Groupement de Producteurs Bio Cavac

« Valoriser l'Agriculture Biologique sur notre territoire, Valoriser les filières et les producteurs ! »

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CAVAC POSITIVE AGRICULTURE !

Sommaire

Engagement et création de valeurs
en Agriculture Biologique p2

PRODUCTIONS AGRICOLES

Collecte bio : des céréales à l'alimentation animale p4

Production de Légumes – marque Grain de Vitalité p6

Filière Porc Bio Atlantique & viande bovine p8

Production œufs et volailles de chair bio p10

TRANSFORMATION

Bioporc - charcuteries & salaison p12

Biofournil – pains au « levain à l'ancienne »
& brioches biologiques p14

Cavac, un ancrage territorial fort p16

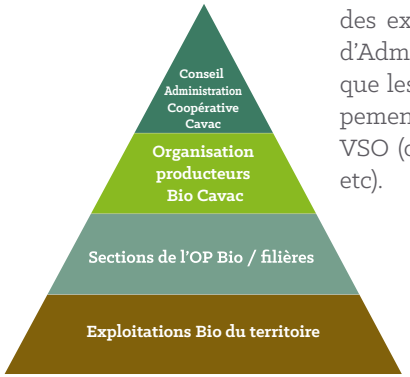
Créer de la valeur pour nos producteurs

Depuis les années 2000, la coopérative Cavac n'a cessé d'étendre son réseau de producteurs impliqués dans l'Agriculture Biologique. Son engagement dans la construction de filières complètes se traduit par une politique de marques fortes sur les marchés Bio.

Un Groupement de Producteurs Bio transversal

Depuis 10 ans, l'ensemble des producteurs de la coopérative, impliqués dans l'Agriculture Biologique ont été fédérés au sein du Groupement Bio. L'objectif est de concilier les attentes du terrain **en coordonnant les développements des diverses filières**, végétales et animales. Dans les élevages spécialisés, la ressource en aliments bio et le lien au sol sont des éléments clés pour les exploitations. L'approvisionnement en matières premières végétales bio se doit de **rester en cohérence avec la montée en puissance des productions animales du territoire**, afin de respecter les équilibres des marchés et la pérennité des filières.

Au niveau de la gouvernance, le Groupement de producteurs bio joue un rôle majeur de représentation des attentes des exploitations AB du territoire, au niveau du Conseil d'Administration de la coopérative Cavac. Au même titre que les comités de section territoriaux ou les autres groupements de producteurs : Bovinéo (bovins) CPLB (lapins), VSO (ovins), OP Légumes, Groupements Porcs, Volailles,.. etc).



Entendre et concilier les attentes des producteurs de toutes les filières Bio

Un développement maîtrisé et sécurisé des filières agricoles Bio

Au niveau de la coopérative, la dynamique de conversion en Agriculture biologique des surfaces se poursuit. Si la sole bio a augmenté légèrement au cours de l'exercice, les objectifs restent ambitieux avec une perspective d'augmenter en grandes cultures de + 1000 ha / an sur les 2 années à venir.

Ainsi, Cavac entend répondre à la forte demande des clients nationaux qui s'approvisionnent traditionnellement sur le marché européen et ce, sur trois marchés majeurs : **la meunerie, les industries agro-alimentaires et l'alimentation animale**.

Avec plus de 60 % de l'ensemble de ses volumes de productions végétales commercialisés en contrats « Filières », la coopérative Cavac est convaincue des vertus de cette démarche d'engagement « durable » entre l'amont et l'aval. En Agriculture Biologique, cette logique « Filière » reste la même, avec **des plans de développement** qui intègrent :

- **Une contractualisation pluriannuelle** (ex : 5 ans en céréales, 8 ans pour la création d'un atelier d'engraissement en porc bio) avec des engagaments mutuels en termes de volumes apportés, de qualité et de prix.
- **Des mécanismes de prix garanti** (ex : prise de reprise des porcs bio indexé sur les coûts de l'aliment bio)
- **Un accompagnement technique spécialisé** et des aides spécifiques pour la conversion (ex : prime spécifique pour une campagne « C2 » en céréales).
- **La recherche de consensus au niveau des producteurs** pour respecter les équilibres de production bio, notamment dans les filières végétales : par exemple, l'intégration de cultures comme le haricot sec, le pois, ou la lentille, dans la rotation chez les producteurs bio est un véritable levier agronomique, avec un apport azoté « naturel » dans le système cultural.

Des céréales au pain, du végétal à l'aliment du bétail

Diverses productions végétales

- Blé
- Maïs
- Orge
- Triticale
- Epeautre *(petit / grand)*
- Pois
- Fèveroles
- Lin *oléagineux*
- Tournesol *(oléïque)*
- Soja

850 essais
en micro-parcelles/an

10 %
de la production nationale de Céréales Bio

Collecte Productions Végétales

Les productions de céréales bio font partie intégrante des activités de la coopérative depuis début 2000. Au-delà des productions historiques comme le blé et le maïs, le Groupement de producteurs Bio, créé il y a près plus 10 ans, a continué d'étendre la collecte à de nombreuses espèces (triticale, épeautre, orge, tournesols, soja,…).

La collecte est aujourd'hui stockée dans **un silo dédié au « bio »**, à Luçon (85) équipé d'un nettoyeur et d'un séchoir, pour un travail de qualité des grains. Sur le terrain, une personne est responsable du développement, aux côtés de deux techniciens. **Cette équipe spécialisée** assure le suivi au quotidien des cultures biologiques, en travaillant à l'amélioration des pratiques, via des essais en micro-parcelles.

Fruit de ces échanges agronomiques autour des « bonnes pratiques » de l'Agriculture Biologique, notre organisation de producteurs a acquis un vrai savoir-faire sur les cultures associées (ex : blé / pois protéagineux ou Triticale / pois). Ce travail d'expérimentation a conduit aussi à s'engager dans la production de semences bio certifiées, pour répondre encore davantage aux besoins de nos partenaires meuniers.

Au-delà de l'appui technique, les producteurs bénéficient également d'un accompagnement sécurisé sur le plan économique, avec la mise en place **de contrats pluriannuels**.

Alimentation du bétail

Prolongement naturel de la collecte de céréales, le Groupement bio Cavac dispose **d'un site de fabrication d'aliments du bétail, certifié Bio**. Basé en plein cœur du Bocage vendéen, cet outil permet non seulement de valoriser les productions végétales des producteurs, tout en assurant « le lien au sol », propre à certains marchés des filières animales (porcs, volailles,..).

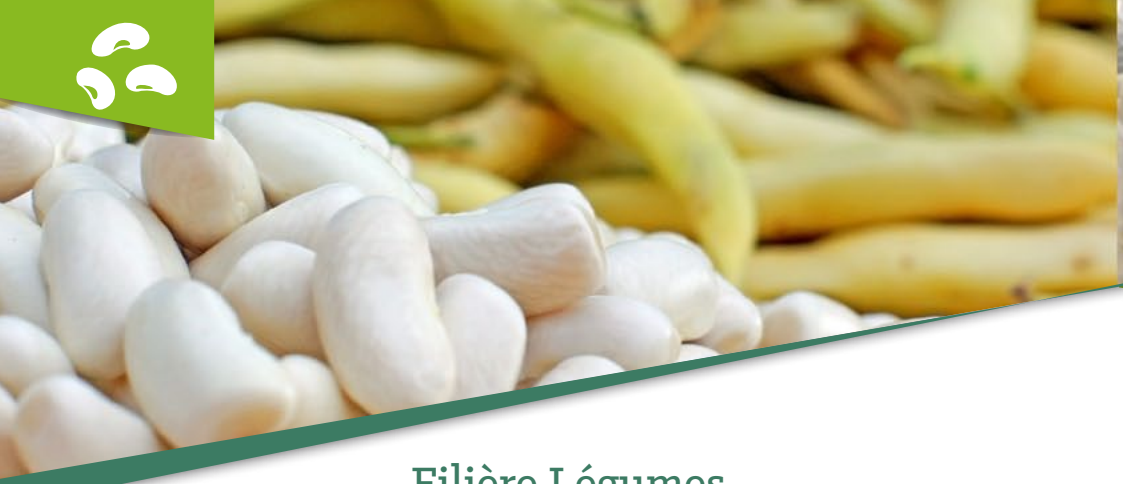
Du fait de la polyvalence du site, la gamme d'aliments fabriqués est très large, pour satisfaire aux besoins **des productions animales biologiques du territoire**, notamment pour les éleveurs de la Filière Porc Bio Atlantique ou de la Filière Œufs Bio et Volailles de chair Bio ainsi que les Filières Ruminants Bio (viande bovine, bovin lait et caprin).

La maitrise du maillon « aliment » est un atout essentiel dans le développement et la pérennité des filières animales, tant sur le plan technique (traçabilité, qualité des matières premières, valeur nutritionnelle,…) que sur le plan économique.

Fabrication gammes aliments Bio

- porcs
- poules pondeuses :
- volailles chair
- bovins (lait et viande)
- caprins

Le Boupère (85)



Sec ou vert, cru ou cuit ? Le légume bio et sain

Filière Légumes

La coopérative a acquis depuis de plus d'une quinzaine d'années, un vrai savoir-faire dans les cultures de légumes secs. L'implication dans le bio à débuté dès 2001 avec la lentille bio sur une trentaine d'hectares, surfaces qui ont largement progressé depuis pour atteindre près de 700 ha aujourd'hui. Depuis, les producteurs ont développé leur maîtrise technique sur diverses cultures de haricots secs mais aussi d'espèces plus atypiques comme la cameline ou le chanvre (chènevis).

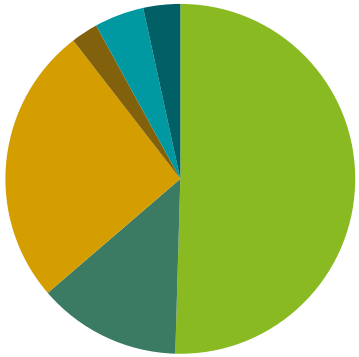
La production bio de Légumes destinées à l'industrie (haricots verts et petits pois) est plus récente, depuis 2009. Les conditions climatiques plus favorables (moins de pression maladies) de notre territoire associées à la technicité de nos producteurs ont permis une progression constante des surfaces, depuis les 5 dernières années. Notamment en haricot vert qui constitue 80 % de l'assolement de légumes « industrie » bio.

Légumes Bio (en CA)

12 % des ventes de légumes secs de l'OP Cavac

12 % de la production nationale de Légumes secs Bio

15 % de la production nationale de Légumes « industrie » Bio



Répartition surfaces légumes Bio en 2015

- Lentille
- Haricot sec
- Haricot vert
- Petits pois
- Cameline
- Divers

Marque Grain de Vitalité

De la fameuse Mogette de Vendée aux flageolets, cocos pois cassés et autres lentilles. L'OP légumes Cavac travaille en partenariats avec plusieurs bassins de production français pour offrir à une gamme complète, commercialisée sous la marque Grain de Vitalité.

Véritable clé d'entrée auprès des distributeurs notamment de la grande distribution., la part des surfaces « bio » de légumes secs cultivés ne cesse de progresser depuis plus 5 ans. Sur ce marché « épicerie » très orienté sur les produits secs d'import, l'origine 100 % France et la signature « des régions » de la gamme Grain de Vitalité est également un vrai atout auprès des consommateurs.

Olvac, des conserves issues du terroir

La société Olvac, filiale à 50 % du Groupe Cavac est un acteur clé dans la valorisation des légumes secs de la coopérative, avec en tête les conserves de la fameuse « Mogette de Vendée ». Olvac propose également une gamme bio (flageolets, mogettes, lentilles).

Oui à la viande bio,
100 % origine France !

Porcs Bio Atlantique

Filière Porc Bio Atlantique

En 2008, l'entreprise Bioporc se rapprochait de la coopérative Cavac pour mettre en place une « Filière régionale » d'approvisionnement en porcs charcutiers sous cahier des charges AB. Cet engagement mutuel entre la PME vendéenne et les éleveurs de la « Filière Porc Bio Atlantique » permet une montée en puissance progressive des volumes, aboutissant à 250 porcs bio / semaine valorisés par Bioporc en 2015.

Suite au rapprochement en 2014 entre Bioporc et Cavac, un plan de développement est mis en place par le Groupement d'éleveurs de porcs de la coopérative pour accroître les volumes de porcs charcutiers bio, en lien avec la croissance des marchés « boucherie / charcuterie / salaisons » de Bioporc.

Grâce à un plan d'aides « sécurisant » et pérenne (contrat pluriannuel, prix de reprise indexé sur le coût des céréales, soutien spécifique « naisseurs »…), la Filière Porc Bio Atlantique devrait atteindre, d'ici fin 2016, son objectif de **20 000 porcs charcutiers bio / an**.

Production :
20 000
Porcs Bio / an (2016)

21 éleveurs (2016)

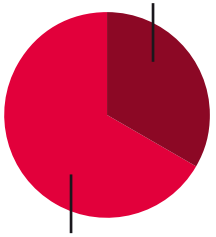
16 %
de la production nationale de Porcs Bio

Production bovins

Le Groupement de Producteurs BOVINEO commercialise par semaine, une vingtaine d'animaux de boucherie, issus de l'Agriculture Biologique. Cette activité commerciale est le fruit d'un partenariat avec la structure UNEBIO, via l'association « e-bio ».

Sur les 4000 bovins abattus par UNEBIO dans le grand ouest, un quart est apporté par les éleveurs de la coopérative Cavac. Ce qui fait de **BOVINEO l'un des plus importants collecteurs de bovins de boucherie issus de l'Agriculture Biologique.**

Notre savoir-faire en matière de démarches Qualité (13 cahiers des charges au total) permet de gérer les animaux « bio » parmi l'ensemble des animaux collectés par BOVINEO, et ainsi d'optimiser les moyens logistiques et commerciaux.



La filière connait actuellement une dynamique de conversion, y compris au sein du groupement Bovinéo laissant présager un afflux de production dès début 2017. Parallèlement, la demande de viande bovine bio continue de se développer du fait du regain d'intérêt de la boucherie artisanale, de la dynamique en GMS et du fort développement. de la Restauration Hors Domicile (surtout des collectivités).

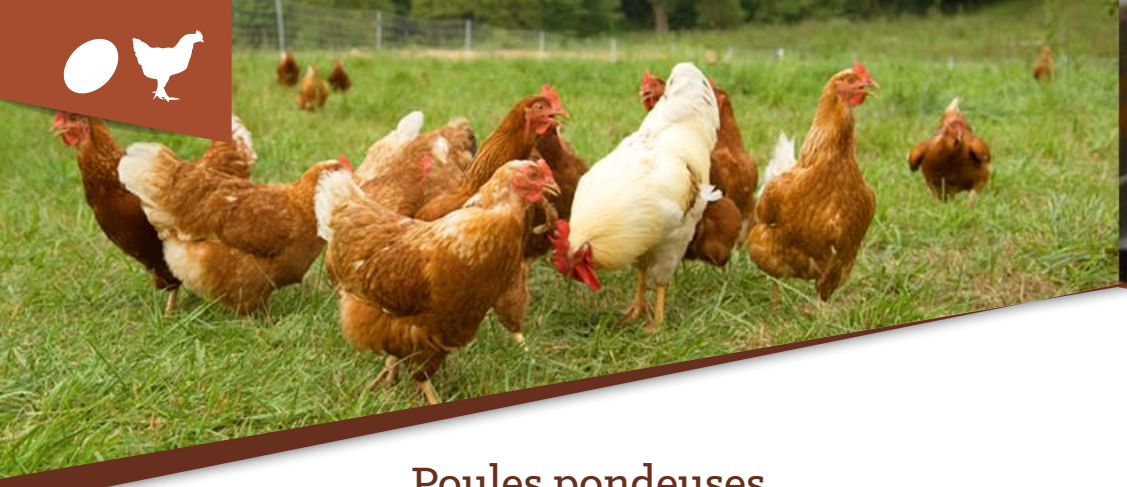
A noter, la complémentarité entre les pièces vendues en GMS et les morceaux à braiser orientées vers les collectivités est un atout dans le respect de l'équilibre des carcasses.

BOVINEO
FIERTÉ D'ÉLEVEURS

1000 bovins commercialisés / an

50%

Une race « à viande » majeure : la Charolaise



Qui de l'œuf ou de la poule est le plus bio ?

Poules pondeuses

La coopérative accompagne ses éleveurs dans l'activité « poules pondeuses bio » depuis 2014, avec un parc actuel de **36 000 poules pondeuses élevées en Agriculture Biologique**. Ces animaux sont nourris avec des céréales issues de notre territoire et transformées « localement » sur notre outil de fabrication d'aliments du bétail, situé au Boupère (85).

Le marché national de l'œuf bio continue sa progression (+ 9 % par an). En effet, les œufs et le lait sont les aliments les plus fréquemment consommés par les consommateurs pour leur achat bio. Pour répondre à cette demande toujours soutenue, un plan de développement est prévu, avec 27 000 poules pondeuses supplémentaires d'ici fin 2016, sans oublier le potentiel de conversion en bio de certaines exploitations d'œufs plein air.

36 000 poules pondeuses (2015)

10.4 millions d'œufs bio par an

Volailles de chair

Au travers de ses groupement de volailles (poulets, dindes, volailles démarrées) réunis sous la bannière Atlanvol, Cavac accompagne de nombreuses exploitations « volailles » de son territoire, en Vendée et Deux Sèvres.

De son côté, l'entreprise vendéenne Bodin, spécialiste dans la transformation de volailles biologiques, connait une croissance soutenue de ses marchés qui l'oblige à trouver de nouveaux éleveurs partenaires. Cavac s'est donc engagée dans un plan de développement de son parc de « volailles bio », avec un objectif de **4 à 5 bâtiments de 400 m²** par an pour approvisionner l'entreprise Bodin.

25 ans de savoir-faire charcutier dédié au bio

Bioporc, pionnier de la charcuterie / salaison bio

Avec plus de 25 ans d'expérience dédiée au bio, l'entreprise Bioporc, implantée à la Châtaigneraie (85) figure parmi les acteurs majeurs de la transformation de viande de porc issus de l'Agriculture Biologique et de la charcuterie / salaison bio.

Aujourd'hui, la demande en produits alimentaires certifiés Bio reste forte et les consommateurs sont de plus en plus sensibles à l'origine française des matières premières. Misant sur la fiabilité et la qualité de son approvisionnement en porcs charcutiers bio, via la Filière Porc Bio Atlantique, la société vendéenne affirme son positionnement de produits « **Bio 100 % origine France** ».

Acteur historique des circuits de distribution spécialisés « bio » sous **les 2 marques Bioporc et Saveurs du Bocage**, cette PME se développe également en GMS ainsi sur les autres marchés de la restauration collective (RHF, RHD) et des produits alimentaires intermédiaires (PAI).

Bioporc revendique le bon goût des traditions culinaires, avec plus de 80 recettes différentes (artisanales pour la plupart) destinées aux rayons boucherie, charcuterie cuite et sèche ou encore l'épicerie (pâtés à l'ancienne, rillettes,…). Offrant à ses clients les garanties de qualité et de traçabilité les plus exigeantes, elle est la seule entreprise française de charcuterie 100% BIO **certifiée IFS**.

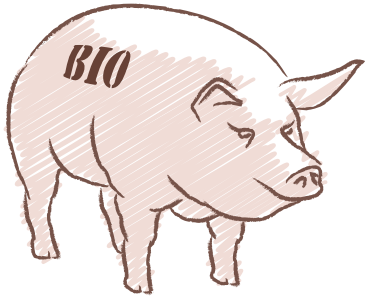
Transformation : 20 000 porcs bio par an (2016)

80 salariés

Un savoir-faire artisanal, une gamme complète

Découpe et élaboré cru

Charcuterie Cuite



Charcuterie Sèche

Épicerie et conserves

Gamme de « légumes cuisinés bio » Saveurs du Bocage

Suite au rapprochement avec Cavac, Bioporc a élargi sa gamme aux autres productions Bio de la coopérative, à l'instar de la gamme de légumes secs et conserves cuisinées Bio, commercialisée depuis janvier 2015 sous la marque Saveurs du Bocage.

Le levain à l'ancienne, le goût unique et authentique du pain bio

Une boulangerie biologique depuis 37 ans

Depuis 1978, la boulangerie Biofournil, basée au Puiset-Doré (49) est spécialisée dans la production de pains et viennoiseries issus de l'Agriculture Biologique. Avec un peu plus de 80 personnes – dont une solide équipe de boulangers qualifiés -, l'entreprise dispose d'un vrai savoir-faire, reconnu notamment au travers de sa spécificité : la fabrication de pains **au levain à l'ancienne**.

Artisan du bio, l'entreprise s'est forgée une réputation de qualité et d'excellence, notamment au travers de sa marque historique Biofournil dédiée à la vente en GMS, puis plus récemment de L'Angélus, seconde marque dédiée aux circuits spécialisés bio.

Aujourd'hui, la demande en produits alimentaires certifiés Bio reste forte. Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à l'origine France tant pour l'approvisionnement des matières premières que pour la fabrication des produits (création d'emplois, vie des territoires, circuits courts). A ce titre, la reprise de Biofournil par Cavac s'inscrit parfaitement dans cette dynamique de valorisation de filières régionales, avec **des céréales produites localement**, une fabrication « 100 % Made in France » et une légitimité très forte d'une activité de transformation dédiée 100 % bio.

1 spécificité :
Le pain au levain à l'ancienne

2 000 tonnes de farine/an

11 millions/an de pains et viennoiseries

Biofournil propose 4 gammes

Pains cuts et précuits réfrigérés

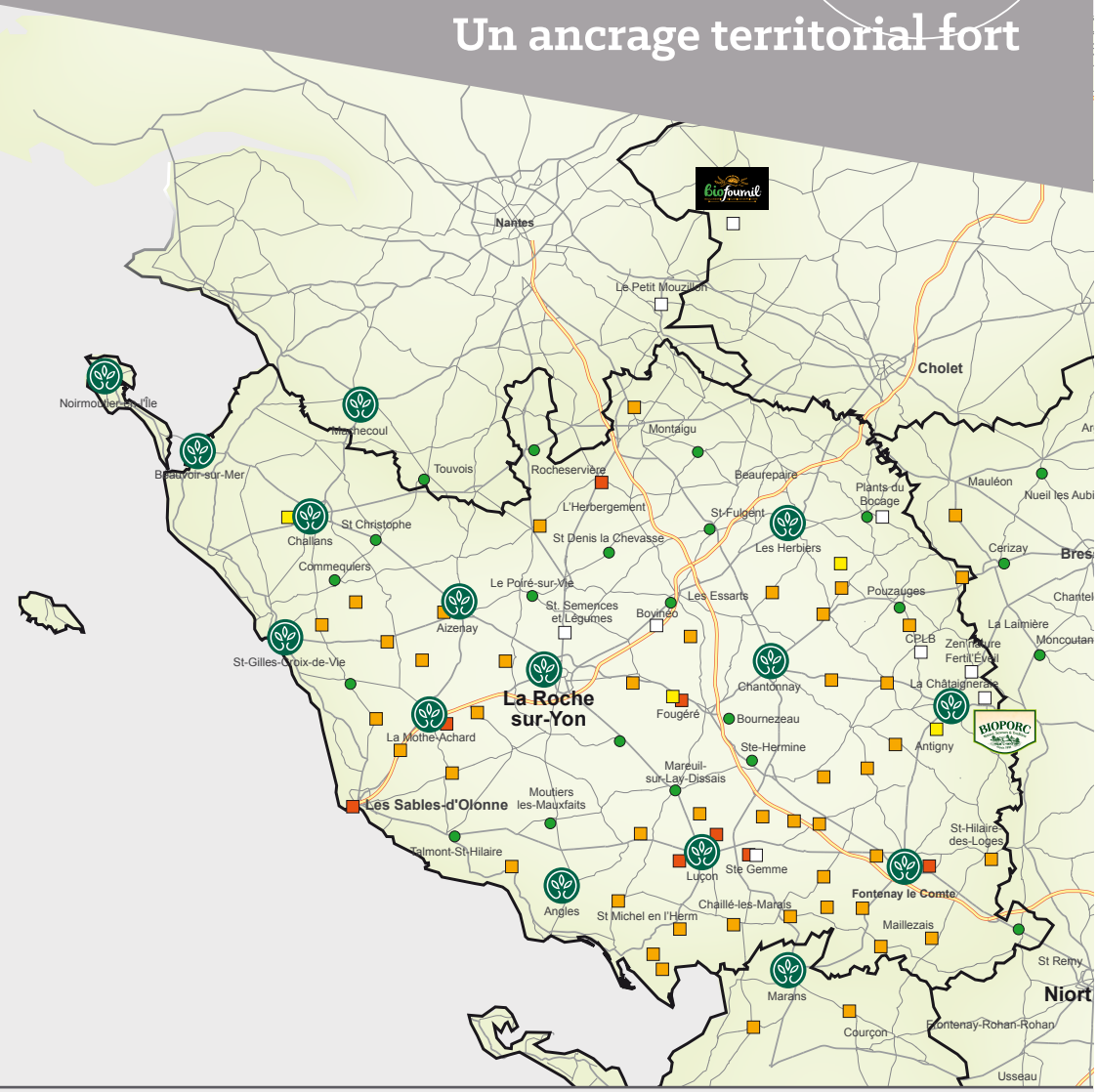
Pains précuits sous atmosphère protectrice

Viennoiseries

Biscuit Le Petit Mouzillon

Cavac

Un ancrage territorial fort



Gamm vert

AgriVillage

Silo de stockage

Site de collecte des céréales

Usine aliment

Autres sites

Agriculture Biologique

La coopérative Cavac est fortement impliquée dans l'Agriculture Biologique au travers de filières complètes, notamment céréales, légumes et porcs.
Cet engagement se traduit par une politique de marques fortes sur les marchés Bio.

CASTELimprimerie - Tél. : 02 51 22 27 58 - 12/2015 / Photos non contractuelles - © Fotolia

Groupement de Producteurs Bio Cavac
12 Boulevard Réaumur BP 27 - 85000 La Roche sur Yon
Tel : 02 51 36 51 51 - e-mail : groupementbio@cavac.fr