

La Ferme des Peupliers, une aventure humaine



Consommer local
Flipou

Il était une fois, une ferme reconnue pour son savoir-faire et le prestige de ses produits laitiers. Cette ferme, c'est celle des Peupliers, située à Flipou. Au fil des années, cette dernière a su prospérer et se renouveler au fil du temps. Aujourd'hui dirigée par les frères Chedru, la réussite de l'entreprise repose, notamment, sur ses 200 vaches qui produisent le yaourt « So Good » dont tout le monde raffole. Engagée dans l'innovation et la préservation des savoir-faire, l'exploitation porte une vision tournée vers l'humain.*

Une entreprise implantée localement

À la Ferme des Peupliers on gère l'intégralité de la chaîne de production, du champ à la cuillère. Un processus complet réalisé par une équipe de 65 collaborateurs permanents qui exercent différents métiers : culture, élevage, transformation, logistique et fonctions supports comme l'administratif, le commercial ou la communication. La Ferme des Peupliers est un produit 100% créé en Lyons Andelle !

Si dans ces recrutements l'entreprise donne la part belle au local, il en va de même pour ses collaborations interprofessionnelles. Consciente de la dynamique du réseau d'entreprises locales, l'exploitation s'appuie avant tout sur leurs compétences dans l'élaboration de ses projets. C'est le cas avec la société Vallette qui réalise chacune de leurs nouvelles constructions sur le site.

« Nous avons la chance en Lyons Andelle d'avoir un territoire dynamique et de valoriser au maximum l'économie circulaire et les circuits courts. Aujourd'hui sur l'intégralité de nos projets d'investissement, nous essayons de travailler avec des entreprises locales. »

Garder du lien avec les consommateurs

La Ferme des Peupliers a à cœur de maintenir son savoir-faire et d'en partager la richesse à l'occasion de visites sur le site pour des particuliers ou des groupes scolaires. Si les conditions sanitaires ont chamboulé cette partie de l'activité, l'entreprise a déjà remis le pied à l'étrier !

« C'est un métier sur lequel tout le monde a un avis et dont chacun parle, mais pourtant les gens ne le connaissent pas forcément. »

Sensibiliser aux enjeux de l'élevage, fait partie de la vision que porte la Ferme des Peupliers. À travers les visites, elle souhaite présenter la réalité aux publics. Ici, il ne s'agit pas de reportage à la télévision, mais bien de découvrir les métiers, les hommes et les femmes qui participent à la réussite de l'entreprise. Si aujourd'hui on compte 5 à 10 fois moins d'élevages qu'il y a 20 ans, des exploitations comme la Ferme des Peupliers se veulent proactives dans l'accueil des publics à l'exploitation afin de recréer du lien.

« On a reçu des classes de 6^e qui ne savaient pas que le yaourt était fabriqué à partir de lait de vache. »

Attiser la curiosité et la culture du goût, un enjeu pour la Ferme des Peupliers qui souhaite éduquer les consommateurs de demain. Une expérience gagnant-gagnant qui participe à la valorisation, la fierté et la reconnaissance pour les équipes dont les métiers sont mis en avant.

L'interview

Le podcast