LA FERME D'ERQUINVILLERS

Au cœur de la Picardie depuis 3 générations

L'agriculture est une passion que nous exerçons depuis trois générations, en plein cœur des terroirs de Picardie, au sein de nos exploitations familiales agricoles où nous produisons des condiments, pommes de terre et grandes cultures.

En 2004, Grégoire Levesque se lance dans le conditionnement de l'oignon.

Grâce à son savoir-faire agricole et sa passion pour le commerce, l'entreprise se développe d'années en années et devient la société commerciale « La Ferme d'Erquinvillers. »

Soucieux de l'environnement et investis dans l'agriculture raisonnée, nos exigences s'accroissent afin de répondre aux besoins de nos consommateurs.

En 2019, nous nous lançons naturellement dans les démarches Bee Friendly et ZRP.

Pour aller encore plus loin, et ainsi valoriser notre travail, nous avons obtenu la certification Haute Valeur Environnementale pour nos exploitations familiales en 2020. Nous permettant de nous dépasser et d'approfondir nos pratiques culturales.

Nos installations de stockage et conditionnement couplées à une logistique propre, nous permettent de répondre aux besoins les plus exigeants de nos clients, afin de leur fournir un produit de qualité supérieure, dans des solutions d'emballages respectueuses de l'environnement et distinctives.

Acteur principal dans la production et le conditionnement de condiments dans les Hauts de France, notre volonté est de privilégier les circuits courts et de réaliser 100% de notre commercialisation sur le marché Français pour les grossistes et la grande distribution.

Réjouissons la Nature & les Hommes

Créée en 2004, Demain la Terre est une association de producteurs et de transformateurs de fruits et légumes engagés dans une démarche de développement durable via le Label Demain la Terre®.
Aujourd'hui, ce sont plus de 400 producteurs au sein de 23 entreprises adhérentes qui fournissent plus de 220 000 tonnes de produits répondant au Référentiel.
Découvrez ces engagements sur le site www.demainlaterre.org

Chiffres clés 2021

29
Millions d'euros
de chiffre d'affaires

48
salariés permanents

85 000
euros d'investissement
pour l'amélioration des
conditions de travail

200 ha
d'ail, d'oignon et
d'échalote labellisés
Demain la Terre

Pourquoi avoir adhéré à Demain la Terre ?

« L'association Demain la Terre reprend tous les fondamentaux et valeurs de notre entreprise. C'est donc naturellement que nous avons souhaité adhérer à l'association Demain la Terre.

Ce référentiel nous permet de progresser dans notre politique d'amélioration continue et de mettre en place des plans de progrès sur le long terme.

Notre objectif premier étant de satisfaire nos consommateurs mais surtout de produire tout en respectant et préservant les terres familiales. »

Grégoire LEVESQUE
Dirigeant de la Ferme d'Erquinvillers

« L'engagement dans cette démarches est valorisant pour l'entreprise. »

Actions

Les Intrants Phytosanitaires

Depuis plusieurs années, nous nous sommes engagés dans de nombreuses démarches environnementales avec pour but de réduire notre utilisation de produits phytosanitaires.

En 2020, nous avons mis en place une plateforme variétale afin d'étudier les comportements de chaque variété contre les maladies et ravageurs. Notre objectif était de sélectionner les meilleures variétés gustatives ainsi que leur résistance aux maladies en adéquation avec notre étude des ravageurs et maladies de notre terroir.

Grâce à notre savoir faire et notre veille réglementaire permanente, nous dressons des plans d'actions spécifiques et revus annuellement.

Nos techniques agricoles ne cessent d'évoluer, chaque parcelle fait l'objet de binage mécanique et de désherbage manuel limitant la consommation d'herbicides.

L'Eau

Notre gestion de l'eau est gérée grâce à deux outils performants, notre station météo ainsi que des relevés tensiométriques. Cela nous permet de déclencher l'irrigation de manière raisonnée. De plus, nos nouvelles rampes d'irrigation à micro aspersion nous permettent de réduire nos consommations en eau.

Le Sol

Le pilier central de notre activité est la terre.
En 2021, nous voulions aller plus loin en observant la santé de notre sol et la vie de notre faune locale. Pour cela, nous avons réalisé le « test du slip », le protocole OAB ainsi que des analyses de sol comme indicateurs. Les résultats ont été très concluent, et plusieurs actions en ont découlé. Notamment l'utilisation de matières organiques animales, la réduction du travail du sol lorsque cela est possible ainsi que l'augmentation de nos surfaces couvertes en hiver. L'objectif étant de préserver et d'améliorer la qualité de nos sols.

La Biodiversité

En 2020, La Ferme d'Erquinvillers a mis au cœur de son projet, le renforcement de la biodiversité.

Grâce à l'implantation de 4,1km de haies et le semis de 8Ha de bandes fleuries, garantissant un étalement floristique mellifère d'avril à octobre pour veiller à la préservation des auxiliaires.

De plus, un partenariat apicole s'est crée et nous a permis d'installer 32 ruches sans transhumance sur une de nos jachères. Ainsi, 350kg de miel de Tilleuls et fleurs sauvages ont été récoltés en 2021 pour le plus grand plaisir de nos collaborateurs et clients.

L'Énergie

Notre dépendance aux conditions météorologiques reste forte mais grâce à notre savoir faire et notre capacité d'adaptation, des solutions sont mises en place pour limiter la consommation d'énergie de stockage de la récolte jusqu'à la fin de campagne.

L'Économie et le Social

L'emploi et l'entreprenariat local ainsi que la promotion interne sont la clé de notre stratégie économique et sociale.
Nous mettons les relations humaines au centre de nos décisions ainsi :
- 88,7% de nos salariés habitent à moins de 25km de la station de conditionnement
- 50% de parité homme-femme
-1 0% de nos salariés sont montés en compétences grâce à un accompagnement adapté.

Produits labellisés

Oignon rouge

Oignon jaune

Échalote

Ail

Projets futurs

1. Agriculture : intégrer nos producteurs partenaires dans la démarche Demain la Terre grâce à un suivi et un accompagnement tout au long de l'année.
2. Station : réorganiser notre centre de conditionnement pour continuer d'améliorer les conditions de travail et repenser l'équilibre vie privée et vie professionnelle.
3. Consommateur : poursuivre notre dynamique d'excellence en renforçant notre écoute client et en garantissant une origine France 100% de l'année sur notre cœur de gamme, l'oignon jaune.

29 boulevard Carnot - F-32600 L'Isle Jourdain
Téléphone : +33 (0)5 62 60 19 03 - contact@demainlaterre.org
www.demainlaterre.org