

- Communiqué de presse -
La Roche sur Yon, le 24 mai 2016

Le 11 juin 2016, la coopérative Cavac ouvrira au grand-public les portes de sa station dédiée aux légumes secs

La coopérative Cavac organise une journée portes-ouvertes le samedi 11 juin 2016 destinée au grand-public dans sa station de légumes secs de Mouilleron-Le-Captif (85). L'objectif de cette opération est de faire découvrir au grand-public une production emblématique du département de la Vendée (dont la mogette est la culture phare). Ces petites « graines de vitalité » ont actuellement le vent en poupe car elles sont en parfaite adéquation avec les attentes des consommateurs désireux de « manger sain, local et varié ».

Ce sera une première pour la coopérative Cavac qui n'avait jamais ouvert jusqu'alors son site de tri et de conditionnement de légumes secs au grand-public. Le samedi 11 juin 2016, petits et grands pourront devenir incollables sur les légumes secs « made in Vendée », produits par une centaine d'agriculteurs de la coopérative Cavac.

Les légumes secs, une histoire ancienne chez Cavac

La coopérative Cavac est devenue le leader incontesté de la production de légumes secs (mogettes, lentilles...) sur le département de la Vendée avec une partie importante conduite en agriculture biologique. Les cultures de déploient aujourd'hui sur 2°300 hectares dont 600 hectares sont cultivés selon le mode de production biologique. Cette activité ne date pas d'hier, puisque la coopérative en collectait déjà à sa création en 1965. Toutefois ce n'est qu'à partir de 2004 que la production a commencé à prendre son réel essor avec la création d'une organisation de producteurs et de la marque « Grain de Vitalité ».

Grain de Vitalité, les légumes secs 100 % Origine France

Les légumes secs réinvestissent les tables des Français alors que leur consommation n'avait cessé de reculer au cours du XX^{ème} siècle. En effet, elle est passée de 7,3 à 1,4 kg par personne et par an entre 1920 et 1985 mais se stabiliserait aujourd'hui autour de 1,42 kg.



Les consommateurs redécouvrent leurs atouts en cuisine et surtout leurs bienfaits au niveau nutritionnel. Avec des ventes qui ont triplé en 5 ans, cette activité de la coopérative connaît une belle évolution, grâce à un argument de poids par rapport à ses concurrents : l'origine française.

Sur un marché largement dominé par les légumes secs d'importation, Grain de Vitalité est aujourd'hui une des rares marques à s'approvisionner exclusivement en France, et ce depuis sa création en 2004.

On estime que la production française de lentilles permet de couvrir entre 40 et 50 % des besoins. Pour le haricot blanc, le constat est sans appel : seuls 15 % des volumes consommés sont produits sur le territoire français.

La coopérative investit dans sa station de tri et de conditionnement

Afin d'accompagner le développement de cette activité et d'améliorer encore le niveau de qualité supérieure des produits, la coopérative a investi récemment dans une chaîne de triage ultra-moderne sur sa station de Mouilleron-le-Captif.

La ligne peut en effet atteindre une cadence de 6 tonnes de haricots ou de lentilles à l'heure ! Outre la vitesse, la qualité de tri a également été améliorée. Aux habituels tris par taille et par densité s'est ajouté un tri optique, qui permet d'éliminer les graines dont la couleur ou la forme ne correspondent pas aux critères désirés. Une attention particulière a été portée à la maîtrise des poussières. Un système d'aspiration très puissant a été conçu et il parvient aujourd'hui à traiter 100 % de la poussière émise lors du tri grâce à sa capacité d'aspiration de 100 000 m³ par heure.

Toutes ces innovations, les visiteurs pourront les découvrir lors des visites guidées organisées dans le cadre de la portes-ouvertes. Cette opération se tient dans le cadre de la 2^{ème} semaine de la coopération agricole du 3 au 12 juin 2016, un vrai temps fort pour les coopératives agricoles françaises qui organisent des événements de toute nature. Ce sera également un clin d'œil donné à 2016 qui a été déclarée « année internationale des légumineuses » par l'ONU, c'est dire l'importance accordée à ces petites graines de par le monde !

Rendez-vous le samedi 11 juin 2016

Entrée gratuite de 10h à 12h puis de 14h à 16h

Adresse : Rue de la Croisée Zone Acti Beaupuy 3 à Moulleron Le Captif

<https://goo.gl/maps/82Cr7HwsSyp>

Fléchage sur place

Contact presse

Céline Bernardin – Groupe Cavac

c.bernardin@cavac.fr - 06 13 37 65 75

Facebook.com/graindevitalite/

<http://www.graindevitalite.com>

Un évènement dans le cadre de :



www.lacooperationagricole.coop
#lasemaineCoop

www.fao.org/pulses-2016/fr/
#IYP2016

- Dossier de presse -

L'activité de production des légumes secs de Cavac

Chiffres clés



2300 hectares



100 agriculteurs
19 salariés



4000 tonnes
de légumes vendues

dont

1400 ha de lentilles

600 ha de mogettes de Vendée

300 ha divers (haricots blancs,
rouges, flageolets...)

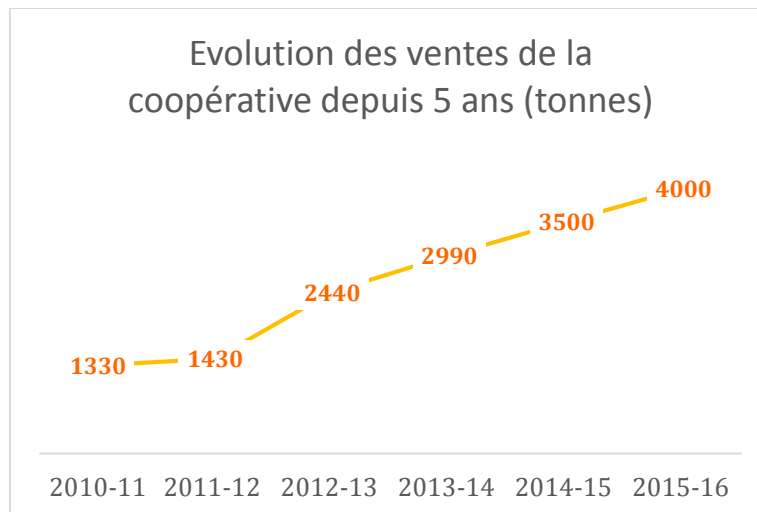
dont

10 salariés au sein de l'usine

5 techniciens terrain

4 salariés au service ce
administratif et commercial

Des ventes qui ont triplé en 5 ans



Grain de Vitalité, la marque des agriculteurs de Cavac

La coopérative a créé en 2004 sa propre marque de légumes secs « Grain de Vitalité ». Aujourd'hui, la coopérative commercialise une quinzaine de références, dont 5 certifiées BIO. Les surfaces cultivées selon ce mode de production avoisinent 600 hectares. Aujourd'hui, la coopérative Cavac représente 12 % de la production nationale de légumes secs BIO.

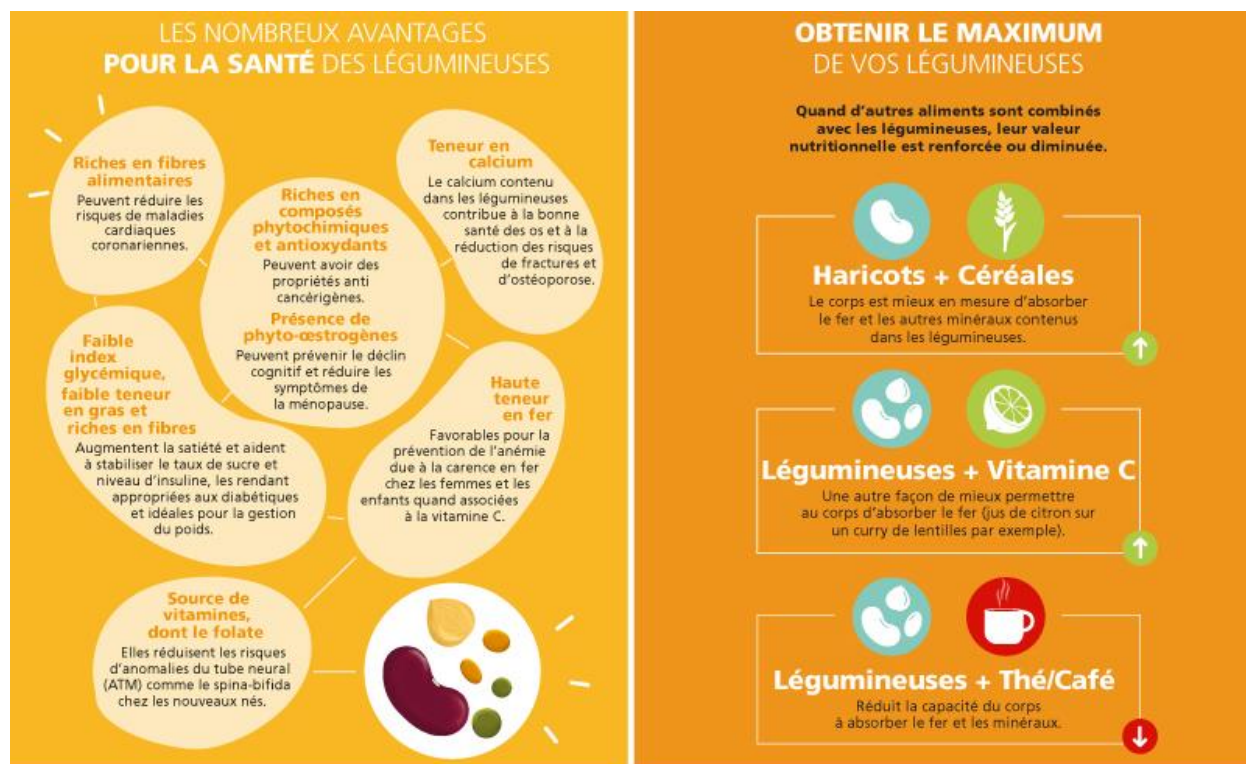


Légumes secs, champions de la nutrition

Riches en protéines, en fibres, en calcium et en fer, les légumes secs sont de vrais champions de la nutrition. On y trouve aussi un bon nombre de vitamines du groupe B, indispensables à l'équilibre nerveux, du magnésium qui atténue des effets du stress et de l'anxiété. C'est le plus naturel des antistress. Prenez-en de la graine !

Particulièrement rassasiants et pauvres en lipides, ils sont parfaits dans le cadre d'un régime amaigrissant. De plus, les légumes secs constituent une source importante de protéines de qualité pour l'organisme. Ils en comportent autant que la viande ! Certes leur valeur biologique est amoindrie par un manque de certains acides aminés. Mais ce facteur limitant est compensé si on associe légumes secs et céréales. C'est d'ailleurs ce que font naturellement nombre de peuples de par le monde. Nos ancêtres ont bien compris l'intérêt d'associer pois chiches et semoule (couscous) ou bien encore haricots rouges et maïs (chili con carne)...

Recommandés par les nutritionnistes, les légumes secs constituent la base d'une alimentation diversifiée, équilibrée et économique et contribuent à la prévention des maladies cardiovasculaires et de l'obésité.



Source : <http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/fr/c/412367/>

Un évènement dans le cadre de la 2^{ème} Semaine de la coopération agricole

Du 3 au 12 juin 2016, les coopératives agricoles de toute la France organisent des évènements de toute nature (portes ouvertes, dégustations de produits, forums métiers, etc.) L'objectif de cette opération : faire découvrir au plus grand nombre les atouts des coopératives agricoles, leurs exploitations agricoles, leurs sites de production et surtout, leur impact pour l'animation des territoires, la qualité de l'alimentation, le développement de l'économie et de l'emploi local. Cette semaine d'évènements est également l'occasion d'aller à la rencontre du monde coopératif agricole, et de découvrir dans un cadre convivial les valeurs humaines qui animent depuis toujours les coopératives agricoles.



Présentes dans toutes les régions et dans toutes les filières de production, la coopération agricole, avec ces 450 000 agriculteurs-coopérateurs, ses 165 000 salariés et ses 2700 entreprises, entend à travers cette opération démontrer tout son attachement à l'avenir de nos territoires.