin. Aujourd'hui, le groupe Gérard Bertrand, ce sont dix-sept domaines dans le sud de la France. Le groupe totalise 980 hectares et exporte ses vins dans 175 pays. Chapeau bas pour ce natif des Corbières, également ex-rugbyman, ancien capitaine du Stade Français, devenu l'un des piliers des vins du Languedoc Roussillon !

**Avant match.** « Mon père Georges était courtier et négociant en vin. Il était aussi arbitre de rugby », dit Gérard. Ce n'est pas, très certainement, sans lien avec l'orientation et la passion du fils ! Dès son plus jeune âge, il fait ses premières vendanges aux côtés de son père dans le domaine familial au cœur des Corbières, le Château de Villemajou. Dans son livre *La nature au cœur* il raconte que c'est là, lorsqu'il se promenait

dans ces terres rouges pour goûter les grains et soupeser les grappes, que « *ce sentiment d'osmose avec la nature est né* ». Parallèlement, les terrains de rugby l'attirent. Il a tout pour être un grand joueur. Ce qu'il devient ! Troisième ligne du RC Narbonne pendant plus de 17 ans, il termine sa carrière sportive comme capitaine du Stade Français. « *Le vin et le rugby ont les mêmes valeurs : performance et excellence* ». Une certitude pour Gérard.

**Coup d'envoi.** Combativité et résilience font partie de son histoire. En 1987, la mort brutale de son père arrête son apprentissage du métier de vigneron. Propulsé aux commandes du domaine familial, c'est alors le coup d'envoi de son match entrepreneurial : « *Révéler les meilleurs terroirs de ma région et les promouvoir dans le monde devient mon obsession* », confie Gérard. Cinq ans après, il crée la société Gérard Bertrand afin de développer une gamme de vins du sud de la France. Au Château de Villemajou viennent successivement s'ajouter plusieurs domaines : le Château l'Hospitalet (La Clape) ; le Château Laville Bertrou (Minervois-La Livinière) ; le Domaine de l'Aigle (Limoux) ; Cigalus (Pays d'Oc) ; Aigues Vives (Corbières Boutenac) ; le Château La Sauvageonne (Terrasses du Larzac) ; le Château La Soujeole (Malepère) ; le Clos d'Ora (Minervois-La Livinière), le Clos du Temple (Cabrières).. Ainsi que d'autres pépites ! Et toutes les vignes du groupe Gérard Bertrand sont cultivées en biodynamie.



« Une viticulture en harmonie avec la nature est la meilleure façon d'élaborer de grands vins représentatifs de leurs terroirs respectifs »

**Essai transformé.** Il initie cette méthode de culture dès 2002 et décide très vite de la généraliser, développant ainsi une expertise rare devenue une référence mondiale. Cela représente aujourd'hui 17 Châteaux et Domaines sur 980 hectares certifiés Demeter (certification pour les produits alimentaires issus de l'agriculture biodynamique) ou en passe de l'être. « *Je reste convaincu qu'une viticulture en harmonie avec la nature est la meilleure façon d'élaborer de grands vins représentatifs de leurs terroirs respectifs* », fait valoir ce vigneron engagé, pour qui « *l'ADN d'un vin, c'est d'avoir le goût de quelque part* ». La reconnaissance internationale est unanime : sur les podiums des compétitions, le groupe Gérard Bertrand représente l'excellence des vins français, hissant ainsi les vins du Languedoc au niveau des grands Bordeaux et Bourgogne.

**Et le gagnant est...** Pour ne citer que quelques-unes de ses distinctions : prix du meilleur vin rouge du monde pour son Château l'Hospitalet Grand Vin Rouge La Clape 2017 au concours 2019 de l'International Wine Challenge ; prix du meilleur vin rosé du monde pour son Clos du Temple, deux années consécutives, aux Global Rosé Masters du Drinks Business. « *L'ensemble de nos vins bénéficie en outre du Green Label décerné par le Wine Advocate* », tient-il à préciser... Les médailles ? Elles font partie de l'esprit sportif de Gérard Bertrand. Exerçant depuis ses débuts une activité de négoce en partenariat avec des caves particulières et coopératives du Languedoc-Roussillon, il impulse et encourage aussi l'élan de la région Occitanie vers le bio.

**Au-dessus de la mêlée.** En véritable stratège et loin de se contenter de ce succès, il organise chaque été au château de l'Hospitalet, à Narbonne, connu pour être un haut lieu de l'œnotourisme, le festival *Jazz à l'Hospitalet* qui attire de grands noms du monde musical. C'est aussi une façon pour lui de promouvoir l'art de vivre méditerranéen. «

*Lorsque, j'ai repris l'activité de mon père, j'avais 60 hectares et 4 personnes sous mes ordres. J'ai maintenant 980 hectares et 250 salariés* » Gérard Bertrand en est fier... et nous admiratifs !

## Vigneron et auteur

En 2015, Gérard Bertrand publie un premier livre. Autobiographique, *Le vin à la belle étoile* reçoit le 1<sup>er</sup> prix des Gourmand World Cookbook Awards 2016, catégorie Vins et Boissons.

En 2021, dans *La Nature au Cœur*, il montre comment l'harmonie des écosystèmes, le respect de la nature et la préservation des sols vivants peuvent être les piliers d'un nouveau paradigme créant les conditions d'une vie plus équilibrée, et porteurs d'une espérance pour les nouvelles générations.



GROUPE  
GÉRARD BERTRAND





# Les Champs du Merle de Laurent

NOM : Ô CHAMPS DU MERLE

ACTIVITÉ : PRODUCTION D'HERBES AROMATIQUES, DE CÉRÉALES ET DE LÉGUMINEUSES

ANNÉE DE CRÉATION : 2017

DIRIGEANT : LAURENT MERLE

LIEU : SAINT-JULIEN-DE-CASSAGNAS (30)

D'après un conte gaélique, « *si nous savons suivre l'appel du merle, il nous conduira vers un endroit enchanté* ». C'est chose faite ! Notre découverte est le fief de Laurent. Une exploitation agricole bio située à Saint-Julien-de-Cassagnas, spécialisée dans la production d'herbes aromatiques, de variétés anciennes de céréales, et de légumineuses. Son nom ? « Ô Champs du Merle »... il ne peut en être autrement.

**Sur les traces de François.** Son grand-père maternel lui transmet la passion de la terre. Ses parents, affairés à

gérer leur pâtisserie, confient Laurent à « Papé François » (ainsi dénommé par le clan Merle) pendant les vacances scolaires. C'est dans les vastes étendues du domaine viticole dont son grand-père a la charge en tant que régisseur qu'il ressent ses premiers émois pour le métier de paysan. Ses impressions d'enfance lui collent à la peau, malgré les avertissements de sa mère qui lui conseille « *de ne jamais embrasser cette profession* », confie Laurent. Obéissant, il devient mécanicien automobile.

**Prendre la clé des champs.** Pendant plus de 20 ans, il répare et entretient tout type de véhicule. Aucun moteur ne lui résiste ! Pourtant, le chant du merle est toujours là, en sourdine, quelque part dans sa tête, qui semble lui indiquer que son chemin doit prendre une nouvelle orientation professionnelle. En 2013, prendre la clé des champs devient pour lui une évidence. « *J'acquiers une vieille bâtisse, ses 5 hectares autour, et je m'installe en tant qu'agriculteur en me lançant dans la production de plantes aromatiques* ». Ainsi démarre Laurent, pour qui le bonheur est dans le pré.

**C'est en forgeant que l'on devient forgeron.** C'est l'adage



© Laurent Merle



© Laurent Merle

favori de Laurent... et il l'applique à la lettre. Après un commencement compliqué, car « *faire concurrence aux coopératives et aux professionnels de l'agroalimentaire n'est pas chose facile* », avoue-t-il, sa ferme Ô Champs du Merle prend de la vitesse. Au fil des années, « *le foncier cultivé augmente, avec la location de différentes parcelles attenant à mon exploitation* », explique-t-il. À la culture des plantes aromatiques vient s'ajouter celle des lentilles vertes, des pois chiches, des pois carrés, ou bien encore celle des graines de moutarde, de petit épeautre, de tournesol, de colza, de cameline et de lin. En 2017, pour répondre à la demande de sa clientèle, Laurent décide de « *sstocker une partie de ses récoltes : les plantes aromatiques sont ensuite transformées à la ferme en huiles essentielles ou en hydrolats, et certains oléagineux en huiles végétales* ». Et il précise que sa fierté « *est de partir d'une terre nue pour arriver à un produit fini prêt à consommer* ». En 2021, il acquiert un nouveau terrain avec une retenue collinaire. Son projet est alors de mettre en place « *un réseau d'irrigation en goutte à goutte sur une cinquantaine d'hectares, afin de pallier les effets des aléas climatiques* ».

**Une agriculture biologique, sinon rien.** « *J'ai été un des*

*premiers à proposer à la clientèle ce type de production locale avec le label AB. Mes référencements obtenus chez des revendeurs spécialisés m'ont permis de vendre mes productions dans un rayon de 150 km* », assure Laurent. Et de poursuivre : « *Le seul intrant que j'utilise lors de grosses attaques de limaces, c'est le phosphate ferrique. En outre, je n'exporte pas mes pailles. Je les enfouis afin qu'elles se décomposent et nourrissent la terre. Mes rotations culturales servent à maintenir un bon état sanitaire et à sauvegarder des ressources dans le sol* ». Aujourd'hui, la ferme Ô Champs du Merle représente 100 hectares de terres cultivées, dont 90 en céréales, 7 en plantes aromatiques et 3 en prairies. Et dans 20 ans ? Seul le chant du merle pourrait nous le révéler. Écoutons-le.

**Le moment fort de Laurent**

« *Lors de la récolte, quand je vois le grain monter dans la moissonneuse* ».

**Son endroit préféré**

« *Devant la presse à huile ou le moulin à farine. C'est l'aboutissement d'une année* ».

**Son rêve**

« *Que Matéo et Antoine, ses fils, vivent de cet endroit enchanté* ».



© AdobeStock/alter\_photo







# COMME VOUS, NOUS CULTIVONS LA PASSION DU TERROIR

## À vos côtés depuis plus de trois décennies : le Groupe Banque Populaire du Sud NATURELLEMENT !

**Depuis 1990, date de la libéralisation de la distribution des prêts bonifiés à l'agriculture**, le Groupe Banque Populaire du Sud développe une relation de proximité et de solidarité avec les agriculteurs de son territoire. Aujourd'hui, la Banque Populaire du Sud et ses Maisons, la banque Dupuy, de Parseval, la banque Marze et le Crédit Maritime Méditerranée sont des partenaires reconnus du monde agricole, viticole et des cultures marines. Du Rhône aux Pyrénées, des confins de l'Auvergne aux frontières de l'Espagne, notre ambition est de proposer la bonne rencontre à chaque paysan, agriculteur, maraîcher, ostréiculteur, éleveur, volailler, vigneron, etc.

**Être la banque des évolutions, des transitions.** En agriculture, l'acte de production s'est fortement modernisé et s'ancre maintenant dans le durable. Dans un contexte en forte mutation, certaines exploitations agricoles s'agrandissent et se restructurent avec plusieurs associés, l'embauche de salariés, avec à leur tête un agri-manager. Ce changement requiert des agriculteurs de nouvelles compétences. Ils doivent constamment s'adapter, produire tout en préservant la santé humaine, l'environnement et l'équilibre des écosystèmes. Ils rencontrent les mêmes préoccupations que tout entrepreneur : trésorerie, investissements, assurances, épargne, retraite, transmission. Gardiens du patrimoine foncier, ils doivent également assurer un renouvellement régulier de leur outil de travail pour le maintenir en bon état. D'autres attentes correspondent à de vrais projets de développement : mise aux normes de bâtiments d'exploitation, par exemple, ... ou à une phase de vie de l'entreprise et de son dirigeant (transmission...). Nous mettons tout en œuvre pour être la banque des transitions de ce monde vert, qu'elles soient industrielles, énergétiques, écologiques, digitales ou encore sociétales.

**Des spécificités en atout.** Le Groupe Banque Populaire accompagne ces femmes et ces hommes grâce aux caractéristiques propres à ses Maisons.



**La Banque Dupuy, de Parseval** apporte ses compétences au secteur de la viticulture depuis plus d'un siècle et demi, en tissant avec ses professionnels des liens naturels et privilégiés. Avec ses 50 agences matérialisant un maillage dense, proche du terrain, elle est présente dans l'Hérault, le Gard, l'Aude et les Pyrénées-Orientales.



**Le Crédit Maritime Méditerranée** facilite les activités liées à la pêche et à la conchyliculture en répondant aux besoins de financement des artisans des cultures marines. Au fil du temps, les activités bancaires du Crédit Maritime se développent au service de l'ensemble de la filière, et notamment des coopératives maritimes, des associations et des mutuelles, pour devenir un banquier de plein exercice pour tous les acteurs de l'économie du littoral et de la vie économique des villes portuaires.



**La Banque Marze** s'appuie sur sa notoriété de banque régionale, avec plus de 130 ans d'existence au service du monde agricole méridional de l'Ardèche et de la Drôme.





La Banque de la Transition Énergétique accélère la transition environnementale sur son territoire. Lancée à l'automne 2022 par la Banque Populaire du Sud, elle accompagne les agriculteurs souhaitant gagner en autonomie énergétique, notamment par la méthanisation ou le déploiement de fermes photovoltaïques.

**Une filière dédiée.** Le marché de l'agriculture ne supporte pas une approche bancaire industrielle et standardisée. Chaque agriculteur porte en lui une singularité bien particulière.

**Des conseillers agriculture** en agence suivent un plan de formation et d'animation spécifique à l'agriculture. Ces femmes et ces hommes sont le premier maillon de notre organisation et ne cessent de gagner du terrain.

**Des experts agriculture** animent leur territoire et sont en relation étroite avec les collaborateurs du réseau en charge de la clientèle agricole. Ils parcourent aussi champs, plantations, salons, foires, etc. sur le territoire du Groupe Banque Populaire du Sud, et représentent ce dernier auprès des organisations professionnelles et syndicales agricoles.

**Une agence agriculture** basée à Nîmes Caissargues sert de point d'appui aux compétences locales gardoises en matière d'agriculture-viticulture.

#### Une présence et une forte implication aux salons professionnels.

Pour asseoir notre différence, les équipes du Groupe Banque Populaire du Sud sont présentes sur le lieu principal de convergence et d'échanges avec l'ensemble du monde agricole (clients, institutionnels, syndicats interprofessionnels, etc.), à savoir les salons, tels :

**SITEVI**, le salon international de référence pour les filières vignes-vin, olives, fruits-légumes (Montpellier) ;

**Vinisud**, le salon international professionnel du monde viticole, qui met en avant toute la richesse et la diversité des vins méditerranéens (Montpellier) ;

**Millésime BIO**, le Mondial du vin biologique et des autres boissons alcoolisées bio (Montpellier) ;

**Le Sommet de l'Élevage** à Clermont-Ferrand, le rendez-vous européen des professionnels de l'élevage ;

**SIMA**, le salon international des fournisseurs de l'agriculture et de l'élevage (Paris) ;

Et bien sûr, le **Salon international de l'Agriculture** à Paris.

#### Des outils innovants et des solutions adaptées comme :

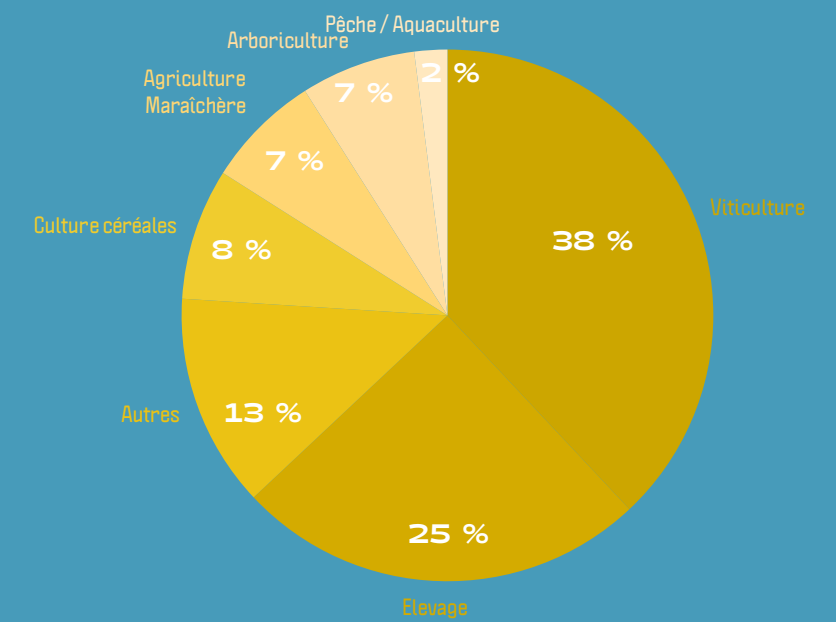
**Foster Agri** est le premier outil de garantie qui soutient résolument les projets de développement des agriculteurs-viticulteurs.

**Agrilismat** est une solution qui permet de financer l'achat d'une machine agricole chez des fournisseurs en simplifiant l'acte d'acquisition.



## La « ferme » Groupe Banque Populaire du Sud

Le territoire du Groupe Banque Populaire du Sud est celui d'une agriculture diversifiée, en harmonie avec ses terroirs et son climat. Si la viticulture est l'activité dominante, notamment dans les départements situés le long du littoral méditerranéen où elle s'impose comme une tradition bien ancrée, et où la vigne s'épanouit avec succès... n'oublions pas pour autant l'ostréiculture implantée dans les étangs littoraux. Les exploitations de fruits et légumes sont dispersées sur tout le territoire, de même que quelques activités de niche : culture de spiruline, tillandsia, production de biogaz, etc. Quant à celles spécialisées dans l'élevage ovin et bovin, elles se répartissent le long des chaînes montagneuses et de piémont, des Pyrénées aux Cévennes, et jusqu'aux portes du Massif central.



La viticulture et l'élevage sont les principales activités recensées sur le périmètre étudié, elles représenteront à elles deux une proportion de plus de 60 % en 2020.



# GreenHouseKeeper, le gardien connecté des plantes

NOM : SAS GREENHOUSEKEEPER

ACTIVITÉ : AGRICULTURE EN MILIEU CONTRÔLÉ

ANNÉE DE CRÉATION : 2017

DIRIGEANT : PIERRE JORAM

LIEU : MONTPELLIER (34)

« L'Homme n'est plus seulement observateur des contraintes que la nature oppose à son vouloir, avec lesquelles il lui faudrait seulement composer par son travail. Il pénètre en profondeur les mécanismes de la vie, pour les modifier, pour les infléchir ou même parfois les créer ». Cette entrée en matière du biologiste François Gros – codécouvreur de l'ARN messager – dans son ouvrage *L'Ingénierie du vivant*, est un parfait résumé de l'état d'esprit de Pierre Joram, cofondateur de GreenHouseKeeper. La raison d'être de cette start-up française est de concevoir des dispositifs qui reproduisent le climat naturel en intérieur et que l'on peut contrôler à distance. Un outil pour le développement de l'agriculture urbaine... mais pas exclusivement.

**Le droguier de la Faculté de pharmacie de Montpellier.** Pierre

Joram, Docteur en pharmacie et botaniste, travaille au laboratoire pharmacologie de la Faculté de Montpellier où il s'occupe d'une collection de graines venant des quatre coins du monde. « Passionné, j'ai ainsi commencé à cultiver ma propre collection de plantes et me suis retrouvé avec un jardin de végétaux rares dans mon appartement », explique Pierre. Quid de la gestion des plantes pendant la période des vacances ? « Avec un ami ingénieur en électronique, Pierre Richard (non, ce n'est pas une blague, juste un homonyme !), nous nous lançons dans la création d'une solution permettant d'arroser, d'éclairer, de nourrir et de contrôler le climat de mon jardin intérieur », explique-t-il... tout en s'apercevant qu'il y a peu de solutions innovantes sur le marché. Un « ordinateur climatique pilotable à distance » – selon les mots de Pierre Joram – voit le jour... c'est le cas de le dire !

**Sur les toits de Paris et ailleurs.** 2017. L'aventure de GreenHouseKeeper commence pour les deux compères. « Nous passons le plus clair de notre temps à installer nos solutions sur des toits à Paris, dans des conteneurs, ou encore dans des sous-sols d'immeubles à Stockholm », raconte Pierre Joram. Ils collaborent également « avec plusieurs centres de



recherche pour fournir réponses et outils permettant d'aider les chercheurs à reproduire au mieux la lumière naturelle dans leur chambre de culture coupée du monde extérieur », précise-t-il. Les deux Pierre ne s'arrêtent pas là. « En 2020, l'année du COVID, nous décidons de fournir un nouveau service à nos clients : l'étude et la culture de plantes médicinales et cosmétiques », ajoute Pierre Joram, accélérant ainsi la sortie, deux ans plus tard, « d'une gamme de cosmétiques baptisée Ulé issue de plantes cultivées "indoor", en partenariat avec un grand groupe », poursuit-il.

**La solution des nouveaux agriculteurs urbains, mais pas exclusivement.** Face au changement climatique, aux problèmes de pollution et aux difficultés d'approvisionnement, « nos propositions de culture de plantes en milieu contrôlé deviennent un atout pour les fermes urbaines, les serres, mais aussi pour les laboratoires », souligne Pierre. GreenHouseKeeper offre des produits de culture intelligente et flexible permettant un contrôle total de l'environnement autour de la plante – éclairage, intensité, température de couleur, arrosage classique ou « brumisation ». Les initiatives d'adaptation au climat de GreenHouseKeeper aident les agriculteurs, notamment via l'agroécologie et l'agriculture de précision. Des techniques qui conviennent à la production maraîchère et permettent la culture hors-sol de manière autonome dans des endroits fermés. En cours ? Un projet à Montpellier en partenariat avec l'office public de l'habitat, à savoir « la création d'un espace dédié à l'agriculture urbaine, avec un lieu de coworking baptisé "Le Grenier" et regroupant plusieurs entreprises autour du même domaine d'activité », dévoile Pierre en conclusion. Et pour la suite ? Il se propose d'endosser le rôle de l'agent Q – chef de la section des gadgets du MI6 – dans le prochain James Bond. Pourquoi pas ? Après le laboratoire pharmacologie de la Faculté de Montpellier, il semble avoir de nombreux atouts pour être le futur responsable de la division Recherche & Développement de l'agence. Affaire à suivre...

## Ce qui fait vibrer Pierre

Lorsque les projets couchés sur papier deviennent une réalité appréciée des plantes.

## Son moment fort

Voir la gamme de cosmétiques conçue avec ses plantes trôner sur les rayons des Galeries Lafayette du boulevard Haussmann à Paris.

## Son lieu favori

Dans la chambre de culture, entouré de plantes provenant du monde entier.



# GREENHOUSEKEEPER





# Bienvenue chez les Grande ! Ou l'arboriculture en héritage

NOM : MAS GRANDE

ACTIVITÉ : ARBORICULTURE

ANNÉE DE CRÉATION : 2009

DIRIGEANT : JOSÉ GRANDE

LIEU : ILLE-SUR-TÊT (66)

Quelquesfois encore, dans les vergers du Mas Grande, on peut croiser Manuel Grande, 94 ans. C'est lui qui, en traversant les Pyrénées il y a bien des années, a donné le coup d'envoi de la saga de la famille Grande. « En juillet 1967, avec pour seul bagage un contrat de travail, il débarque dans une exploitation agricole d'Ille-sur-Têt pour y cueillir les fruits », confie son fils José en souriant. La société familiale de culture d'arbres fruitiers sera fondée en 1988. Et il ne faudra que quelques étés pour que sa production s'affiche en tonnes ! « 1,2 tonnes de pêches nectarines et 20 tonnes de noix pour l'année 2022 », annonce José. Quel chemin parcouru !

**Manuel, José et Nicolas : la lignée.** « La terre dans laquelle on s'enracine, c'est celle que l'on trouve lorsque l'on a quitté la sienne ». C'est avec les mots de l'écrivain Claude Michelet

« C'est la meilleure façon de faire ses classes : planter, tailler, mettre en forme, entretenir, récolter... mais surtout chérir ses arbres »

dans son roman *Les promesses du ciel et de la terre* que José explique la passion familiale pour la terre. Pourtant, jeune adolescent, José choisit d'embrasser la profession de maçon, et non celle d'arboriculteur. Pourquoi ? « Peut-être pour me différencier », avoue-t-il. Puis arrive une période de chômage. Il lui faut se repositionner... alors, il s'engage dans la tradition familiale : l'arboriculture. Comme son père, il commence en tant qu'ouvrier agricole. « C'est la meilleure façon de faire ses classes : planter, tailler, mettre en forme, entretenir, récolter... mais surtout chérir ses arbres », assure-t-il. Ainsi apprend-il les arcanes du métier tout en ayant l'envie forte « de posséder

ma propre terre, mes propres cultures, mes propres arbres », se souvient José. Et parfois le destin fait bien les choses... Son employeur partant à la retraite, José acquiert les 3,5 hectares de celui-ci et s'y installe en tant que jeune agriculteur. Nous sommes

en 1988. Dans la foulée, il y adjoint aussi les terres familiales. Aujourd'hui, c'est son fils Nicolas, 36 ans, qui est dans les starting-blocks pour reprendre le flambeau. « Notre banquier étudie les meilleures conditions de transmission », assure José avec un petit clin d'œil.

**Mas Grande, la terre promise.** Pour augmenter sa capacité de production, José n'a de cesse, au fil des ans, d'agrandir

les terres du Mas Grande, « sa terre promise », comme il aime à l'appeler. Il explique qu'à partir des années 2000, « l'acquisition du foncier était devenue plus facile, nous nous trouvions dans une période particulièrement porteuse en raison de nombreux départs à la retraite sans reprise familiale ». C'est ainsi qu'il achète 15 nouveaux hectares et construit un hangar de stockage, équipant la toiture de panneaux photovoltaïques. « Dans le même temps », continue José, « nous poursuivons nos activités traditionnelles : la production de pêches, avec un peu de maraîchage (salades et persil) », ajoutant que « l'ensemble de la production part chez un expéditeur privé qui se charge, seul, de la commercialisation ». Mais très vite, il comprend que cette dépendance à un prestataire extérieur pour l'écoulement de sa marchandise peut finir par être néfaste au devenir de son exploitation. Alors, il change de braquet et se tourne vers la coopérative d'Ille-sur-Têt, dont il devient adhérent, et finalement administrateur. « Cette coopérative est une belle structure, un modèle abouti d'organisation économique pour les producteurs », affirme-t-il. À l'occasion d'un épisode de sharka – une maladie virale qui impacte considérablement les arbres fruitiers – il prend une orientation forte pour l'avenir. « Je décide de diversifier mon activité en produisant des noix ». Encore et toujours, José poursuit l'extension du foncier avec l'achat de nouvelles terres, 12 hectares en 2020 et

7 autres hectares en 2022. Automne de cette année : les premières pierres d'un nouveau hangar de stockage de 800 m<sup>2</sup> sont posées. Le Mas Grande compte désormais 60 hectares de pêchers et 13 hectares de noyers ! « Grande », dites-vous ? ¡Claro que sí ! ça c'est sûr ! « Ce qui fait ma fierté, c'est d'avoir créé une exploitation agricole viable et pérenne pour ma famille, et je l'espère pour mes héritiers », déclare-t-il. Lorsque nous avons croisé Manuel, le père de José, dans les allées de pêcheurs du Mas Grande, il était d'ailleurs en compagnie de ses deux arrière-petits-fils Alban et Axel. La relève ? « L'avenir, en tout cas, leur appartient... », conclut José.

## Les atouts du Mas Grande

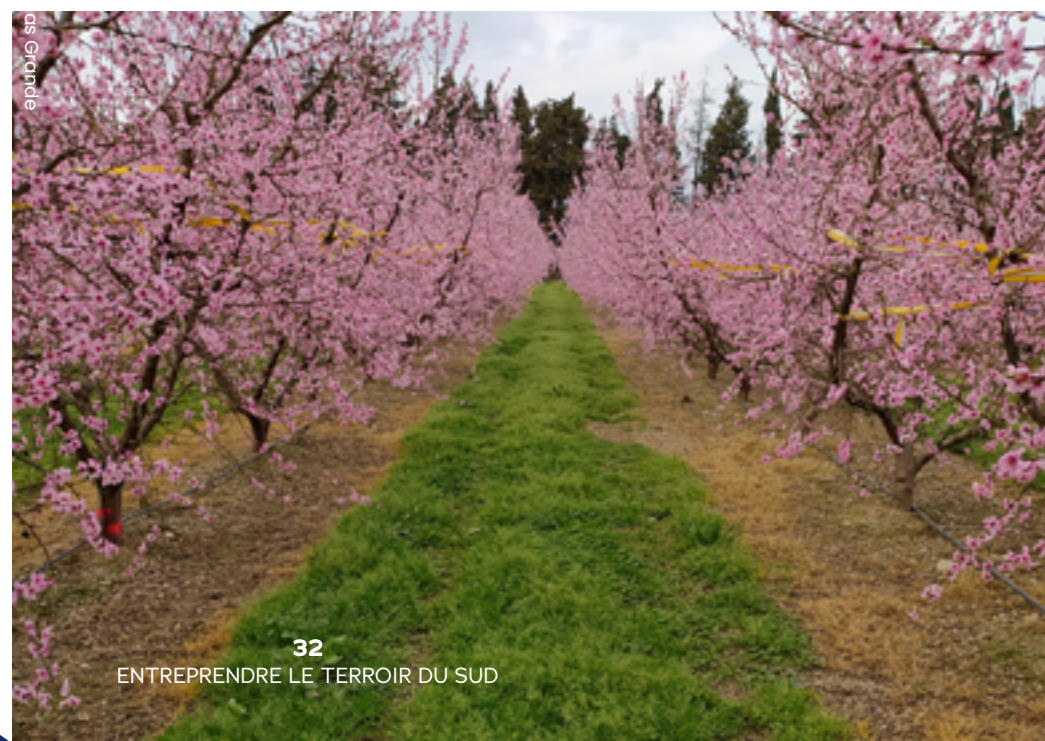
Une exploitation familiale référencée au Global GAP (référentiel sur les bonnes pratiques agricoles), qui fait partie de Demain la Terre (association d'agriculteurs qui s'engagent dans une démarche responsable) et qui est labellisée Haute Valeur Environnementale.

## Les facteurs de réussite

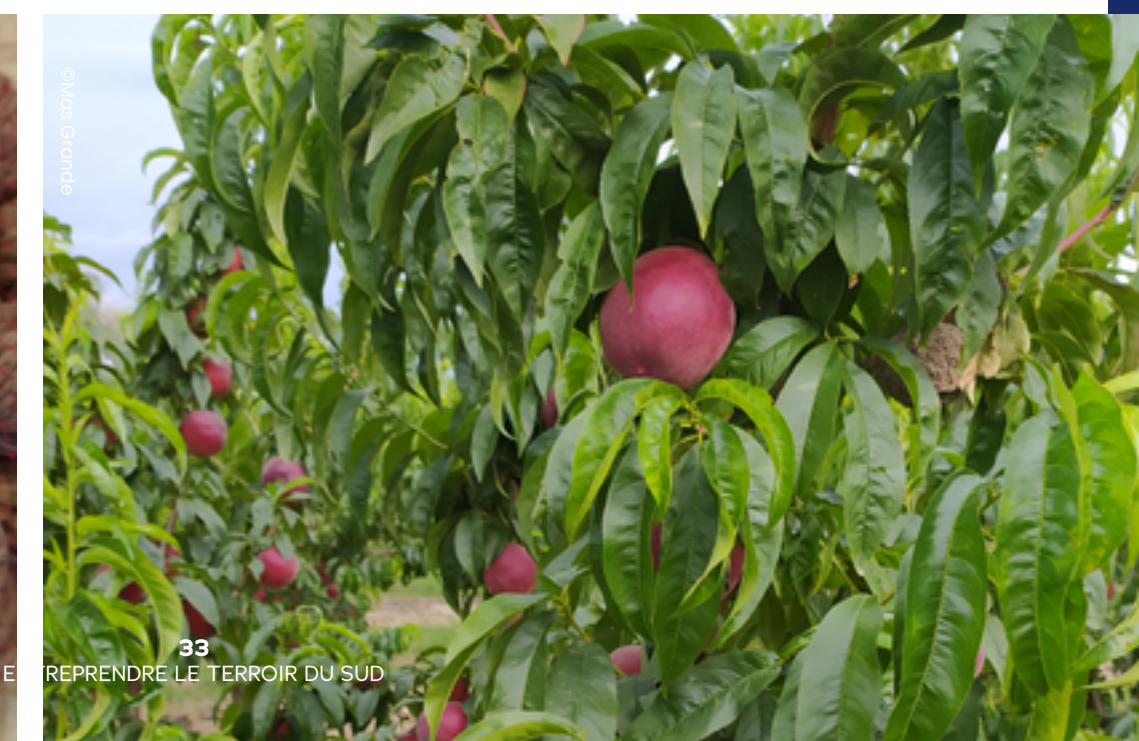
« Passion. Ténacité. Courage. Il faut aimer ce métier pour progresser sans fléchir ».



# MAS GRANDE



32  
ENTREPRENDRE LE TERROIR DU SUD



33  
ENTREPRENDRE LE TERROIR DU SUD



# La Marg'Aude : les 50 façons de décliner le bon goût du lait fermier

NOM : GAEC LA MARG'AUDE

ACTIVITÉ : ÉLEVAGE DE VACHES LAITIÈRES

ANNÉE DE CRÉATION : 2000

DIRIGEANTS : FAMILLE L'HOMEL

LIEU : PAYRA-SUR-L'HERS (48)

La Marg'Aude : un nom qui claque et qui sent bon le lait frais de la ferme. Nous sommes à Payra-sur-l'Hers, sur l'exploitation agricole de la famille L'Homel, Stéphane, Christèle et leurs deux fils, Jonathan et Timothée. Au cœur de l'Aude, entre vignes et grandes cultures, leur troupeau laitier composé, entre autres, de 65 vaches de race Prim'Holstein, pâture sur plus de 140 hectares. « Oh ! Un champ plein de Marguerite ! », s'exclamerait Fernandel, héros du film La Vache et le Prisonnier. Il y a de cela dans les vertes prairies de la Marg'Aude.

**Retour aux sources.** « Nous sommes revenus à l'agriculture par passion, pour avoir notre propre entreprise et offrir un cadre de vie épanouissant à notre famille », explique Christèle L'Homel. Avant cela, elle était responsable dans l'informatique industrielle, ou encore consultante. En 2000, elle reprend l'exploitation de ses parents avec son mari Stéphane, ingénieur de formation. Ils partagent une même volonté : « Réapprendre les gestes empreints de bon sens de nos aïeux et redécouvrir la richesse de nos pays et de nos paysages », poursuit-elle. « Nous tenions à nous appuyer sur des valeurs d'entraide et de famille, et tout simplement à nous inscrire dans notre milieu pour le garder vivant ». La détermination et l'énergie des parents entraînent les deux fils de la famille dans l'aventure. Timothée, pâtissier de métier, rejoint le GAEC en 2014. Sa qualification amène un vrai atout différenciant à l'exploitation notamment dans la conception des desserts lactés. Quant à Jonathan, ingénieur agricole et ex-conseiller laitier, il saute le pas en 2019. C'est donc un clan avec des compétences transverses qui dirige la Marg'Aude.



©SYLVAIN DE LA RUA MARTIN



©SYLVAIN DE LA RUA MARTIN



©SYLVAIN DE LA RUA MARTIN

**Nouvelle donne.** Pour les producteurs laitiers européens, l'année 2008 est marquée par la chute brutale des prix de vente. « Notre exploitation en sort exsangue, avec des dettes énormes : le pronostic vital est très engagé ! », commente Stéphane. Face au contexte, le couple change de braquet. « La survie économique de notre activité est passée par l'engagement résolu dans la vente directe. Cette évolution exigeante en termes de travail et de capacités d'adaptation a aussi été le moteur de notre transformation. Les années difficiles nous ont permis d'apprendre que chaque problème avait sa solution et qu'il fallait toujours avoir des projets pour avancer », argumente Christèle.

**Vente directe et démarche collective.** Lait cru, yaourts, desserts lactés, caissettes de viande de bœuf et de veau...

Toutes leurs spécialités sont présentes chaque semaine sur les marchés de Castelnaudary, de Villefranche-de-Lauragais et de Carcassonne. Mais aussi sur le "drive" fermier audois (avec site de commande par internet), une association de 15 producteurs dont ils sont à l'origine. « Nous commercialisons nos produits en pots de verre consignés en organisant la reprise et la réutilisation des contenants. Pour les matières premières, nous nous approvisionnons au maximum en local. Et nous proposons une large gamme de produits avec plus de 50 références, allant du fromage frais à tartiner à du crumble aux fraises », développe Christèle. Et cerise sur le gâteau, la Marg'Aude est le fournisseur exclusif en lait de Pôle Sud, glacier local de renom à Lézignan (Pôle Sud fait maintenant partie de La Compagnie des Desserts). Une partie du lait produit à la ferme sert donc à fabriquer des glaces artisanales distribuées par des franchisés dans 9 points de vente en France.

**Convictions écologiques.** « Notre vision du rôle sociétal de l'agriculture et notre engagement local trouvent leur aboutissement dans notre ferme telle qu'elle est aujourd'hui », assurent de concert les L'Homel. Ainsi, la famille adhère au réseau DEPHY, dont le dispositif prône la valorisation des techniques et systèmes agricoles réduisant l'usage des produits phytosanitaires, tout en restant performants en termes économiques, environnementaux et sociaux. « Nous sommes parmi les premières fermes d'élevage d'Occitanie titulaires de la certification Haute Valeur Environnementale », soulignent Christèle et Stéphane. « D'une part, nous avons adopté l'assolement long (sur 10 ans), parce que la rotation décennale des cultures diminue les risques de bio-agression. D'autre part, nous avons recours à des outils innovants, bineuse, herse ou encore étrille », ajoutent-ils. Et le couple conclut : « Notre plus belle récompense est l'engagement de nos enfants dans la ferme familiale ». La ferme de la Marg'Aude n'a donc pas fini d'aller de l'avant entre de si bonnes mains...

## Les atouts de la Marg'Aude

« La famille ; l'envie ; la créativité ; la régularité ; la persévérance. »

## Les meilleurs moments

« La période des récoltes (repas de chantiers compris) ; le vêlage ; le contact avec les clients, surtout quand ils viennent chez nous pendant la journée "portes ouvertes" ».



GAEC LA MARG'AUDE





# Tillandsia PROD cultive d'étonnantes filles de l'air

NOM : TILLANDSIA PROD

ACTIVITÉ : PÉPINIÈRE - CULTURE DE TILLANDSIAS

ANNÉE DE CRÉATION : 1993

DIRIGEANTS : DANIEL THOMIN ET PIERRE KERRAND

LIEU : LE CAILAR (30)

« Foncez sans écouter ni les sceptiques, ni les cassandres ! » ... C'est précisément ce que se disent Daniel Thomin et Pierre Kerrand lorsqu'ils rachètent, en 2013, la pépinière créée 20 ans plus tôt. Aujourd'hui, ils peuvent regarder dans le rétroviseur. Leur concept atypique fait des merveilles. Atypique ? Oui ! Au Cailar, Daniel et Pierre sont les patrons d'une pépinière monoculture qui ne produit et ne vend en effet qu'une seule plante : le tillandsia, joliment surnommé « fille de l'air ». Ils ne sont que deux en France, et très peu dans le monde.

**Les « filles de l'air » pour passion.** Daniel et Pierre se rencontrent dans un bar parisien. De cette rencontre va naître

une complicité de vie personnelle comme professionnelle. Leur passion commune pour le tillandsia – qui remonte pour chacun à l'enfance – débouche sur une aventure entrepreneuriale. Mais comment Pierre, ancien steward d'Air France, se retrouve-t-il à cultiver des « filles de l'air » en plein cœur de la Camargue gardoise ? « Lorsqu'en 2013 j'ai la possibilité de reprendre une pépinière avec Daniel, mon associé et compagnon, je saute sur l'occasion. Car j'ai alors des problèmes d'oreille récurrents sur les long-courriers », dévoile Pierre. « Mon premier métier m'a permis de connaître des pays et des cultures. C'est un atout indéniable pour le développement de l'entreprise ». Quant à Daniel, son histoire est plus évidente. BTS d'horticulture en poche, il devient décorateur événementiel (11 ans) puis s'installe comme paysagiste (2 ans). Au fil de ces années, il apprend l'art de cultiver jardins, fleurs, plantes ornementales, s'instruit sur les façons de conserver les sols, de concevoir des paysages et approfondi la gestion d'entreprise. Il peut parler, des heures durant, du tillandsia. Et d'expliquer : « Cette plante pas



comme les autres ne vit pas en terre. Elle se cramponne à un végétal ou à un autre support sur lequel elle se fait héberger. Elle se nourrit et s'hydrate de pluie, de rosée, de brouillard, de poussière et de pollution atmosphérique. Le tillandsia génère de magnifiques fleurs colorées, supporte la sécheresse et ne demande que très peu d'entretien. Et elle permet de créer des jardins épiphytes. J'ai l'intime conviction que c'est une plante d'avenir, surtout avec le problème du réchauffement climatique ». Fascinés par ces « filles de l'air », Daniel et Pierre ont eu raison de forcer leur destin !

**De 300 m² à 3 000 m² de serres et d'ombrières.** Ils acquièrent alors l'entreprise du producteur chez lequel ils ont l'habitude d'acheter leurs tillandsias : 300 m² de production et un stock de 1 300 plantes. « Puis, en 2016, nous avons déménagé la pépinière d'Airmaugues au Cailar pour passer à 3 000 m² de serres et d'ombrières », détaillent-ils. Leur collection compte actuellement environ 500 000 plantes adultes appartenant à 350 espèces, variétés et hybrides. Ce développement extraordinaire est intimement lié à la valeur ajoutée que ces deux passionnés

ont su y apporter : d'une part, en se singularisant par les innovations techniques insufflées dans leur entreprise ; d'autre part, grâce à leur savoir-faire pour améliorer les conditions de production, au service de la traçabilité et de la qualité des plantes produites. Pour germer, une graine de tillandsia doit être posée au bon endroit ; et elle a besoin de chaleur. Dans les serres du Cailar, le tandem Thomin-Kerrand adapte ses « filles de l'air » au climat méditerranéen, tout en les rendant résistantes au froid et à l'humidité. « Nous créons des hybrides en sélectionnant les souches qui résistent bien à la chaleur, au froid ou aux changements brutaux de température, et nous les assemblons pour obtenir les caractéristiques que nous souhaitons », développent-ils. Par ailleurs, Daniel et Pierre sont les inventeurs du mur végétal sec sans terre ni système d'irrigation intégré. Leur fierté ? « L'installation d'un mur de 24 m² (composé de 4 500 tillandsias) à l'École nationale supérieure d'architecture de Montpellier », confie l'un. « Et nous avons également travaillé avec l'architecte Jean Nouvel pour habiller entièrement une maison avec 7 000 tillandsias ! », précise l'autre. Ces étonnantes « filles de l'air » intriguent aussi les scientifiques... Car elles pourraient avoir des propriétés dépolluantes. « L'université de Nîmes fait des recherches sur l'absorption de la pollution atmosphérique par le tillandsia en étroite collaboration avec nous et le soutien financier de la région Occitanie », concluent les deux compères, imaginant déjà leurs « filles de l'air » en bordure du périphérique parisien !

**Le moment fort de Daniel et Pierre**

« Lorsque nous avons reçu le Prix des Collections lors de notre première participation aux Journées des Plantes de Chantilly. Il nous a été décerné par un jury composé des plus grands botanistes français et européens. En validant notre collection de tillandsias dans son ensemble, ils nous ont fait entrer dans la cour des grands ».



# TILLANDSIA



# Manjolive : safran, spiruline et grenade 100 % bio made in France

NOM : GAEC MANJOLIVE

ACTIVITÉ : PRODUCTION DE SPIRULINE FRANÇAISE,  
DE SAFRAN ET DE GRENADE BIO

ANNÉE DE CRÉATION : 2019

DIRIGEANTS : CÉLINE ET SÉBASTIEN DALONIS

LIEU : DONNÂT (30)

Nous sommes dans le Gard. Plus précisément à Donnât, hameau de Sabran, près de Bagnols. Bienvenue à la ferme de Manjolive, chez Céline et Sébastien Dalonis ! Ici « *on cultive une drôle de bactérie appelée spiruline, mais aussi du safran et de la grenade en agriculture biologique* », expliquent Céline et Sébastien. Professeurs (elle d'espagnol, lui des écoles), ces deux-là avaient un rêve : porter un projet écologique économiquement viable qui permettrait de produire du bon, tout en respectant la santé et l'environnement. Si c'est aujourd'hui la réalité du couple Dalonis, en vérité c'est presque

16 ans plus tôt que leurs aspirations s'étaient « mises au vert ».

**Plusieurs cordes à leur arc.** Céline et Sébastien : deux destinées distinctes et bien tracées qui n'étaient pas parties pour embrasser le métier d'agriculteur. Quoique... Elle, native de Bruxelles, d'origine espagnole, spécialisée dans l'évènementiel et la communication des institutions culturelles, également titulaire d'un CAPES dans sa langue maternelle, s'ennuie dans ses missions professionnelles. En réalité, elle a envie d'aventure entrepreneuriale. Quant à lui, il s'oriente tout d'abord vers la géographie, les sciences du patrimoine et de l'environnement, et obtient même une maîtrise de trufficulture ! Tout un art ! Pourtant, héritier par sa mère d'une petite propriété, il a gardé en mémoire le goût de l'agriculture transmis par son grand-père Edmond, « *qui fut* », dévoile Sébastien, « *l'un des premiers à expédier des asperges à Paris, ou à tenter la culture de la cacahuète, ici, à Donnât* ». De par leurs parcours respectifs, tous deux ont acquis des compétences complémentaires : pour Céline, la

communication et la commercialisation, pour Sébastien la gestion des cultures et le savoir-faire technique. Prêts à prendre un nouveau départ, ils souhaitent cultiver ensemble leur passion du terroir sur le lopin familial.

**De coup d'essai à coup de maître.** Le projet d'installation agricole se dessine rapidement, mais de manière prudente. « *Notre stratégie était de nous orienter vers des cultures peu gourmandes en termes de foncier, avec une valorisation importante à l'hectare, tout en maîtrisant l'ensemble du circuit, du conditionnement à la commercialisation* », explique le couple. Et l'aventure commence : en 2006, leur safranière voit le jour, 500 m<sup>2</sup> plantés de bulbes de crocus. « *Avec une pincée de safran, ma grand-mère faisait un "riz de muerte", un riz à tomber par terre !* », s'enthousiasme Céline. Un coup

« Il faut 500 fois moins  
d'eau pour produire  
un kilo de protéines  
de spiruline que pour  
produire un kilo de  
viande rouge ! »

d'essai qui se transforme en coup de maître : le safran de Manjolive devient l'épice fidèle de plusieurs restaurants gastronomiques voisins, jusqu'à être intronisé par le cercle fermé de l'association Gard aux Chefs. « Mais après avoir cultivé à petite échelle », poursuit Céline, « nous souhaitons une dimension plus professionnelle. Nous sommes alors tombés sous le charme de la spiruline, un super aliment aussi riche que le lait maternel ! ». La microalgue fait décoller le business de Manjolive. Entre 2015 et 2019,

les bassins pour la cultiver sont doublés, passant de 350 à 700 m<sup>2</sup>. En œuvrant de manière artisanale dans une démarche d'agriculture biologique et de permaculture à long terme – tout l'inverse des standards industriels asiatiques – la production Manjolive 100 % made in France tire son épingle du jeu.

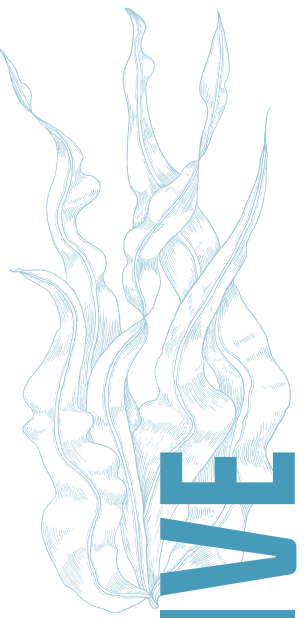
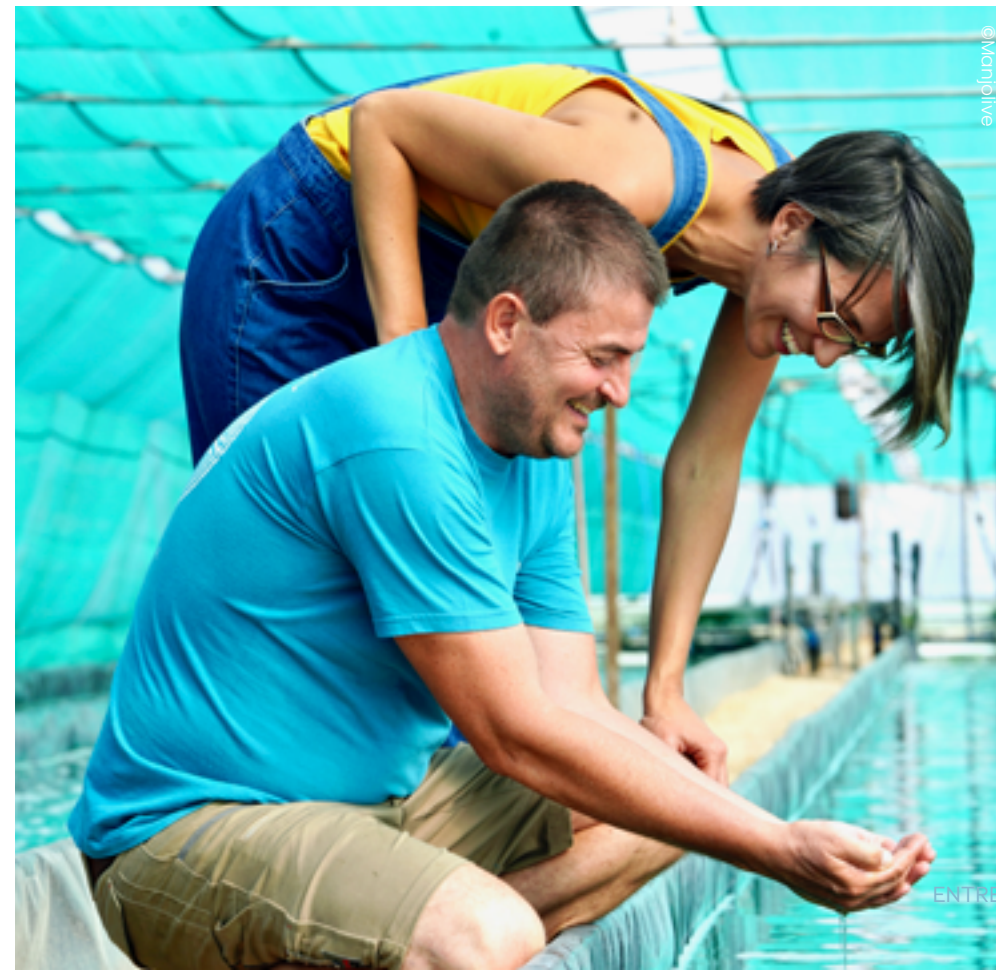
« Produire bon est un devoir,  
produire sain une exigence ».

Aujourd'hui, l'entrée en production des vergers de grenades vient compléter la gamme, toujours selon la ligne adoptée au départ : celle d'une culture saine aux bienfaits avérés pour la santé et respectueuse de l'environnement. « *Le plus important, c'est de mettre du sens dans ce que l'on fait* », prône avec force Sébastien. La ferme Manjolive s'est construite pour aboutir à une véritable performance globale. « *Nos ateliers de production nécessitent de faibles surfaces foncières, nos cultures rustiques sont adaptées aux changements climatiques et peu gourmandes en intrants. Il faut 500 fois moins d'eau pour produire un kilo de protéines de spiruline que pour produire un kilo de viande rouge ! On s'inscrit dans une démarche écoresponsable soucieuse de préserver les ressources de la planète, qui, elles, ne sont pas inépuisables* », fait valoir le couple en conclusion. Safran, spiruline ou bien encore grenade... des productions locales de qualité d'une petite entreprise qui a tout d'une grande. i Bien hecho ! Bravo !

## Les atouts de Manjolive

**La complémentarité des cultures**, car les périodes de récolte du safran, complémentaires avec celles de la spiruline et de la grenade, permettent le lissage sur l'année des pics d'activités.

**Le façonnage du safran et de la spiruline**, qui utilise les mêmes matériels de laboratoire, assurant ainsi à la fois une maîtrise des coûts et un amortissement plus rapide. La vente directe et le positionnement sur un marché de niche, qui garantissent une belle valorisation des produits.



MANJOLIVE





# Groupe Vila & Co : la force d'une agriculture optimiste en mouvement perpétuel

NOM : GROUPE VILA & CO

ACTIVITÉ : MARAÎCHAGE & ARBORICULTURE ET ÉNERGIES VERTES

ANNÉE DE CRÉATION : 1997

DIRIGEANTS : CÉLINE, BRUNO, FRANCK VILA ET VALÉRY GOY

LIEU : SAINT-CYPRIEN (66)

Audacieux, Bruno Vila réinvente constamment le métier d'agriculteur. Aventurier innovant du monde paysan, il n'en perd pas pour autant les fondamentaux. « *La nature*

*nous ramène toujours à eux* », affirme-t-il. Pour lui, faire émerger des alliances afin de favoriser de nouvelles pratiques culturelles vertueuses, ou bien encore combiner diverses stratégies de production, de distribution et de commercialisation porteuses de sens, ce sont des solutions gagnantes pour assurer la pérennité de toute entreprise agricole. Pour preuve ? La sienne ! Le groupe Vila est l'un des plus importants producteurs de légumes du sud de la France.

**Dans le sillon de son père.** Le Groupe Vila, entreprise

familiale dont il partage les commandes avec son frère Franck, sa femme Céline et Valéry Goy est implanté sur la commune de Saint-Cyprien face à la montagne sacrée des Catalans, le Canigou. Il grandit à Palau-del-Vidre dans le sillon créé par ses parents Annie et Francis qui lui transmettent le goût d'entreprendre, le sens de l'anticipation et l'amour des bons produits. « *Les Vila sont issus d'une famille de paysans. Mon grand-père Jusep était berger. Quant à mon père, après avoir lui aussi été berger, il s'oriente rapidement vers le maraîchage en cultivant des tomates de plein champ. Au fil des ans, toujours très attentif à l'évolution technologique, il développe de nouvelles productions sous abri* », raconte Bruno. En 1997, monsieur Vila père construit 10 hectares de serres avec un groupe de producteurs dont il est le leader. Bruno, Céline et Valéry participent à cette initiative, très novatrice en termes d'importance et d'économie d'échelle. Car élèves de l'École d'ingénieurs en agriculture de Toulouse, ce projet devient le leur dans le cadre de leurs travaux de fin d'études. C'est ainsi que les jeunes étudiants mettent le pied à l'étrier, ou plutôt... le pied sous la serre !

**Le cœur de métier** du groupe Vila est la culture de légumes sous serre, essentiellement la tomate (20 000 tonnes par an) sur trois départements (Pyrénées-Orientales, Gard et Landes). « *La tomate reste le premier légume consommé en France (en dehors de la pomme de terre), avec 13 kg par habitant et par an* », fait remarquer Bruno. À cette production originelle annuelle, il faut rajouter les concombres (3 000 tonnes), les fraises (85 tonnes) ; et en arboriculture bio, les kiwis (385 tonnes), les abricots (une centaine de tonnes), les pêches, les poires et les nectarines (50 tonnes) ... et même, depuis l'association du groupe Vila avec la maison Vialade en 2021, les champignons ! En un peu moins de 30 ans d'activité, le groupe Vila a donc progressivement agrandi, élargi et modernisé son outil de production.

**L'union fait la force : de Rougeline à Imago.** Flashback... « *En 1989, mon père est l'un des membres fondateurs de la marque Rougeline, qui regroupe plusieurs producteurs et expéditeurs désireux de commercialiser leurs produits selon un cahier des charges bien précis. J'en suis aujourd'hui le président depuis 16 ans* », précise Bruno. Actuellement, ce

« Nous sommes des passionnés animés d'un sens aigu de nos responsabilités et profondément respectueux de la vie »

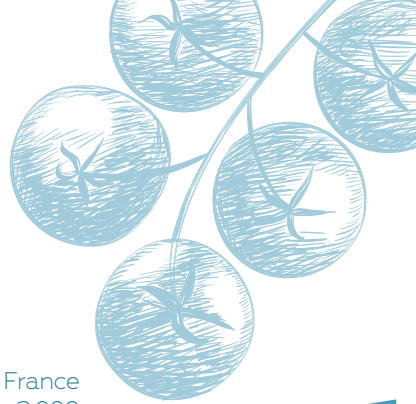
sont 230 paysans du sud de la France et leurs familles, 6 coopératives, 3 000 emplois... 3 000 cœurs à l'ouvrage, qui choisissent de cultiver en France.

« *C'est notre façon d'agir pour la souveraineté alimentaire française. En véritables pionniers, nous avons inventé l'Écoserre®, et produit les premières tomates et fraises "zéro résidu de pesticides"* », souligne Bruno. « *Quant au groupement Imago, créé en 1992, il commercialise les produits issus de l'agriculture biologique du groupe Vila et d'autres producteurs associés* », complète-t-il.

**Une démarche éthique et une évolution verticale.** « *Nous sommes des passionnés animés d'un sens aigu de nos responsabilités et profondément respectueux de la vie* », déclare Bruno Vila. Leur démarche ? « *Nous avons donc développé des dispositifs plus vertueux en termes de chauffage des serres : énergie fatale récupérée à partir de sites industriels, biomasse, cogénération, des activités qui permettent de réaliser des économies d'énergie tout en produisant de l'électricité revendue à EDF. De la même manière depuis 12 ans, plusieurs projets photovoltaïques sur toitures de serres ou hangars et deux centrales en autoconsommation accompagnent la production agricole* ». Mais ce n'est pas tout... Depuis plus de 25 ans, par le biais de la société Biogrow, le groupe Vila développe aussi une activité de production de substrats pour la culture hors sol sous serre. « *Les substrats sont constitués de fibres de coco. C'est pour cette raison que les premières usines ont été implantées au Sri Lanka, puis au Brésil et en Inde* ». Là aussi, le succès est au rendez-vous : Biogrow est leader mondial de son activité ! Composé de plusieurs associés, sites de productions et produits, le groupe Vila est un collectif. Il ne s'agit donc pas de l'entreprise d'un seul homme, et c'est bien ce qui fait toute la différence... selon le principe newtonien bien connu qui pose qu'additionner des forces entraîne une synergie exponentielle.  $1 + 1 = 3$ , en quelque sorte !

## Les atouts du Groupe Vila

« *Nous choisissons de produire nos fruits et légumes en France, dans nos campagnes. Nous choisissons l'agroécologie, seule voie durable pour nous tous. Nous choisissons de travailler avec un très grand sens des responsabilités, et beaucoup de solidarité. Nous choisissons de cultiver le bon goût. Nous sommes les Paysans d'un monde meilleur.* »



GROUPE VILA





# Domaine de Nidolères : la première centrale agrivoltaïque au monde !

NOM : **DOMAINE DE NIDOLÈRES**

ACTIVITÉ : **VITICULTURE – ŒNOTOURISME**

ANNÉE DE CRÉATION : **2014**

DIRIGEANTS : **MARTINE ET PIERRE ESCUDIÉ**

LIEU : **TRESSERRE (66)**

« *La terre, c'est la vie* », entonnent de concert Martine et Pierre Escudié, vignerons passionnés et engagés. Pour eux, ce n'est pas une simple déclaration. Ils expliquent qu'afin de protéger leurs vignes des colères climatiques, ils ont installé fin 2018 « *un complexe agri-photovoltaïque unique au monde* ». Ainsi, au Domaine de Nidolères, situé sur les terrasses argilo-caillouteuses et sablonneuses des Aspres face au massif des Albères et aux contreforts des Pyrénées, kilowatts et grappes de raisin se marient sur l'exploitation viticole familiale.

**Chez Martine et Pierre.** Martine révèle que Nidolères – "nid

d'oliviers" en catalan – est entouré de pins, de chênes, de micocouliers... et d'oliviers. Le domaine se compose de 60 hectares de terres d'un seul tenant, dont 35 portent des vignes classées AOP (appellation d'origine contrôlée) : Rivesaltes, Muscat-de-Rivesaltes et Côtes-du-Roussillon. L'ensemble de la propriété enserme un mas dont les bâtiments (maison d'habitation, cave et anciennes écuries) datent de la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. C'est dans cet environnement que Martine et Pierre mènent de front leurs deux passions : la cuisine et le vin. Elle, garante d'une cuisine qui s'inscrit dans la tradition catalane, se définit comme « *une vigneronne et une cheffe de cuisine* ». Ses mets fleurant bon la garrigue peuvent être dégustés à l'ombre d'un platane centenaire après une nuit passée dans les charmantes chambres d'hôtes de la ferme-auberge du domaine. « *En matière d'œnotourisme, nous avons été pionniers dans la région. Associer la dégustation du vin à la cuisine est l'une de nos plus grandes fiertés* », confie Martine. Pierre, lui, a repris « *le domaine appartenant à la famille depuis*



©LeDomaineNidolères

*huit générations où se sont succédé bon nombre de Pierre et de Raphaël* ». Innover dans la tradition, conserver les cépages autochtones, sauvegarder la culture de la vigne dans les Aspres, ce terroir si spécifique aux confins de la chaîne des Pyrénées, voilà l'affaire du couple Escudié... la bataille d'une vie ! Pour parvenir à leurs objectifs, ils n'hésitent pas à pousser les lignes !

**Des panneaux solaires à la place des abricotiers.** Alors même que le domaine utilise déjà un mode d'agriculture raisonnée permettant de réduire l'utilisation des pesticides, Pierre fait un constat : « *Le réchauffement climatique planétaire engendre des périodes de grande sécheresse alternant avec des épisodes pluvieux, ou bien encore des attaques de mildiou. Quant à l'augmentation de la température et de l'ensoleillement, elle provoque une maturité précoce des raisins, une élévation du taux de sucre et une altération de l'équilibre des saveurs du vin* ». Alors Martine et Pierre Escudié prennent les devants en associant la technologie industrielle à l'agriculture : ils installent des panneaux solaires à la place de leurs abricotiers. « *Par le passé, pour protéger la vigne des méfaits du soleil, on plantait des abricotiers entre les pieds* », se souvient Pierre Escudié. En

« **Associer la dégustation du vin à la cuisine est l'une de nos plus grandes fiertés** »

deuxième projet d'ombrières est d'ailleurs en préparation sur une autre parcelle. On peut dire qu'à l'instar d'Hermione Granger, la célèbre amie d'Harry Potter et l'héroïne de fiction favorite de Martine, la famille Escudié sait tirer parti des forces naturelles qui l'entourent pour surmonter les obstacles !

« *Les résultats des deux premières vendanges sont positifs et prometteurs. Par rapport à la vigne-témoin la maturité est plus lente. Il y a donc un meilleur équilibre entre acidité et alcool* », se félicite le vigneron en guise de conclusion. Un

deuxième projet d'ombrières est d'ailleurs en préparation sur une autre parcelle. On peut dire qu'à l'instar d'Hermione Granger, la célèbre amie d'Harry Potter et l'héroïne de fiction favorite de Martine, la famille Escudié sait tirer parti des forces naturelles qui l'entourent pour surmonter les obstacles !

**Les moments forts de Martine et Pierre.**

« *Permettre à nos clients de prendre le temps d'apprécier nos repas et nos vins : c'est notre cadeau !* »

**Leur lieu favori.**

« *Le bois en contrebas de notre maison... un endroit magique et sauvage où l'on peut voir des animaux dans un cadre idyllique et verdoyant* ».

**Le meilleur conseil.**

« *Toujours aller de l'avant* ».



**DOMAINE DE NIDOLÈRES**





# L'ostréiculture ? Une question d'ADN chez les Sanchez

NOM : GUY SANCHEZ

ACTIVITÉ : OSTRÉICULTURE PRODUCTION & DISTRIBUTION

ANNÉE DE CRÉATION : 2009

DIRIGEANT : GUY SANCHEZ

LIEU : MÈZE (34)

À la question « *Quel est le meilleur conseil que l'on vous ait donné ?* », Guy Sanchez répond « *Ne jamais oublier ses racines et rester les pieds dans l'eau* ». Rien d'étonnant pour cet ostréiculteur qui, depuis l'âge de 16 ans, sillonne sur sa barque les tables ostréicoles en s'extasiant devant la beauté de la lagune de Thau. Le site de production de la famille se trouve à Loupian, où, depuis quatre générations, les Sanchez ont pour passion l'élevage de l'huître.

**Rebondir sur l'héritage des ancêtres.** Vous connaissez le célèbre jeu pour enfants qui doit réunir les membres d'une même famille ? Eh bien, dans la famille "J'élève des Huîtres", demandez Christiane la Grand-Mère, Louis le Grand-Père, Nadine la Mère, René le Père, tous ostréiculteurs depuis

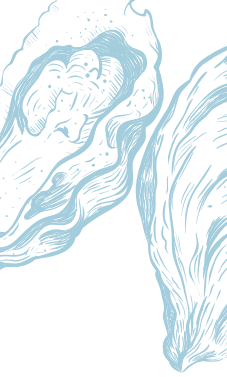
1950. Et c'est à eux que leur petit-fils et fils, Guy, doit sa passion de la mer et du métier. Pour lui, aucun doute possible : « *Ma famille élève des huîtres depuis quatre générations. Ostréiculteur, c'est un métier manuel et rude que tu fais uniquement si tu l'aimes* », déclare Guy en préambule. À 18 ans, il devient propriétaire de sa première exploitation sur le port de Loupian. En 1989, il possède quatre tables d'élevage – comme la majorité des éleveurs du bassin. Il est passionné. Et même plus que ça... Il est entreprenant force 10 ! Après avoir repris l'exploitation familiale en 2002, il rachète une société commerciale avec l'ensemble de ses tables conchycolles en 2009. « *L'élevage passe alors de quatre à quarante tables* », détaille Guy, qui en profite pour se lancer dans le conditionnement et l'expédition. Et comme il n'est pas homme à s'arrêter là, la même année, il saisit l'opportunité de devenir actionnaire sur le salin de Gruissan afin d'y développer l'élevage des huîtres dites "spéciales de l'île Saint-Martin". « *En 2010, nous avons mis en vente la première récolte de cette huître pas comme les autres : charnue, elle se croque plus qu'elle ne se gobe !* », commente Guy. Réussite totale pour ce type de production à la qualité exceptionnelle ! « *A partir de 2019 nous fusionnons les deux sociétés en une seule,*



©Claude Cruells



©Claude Cruells



GUY SANCHEZ

## « Ne jamais oublier ses racines et rester les pieds dans l'eau »

*nous construisons un nouveau bâtiment regroupant la production et l'expédition sur un même site »,* complète Guy. Qu'est-ce qui fait sa fierté aujourd'hui ? « *D'abord, le fait d'avoir réussi à perpétuer l'entreprise familiale au fil des années et d'élever un produit vivant destiné à la consommation de tous* », se réjouit-il.

**Des atouts indéniables dans la manche.** Savoir-faire, expérience et esprit visionnaire ont, à l'évidence, permis à l'ostréiculteur de devenir un des plus gros producteurs d'huîtres du bassin méditerranéen en termes de volume. Avec ses 55 tables, il produit en moyenne 400 tonnes par an d'huîtres marchandes. « *Depuis 2019, nous possédons non seulement un bâtiment à la pointe de l'innovation et de la technologie, mais aussi un système de purification novateur. Et nous sommes le premier ostréiculteur dans le monde à en être équipé !* » tient-il à préciser. Et il poursuit : « *Nous maîtrisons toutes les étapes de l'élevage de l'huître, de sa naissance jusqu'à sa mise en marché pour le consommateur. Notre réseau de commercialisation est l'un de nos points forts, car nous servons plusieurs types de clients : la grande distribution, les grossistes et les restaurants, et nous faisons aussi de la vente directe dans notre boutique. Sans oublier que nous sommes présents sur les marchés* », détaille Guy. De fait, les chiffres de l'entreprise parlent d'eux-mêmes : 55 tables ostréicoles, 25 salariés en moyenne, 2 500 m<sup>2</sup> de bâtiments, 3 terroirs

(étang de Thau, Camargue et salins de Gruissan), 4 variétés d'huîtres (de Bouzigues, de Thau Bio, "Signature

Sanchez", huîtres de Gruissan, et huîtres de Camargue). De belles victoires pour Guy ! Auxquelles on doit ajouter qu'il a été un des premiers à mettre en place la vente en ligne d'huîtres : il livre partout en France depuis 2018. Il fait partie également des premiers ostréiculteurs à obtenir la certification Bio et à commercialiser la variété d'huîtres de Thau Bio. A-t-il aussi des débouchés à l'étranger ? « *Effectivement. Cette année nous avons développé la partie internationale avec l'exportation de nos huîtres au-delà des frontières* », répond-il. « *Et puis, nous allons participer au Seafood Expo Global 2023 de Barcelone* », annonce Guy Sanchez en guise de conclusion. Aujourd'hui, Loïc et Gaël, ses deux fils, l'ont rejoint. Ainsi, tel un passeur, il leur transmet son savoir-faire et sa passion. C'est la quatrième génération à avoir les pieds dans l'eau et elle n'oublie pas pour autant ses racines.

## L'endroit préféré de Guy

« *Sur l'eau* ».

## Qu'est ce qui le fait vibrer dans ce métier ?

« *Le défi de se remettre en question en termes de cycles et de modes de production, mais aussi de commercialisation de nos produits* ».



©Claude Cruells





NOM : GAEC LA BRUGERETTE  
ACTIVITÉ : ÉLEVAGE DE BOVINS  
ANNÉE DE CRÉATION : 1998  
DIRIGEANTS : PHILIPPE THÉRON,  
KILLIAN THÉRON, QUENTIN THÉRON  
LIEU : LA BRUGERETTE (48)



## La Brugerette, terre promise de la famille Théron

Une terre de silence couverte de landes, de bruyères et de buissons de myrtilles, de forêts de pins sylvestres et d'épicéas entourant l'exploitation agricole de la Brugerette... C'est la terre promise de la famille Théron ! Nous sommes en Lozère, au cœur de la Margeride, sur la commune de Saint-Paul-le-Froid. Le granit est partout. Cette roche dure et cristalline érodée par le temps forme de superbes chaos dont la légende veut que les habitants tirent leur force. Une légende ? En tout cas, la poignée de main de Philippe Théron, éleveur de vaches de race Aubrac, en est une parfaite illustration...

**Paysan et fier de l'être.** « C'est le climat qui fait les hommes. Nous sommes à 1 302 mètres d'altitude, à un jet de pierre de l'église de Saint-Paul-le-Froid. Ici, je suis au paradis : -30° l'hiver, la neige, le vent ! Le climat est rude, nous sommes des hommes rudes... mais charmants, n'est-ce pas ? Nous sommes des paysans, et fiers de l'être », assure Philippe en patriarche de la famille. La saga Théron « commence avec mon arrière-grand-père, installé près du lac de Naussac. Son cheptel est à cette époque composé de deux vaches ! »,

raconte Philippe. « Par la suite, il va acquérir La Brugerette et ses 130 hectares. Mais pour finir de la payer, il est obligé de revendre 9 hectares à son voisin. Un scénario impossible à l'heure actuelle »... Quant à Philippe, il passe d'abord un brevet professionnel agricole. « Je démarre alors dans le métier avec des vaches de race Aubrac allaitantes, tout en faisant du commerce de bestiaux. Comme mon père ! », explique-t-il. Maquignon ? « Oui, j'ai le commerce dans le sang », répond-il.

**Une affaire de famille, en famille.** Installé en tant que chef d'exploitation en 1996 au décès de son père, il crée le GAEC La Brugerette en 1998, avec sa sœur Cécile. Aujourd'hui, ce sont ses fils Quentin et Killian qui assurent la relève. « La Brugerette, c'est une affaire de famille, en famille. Ici tout le monde travaille, y compris, et surtout, mes fils. Lorsqu'ils étaient enfants, chacun avait une mission bien définie. Ça marche comme ça chez nous. Une fois devenus adultes, ils savent travailler », argumente Philippe. Dans cette lignée familiale, l'installation de Quentin en 2019 a été la première étape, et celle de Killian en 2022 en est la continuité. Demain, il y a fort à parier que s'ensuivront celle de Corentin et de Justin, les deux autres fils de l'éleveur, tant les membres du

clan ont la passion de leur terre promise.

**Ancré dans le terroir et résolument moderne.** L'activité première de l'exploitation de 250 hectares est l'élevage de vaches Aubrac allaitantes. C'est l'une des plus importantes de Lozère, avec 300 mères ! « L'Aubrac est une race à viande réputée à la fois pour son goût et sa tendreté. Rustique et solide, c'est une race bien de chez nous ! », fait valoir Philippe. Les animaux sont nourris six mois en étable avec les produits récoltés sur l'exploitation. Puis, aux beaux jours, ils intègrent les pâtures. « Nous cultivons aussi des céréales réservées à l'autoconsommation du cheptel, tout en pratiquant une diversification commerciale. Le négoce reste mon domaine de prédilection, que ce soit le négoce du foin, des pailles, des veaux ou des génisses ». Et de préciser : « Faute de temps, nous fournissons maintenant la viande à Olivier Grenier, le boucher de Chambon-le-Château. C'est lui qui a pris le relais pour la vente directe que nous assurions depuis de nombreuses années auprès de nos clients ».

**Concerné par les questions environnementales.** « Ici nous n'utilisons aucun désherbant, aucun engrais, car nous apportons à nos prairies de la matière organique. Nous paillons nos bêtes... à l'ancienne. Un agriculteur doit savoir prendre soin de la terre de ses ancêtres, tout en s'adaptant aux nouvelles données énergétiques et climatiques ». Voilà

son crédo d'éleveur. Ainsi, les bâtiments existants étant devenus trop petits pour accueillir l'ensemble du cheptel et du stockage de fourrage, Philippe Théron opte dès 2010 pour la construction d'un nouveau bâtiment d'exploitation couvert de panneaux photovoltaïques qui servent de centrale de production électrique. Quant aux autres bâtiments d'exploitation, ils sont bien entendu également dotés de panneaux photovoltaïques. Aujourd'hui, La Brugerette produit chaque année près de 500 Killowatts (soit le plafond de capacité de l'installation) d'électricité issue d'une énergie renouvelable non polluante. « Être ancré dans ce terroir et être en même temps résolument moderne, ce n'est pas incompatible. Bien au contraire ! Pour moi, c'est la seule voie de progrès et de pérennité », conclut Philippe. Le légendaire bon sens paysan en action...

### Le facteur essentiel de la réussite de Philippe Théron ?

« Paysan, c'est un métier où il faut toujours se remettre en question. Il faut se diversifier et avoir plusieurs cordes à son arc pour garder une longueur d'avance ».



## Vignoble de la voie d'Héraclès, le bio comme promesse divine

NOM : VIGNOBLE DE LA VOIE D'HÉRACLÈS

ACTIVITÉ : COOPÉRATIVE VITICOLE

ANNÉE DE CRÉATION : 2007

DIRIGEANT : FRÉDÉRIC SACCOMAN

LIEU : VERGÈZE (30)

Située à Codognan, près de Vergèze, la cave coopérative gardoise Le Vignoble de la Voie d'Héraclès est le plus grand producteur de vins bio et végétan de France. Son vignoble s'étend le long de l'antique voie grecque allant des limites de l'Hérault jusqu'au nord du Gard, plus précisément « de Lédignan à la Grande-Motte, et de Lattes à Lédénon », explique Frédéric Saccoman, directeur de la structure. Aujourd'hui, ce vignoble représente 1 250 hectares, dont la diversité des terroirs et des cépages permet l'élaboration de vins blancs, rosés et rouges, véritables élixirs à faire pâlir Dionysos, enfin... Héraclès !

**Une histoire de valeurs.** « Le vignoble Héraclès est une coopérative de plus de 80 vignerons qui ont tous de fortes convictions de solidarité, d'équité, de travail, de responsabilité, et qui ont la foi de réussir tous ensemble ». Frédéric l'affirme haut et fort ! Un véritable manifeste remontant déjà à l'origine de la cave, en 1939, dont la raison d'être est de mettre en commun les moyens de production et de défendre les intérêts des adhérents face aux intermédiaires et à l'instabilité du marché. Au fil des ans, son ambition évolue. En 1994, une poignée de vignerons visionnaires décide de convertir 25 hectares de vignes en agriculture biologique. « Ce qui est remarquable, c'est qu'à l'époque, ils sont déjà conscients de leurs responsabilités vis-à-vis de la planète ! Pour eux, la culture de la vigne en agriculture biologique est la meilleure manière de préparer l'avenir », poursuit Frédéric. Le projet se concrétise avec le soutien de la source Perrier qui y trouve aussi son intérêt : à quelques mètres de la source, il y a des vignes à perte de vue appartenant au vignoble de la coopérative.



« Perrier propose un accompagnement technique aux viticulteurs qui le souhaitent », détaille Frédéric. Et la cave d'Héraclès prend une autre voie, celle du bio ! La voie du succès, puisqu'aujourd'hui la cave coopérative gardoise se positionne comme le plus important producteur de vins bio en France, et le premier producteur dans le monde de vins sans sulfites ajoutés.

**Bien loin du cliché.** Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 100 000 hectolitres par an, soit 10 millions de litres de vins bio, qui se répartissent en vins d'appellation d'origine contrôlée (Costières de Nîmes), en vins d'indication géographique protégée (Pays du Gard et Pays d'OC), en vins de France et en jus de raisin biologiques. Les viticulteurs de la coopérative pensent grand, et ils l'assument ! « Ce sont de vrais professionnels du métier qui savent entretenir leur patrimoine végétal pour que la vigne ait la capacité de produire du raisin en quantité et en qualité », souligne Frédéric. Le rendement est en effet au rendez-vous avec 80 hectolitres à l'hectare. Héraclès vend la plupart de sa production au négoce : 95 % en vrac, et 5 % en bouteilles via son caveau. « Seule une faible part est commercialisée

sous l'étiquette Héraclès », précise Frédéric.

**Une cuverie colossale digne d'Héraclès.** L'ambition des coopérateurs ne peut aller sans prouesse technique. « Toute la cave est conçue pour permettre un suivi complet des outils de manière digitalisée. Le résultat est une maîtrise parfaite de tous les stades de la vinification et du stockage », détaille Frédéric. Et en 2018, le vignoble Héraclès va encore plus loin dans le progrès technologique : il inaugure son "caveau du futur" à Codognan. L'innovation est partout présente dans ce bâtiment numérisé, connecté et écologique. « Plus de 200 cuves en inox équipées des dernières technologies pour surveiller en ligne l'évolution de nos vins et en garantir une qualité toujours parfaite, à toute période de l'année. La prouesse technologique réside dans les multiples capteurs qui permettent une surveillance constante de la qualité. À terme, l'objectif est de vinifier près de 120 000 hectolitres », conclut Frédéric. Encore un exploit digne d'Héraclès, connu aussi sous le nom d'Hercule, le héros aux 12 travaux !

### Plus BIO que BIO

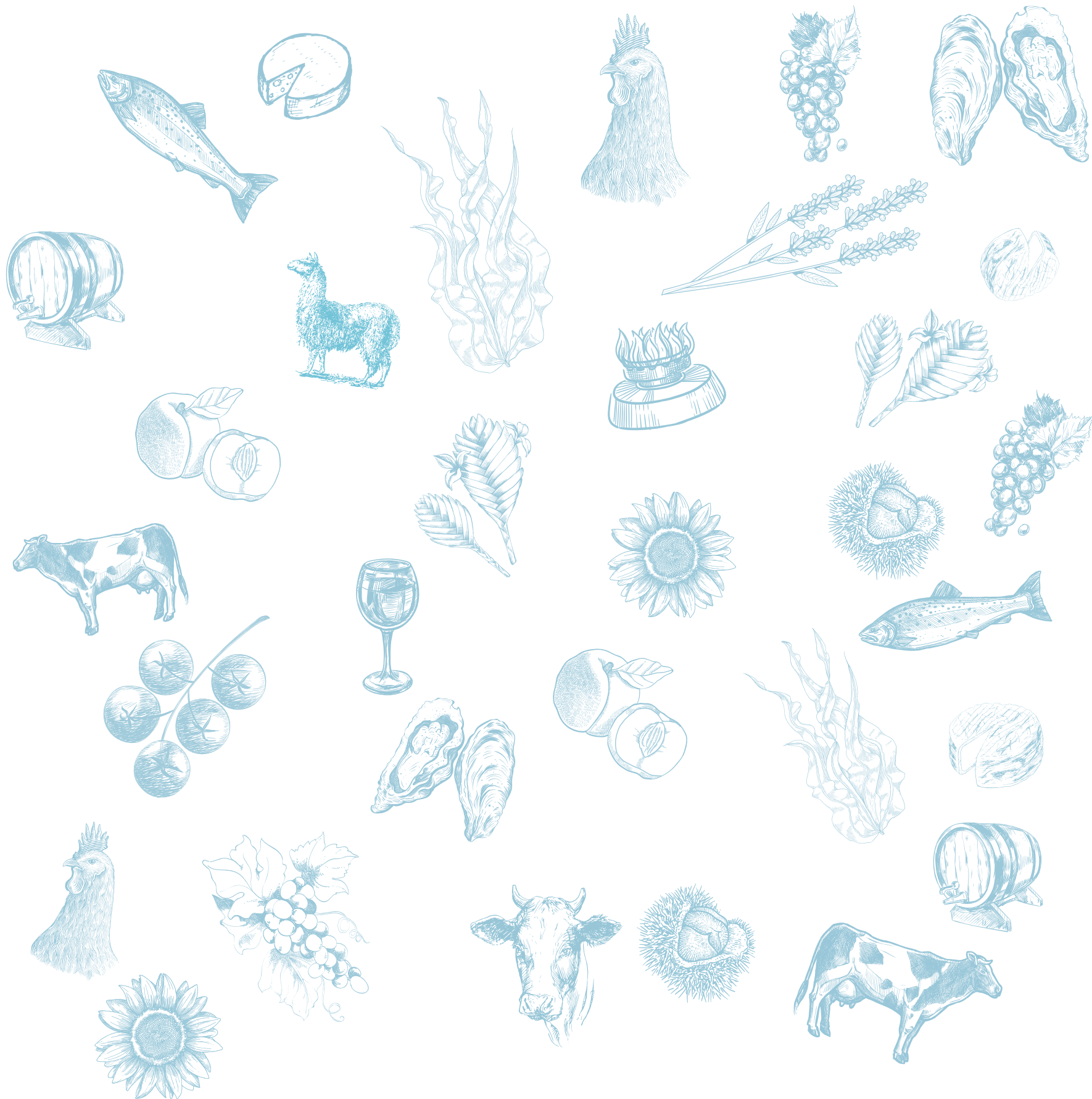
« Pour favoriser la biodiversité dans son vignoble, la cave d'Héraclès développe l'agroécologie, avec la plantation de 5 000 mètres de haies et l'installation de 180 nichoirs à oiseaux. »

### Un projet citoyen

« Nous avons invité les citoyens à investir dans l'installation de 2 000 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques sur le toit du site de Codognan. Les citoyens, mais aussi les collectivités publiques, ont ainsi pu prendre part au projet en optant pour l'achat d'1 part sociale avec un versement minimum de 100 euros, ce qui leur donne le droit de voter à l'assemblée générale de ACTTE (Accélérateur Citoyen Pour Un Territoire En Transition Énergétique) selon le principe : 1 personne = 1 voix. »







BANQUE  
POPULAIRE  
DU SUD



  
BANQUE DUPUY, DE PARSEVAL  
Fondée en 1845

BANQUE MARZE



Nous remercions nos clients pour leur participation,  
ainsi que l'ensemble des contributeurs du Groupe Banque Populaire du Sud  
dont l'expertise a mis en lumière l'audace des agriculteurs et viticulteurs sur notre territoire.

ISBN : 978-2-9562905-7-5  
Dépôt légal : décembre 2022  
Imprimerie JF IMPRESSION – Montpellier



Élisabeth Bonnafoux-Soubra – Textes / Réviseur : Mireille Pichot - Linkup Consulting Damien Laude – Graphisme / Sébastien Mellado – Direction artistique

BANQUE POPULAIRE DU SUD exploitant également les marques BANQUE DUPUY, DE PARSEVAL, BANQUE MARZE et CRÉDIT MARITIME - 38 bd Georges Clémenceau - 66966 Perpignan Cedex 09 - Téléphone : 04 68 38 22 00 - Fax : 04 68 38 48 03 - [www.sud.banquepopulaire.fr](http://www.sud.banquepopulaire.fr) - 554200808 RCS Perpignan Intermédiaire d'assurance inscrit à l'ORIAS sous le n° 07 023 534 - TVA n° FR 29 554200808. Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédits.



RETROUVEZ DANS LA MÊME COLLECTION :

**ENTREPRENDRE DANS LE SUD**

**ENTREPRENDRE DANS LE SUD AU FÉMININ**

**ENTREPRENDRE DANS LE SUD EN INNOVANT**

**ENTREPRENDRE DANS LE SUD POUR UNE ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE**

**ENTREPRENDRE DANS LE SUD EN MODE ÉCORESPONSABLE**

**ENTREPRENDRE DANS LE SUD SPORTIVEMENT**



