

*Ensemble, cultivons la solidarité*

**AVEC NOS PRODUCTEURS LOCAUX**

..... DU 28 FÉVRIER AU 2 AVRIL 2023 .....



# *Supermarché Match soutient depuis toujours les producteurs locaux.*

.....



Les projets de 10 producteurs partenaires seront financés grâce à vous, via l'association  
« La Cagnotte des Champs ».

Ils pourront ainsi développer et concrétiser leurs projets d'agriculture durable et locale.  
Tous ensemble, soutenons nos Producteurs Locaux !



## LES TOURS DU MALT

### 59



## *Aidons une brasserie engagée à planter son houblon bio !*

.....

Les Tours du Malt, c'est avant tout une affaire de famille ! Après une reconversion professionnelle, Hervé lance sa micro-brasserie artisanale aux côtés de son fils. **Labellisée bio**, la brasserie est située sur un ancien corps de ferme, où sont installés d'autres producteurs locaux. Passionnés par leur produit, **Hervé et son fils souhaitent désormais cultiver leur propre houblon bio** à la ferme pour devenir plus autonomes et répondre aux besoins d'autres brasseries de la région.

**Le + pour la planète :** Brasseurs engagés, Hervé et son fils veulent développer une production 100% biologique du champ au verre et participer au renouveau de la filière houblon bio en France.

## *Soutenons Nicolas pour l'installation de ruches sur sa ferme !*

.....

Passionné depuis l'enfance par le monde agricole, Nicolas s'est récemment installé comme maraîcher à Fillières. Préoccupé par la question environnementale, il s'est spécialisé dans la culture de cucurbitacés (courges, potimarron, butternut...), des plantes très mellifères et adaptées aux températures élevées. Pour aller plus loin, **Nicolas souhaite créer un rucher sur sa ferme pour développer sa production de courges à huile et proposer des amandes et du miel locaux dans les supermarchés de sa région.**

**Le + pour la planète :** Nicolas est engagé dans des pratiques respectueuses du sol et de l'environnement et il n'utilise aucun intrant chimique pour ses productions de légumes.



**LES COURGES DE NICOLAS**  
**54**



## LES VERGERS DU COMTÉ 59



## *Aidons les Vergers du Comté à produire de l'énergie verte !*

.....

Les Vergers du Comté est une exploitation familiale dirigée par Nicolas et sa maman. Depuis 10 ans, ils produisent des pommes et des poires commercialisées dans la région. Aujourd'hui, **ils souhaitent produire de l'énergie verte sur la ferme grâce à l'installation de panneaux photovoltaïques**. Ce nouveau projet leur permettra d'être plus autonomes en électricité en couvrant **30% des besoins de la ferme**.

**Le + pour la planète :** Soucieux de la préservation de la planète, ils ont certifié toute leur production avec la certification HVE 3, GLOBAL GAP et Vergers Éco-Responsables.



## *Soutenons Ludovic pour pérenniser son exploitation avicole !*

.....

À 24 ans, Ludovic a choisi de s'installer comme éleveur de poules pondeuses en agriculture biologique. Tous ses œufs sont vendus en circuits courts sous la marque Les Ch'tites Poule pour le plus grand plaisir des consommateurs locaux ! Afin de pérenniser son activité, **Ludovic souhaite créer des parcours arborés sur sa ferme pour favoriser la biodiversité et installer des ombrières solaires pour produire de l'électricité pour son exploitation et d'autres foyers voisins.**

**Le + pour la planète :** Depuis son installation, Ludovic a fait le choix de l'agriculture biologique pour garantir le maximum de bien-être à ses animaux.



**LES CH'TITES POULES**  
**59**





**LABO DUMOULIN**  
**67**



## *Aidons Sylvie à développer sa production de produits fermentés !*

.....

Atteinte de la maladie de Crohn, Sylvie a réussi à se soigner en découvrant les **bienfaits de l'alimentation fermentée**. Depuis, elle s'est consacrée à la démocratisation de ce type d'alimentation en créant **le Labo Dumoulin producteurs de boissons et d'aliments fermentés savoureux, frais et bio**.

Leurs kéfirs et légumes fermentés sont des alliés du quotidien pour tous car ils sont **naturellement riches en micro-organismes**. Sylvie souhaite continuer de faire grandir son entreprise pour sensibiliser petits et grands à l'alimentation fermentée.

**Le + pour la planète :** Passionnée d'alimentation, Sylvie s'engage à sensibiliser les consommateurs à des produits sains et savoureux qui allient la préservation de la nature et celle du corps humain.

## *Aidons Camille à pérenniser sa production de fruits locaux !*

.....

Installés dans l'Avesnois, Camille et sa famille ont développé une activité arboricole sur leur ferme. Selon les saisons, ils proposent une gamme variée de pommes, poires, coings et autres fruits à noyaux et aussi des fruits rouges. Aujourd'hui, ils ont besoin de financer un **système de conservation plus efficace pour proposer leurs fruits plus longtemps dans la saison**. Cette nouvelle installation permettra aux consommateurs de déguster des fruits frais comme au jour de la récolte !

**Le + pour la planète :** Depuis quelques saisons, Camille s'attache à produire des fruits sans résidu de traitement et à employer des méthodes alternatives ou biologiques sur son exploitation.



**LA POMMERAIE DU VAL  
DES ROYS - 59**





## LA FERME D'ANCOLIE

### 59



## *Soutenons la création d'une unité de micro-méthanisation à la ferme !*

.....

Installé depuis 2009 sur l'exploitation familiale, Amaury a développé la transformation laitière pour proposer de bons produits fermiers : yaourts, beurre, glaces, fromage blanc...  
Il a été rejoint dans l'aventure par sa femme Hélène pour créer la Ferme d'Ancolie. **Le couple a ouvert un magasin à la ferme pour proposer leurs produits laitiers mais aussi des produits issus d'exploitations voisines ou d'artisans locaux** : fromages, fruits et légumes, pâtes, farine, bières, etc.

**Le + pour la planète** : Agriculteurs engagés, Hélène et Amaury travaillent à préserver leur environnement et le bien-être de leurs animaux : couverture des sols, diminution du labour, plantation d'arbres...

## *Aidons Florence à faire grandir son projet anti-gaspi !*

.....

**Son engagement contre le gaspillage alimentaire**, Florence le tient de sa grand-mère avec qui elle cuisinait les pommes "moches" tombées de l'arbre pour les transformer en délicieuses confitures. Aujourd'hui, **Florence récupère les fruits invendus des grandes surfaces pour les transformer en jus et confitures antigaspi sous sa marque "La Fée Maraîchère."** Aujourd'hui, elle souhaite diversifier sa production en développant une **gamme salée** (tartinables, pickles, soupes, etc.) pour valoriser également les légumes invendus.

**Le + pour la planète :** Florence est engagée contre le gaspillage alimentaire. Sa philosophie : tout ce qui sort de terre ou tombe d'un arbre mérite mieux que la poubelle !



**LA FÉE MARAÎCHÈRE**  
**57**





## L'ENDIVE MARESCOISE 59

### *Aidons Florian à moderniser sa production d'endives !*

.....

Passionné par le monde agricole depuis l'enfance, Florian a repris les rênes de l'exploitation familiale à la suite de son père. La ferme est spécialisée dans la production d'endives depuis 5 générations et Florian souhaite continuer de valoriser ce produit dans la région. Pour cela, il a besoin de **moderniser sa ferme où tout est fait manuellement** (plantation, récolte, etc.). Grâce à l'achat de petit matériel, Florian pourra augmenter ses capacités de production et rendre son travail moins pénible.

**Le + pour la planète :** Florian est attaché à cultiver ses légumes sans aucun traitement chimique ce qui a un impact direct sur l'environnement et la qualité des produits.

## *Soutenons Daniel dans sa production de glaces fermières !*

.....

Après une première carrière dans la restauration, Daniel a décidé de revenir sur la ferme familiale pour lancer une production de glaces fermières. Au fil des années, Daniel s'est inspiré des retours de ses clients pour créer une **gamme de parfums variés et savoureux**. Aujourd'hui, il souhaite développer une **nouvelle recette originale : une gamme de crèmes glacées "sans lactose"** à partir de lait de chèvre et de brebis mélangés pour satisfaire tous les gourmands !

**Le + pour la planète :** Daniel souhaite produire une gamme de glaces artisanales à partir d'ingrédients locaux : lait de la ferme et fruits de la région, et vendue en circuits courts.



**GLACES DE MEUSE  
55**





Soutenez leurs projets en  
payant par carte bancaire !  
ARRONDISSEZ À L'EURO SUPÉRIEUR\*.



**\*Votre don sur le terminal de paiement sera versé à l'association « La Cagnotte des Champs » (Association loi 1901) après déduction des frais du dispositif technique et ne pourra pas donner lieu à un reçu fiscal.**