

Communiqué de Presse / 20 Novembre 2019

Palmarès des Alliances locales E.Leclerc 2019 : 4 producteurs honorés par le jury

Le Mouvement E.Leclerc a décerné hier, mardi 19 novembre, pour la quatrième année consécutive, son Palmarès des Alliances locales : trois prix destinés chacun à valoriser le savoir-faire d'un producteur et la relation vertueuse qui le lie au(x) Centre(s) E.Leclerc de sa localité.

Cette année, Thierry Chauveau – producteur de fromages blancs et de yaourts –, Thomas Mathio – producteur de tomates – et Frédéric Jaffré – éleveur de bovins – ont été respectivement désignés lauréats du Prix de l'Alliance locale « Durable », du Prix de l'Alliance locale « Espoir » et du Prix de l'Alliance locale « Terroir ».

Le jury a également décidé de remettre un Prix « Coup de cœur » à Gildas Salvar, fabricant de spécialités bretonnes, notamment de crêpes.

Cet événement, qui se déroulait en présence de Michel-Édouard Leclerc, était animé par le chef alsacien et critique culinaire, Nicolas Rieffel.



Le Palmarès des Alliances locales 2019

Pour pouvoir mettre en avant la diversité des Alliances locales qui existent, 25 producteurs et adhérents¹ venus de toute la France ont partagé leur histoire et fait déguster leurs produits à un jury composé de 6 professionnels : **Damien Duquesne**, chef et créateur du site 750g ; **Michel Husser**, Chef étoilé alsacien du restaurant « Le Cerf » ; **Ruben Sarfati**, chef et ex-candidat de « Top Chef » ; **Nathalie Desdomaines-Pommier**, adhérente du Centre E.Leclerc d'Argences ; **Jean-François Huet**, adhérent du E.Leclerc de Blois et Président des Alliances Locales E.Leclerc ; et **Bruno Trefouël**, adhérent du Centre E.Leclerc de Dunkerque.

¹ Un adhérent E.Leclerc est un chef d'entreprise propriétaire de son magasin et adhérent au Mouvement E.Leclerc

Durant la soirée, quatre prix ont été décernés : celui de l'Alliance locale « Durable », qui récompense celle qui a permis au producteur de se développer, de se diversifier, de recruter ou d'investir ; celui de l'Alliance locale « Espoir », qui encourage un jeune producteur qui se lance ou qui reprend une production ; celui de l'Alliance locale « Terroir », qui valorise un savoir-faire traditionnel et l'histoire d'un produit du terroir ; et enfin un prix « coup de cœur ».



Le Prix de l'Alliance locale « Durable » a été attribué à **Thierry Chauveau, producteur de fromages blancs et de yaourts à Saint-Maixent-de-Beugné en Nouvelle-Aquitaine.** « La Ferme de la Bazinière » transforme son lait depuis 1984. Tous les yaourts et fromages blancs sont fabriqués sur place, à la ferme, avec le lait produit sur l'exploitation, gage de la meilleure traçabilité. Thierry Chauveau a développé depuis 2004 une ferme pédagogique qui accueille des groupes scolaires ou des adultes pour faire découvrir son savoir-faire : la chaîne du lait de la production

à la transformation ; la vente et le goût de ses produits. « La Ferme de la Bazinière » adhère à la charte Bleu Blanc Cœur depuis 2011 et est l'unique ferme laitière des Deux Sèvres à être labellisée Haute Valeur Environnementale en 2019. L'Alliance locale conclue avec le Centre E.Leclerc de Parthenay leur permet aujourd'hui de réaliser les meilleures ventes de rayon du magasin devant les grandes marques



Le Prix de l'Alliance locale « Espoir » a été décerné à **Thomas Mathio, producteur de tomates à Tosse en Nouvelle-Aquitaine.** Thomas Mathio découvre les variétés de tomates anciennes au cours d'un stage au Québec et décide de les cultiver à son retour en France en reprenant l'exploitation de son père. « La Ferme Mathio » propose ainsi différentes variétés : cœur de bœuf, cornue des Andes, cœur de pigeon... les saveurs de ces tomates anciennes sont très différentes. Grâce aux études de Thomas, la ferme s'est tournée vers une agriculture douce à l'aide d'insectes

auxiliaires et de produits naturels, dans une démarche responsable. Passionné d'agronomie, Thomas Mathio n'hésite pas à bousculer les idées reçues. Le Centre E.Leclerc de Soustons le soutient dans toutes ses initiatives, dans une volonté de mise en avant de la production locale.



Le Prix de l'Alliance locale « Terroir » a récompensé **Frédéric Jaffré, éleveur de bovins à La Marolle-en-Sologne en Centre-Val-de-Loire.** Installé en société avec son père en 1987, Frédéric Jaffré, a pris la tête de l'exploitation depuis 2003. Son élevage de bovins « Rouge des Prés » est qualifié depuis de nombreuses années par Qualicert. La certification impose une traçabilité sans faille. C'est aussi la seule race qui possède une AOC. Les animaux sont élevés sans activateur de croissance, sans farine animale, sans OGM et sont nourris avec des aliments

cultivés sur l'exploitation, ce qui donne une viande persillée et très tendre. La collaboration avec le Centre E.Leclerc de Romorantin lui permet de ne pas avoir d'intermédiaire entre sa production et la vente de sa viande.



Le Prix « Coup de cœur » du Jury a, quant à lui, mis à l'honneur **Gildas Salvar, fabricant de spécialités bretonnes à Tréméven en Bretagne**. Gildas Salvar a créé « La Trémévenoise » en 1979 et a élaboré une large gamme de produits régionaux bretons pendant plus de 20 ans. Passionné de mécanique, il travaille et modifie lui-même les machines à crêpes afin d'avoir un produit unique. Gildas Salvar cède l'entreprise en 2006 et la vend à un repreneur. Suite au dépôt de bilan en 2017, il prend la décision de revenir pour sauver l'entreprise à la demande de ses salariés, l'activité reprend alors en 2018. Le Centre E.Leclerc

de Quimperlé l'a toujours soutenu dans sa production en valorisant des produits régionaux, une entreprise historique et familiale de la région.

La démarche des "Alliances locales", une spécificité E.Leclerc

Depuis toujours, partout en France, les adhérents des Centres E.Leclerc ont noué des relations étroites avec les producteurs de leur région. En 2010, ces partenariats ont été formalisés sous la dénomination : « Alliances locales », une démarche qui s'inscrit pleinement dans l'engagement pris par le Mouvement E.Leclerc en faveur d'une économie responsable. En 2019, E.Leclerc compte plus de 12 000 Alliances locales dans toute la France.

Pour plus de 550 Centres E.Leclerc, c'est la garantie d'être approvisionnés – dans un rayon maximum de 100 kilomètres autour du magasin – en produits de qualité tout au long de l'année, tout en s'impliquant concrètement dans le maintien des savoir-faire locaux. Ces Alliances locales permettent également à 6 526 producteurs de nouer une relation de confiance avec l'enseigne et d'assurer l'équilibre économique de leur entreprise. Enfin, elles garantissent aux consommateurs, la fraîcheur, la traçabilité et une offre diversifiée de produits du terroir. Il est important pour les Centres E.Leclerc de pouvoir leur proposer une consommation et une alimentation toujours plus saines. Pour cette raison, aujourd'hui, 10 % des partenariats Alliances locales proposent des produits issus de l'agriculture biologique à prix accessibles.

A PROPOS DU MOUVEMENT E.LECLERC :

Avec 691 magasins et 593 adhérents en France, E.Leclerc est leader de la distribution en France. L'enseigne a réalisé un chiffre d'affaires de 37,7 milliards d'euros (hors carburant) en 2018. Le leadership de l'enseigne est confirmé par une part de marché de 20,4 %. Ces performances résultent d'une politique menée depuis la création du Mouvement E.Leclerc en 1949 : son combat au quotidien pour des prix bas et un modèle économique unique, reposant sur une organisation décentralisée, coopérative et participative. Les adhérents du Mouvement E.Leclerc, entrepreneurs indépendants, partagent une même mission : permettre à chacun de vivre mieux en dépensant moins, grâce à des initiatives innovantes et responsables, en pratiquant les prix les plus bas à qualité comparable. Acteurs de la vie locale, au plus près du terrain, ces adhérents investissent de façon durable afin de faire des centres E.Leclerc des lieux qui répondent aux besoins de leurs clients et défendent leur pouvoir d'achat au quotidien.

Contact presse E.Leclerc

Tel : 01 80 18 18 10 / e.leclerc@agencebabel.com

ANNEXE

Les nommés pour le Prix de l'Alliance locale « Durable » étaient :

- Maxime Durand (BioDemain), partenaire du Centre E.Leclerc de Templeuve
- Clémence et Matthieu Maisons (Ferme de Létourville), cultivateurs de pommes de terres et partenaires du Centre E.Leclerc d'Angerville
- Thierry Chauveau (GAEC Ferme de la Bazinière), producteur de fromages blancs, de yaourts et partenaires du Centre E.Leclerc de Parthenay
- Clément et François Hamette (Délices de la ruche), apiculteurs et partenaires du Centre E.Leclerc du Kremlin-Bicêtre
- Mathieu Mura, (EURL les Roqu'Rousses), éleveur de poules et partenaire du Centre E.Leclerc de Luc en Provence
- Bertrand Petel (Ferme Petel), producteur de fromage et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Priest
- Clotilde Thomas (L'Atelier de Clotilde), productrice de jus de pommes et partenaire du Centre E.Leclerc de Lexy
- Ludovic Chopin (Ferme de la Bigottière), éleveur de poules et partenaire du Centre E.Leclerc de La Ferté Macé
- Julien Depetris (EARL de Saint Porquier), fabricant de faine et partenaire du Centre E.Leclerc de Castelsarrasin
- Benoit De Langenhagen (EARL La Croix l'Abbé), producteur de crème fraîche et partenaire du Centre E.Leclerc de Lisieux
- André Guy Noël Huet, producteur d'ananas et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Leu
- Gildas Salvar (La Tremevenoise), fabricants de spécialités bretonnes et partenaire du Centre E.Leclerc de Quimperlé

Les nommés pour le Prix de l'Alliance locale « Espoir » étaient :

- Benjamin Lemaire (SARL Lemaire Alfred), éleveur de vaches et partenaire du Centre E.Leclerc de Carvin
- Thomas Mathio (EARL François Mathio), producteur de tomates et partenaire du Centre E.Leclerc de Soustons
- Romain Chambe et Franceska Gadjova (SAS Chamblance), fabricant d'apéritifs et partenaires du Centre E.Leclerc de Lyon
- Nicolas Barde (Elixir Saveurs Solidaires), fabricants de produits à partir de légumes déclassés et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Médard-en-Jalles
- Florent Baret (Exotic Fabric), producteur d'épices et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Leu
- Charles-Antoine Clabaux (Brasserie Ardwen), brasseur et partenaire du Centre E.Leclerc de Sedan
- Julien Depetris (EARL de Saint Porquier), fabricant de faine et partenaire du Centre E.Leclerc de Castelsarrasin
- Fabien Fraeyman (SCEA de Trugny), éleveur de vaches et partenaire du Centre E.Leclerc de Champfleury

Les nommés pour le Prix de l'Alliance locale « Terroir » étaient :

- Jean Rémy Cousin (Les Rillettes Gorronnaises), producteur de rillettes et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint Berthevin
- Benjamin Lemaire (SARL Lemaire Alfred), éleveur de vaches et partenaire du Centre E.Leclerc de Carvin
- Sandra Goncalves (Canelas), fabricante de pastel de nata et partenaire du Centre E.Leclerc de Clichy-sous-Bois

- Frédéric Jaffré (EARL Jaffré et Fils), éleveur de bovins et partenaire du Centre E.Leclerc de Romorantin
- Didier Leclerc (Lou Mel), apiculteur et partenaire du Centre E.Leclerc de Montélimar
- Clémence et François Gardon (La Maison des Délices), producteurs de confiture et partenaires du Centre E.Leclerc de Tampon
- Charles-Antoine Clabaux (Brasserie Ardwen), brasseur et partenaire du Centre E.Leclerc de Sedan
- Julien Depetris (EARL de Saint Porquier), fabricant de farine et partenaire du Centre E.Leclerc de Castelsarrasin
- Sébastien Laroque (Maison Roucadil), producteur de pruneaux et partenaire du Centre E.Leclerc de Marmande