



Trois exploitations, trois visions, une même ambition : bâtir l'agriculture de demain

Le Prix National de la Dynamique Agricole de Banque Populaire met à l'honneur des parcours de vie d'agricultrices et d'agriculteurs. Il distingue des projets fondés sur la réussite économique, la pertinence technique, l'originalité et la viabilité environnementale. Focus sur trois lauréats de l'édition 2026.

La Ferme des Trois Sites : un élevage avicole en liberté

Dans les Côtes-d'Armor, Gwenaël et Magalie Carrée sont à la tête d'une exploitation avicole qui compte 80 000 poules pondeuses élevées en volières avec jardin d'hiver et 30 000 en plein air, pour une production annuelle de 30 millions d'œufs.

Installé en 1995 sur l'exploitation laitière et avicole familiale, Gwenaël est rejoint en 2006 par son épouse. Le couple engage alors une réorientation progressive de l'activité vers la seule production d'œufs, d'abord en cages, puis en plein air. Les investissements se succèdent : premières volières plein air en 2018, mise en place de la granulation des fientes en 2020, installation de volières équipées de vérandas superposées en 2022. Cette dernière étape marque l'aboutissement d'une transition vers un modèle entièrement tourné vers le plein air.

L'année 2023 constitue un tournant. Confrontés à la hausse du coût de l'alimentation animale dans le contexte de la guerre en Ukraine, à l'augmentation du prix des poulettes et à des relations devenues complexes avec leur coopérative, Gwenaël et Magalie décident de rompre l'ensemble de leurs contrats d'opérateur : « *Nous avons investi près de 5 millions d'euros depuis nos débuts sans avoir le sentiment de gagner davantage. Nous avons donc choisi de reprendre la main sur nos achats et nos débouchés* ».

Dans cette logique, ils se dotent en 2024 d'une fabrique d'aliments à la ferme, reposant sur leur propre production de blé et de maïs, complétée par l'achat direct de soja, de colza et de minéraux. Gwenaël assure la sélection des poulettes et la commercialisation des œufs. Trois salariés interviennent



Mélanie VILBOUX
Responsable Marchés
Agriculture et Viticulture
Direction du
Développement
Banque Populaire
Groupe BPCE

sur le ramassage, le tri et l'entretien, tandis que l'exploitation poursuit son automatisation avec l'installation d'un robot palettiseur, de trackers solaires et d'équipements visant à réduire la pénibilité du travail et à améliorer le bien-être animal.

L'éleveur accompagne aujourd'hui de jeunes voisins souhaitant s'installer en aviculture. Soutien financier et conseils techniques font partie de cet accompagnement : « *Ils n'ont pas l'appui d'un parent agriculteur, c'est normal de les aider* ». Le parcours du couple Carrée illustre l'évolution d'une exploitation familiale devenue une référence régionale en matière d'autonomie et d'appui à l'installation agricole.



La Ferme de la Bâtie : le renouvellement des générations au féminin



© BP MALDINI

Dans la Drôme, le GAEC de la Bâtie incarne le renouvellement des générations au sein d'une exploitation familiale, aujourd'hui portée par une nouvelle génération d'agricultrices.

Polyculture, élevage, transformation et ferme-auberge sont étroitement imbriqués, dans une organisation fondée sur la complémentarité des ateliers. Noix transformées en huile sur place, cultures fourragères destinées au troupeau, viande d'agneau et légumes servis à la ferme-auberge, fumier ovin utilisé pour fertiliser les noyers, les activités sont diversifiées et chaque atelier est en lien avec les autres.

Certifiée en agriculture bio, avec la cinquième génération de la famille, l'aventure se décline principalement au féminin. Trois jeunes femmes ont en effet repris le flambeau de leurs parents, Marie-Armelle et Jean-Louis Mancip. Maëla, ingénieure agronome et ancienne joueuse de rugby professionnel, et sa sœur Gaëlle, diplômée d'un lycée hôtelier et forte de plusieurs expériences dans des cuisines d'établissements renommés, se sont installées comme cogérantes en 2023, puis en 2024.

La création de la ferme-auberge en 2023 marque une autre étape structurante et permet l'arrivée de Benoît, conjoint de Gaëlle, cuisinier de métier, également impliqué dans la récolte des noix.

La sœur cadette Enora, titulaire d'un BTS agricole, est déjà salariée du GAEC et envisage une installation future.

« Il faut parfois s'imposer davantage et faire évoluer les mentalités, mais nous sommes légitimes », souligne Maëla. Ensemble, elles incarnent une nouvelle génération de femmes cheffes d'exploitation.

Le Clos des Vignes du Maynes : le vin passe au vert

En Saône-et-Loire, Julien Guillot perpétue un héritage viticole millénaire tout en développant un modèle agricole résolument

durable. À la tête du Clos des Vignes du Maynes, il produit raisins et vins en limitant au maximum les intrants, au service d'une viticulture respectueuse de l'environnement.

Sur ce terroir du Mâconnais, le domaine associe pratiques anciennes et choix techniques contemporains : travail du sol à cheval, plantations d'arbres pour limiter les effets de la grêle, absence de désherbants et d'insecticides, suppression du soufre dans les vins. « Nous n'avons jamais cédé à l'agrochimie, ni à l'hypermécanisation. Mon objectif est de construire un modèle viable pour les décennies à venir », explique le vigneron.

À la tête de l'exploitation depuis 2001, Julien Guillot s'inscrit dans une longue tradition familiale. Converti à l'agriculture bio dès 1954, le domaine a adopté la biodynamie en 1998, un héritage que le vigneron a consolidé au fil des années. Aujourd'hui, le vignoble bénéficie d'une reconnaissance institutionnelle et internationale. Son bilan carbone par bouteille serait 3,5 fois inférieur à la moyenne régionale, un atout qui permet de « vendre à des prix justes et de faire face à la crise du secteur ».



© BPCT Vignes du Maynes

Engagé dans la transmission, le vigneron accueille chaque année des stagiaires.

« Nous avons accompagné plus de 25 jeunes vignerons engagés en agriculture biologique, qui se sont ensuite installés en Bourgogne, mais aussi en Angleterre, en Australie ou au Japon. Ils travaillent aujourd'hui en réseau », contribuant à la diffusion de pratiques viticoles alternatives à l'échelle internationale. ▶

Mélanie Vilboux