

Communiqué de Presse / 14 Novembre 2018

Palmarès des Alliances locales E.Leclerc 2018 : 4 producteurs honorés par le jury

Le Mouvement E.Leclerc a décerné hier, mardi 13 novembre, pour la troisième 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, Olivier du Peloux – apiculteur en Occitanie –, Alexandre et Hadrien Rivallain – fabricants de pop-corn originaires de Bourgogne-France-Comté – et Emile Waast – meunier dans les Hauts de France – ont été respectivement désignés lauréats du Prix de l'Alliance locale « Terroir », du Prix de l'Alliance locale « Espoir » et du Prix de l'Alliance locale « Durable ».

Le jury a également décidé de remettre, exceptionnellement, un Prix "coup de cœur" à Édouard Chédru, éleveur laitier et producteur de yaourts et de faisselles en Normandie.

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



Le Palmarès des Alliances locales 2018

Pour pouvoir mettre en avant la diversité des Alliances locales qui existent, 31 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 ;

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

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 Rosendael.

Durant la soirée, trois 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 ; et enfin celui de l'Alliance locale « Terroir », qui valorise un savoir-faire traditionnel et l'histoire d'un produit du terroir.



Le Prix de l'Alliance locale « Durable » a été attribué à Olivier du Peloux, apiculteur au sein du « Rucher École de Rocamadour » en Occitanie. Le Lot développe depuis plus de vingt ans des ruchers écoles dont le but est d'enseigner les gestes et les bonnes pratiques apicoles et de faire découvrir ce produit noble qu'est le miel. Plébiscité pour son dynamisme, « Le Rucher École de Rocamadour » compte aujourd'hui plus de 100 adhérents apiculteurs détenant près de 800 ruches. Chaque pot de miel proposé par les Centres E.Leclerc de Souillac et de Grammat est différent et reflète la richesse du paysage lotois.



Le Prix de l'Alliance locale « Espoir » a été décerné à Alexandre et Hadrien Rivallain, fabricants de popcorn à Auxerre en Bourgogne-Franche-Comté. Alexandre et Hadrien Rivallain ont eu l'idée de créer la Maison Gramm's, en 2014 en s'appuyant sur une idée originale : mélanger inspiration américaine et savoir-faire français pour proposer un produit qui s'inscrit parfaitement dans la tendance du snacking, les pop-corn. L'authenticité et l'excellence gustative sont les fondements de leur gamme. Aujourd'hui, en Alliance locale avec le Centre E.Leclerc d'Auxerre, ils proposent 19 saveurs dont des pop-corn au caramel au beurre

salé. Le craquant du caramel au beurre AOP de « La laiterie de Montaigny », doucement relevé d'une pointe de sel de Noirmoutier, met les sens en éveil. La manière de revisiter ce produit tout simple, mais de façon qualitative et artisanale, donne une identité et des saveurs auxquels gourmands et gourmets sont sensibles.



Le Prix de l'Alliance locale « Terroir » a récompensé Émile Waast meunier à Mons-en-Pévèle dans les Hauts-de-France. « Les Moulins Waast » est une entreprise familiale de 6 générations, plus que centenaire et héritière d'un savoir-faire séculaire, résolument engagée dans une production bio. Le pain pévélois, réalisé à partir des farines locales et 100 % bio du moulin, se décline en boule, boulot, baguette, à la coupe. Émile Waast et le boulanger du Centre E.Leclerc de Templeuve ont travaillé ensemble, pendant plusieurs mois, pour trouver le bon équilibre

dans le mélange des farines et proposer en consommation quotidienne ce pain, rapidement devenu un signe de reconnaissance et d'identification parmi les Pévèlois et les Pévèloises.



Le Prix « Coup de cœur » du Jury a, quant à lui, mis à l'honneur Édouard Chédru, éleveur laitier et producteur de yaourts et de faisselles, à Graviny en Normandie. « La Ferme du Beffroi » est avant tout une histoire de famille qui débute il y a dix ans quand le père d'Édouard Chédru reprend la tête d'une autre ferme, celle des Peupliers. La famille acquiert alors un savoir-faire précieux pour produire du bon lait et le transformer à la ferme. Aujourd'hui, Édouard reprend le flambeau avec de belles perspectives d'avenir pour la Ferme du Beffroi qui propose

une faisselle de caractère finement acidulée à partir de lait de vaches nourries avec des aliments locaux, variés et sans OGM. Comme son père avant lui, Édouard travaille avec le Centre E.Leclerc de Normanville, qui se trouve à seulement 500 mètres de son exploitation.

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 2018, E.Leclerc compte 11 500 Alliances locales dans toute la France-(contre 10 000 fin 2016, soit plus de 1500 nouveaux partenariats noués en 2 ans) .

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 6 188 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 681 magasins et 541 adhérents en France, E.Leclerc est leader de la distribution en France. L'enseigne a réalisé un chiffre d'affaires de 37,2 milliards d'euros (hors carburant) en 2017. 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 :

- Emmanuel Jambon (SAS Maison Jambon), viticulteur et partenaire du Centre E.Leclerc de Lyon,
- Laurent et Bernard Simond (SARL Simond Frères), éleveurs de bovins et partenaires du Centre E.Leclerc de Cran-Gevrier,
- Jean-François Jacob (Gaec Jacob), éleveur de bovins et partenaire du Centre E.Leclerc de Paray-le-Monial
- Olivier Bignon (Les Saules), aquaculteur et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Grégoire
- Bertrand Monteil (Le Marvillois), charcutier et partenaire du Centre E.Leclerc de Lexy
- Aurore Bulion (Spiruline de l'Amandinois) productrice de spiruline et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Amand-les-Eaux
- Éric Poly (Lait Prairies du Boulonnais), producteur de yaourts et partenaire du Centre E.Leclerc d'Attin
- Grégoire Dossin (EARL des Setiers), éleveur de bovins et partenaire du Centre E.Leclerc de Muille-Villette
- Bertrand Pericat (La Ferme du Luteau), producteur de volailles et partenaire du Centre E.Leclerc de Bois d'Arcy
- Margaux et Éric Doré (Le Pressoir d'Or), producteurs de cidres et partenaires du Centre E.Leclerc de L'Isle Adam
- Carlos Revenga (Tradition et Terroirs du Sud-Ouest), charcutier et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Médard-en-Jalles
- Olivier du Peloux (Rucher École de Rocamadour), apiculteur et partenaire des Centres E.Leclerc de Souillac et de Gramat
- Étienne Prieur (Château du Clau), producteur de jus de fruits et partenaire du Centre E.Leclerc de Roques-sur-Garonne

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

- Jean-François Jacob (Gaec Jacob), éleveur de bovins et partenaire du Centre E.Leclerc de Paray-le-Monial
- Alexandre et Hadrien Rivallain (Maison Gramm's), fabricants de Pop-corn et partenaire du Centre E.Leclerc d'Auxerre
- Édouard Chédru (La Ferme du Beffroi), producteur de fromages et partenaire du Centre E.Leclerc de Normanville
- Louis Meulemans (Meulemans/Maine Anjou Prestige), producteur de rillettes et partenaire du Centre E.Leclerc de Cherré
- Michaël Bensaid (Los Pistoleros), fabricants de sorbets et partenaire du Centre E.Leclerc de Cannes

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

- Jean-François Jacob (Gaec Jacob), éleveur de bovins et partenaire du Centre E.Leclerc de Paray-le-Monial
- Patrick Guillemot (Biscuiterie artisanale Guillemot), fabricant de biscuits et partenaire du Centre E.Leclerc de Gourin
- Christophe Maniccia (Biscuiterie Maniccia), fabricant de biscuits et partenaire du Centre E.Leclerc de Porto-Vecchio
- Dominique Lemelle (AT France SA), charcutier et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Parresaux-Tertres
- Émile Waast (Moulins Waast), meunier et partenaire du Centre E.Leclerc de Templeuve
- Olivier Drubay (Sté Olivier Drubay), producteur d'ails et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Amand-les-Eaux

- Michel Galmel (La Ferme des Ruelles), producteur de cidres et partenaire du Centre E.Leclerc du Kremlin-Bicêtre
- Louis Capron (Minoterie Louis Capron), meunier et partenaire du Centre E.Leclerc Fécamp-St Léonard
- Émilie Fléhard (Fromagerie Gillot), productrice de fromages et partenaire du Centre E.Leclerc de L'Aigle
- Yann Bellet (Les Piscicultures Bellet), pisciculteur et partenaire du Centre E.Leclerc de Rivières-La Rochefoucauld
- Jérôme Navarrine (Pâtisserie Navarrine), pâtissier et partenaire du Centre E.Leclerc d'Orthez
- Carlos Revenga (Tradition et Terroirs du Sud-Ouest), charcutier et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Médard-en-Jalles
- Denis Darriet (Domaine de Seguin), viticulteur et partenaire du Centre E.Leclerc de Mios
- Michel Glosek (Glosek Gourmet), pâtissier et partenaire du Centre E.Leclerc de Roques-sur-Garonne
- Olivier Bouquet (Les Mille Senteurs), producteur d'olives et partenaire du Centre E.Leclerc de Saint-Aunès
- Louis Meulemans (Meulemans/Maine Anjou Prestige), producteur de rillettes et partenaire du Centre E.Leclerc de Cherré
- Dominique Levesque (Domaine de la Jouasse), producteur d'huiles d'olive et partenaire du Centre E.Leclerc de Hyères