

▶ Charcuteries Bio Bioporc, nouvelle filiale du groupe Cavac

PAGE 6

ACTUALITÉS
FORMATION
ACCOA JEUNES
LE BILAN

P.3



SERVICES ET TECHNIQUES
SEMENCES CERTIFIÉES,
LA QUALITÉ GARANTIE
DE BOUT EN BOUT

P.5



FAITS ET GESTES
LE LYCÉE BEL AIR
RÉALISE UNE ANALYSE
SENSORIELLE

P.8



" CAVAC, BÂTISSEUR de filières différenciatrices "

Le Conseil d'Administration de la coopérative a -depuis le milieu des années 90-, œuvré à la construction de filière (végétales et animales) qui puissent apporter différenciation et valeur ajoutée additionnelle aux agriculteurs concernés. Et cela dans la limite de ses moyens et avec la volonté de répondre à la diversité des attentes.

En agriculture biologique, la coopérative occupe une place tout à fait respectable, en collectant près de 10 % de la production nationale de céréales Bio et en s'impliquant de façon très significative dans quelques filières comme les légumes secs ou la production de porcs.

La prise de contrôle par Cavac de la société Bioporc à la Chaigneraie (85) répond à cette cohérence de structuration renforcée d'une filière différenciatrice : en produisant des céréales Bio destinées à nourrir (notamment) des porcs Bio chez des sociétaires de la coopérative ; ces mêmes porcs Bio abattus chez Socopa Celle-sur-Belle (partenaire de Cavac) et transformés pour une large part chez Bioporc, désormais filiale de Cavac. Belle illustration donc, d'une filière complète.

La société Bioporc réalise 13,5 millions d'euros de chiffre d'affaires en viandes de porc et surtout charcuteries Bio (cuite, sèche, en terrines...). Elle est spécialisée en Bio et travaille avec les réseaux de magasins spécialisés ainsi qu'avec la grande distribution et elle emploie 75 salariés. Elle occupe une position de leader sur un marché d'envergure nationale qui affiche un niveau de croissance soutenu.

Un autre argument non négligeable a justifié cette opération, la cohérence géographique. En venant en appui au développement d'une affaire implantée au cœur de sa zone, la coopérative participe à la dynamique territoriale. Et cela fait aussi bel et bien partie, des objectifs d'une coopérative régionale.



Jérôme Calteau
Président



Directeur de publication : Jacques Bourgeais
Conception/ Rédaction : service communication
12 boulevard Réaumur - BP 27
85001 La Roche-sur-Yon CEDEX
Tél 02 51 36 51 51 • Fax 02 51 36 51 97 • www.cavac.fr

▶ PRODUCTEURS D'AVENIR

A LA RENCONTRE DES COOPÉRATIVES AGRICOLES

Le 23 mai avaient lieu les premières rencontres régionales avec les producteurs d'avenir à Nantes au Conseil régional des Pays-de-la-Loire. Les coopératives ont présenté aux élus, organismes professionnels et journalistes, la réalité économique et sociale de ces entreprises qui innovent.

La campagne de communication sur la coopération agricole se déploie dans les régions. Le 23 mai, les coopératives du Grand-Ouest avaient convié les élus, les organismes professionnels et les journalistes à une journée d'information et d'échanges à Nantes dans l'hémicycle du Conseil régional des Pays-de-la-Loire. Le but : expliquer ce que les coopératives sont, et ce qu'elles font. Cette journée fait suite à la campagne publicitaire TV qui a obtenu d'excellents scores selon l'étude réalisée par Ipsos. Dans son introduction, **Jean-Marie Gabillaud**, président de Coop de France Ouest et administrateur Cavac, a rappelé l'importance pour les coopératives de « sortir de leur cloisonnement ». Il était grand temps que les coopératives agricoles prennent la parole.

PROPOS D'EXPERTS

Freddy Thiburce

Directeur général du centre culinaire contemporain

« Pourquoi innove-t-on ? Pour fidéliser ses clients surtout, et éventuellement en conquérir.

Saviez-vous que 50% des produits alimentaires actuellement sur le marché n'existaient pas il y a 5 ans ? L'innovation est donc déterminante ».



Porteuses d'innovation

Dans des domaines très différents, les coopératives - dont Cavac - ont témoigné de la manière dont elles innover. Le groupe Cavac avait choisi de mettre en avant sa filière de production d'isolants à base de fibres végétales commercialisés sous la marque Biofib. **Olivier Joreau**, directeur adjoint en charge des finances et du développement, a présenté les nombreux atouts de cette filière, vertueuse tant sur la plan agronomique qu'économique. Innovante car elle offre une nouvelle forme de valorisation non alimentaire aux agriculteurs. Dans un tout autre registre, **Didier Loiseau**, vice-président de Sodiaal a expliqué comment le groupe laitier innove en matière de commercialisation. Sodiaal est la première coopérative laitière française, le 3^{ème} européenne et la 5^{ème} au niveau mondial. Ses principales marques sont Yoplait, Candia, et Entremont. « Aujourd'hui 30 % de nos produits sont exportés, a précisé Didier Loiseau, nous allons chercher de la valeur ajoutée à l'étranger ». Son témoignage a été suivi de celui de **Michel Fruchet**, directeur de Val de Sèvre, coopérative spécialisée dans la mise en place et l'organisation de la production de canards (pré-gavage et gavage). Val de Sèvre prévoit la création d'ici 2016 d'une station de méthanisation des effluents d'élevage sur le site de La Pommeray-sur-Sèvre. « Nous souhaitons ainsi remplacer 100 % de nos énergies fossiles » a-t-il indiqué. La journée a été conclue par **Christophe Clergeau**, 1^{er} vice-président au Conseil régional, qui a salué toutes ces initiatives. ■



▶ BILAN

ACCOA JEUNES 100 % DE SATISFACTION !

Ravis, les 11 participants se disent satisfaits (45 %) voire très satisfaits (55 %) de la première formation « Accoa* Jeunes » proposée par Cavac. « J'ai passé une très bonne formation dans un super groupe. Nous avons pu avoir des intervenants très professionnels et très compétents... et je serai le premier à la conseiller », résume l'un des participants, reflétant l'avis général.

La formation dure 9 jours programmés pendant l'hiver, elle aborde des thèmes variés (communication, gouvernance coopérative, marché à terme, gestion, stratégie, Pac...). Elle s'adresse aux jeunes agriculteurs, nouvellement installés, coopérateurs ou souhaitant le devenir. Le parcours comporte de nombreux cas pratiques, des travaux en sous-groupes, et beaucoup d'échanges dans la bonne humeur. Cette formation sera à nouveau proposée l'hiver prochain. 100 % des participants la recommandent. ■ *Accoa est l'association qui réunit Coop de France et l'union InVivo.

▶ TERRE DE VIANDE

OFFRE DE RETOUR DES EMBALLAGES

En cas de livraison à domicile, Terre de Viande propose un nouveau service simple et gratuit pour le retour des emballages : anciens cartons, poches isotherme et blocs de glace. Pour cela, il suffit d'imprimer une étiquette de retour via le site Web, et de déposer ses emballages dans un bureau de poste. Il est possible aussi de les ramener dans les points relais. Cette solution a été mise en place suite à la demande de nombreux clients, elle permet en même temps à Terre de Viande de réutiliser les emballages. ■

► MAÏS

COMMUNICATION CET EPI M'ÉPATE

La filière maïs signe pour la première fois une campagne de communication visant à faire connaître les usages variés et méconnus, de cette production phare de l'agriculture française.

Cet épi m'épate est la signature de la campagne de communication qui s'est déployée courant mai dans la presse écrite et sur les radios locales. Faire découvrir le maïs sous un nouveau jour, voilà le défi relevé par la filière maïs, producteurs et semenciers. Au-delà du petit grain jaune des salades estivales, le maïs constitue un véritable pilier de l'alimentation des animaux d'élevage. Mais il répond également à une multitude d'autres usages qui sont méconnus du grand-public : cosmétiques, médicaments, emballages, biocarburants, produits ména-

gers... Plus largement, au-delà de ces utilisations moins connues, l'objectif de la campagne est de véhiculer les valeurs positives du maïs et de valoriser la voix de toute la profession. En effet, un sondage réalisé avant cette campagne a révélé qu'une majorité des personnes interrogées doutent des atouts de la culture estimant qu'elle consomme trop d'eau (66 %) et trop de pesticides (70 %). D'où l'idée de se lancer dans une communication positive et décalée pour provoquer l'étonnement et la sympathie.



► SONDAGE

1 FRANÇAIS SUR 2

Seulement 45 % des Français savent que le maïs sert à fabriquer des produits industriels (cosmétiques, médicaments, emballages...).

► SUIVEZ L'ACTU

www.cetepimepate.fr



@MaisDurable

Des personnages du quotidien

Peut-être avez-vous remarqué dans la presse une publicité avec l'un des personnages phare de cette campagne qui utilisent du maïs sans le savoir ? Il y a Victor et son dentifrice, Florence et sa peinture, Georgette et ses médicaments et Mike et sa mousse à raser. Sans oublier Audrey, jeune productrice de maïs, passionnée et fière de son métier. Sur les ondes, des témoignages d'experts (producteur, géographe, éleveur, chef cuisinier, diététicien...) éclairent les consommateurs. La campagne est bien sûr relayée sur le Web avec un site dédié www.cetepimepate.fr et sur les réseaux sociaux.

Cet épi m'épate

Florence est fière de son travail !
Le maïs est l'un des ingrédients qui rend la peinture plus facile à étaler tout en l'empêchant de couler.

AVEC LES HOMMES DU MAÏS
Découvrez une plante épatante, source d'ingrédients végétaux pour un quotidien plus agréable, pratique et naturel. Produits alimentaires, cosmétiques, médicaments, matériaux, emballages... Le maïs répond à une multitude de nos besoins de manière durable.
► Rendez-vous sur www.cetepimepate.fr
Les Hommes du Maïs : toute une filière* au service de la vie quotidienne
*AGPM, FNPSMS, Gnis

Cet épi m'épate

Georgette se sent bien !
Le maïs est l'un des ingrédients qui rend ses médicaments plus faciles à avaler et plus vite efficaces.

AVEC LES HOMMES DU MAÏS
Découvrez une plante épatante, source d'ingrédients végétaux pour un quotidien plus agréable, pratique et naturel. Produits alimentaires, cosmétiques, médicaments, matériaux, emballages... Le maïs répond à une multitude de nos besoins de manière durable.
► Rendez-vous sur www.cetepimepate.fr
Les Hommes du Maïs : toute une filière* au service de la vie quotidienne
*AGPM, FNPSMS, Gnis

Nous décorons avec

Nos murs sont pour la plupart décorés avec du maïs. L'amidon de maïs est, en effet, un additif courant dans les peintures car c'est un excellent gélifiant et un stabilisateur d'émulsion. C'est grâce à lui que notre peinture adhère parfaitement aux murs !

Nous nous soignons avec

L'industrie pharmaceutique utilise l'amidon de maïs et ses dérivés dans la fabrication de nombreux médicaments et même de certains vaccins. L'amidon de maïs agit comme excipient, liant ou principe actif, et est utilisé dans l'encapsulation des gélules, pour une meilleure assimilation dans l'organisme. ■

► SEMENCES CERTIFIÉES

LA QUALITÉ GARANTIE DE BOUT EN BOUT

La semence certifiée est le point de départ d'une production réussie. En sortie de l'exploitation, c'est aussi la clé d'entrée pour accéder aux filières qualité et à des débouchés valorisants. Rappels.

L'innovation à tous les niveaux : voilà à quoi les agriculteurs accèdent grâce aux semences certifiées. En premier lieu, cette innovation passe par le progrès génétique. Chaque année, plus d'une soixantaine de nouvelles variétés de céréales sont proposées aux agriculteurs selon le Gnis. A la clé : productivité, qualité, une résistance accrue aux ennemis des cultures, à la sécheresse ou bien encore des bénéfices environnementaux... la liste des qualités améliorées par les chercheurs est longue ! Il faut environ 10 ans de recherche avant de mettre sur le marché une nouvelle variété. Tous ces efforts (qu'il faut bien financer) se traduisent sur le terrain par une offre de variétés toujours plus importante et performante. Ainsi, Orégrain et Descartes enrichissent cette année le panel des variétés de blé tendre proposées – et testées préalablement – par Cavac.

Nouvel enrobage

En second lieu, les semences certifiées sont à la pointe en proposant les tout derniers traitements appliqués dans la station de semences de Cavac. Parmi eux, citons l'exemple du **Vibrance Gold** qui permet une meilleure santé racinaire

et encore plus d'efficacité contre la fusariose. Ce nouveau produit à base de sedaxane, substance active du groupe des pyrazoles est utilisable sur les semences de blé dur et les hybrides.

Qualité garantie

Avec les semences certifiées, pas de mauvaises surprises. Les agriculteurs savent ce qu'ils achètent exactement. A la station de semences, un véritable process industriel permet l'obtention de semences de qualité, homogènes et tracées avec des contrôles à chaque étape. De nombreux critères sont garantis : les puretés spécifique et variétale, la faculté germinative, l'état sanitaire, la précision de l'enrobage (pas de sous-dosage ni de surdosage)... Ce haut niveau d'exigences se retrouve dans les filières qualité mises en place par la coopérative en lien avec ses clients (meuniers, agro-industriels...). Les semences certifiées sont donc au commencement de la chaîne de traçabilité, et permettent d'accéder à des débouchés valorisants. Du début (dans le champ) jusqu'à la fin (la vente), la semence certifiée offre des garanties sans équivalent. ■



► BON PLAN

-10%

Bénéficier d'une remise de 10 % pour toute commande de semences certifiées de céréales à paille passée avant le 11 juillet 2014. Plus d'information auprès de votre CTC.

► OBTENTION VARIÉTALE

MIEUX FINANCER LA RECHERCHE

Le Gnis a signé le 14 juin 2013 un accord interprofessionnel relatif au renforcement de la recherche variétale. Désormais, tout acheteur de semences certifiées de blé tendre sera remboursé de la Contribution volontaire obligatoire (COV) à hauteur de 2,8 €/quintal au lieu de 2 €.

A partir de la campagne 2014/2015, cet avoir est élargi aux semences de blé dur, orge, avoine, seigle, triticale, riz et épeautre. De ce fait, Cavac abandonne son système de Remise d'accompagnement de la recherche (RAR) qui était pratiqué depuis 2010. Cet accord permet d'équilibrer le financement de l'innovation variétale puisqu'en même temps de la mise en place de la COV, la rétribution de la recherche variétale par les semences de ferme a été fixé à 0,7 € par tonne de céréales livrées. ■

NOTRE SELECTION DE VARIÉTÉS

Les nouveautés

- Blé tendre
 - Orégrain
 - Descartes
- Blé hybride
 - Hywin

Nos préférées

- Blé tendre
 - Scenario
 - Rubisko
 - Goncourt
 - Arkéos
 - Ovalo
- Blé hybride
 - Hyfi
- Blé dur
 - Anvergur

▶ CHARCUTERIES BIO

BIOPORC, NOUVELLE FILIALE DU GROUPE CAVAC POUR DÉVELOPPER ET VALORISER LA FILIÈRE PORCS BIO

Partenaire de la coopérative, via la filière Porcs Bio Atlantique créée ensemble en 2008, la société Bioporc a rejoint le Groupe Cavac, tout début mai.



Bioporc est installée à La Châtaigneraie (85)

Leader français sur les marchés de la viande de porc et charcuterie Bio, l'entreprise vendéenne a connu un développement soutenu de son activité, depuis la reprise en 2007 par son dirigeant actuel, Jérôme Lebrun. Ce dernier a décidé de s'adosser à Cavac pour franchir une nouvelle étape dans le développement de Bioporc.

D'origine familiale (cf brève), Bioporc est aujourd'hui une PME qui allie le savoir-faire artisanal « charcutier » et la rigueur d'un atelier agro-alimentaire pour **commercialiser des produits « 100 % bio »** qui ont le « bon goût de la tradition ». En 2007, Jérôme Lebrun a procédé à une extension de l'unité de production, afin d'atteindre l'objectif de 250 porcs transformés par semaine. Cette montée en puissance a permis de passer de 17 à 75 salariés aujourd'hui. De même, cette modernisation

de l'outil industriel s'est accompagnée d'une véritable professionnalisation au plan industriel, reconnue aujourd'hui par **la certification IFS** (version supérieure) qui est le « sésame » dans l'agro-alimentaire pour travailler avec les grossistes et la grande distribution.

Une philosophie « Bio » mais pas que !

Comme le souligne Jérôme Lebrun, « Bioporc est très liée à l'amont, c'est-à-dire l'approvisionnement en porcs Bio ». Cette proximité avec les éleveurs de la filière Porcs Bio est essentielle à plus d'un titre. Primo, en matière de développement : pour transformer davantage de porcs bio, il faut d'abord les produire, ce qui sous-entend notamment de disposer de céréales Bio pour nourrir les animaux. Ainsi, on comprend tous les enjeux du rapprochement avec la coopérative, pour « maîtriser le développement » de la filière Porcs Bio

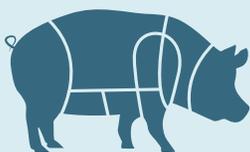
Atlantique, en opérant sur tous les mailons : la production de céréales bio, le suivi des éleveurs (via le Groupement Porc Cavac) et les relations avec les abattoirs.

Secundo, au niveau des consommateurs, Bioporc revendique un attachement très fort au territoire avec d'une part, **une origine 100 % française des porcs Bio** (majoritairement de Vendée - Deux Sèvres) et d'autre part, des relations privilégiées avec les éleveurs (ex : engagement de prix dans la durée). En effet, si le mode de production Bio est déjà un argument fort en soi, Bioporc va au-delà de la simple étiquette « certifié Agriculture Biologique », en portant des valeurs de terroir (circuit court avec les producteurs), de respect du bien être animal, de savoir-faire artisanal et en offrant au final, le bon goût des recettes traditionnelles. ■



**29 MILLIONS
D'EUROS**
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

**250 PORCS BIO
/ SEMAINE**



PRODUCTION

75 SALARIÉS 



CERTIFICATION
IFS VERSION SUPÉRIEURE

► ATELIER AGRO-ALIMENTAIRE

TRAÇABILITÉ ET QUALITÉ

UNE OBSESSION AU QUOTIDIEN !



Comme dans de nombreuses entreprises agro-alimentaires, l'atelier Bioporc est organisé selon la démarche classique dite de « marche en avant ». C'est-à-dire que les étapes de transformation des carcasses s'enchaînent dans des zones bien distinctes. Ainsi, un produit transformé (ex : un jambon) ne croquera jamais un produit entier cru (ex : une carcasse) afin d'éviter toute contamination. De même, l'entrée dans l'outil de production est soumise à des règles très strictes en termes d'hygiène (lavage des mains, charlotte pour les cheveux, masque pour la bouche, port d'une tenue blanche intégrale, bottes lavées à chaque entrée).

La réception des carcasses est également une étape cruciale car elle déclenche **toute la chaîne de traçabilité des lots**, en prenant en compte les différents numéros des porcs (N° de l'élevage d'origine, N° tuerie de l'abattoir et le tampon Bio délivré par Ecocert®).

Seconde étape, l'équipe interne de bouchers (de formation) procède à la découpe des jambons et autres morceaux car « tout est bon dans le cochon » ! Ensuite, les diverses pièces de viande sont transformées pour composer une gamme très

large de produits finis : **rayon boucherie** (côtes de porcs, saucisses, paupiettes...), **charcuterie cuite** (jambons en tranches, lardons, boudins,...), **charcuterie sèche** (saucissons, chorizo...) et enfin, les **conserves** (rillettes de porcs, pâtés de campagne, terrines de poulet/canard, mogettes aux lardons,...). Ces produits sont commercialisés sous les marques propres « **Bioporc** » (en circuits spécialisés bio) et « **Bonjour campagne** » (en GMS) ou d'autres marques « Bio » de distributeurs. Une des particularités de Bioporc est d'avoir conservé **un vrai savoir-faire « charcutier »** tant dans le choix de recettes traditionnelles que dans la fabrication « à la main » (par exemple, pour la réalisation des paupiettes ou le façonnage des jambons).



Spécialisée à 100 % dans le bio, la nouvelle filiale Cavac a su élargir sa gamme à d'autres produits que sa propre fabrication afin de proposer une offre complète à ses clients. C'est par exemple, le cas des produits de la gamme traiteur commercialisés sous la marque « **Sacrés marins** » (produits de la mer) ou encore des références « **Saveurs du Bocage** ».



► ANECDOTE

BIOPORC, UNE NAISSANCE ORIGINALE !

Créée en 1991, l'entreprise - qui prendra plus tard son nom actuel Bioporc - est née de la rencontre d'un agriculteur (en conversion Bio à l'époque) et d'un ami, charcutier de métier à La Châtaigneraie. Après avoir gagné un porcelet à une foire locale, ils ont eu l'idée en 1988, de développer ensemble la vente de « charcuteries Bio » à base de porcs élevés selon le mode Agriculture Biologique. La production Bio en était à ses débuts et il n'existait pas encore de cahier des charges tant pour la production de porcs que pour la fabrication de produits de charcutiers Bio. Ils ont donc été les « pionniers », en créant avec l'organisme certificateur Ecocert®, le cahier des charges AB (qui est d'ailleurs celui utilisé aujourd'hui en France et en Europe). ■

Cavac, une implication renforcée dans le « bio »

Pour Bioporc, ce nouvel accord permet d'envisager sereinement l'avenir en bénéficiant de l'appui du groupe sur les plans industriel, marketing et commercial pour faire face aux nouveaux enjeux de croissance des marchés bio. Pour la coopérative, déjà très engagée dans les productions bio, c'est l'opportunité **de conforter sa stratégie de « bâtisseur de filières » et de création de valeur ajoutée**, au travers d'une filière Porcs Bio complète du champ à l'assiette. ■



▶ POMMES DE TERRE

ANALYSE SENSORIELLE AU LYCÉE BEL AIR

Le 13 mai, les élèves du lycée Bel Air ont participé à l'analyse sensorielle de plusieurs variétés de pommes de terre fournies par « Plants du Bocage ». Un partenariat aussi profitable aux élèves qu'à la coopérative.

Concentrés, chacun dans leur cabine dans une salle d'analyse sensorielle normée, 14 élèves de BTS du Lycée Bel Air à Fontenay dégustent avec application des pommes de terre. Les tubercules ont été fournis par « Plants du Bocage », la nouvelle activité de production de plants de pommes de terre de Cavac. Le test réalisé le 13 mai est appelé dans le jargon technique une analyse non hédonique. Pendant la séance, les participants sont invités à décrire et évaluer les produits sur un ensemble précis de critères sensoriels : aspect, couleur, consistance, granulation, goût...

Une analyse « pro »

Les conditions de dégustation sont standardisées – murs blancs et nus, des cabines pour s'isoler - pour permettre au jury de juger l'échantillon le plus objectivement possible. Après 15 minutes de cuisson à la vapeur, les quatre échantillons sont présentés tour à tour aux 14 goûteurs : la variété **Bea** de couleur jaune, la **Cheyenne** à peau rouge, la **Spunta** à chair jaune et la mythique **Anaïs** (droit de distribution des Epesses). Toutes ses variétés sont multipliées par les agriculteurs adhérents à Plants du Bocage. Le principal débouché est la semence, une partie de la production est aussi commercialisée directement pour la consommation.



Partenariat

Pour Laury Quantin, enseignante en biotechnologie et technique alimentaire, faire des analyses en condition réelle est très important d'un point de vue pédagogique. « Les élèves sont beaucoup plus motivés quand ils travaillent pour des professionnels », explique-t-elle. Pour la coopérative, ce type d'analyse est intéressant en termes d'acquisition de connaissances.

And the winner is...

Une fois le test terminé, debriefing avec les élèves. Si de prime abord, la variété **Bea** de couleur jaune les séduit par son aspect, le premier prix est remporté par **Anaïs** pour son goût. Globalement les quatre variétés sont appréciées. La journée d'analyse n'est pas finie. Un second test a lieu le midi à la cantine. La variété **Anaïs** (calibre grenaille) est proposée à l'ensemble des élèves qui sont invités à remplir un formulaire d'évaluation pendant le repas. Une excellente manière de joindre l'utile à l'agréable et de rapprocher le monde de la formation des activités économiques. ■



BLOC-NOTES

ELEVAGE DE PORCS PORTES OUVERTES

Le mercredi 18 juin 2014
de 10h30 à 16h00.
EARL DU BOCAGE
30 rte de Magné, à Aigonnay (79)

MÉCAÉLEVAGE LE 1^{ER} SALON CUMA 100% ÉLEVAGE

Le jeudi 19 juin 2014
Campus des Sicaudières
à Bressuire (79)

BIOMATÉRIAUX JOURNÉE "APPLICATIONS CHANVRE"

Le mercredi 25 juin 2014
de 8h30 à 16h00
à Sainte-Gemme-la-Plaine (85)

Vous êtes intéressé par le chanvre et ses applications ? Vous rénovez et vous souhaitez mieux connaître les atouts du béton et des enduits "chaux / chanvre" ?

▶ **Au programme :** infos sur le chanvre en France et en Europe, ateliers pratiques "Béton de chanvre" avec un applicateur professionnel et visite de l'usine Cavac Biomatériaux...

En savoir plus
Contacter Cavac Biomatériaux
Tel 02 51 30 98 38 ou inscrivez par
mail à : biomateriaux@cavac.fr

BOVINEO PORTES OUVERTES

Le vendredi 27 juin 2014
de 10 h à 16 h
Site du Margat à La Ferrière (85)

▶ **Cadeau anniversaire 1 an :**
venez estimer une bête
et repartez avec !