

► Anniversaire Cavac, 50 ans déjà !

EDITO



COOPERATIVE AGRICOLE VENDEENNE D'APPROVISIONNEMENT
ET DE VENTE DE CEREALES ET AUTRES PRODUITS AGRICOLES
12, Place de la Vendée - La ROCHE-sur-YON (Vendée)

PROCES - VERBAL
de la REUNION du CONSEIL d'ADMINISTRATION
du 11 FEVRIER 1965

L'An Mil neuf cent soixante cinq, le 11 Février, à 16 Heures, les Membres du Conseil d'Administration de la COOPERATIVE AGRICOLE VENDEENNE d'APPROVISIONNEMENT & de VENTE de CEREALES & AUTRES PRODUITS AGRICOLES, se sont réunis au Siège Social à l'issue des Assemblées Générales Extraordinaires tenues ce jour et qui ont ratifié la fusion de la COOPERATIVE AGRICOLE VENDEENNE d'APPROVISIONNEMENT & de VENTE des PRODUITS du SOL AUTRES que les CEREALES (C.A.V.A.) et de la COOPERATIVE AGRICOLE VENDEENNE de BLE & CEREALES SECONDAIRES (C.A.V.BLE).



50 ANS : BON ANNIVERSAIRE !

ACTUALITÉS
ÉLECTION
DE NOUVEAUX
ADMINISTRATEURS

P.2



SERVICES ET TECHNIQUES
BLÉ TENDRE ET DUR,
ASSURER LE RENDEMENT
ET LA QUALITÉ

P.5



GRAND ANGLE
SALON SIRHA,
UNE BELLE VITRINE
POUR LES PRODUITS

P.6



“ Cavac, 50 ans déjà ! ” Date symbolique du 11 février 1965...

Si la cinquantaine est souvent, pour chacun, un « anniversaire qui compte », il en est de même pour les entreprises. Aussi, 2015 sera l'année des 50 ans de Cavac. Ce mois de février 2015 revêt une importance particulièrement symbolique car la fusion entre les deux coopératives C.A.V.A. et C.A.V Blé - acte fondateur de notre coopérative C.A.V.A.C à l'époque - a été **officiellement actée le 11 février 1965 !**

Quelle longévité ! Et surtout que de chemin parcouru depuis le regroupement des 2 coopératives vendéennes (issues des syndicats agricoles historiquement créés dans les années 40 sous l'égide de l'office des blés). Petit flashback sur la Cavac de 1965 : un chiffre d'affaires de 75 millions de Francs, une activité « collecte » de blé tendre et une distribution « d'appro » (essentiellement engrais) relayée sur le terrain par 133 agents de dépôts, 10 000 tonnes d'aliments du bétail fabriquées et enfin, une activité « machinisme » dynamique avec 200 tracteurs vendus dans l'année... Tout ça déjà au service de ses sociétaires, soit plus de 30 000 exploitations agricoles !

La photo d'aujourd'hui n'a clairement rien à voir avec celle de 1965. Mais au-delà du changement d'échelle des chiffres, c'est surtout le travail accompli en matière de structuration « amont » des productions animales, de diversité des filières et d'élargissement des offres proposées aux agriculteurs, qui est remarquable.

Autre sentiment de fierté, notre identité « Cavac » qui est aujourd'hui, une « marque de fabrique » de nos valeurs, de nos savoir-faire, de notre capacité d'innovation et un point d'ancrage, solide et fédérateur, pour l'ensemble des partenaires du monde agricole et agroalimentaire de notre territoire. Enfin, cet anniversaire, c'est aussi le vôtre, car votre coopérative est à la fois **un héritage solide du passé et une forte ambition collective pour demain.**

Bon anniversaire à vous tous, agriculteurs engagés aux côtés de Cavac !



Jérôme Calleau
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

► ELECTION

DE NOUVEAUX ADMINISTRATEURS

Le 11 décembre 2014, les sociétaires réunis à La Roche-sur-Yon pour l'Assemblée générale ont élu trois nouveaux administrateurs. Puis les membres du Bureau et des commissions spécialisées ont été élus à leur tour lors du premier Conseil d'administration de janvier 2015.

Bureau : pas de changement

Président : Jérôme Calleau - Aizenay

Vice-présidents :

- Jean-Marie Gabillaud - Ste Cécile
- Franck Bluteau - Jard-sur-Mer
- Jean-Michel Saubiez - Château-Guibert

Trésorier : Didier Plaire - L'Aiguillon-sur-Mer

Secrétaire : Dominique Briffaud - Breuil Barret

Autres membres :

- Ludovic Baudu - St Paul-en-Gâtine
- Mickaël Bazantay - Cosse d'Anjou
- Damien Martineau - St Vincent-sur-Graon
- Patrick Sauvaget - St Pompain

Invité : Guy Mérieau - Coëx



Les élus en visite aux Sables d'Olonne le 3 février 2015

► S'INFORMER

ACCUEIL DES NOUVEAUX ÉLUS

Quand on est nouvellement élu en comité de section ou de groupement, pas toujours simple de s'y retrouver parmi la multitude d'activités du groupe Cavac ! Deux journées d'échanges et d'information ont ainsi été organisées fin janvier et début février. Accueillis par Jérôme Calleau et l'équipe de Direction de la coopérative, les nouveaux élus ont pu découvrir les rouages de la coopérative et comment elle s'inscrit dans son environnement économique. Les journées se sont achevées par la visite des sites de Fougeré et des Sables d'Olonne. ■

TRATEURS



Marinette Bobineau, Vendée Sèvres Ovins (VSO)
En remplacement de Christian Gaborieau.
 Marinette Bobineau a été élue présidente du groupement VSO. Née en 1962, mère de 2 enfants, Marinette est associée avec son mari Christophe en EARL à Mervent (85). Ils élèvent 630 brebis de race Mouton vendéen, et produisent des agneaux en démarche Label Rouge toute l'année. L'élevage compte aussi un atelier de volailles traditionnelles (poulet, pintade, dinde, chapon de fin d'année) dont une partie est produite en volailles démarrées. Marinette est par ailleurs trésorière d'Aprovol et conseillère municipale de sa commune.

Jean-Baptiste Paud, section Plaine
En remplacement de Thierry Biret.
 Jean-Baptiste Paud représente les agriculteurs de la section Plaine (Mareuil, Ste Hermine) au conseil d'administration. Né en 1982, père de 2 enfants, Jean-Baptiste est installé à Ste-Hermine depuis 2005. En 2015, il a rejoint une EARL de 4 associés. L'exploitation compte aujourd'hui 450 ha de cultures dont 150 ha de semences et 30 ha de légumes. Un élevage de poules pondeuses vient compléter le tout.

Gwénael Moreau, CPLB
En remplacement de Jean-Claude Auvinet.
 Suite au départ en retraite de Jean-Claude Auvinet, Gwénaël Moreau a été élu président de la branche cunicole de Cavac : CPLB. Agé de 39 ans, père de 2 enfants, Gwénaël est éleveur de lapin depuis 14 ans et possède 800 cages mères. Il est installé en EARL avec son frère sur une exploitation de 140 ha de cultures à Saint-Jean-de-Liversay (17).

▶ SALON DE L'AGRICULTURE

TERRE DE VIANDE AU SALON !

L'activité e-commerce de la coopérative sera pour la première fois au salon de l'agriculture, le premier week-end d'ouverture, les samedi 21 et dimanche 22 février 2015. Terre de Viande est accueilli sur le stand du Mouton vendéen dans le « mythique » hall 1 consacré principalement aux élevages bovins, porcins, caprins et ovins. Pour sublimer les viandes de notre territoire, Terre de Viande a fait appel au chef **Benjamin Kalifa (Top Chef saison 1)** qui fera l'animation. Au programme, des recettes « tendance » et des dégustations pour séduire les Parisiens. En plus de Terre de viande, le groupe Cavac sera représenté au travers d'autres animations.

Programme :

- **Samedi 21 et dimanche 22 février** : animation et dégustation Terre de Viande avec le chef Benjamin Kalifa
- **Mardi 24 février** : animation du Mouton vendéen
- **Vendredi 27 février** : journée Chevrettes de France / Ucal avec dégustation de fromage de chèvre.

A noter, un concours des apprentis bouchers est organisé en fin de matinée le vendredi sur le ring ovin. ■



▶ RENDEZ-VOUS

Du 21 février au 1^{er} mars 2015
 De 9h à 19h
 Stand du Mouton vendéen
 Dans le Hall 1

► SERVICE

ESPACES VERTS

ILS ONT LA MAIN DE PLUS EN PLUS VERTE

L'activité « Espaces verts » de Cavac travaille en collaboration avec les collectivités et les paysagistes. Depuis de nombreuses années déjà, l'innovation et le développement durable sont deux axes stratégiques.

La réglementation se durcit de plus en plus en matière d'utilisation des produits phytopharmaceutiques dans les espaces verts. Nombre de communes n'ont toutefois pas attendu pour réduire l'usage de ces produits. Cela fait donc bien longtemps que l'activité Espaces Verts s'est mise « au vert », à l'image de ses racines agricoles, pour anticiper et répondre aux besoins de ses clients. Car il faut proposer des solutions alternatives qui soient bénéfiques pour l'environnement, et économiquement viables.

Des produits innovants

L'innovation commence par la semence. Plus d'une vingtaine de mélanges de gazons sont proposés. Les compositions sont particulièrement étudiées, certains gazons comportent aujourd'hui du microtrèfle qui permet de limiter les apports d'eau et de fertilisants. D'autres mélanges sont spécialement conçus pour la voirie, les cimetières et les zones stabilisées, afin d'éviter d'avoir recours au désherbage. Ces « couvre-sols » ont en plus une vitesse de pousse très lente ce qui limite l'entretien. En santé végétale, il y a aussi des innovations. Depuis 2015, le service propose le produit « Katoun » qui permet de désherber en zones non cultivées. Composé d'acide nonanoïque, Katoun est 100 % naturel, issu d'une extraction naturelle d'huile de colza. Sont également proposés des produits de lutte biologique tels que les pièges à phéromones.



Label Pelouse sportive écologique

Outre les produits, la force du service « Espaces Verts » réside dans l'accompagnement et les conseils prodigués par les techniciens aux collectivités. Tout commence par un diagnostic du gazon. A partir de l'étude complète du sol et de l'état des gazons, les techniciens élaborent une stratégie de gestion durable : plan de fertilisation raisonné, optimisation de l'irrigation, choix de variétés adaptées, entretien mécanique. Et depuis deux ans, ils accompagnent les gestionnaires des terrains de sport dans l'obtention du « Label Pelouse sportive écologique ». L'objectif est de privilégier les moyens alternatifs aux produits phytopharmaceutiques, d'encadrer et tracer les intrants chimiques, de limiter le lessivage des matières fertilisantes et d'encadrer les pratiques d'arrosage. Une centaine de collectivités font confiance à Cavac aujourd'hui sur ce créneau du terrain de sport, fruit d'une expertise reconnue. ■



► BOUT DE SILO

PARLONS DE...

LA CONSERVATION DES FOURRAGES

En janvier et février, le service Nutrition Animale de Cavac organisait plusieurs journées au « bout du silo », directement sur les exploitations, pour parler de la confection et de la conservation des ensilages. Malgré les bonnes valeurs fourragères des maïs relevées lors des analyses « en vert », la performance des animaux n'est pas toujours au rendez-vous dans les élevages. En cause, la mauvaise conservation des fourrages due au non-respect des règles de bonnes pra-

tiques lors de la confection du silo : éclatement des grains, finesse de hachage, tassement et fermeture du silo. Ainsi, les silos ne sont pas stabilisés, s'échauffent (jusqu'à 45°C !). En présence d'air (trou dans la bâche, front d'attaque) les dégradations reprennent de plus belle, occasionnant des pertes de matière sèche. Outre un rappel sur les fondamentaux lors de la confection des silos, les agriculteurs ont pu avoir un aperçu des solutions pour réduire les pertes. ■

Bien conserver son ensilage est un gage de rentabilité



► BLÉ TENDRE ET DUR

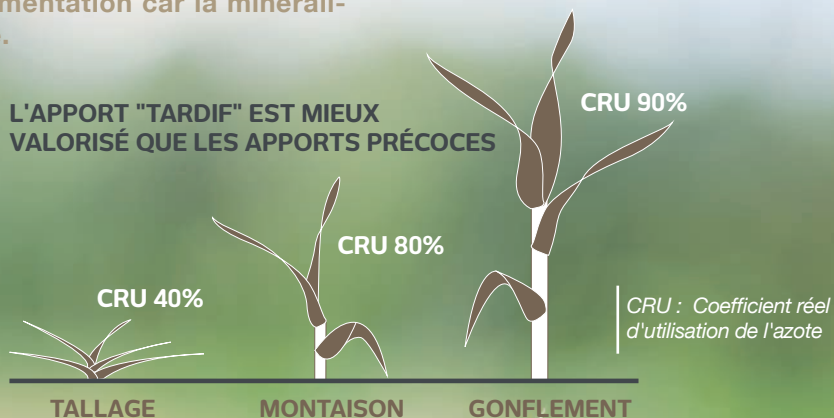
UN BON DÉPART

POUR ASSURER RENDEMENT ET QUALITÉ

Une bonne répartition des apports d'azote au cours du cycle de la culture permet de limiter les pertes, d'éviter les excès et d'améliorer la teneur en protéines du grain de blé. Attention à la suralimentation car la minéralisation est supérieure à la normale cette année.

Depuis 2004, on n'avait jamais connu une aussi forte minéralisation de la matière organique dans les sols (graphe). Il faut dire que l'automne puis le début de l'hiver ont été particulièrement doux et peu pluvieux. Les semis se sont faits dans des conditions exceptionnelles et les blés se sont bien développés. Les blés sont donc sur de bons rails, quelques bonnes pratiques s'imposent pour conforter ce bon départ.

L'APPORT "TARDIF" EST MIEUX VALORISÉ QUE LES APPORTS PRÉCOCES



Fractionnement, pourquoi ?

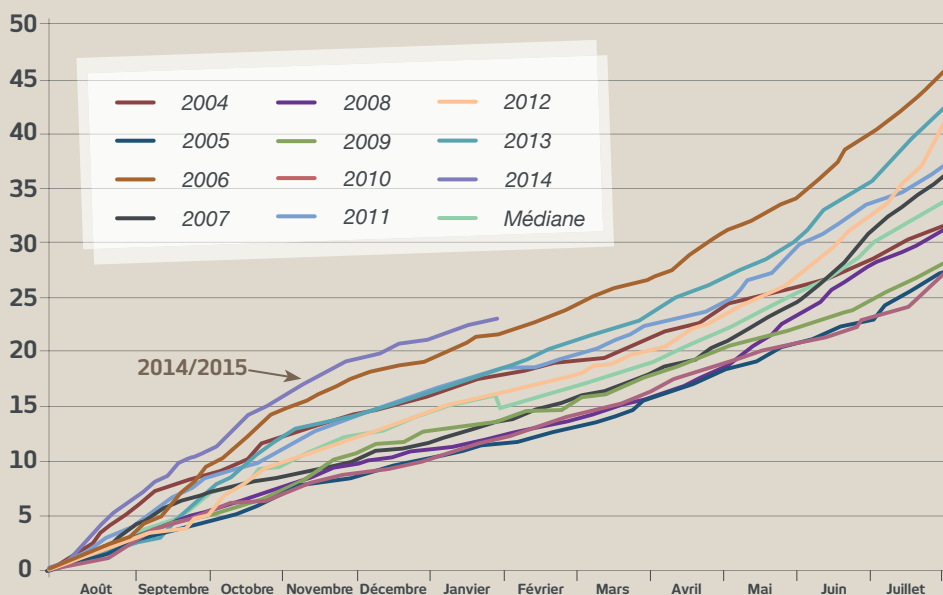
On ne le répètera jamais assez, il faut raisonner et fractionner la dose totale d'azote. Plus le délai entre l'apport d'engrais et l'absorption par la plante est long, plus les risques de pertes d'azote sont élevés. Le fractionnement a trois objectifs :

- **Limiter les pertes** et assurer un maximum d'efficacité à l'azote apporté
- **Eviter**, autant que possible, les suralimentations azotées de la culture pouvant engendrer au stade tallage de la verse
- **Optimiser** la qualité du grain, en favorisant des teneurs en protéines plus élevées dans le cas des blés panifiables et améliorants ou plus basses quand il s'agit de blé biscuitier.

Les bonnes pratiques

On conseille tout d'abord de désherber avant d'appliquer l'azote. C'est d'autant plus important que les graminées sont nombreuses et développées. Attention aux apports trop précoces car les sols doivent être ressuyés et non gelés. La pluie est nécessaire (de l'ordre de 5 à 10 mm) pour une meilleure mise à disposition de l'azote. Sur blé, un apport au tallage a généralement un CAU* (efficacité de l'engrais) de l'ordre de 40 %, contre 80 % pour un apport de fin montaison. Il est donc impératif de limiter l'apport d'azote précoce, et dans tous les cas ne pas excéder 40 unités/ha.

UNE MINÉRALISATION RECORD EN 2014-2015



Fractionnement, comment ?

La dose totale d'azote est fractionnée le plus souvent en 3 ou 4 apports. Le premier est positionné, si nécessaire, au début du tallage. Le dernier, en fin de montaison, correspond à une mise en réserve d'azote d'environ 40 à 80 unités selon la destination, la variété et le potentiel de la parcelle. Entre ces deux stades, le solde des besoins en azote du blé doit être couvert par un apport réalisé à épi 1 cm au moment de la reprise de végétation. Si ce solde est supérieur à 100 u/ha, il peut être judicieux de fractionner en 2 apports, entre les stades épi 1 cm et 2 nœuds.

*Coefficient apparent d'utilisation de l'engrais

▶ SALON SIRHA

LÉGUMES SECS, CONSERVES ET CHARCUTERIES BIO AU MENU ! CAVAC ÉTOFFE SON OFFRE AUPRÈS DE LA RESTAURATION

La 15^{ème} édition du Sirha, grand rendez-vous mondial de la Restauration et de l'Hôtellerie s'est déroulée du 24 au 28 janvier 2015, à Lyon. Le groupe Cavac était bien représenté au travers de son activité Légumes secs Grain de Vitalité et de ses 2 filiales Olvac et Bioporc, qui disposaient chacun d'un stand sur l'espace Région Pays-de-la-Loire.



Grain de Vitalité, Bioporc et Olvac étaient présents au salon Sirha

Un peu à l'instar du salon Batimat pour Biofib'isolation et le monde du bâtiment, le salon Sirha est le grand rendez-vous des professionnels de l'agro-alimentaire mais surtout de la restauration et de la gastronomie. Avec 2 000 exposants 13 pavillons internationaux, plus de 10 000 chefs de 136 pays, 1 200 démonstrations par jour, cette nouvelle édition 2015 du Sirha a permis aux quelque 162 000 visiteurs (+ 15 % par rapport à 2014) de découvrir les toutes dernières tendances mondiales de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation.

En effet, ce salon est aussi l'occasion de nombreux concours culinaires, dont le célèbre défi des Bocuse d'Or du nom de son Président fondateur Paul Bocuse : 24 candidats se sont affrontés pour préparer 2 plats parfaits, assurant un spectacle grandiose pendant plus de 5 heures.

Bioporc, le plein de nouveautés

Pour Bioporc, le salon Sirha est un passage obligé pour mettre en avant son offre Bio. Mais cette édition 2015 revêtait

une importance particulière à plusieurs titres. Avec l'embauche d'une personne dédiée à l'offre RHF (restauration hors foyer) et aux PAI (produits alimentaires intermédiaires), la société a mis des moyens pour travailler une offre spécifique pour la restauration, les collectivités et les autres industriels qui réalisent des produits plus élaborés (ex : les lardons ou des dés d'épaule Bio dans des quiches). Par ailleurs, l'année 2015 commence fort avec le plein de nouveautés pour Bioporc, au travers d'un large élargissement de la gamme Saveurs du Bocage, l'autre marque positionnée dans les réseaux spécialisés Bio. Ce salon Sirha était donc l'occasion de présenter sa nouvelle gamme de viandes fraîches conditionnées sous vide dans un packaging moderne (« Flowpack ») : au final 13 références de boucherie Bio (steaks hachés, entrecôte, côte de veau, agneau, rôti de porc, etc) disponibles dès le début février 2015.

Toujours pour la marque Saveurs du Bocage, d'autres références ont été mises

en avant : une gamme de « légumes secs Bio » (sachets 500 g ou 5 kg) et de conserves cuisinées « Premium » (format 820 ou 410 grammes) qui associent la viande de porc Bio aux légumes secs (saucisses moquettes, sauté de porc aux lentilles, lardons moquettes, cassoulet, petit salé lentilles,...).





Grain de Vitalité

Hébergée sur l'espace commun « Vendée » sur le pôle des Pays-de-la-Loire, la marque Grain de Vitalité disposait de son propre stand. Malgré la taille réduite de son stand, Jacques Allin, responsable commercial « Légumes secs » de l'OP Légumes Cavac a néanmoins eu des contacts intéressants, tant avec ses clients actuels qu'en matière de prospects y compris à l'international, avec des responsables de collectivités venus notamment de la Martinique ou de la Nouvelle Calédonie... Comme quoi « l'Origine France » s'affirme à nouveau dans les menus, y compris dans nos Dom-Tom !

LE SIRHA, C'EST :

2 000 EXPOSANTS
13 PAVILLONS INTERNATIONAUX,
10 000 CHEFS DE 136 PAYS



Olvac

L'entreprise Olvac partageait son stand avec un voisin vendéen, l'entreprise Vol. Vi.ve spécialisée dans les surgelés de volailles, qui se marient tout à fait avec les conserves de mogettes ou de pommes de terre de Noirmoutier. Le cœur d'activité de notre filiale est surtout orienté sur la grande distribution mais ce salon est également l'occasion de nouer des relations avec des collectivités ou des grossistes, voire d'ouvrir la voie à d'autres innovations produits. ■

▶ SAVEURS DU BOCAGE

VALORISER LES PRODUCTIONS BIO CAVAC

Depuis qu'elle a rejoint le groupe Cavac, l'entreprise Bioporc a fait le choix d'étendre son offre de produits aux « légumes secs » cultivés par les agriculteurs Cavac, en s'appuyant sur un discours « Filière locale / 100 % française » déjà très relayé auprès de ses clients et des consommateurs. Grâce à un travail de R&D sur les recettes, associant légumes secs et viande de porc Bio, elle a développé en lien avec notre autre filiale Olvac une gamme complète de conserves cuisinées, commercialisées exclusivement dans les réseaux spécialisés Bio, sous la marque Saveur du Bocage. ■



▶ TRANSMISSION/INSTALLATION

UNE HISTOIRE DE FAMILLE L'ÉLEVAGE DE CANARD

Fabien Grimault s'apprête à s'installer avec son frère William le 1^{er} avril 2015 à La Poitevinière dans le Maine-et-Loire. A eux deux, ils assureront la production de 210 000 canards de Barbarie par an. Récit.

Chez les Grimault, l'histoire du canard de Barbarie a commencé en 2001 quand Alain, le père, a choisi d'orienter son exploitation vers le canard de chair. Un bâtiment, puis deux, puis trois, jusqu'à neuf... Alain a particulièrement bien géré le développement technico-économique de son exploitation. Il y a 6 ans, il a pris sa retraite et transmis un très bel outil à son fils William. Aujourd'hui, Fabien a décidé de rejoindre l'exploitation à son tour dans le cadre d'une installation non aidée. A la grande satisfaction de William car il y a largement de quoi faire.

Amélioration continue

Le site compte aujourd'hui neuf bâtiments de 375 à 900 m² soit 5 000 m² au total, auxquels s'ajoutent 52 hectares de céréales (Echange céréale aliment). Trois lots de 70 000 canards chacun sont produits chaque année. Avec un tel niveau de production, l'élément bloquant pour se développer est la surface d'épandage. William Grimault a levé ce frein en investissant en 2011 dans un séparateur de phase, abaissant de 220 à 90 ha la surface d'épandage et revalorisant la partie solide en compost.

Autre originalité, des panneaux solaires équipent 2 800 m² de toiture, et 1 200 m² supplémentaires sont en projet.

Développer le canard, une priorité pour Cavac

Assurer la transmission des outils existants, comme celui des frères Grimault, est une priorité de plus pour la coopérative. Chaque année, 3 000 m² doivent être renouvelés suite aux départs des éleveurs (retraite, arrêt). Aujourd'hui, il manque au total 20 000 m² de surfaces pour arriver à répondre à l'ensemble des débouchés. Pour la coopérative, l'enjeu est aussi de moderniser les élevages existants pour les rendre plus performants.

Dans l'élevage des frères Grimault, les bâtiments sont rénovés tour à tour au rythme de un par an. Les éleveurs bénéficient d'une aide de 25 % du montant de la rénovation attribuée par Cavac, dans la limite de 6 €/m². L'exploitation est donc sans cesse en démarche de progrès. Et ça ne risque pas de s'arrêter. L'audace est une vraie culture familiale. A Fabien et William d'écrire de nouvelles pages dans l'histoire Grimault. ■



BLOC-NOTES

PRINTEMPS DE LA GÉNÉTIQUE EXPO-VENTE TAUREAUX

Le vendredi 20 février 2015
De 10h à 17h
Centre d'allotement des Ajoncs
La Roche-sur-Yon (85)

RÉUNIONS DE SECTEUR BOVINEO

Le jeudi 19 février 2015 - À 10h
Salle Au Rendez-vous des chasseurs
Segré (49)

Le mardi 24 février 2015 - À 10h
Salle Le Payré
Le Poiroux (85)

Le jeudi 26 février 2015 - À 10h
Salle du Rocher
Chauché (85)

Le jeudi 5 mars 2015 - À 10h
Salle Polyvalente
Sigournais (85)

Le jeudi 12 mars 2015 - À 10h
Salle Beauchêne
Cerizay (79)



De gauche à droite :
Fabien et William Grimault

▶ CANARDS DE CHAIR

OBJECTIFS DU PLAN AVENIR ÉLEVAGE

- Développer les échanges et liens entre cédant/repreneur
- Reconduire et renforcer l'accompagnement des jeunes
- Soutenir la création de nouvelles installations et la reprise d'atelier existant
- Analyser le potentiel des toitures des élevages pour capter l'énergie solaire
- Développer de nouveaux concepts (en phase poussinière et desserrage)

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

CAVAC