

## ▶ Journées Avenir Élevage Les étudiants découvrent les productions animales

PAGE 2



**SERVICES ET TECHNIQUES  
DES SERVICES POUR  
OPTIMISER L'UTILISATION  
D'INTRANTS**

P.4



**SERVICES ET TECHNIQUES  
PRODUIT ICI :  
LE PLUS COURT CHEMIN  
VERS VOS CLIENTS !**

P.5



**GRAND ANGLE  
SALON NATEXPO :  
RENDEZ-VOUS MAJEUR  
POUR NOS MARQUES BIO !**

P.6



## Le cas d'école du glyphosate...

Je pourrais vous dire que le glyphosate est utilisé en France de façon autrement plus parcimonieuse que dans d'autres pays où il est associé aux OGM. Je pourrais vous dire qu'il est hautement souhaitable d'en limiter l'usage en dernier recours. Je pourrais vous dire qu'entre l'agriculture de conservation basée sur le non-labour et l'interdiction stricte et immédiate du glyphosate, il faudra certaines années et sur certains territoires, choisir...

Mais à quoi bon chercher à argumenter puisque qu'il apparaît que la question n'est même plus de savoir si le glyphosate est dangereux ou non ; mais davantage de savoir combien de personnes sont persuadées qu'il est dangereux...

Au final, ça n'apparaît pas si important que les informations communiquées soient avérées ou non ; ce qui est important c'est la répétition de certains faits qui, parce qu'ils sont repris, prennent l'apparence de la vérité. L'information du classement du glyphosate en cancérigène probable par l'OMS est répétée à l'infini pour justifier des positionnements politiques. Dans ces conditions, ceux qui n'accepteraient pas cette vérité seraient accusés, comme l'est la Commission européenne, de privilégier les intérêts des entreprises chimiques à la santé des gens et à l'environnement (théorie du complot) et les agriculteurs utilisateurs d'être des empoisonneurs.

Ainsi dans cette société ultra-médiatisée :

- L'avalanche d'informations en cascade empêche en réalité d'accéder au savoir,
- Pour certains le clic et le re-clic sont des gages de vérité,
- Ce comportement révèle chez certains une volonté de se libérer de la contrainte de la vérité, afin de se construire un monde tel qu'ils l'imaginent,
- L'envie de croire certains faits plus que d'autres est révélatrice des émotions qui animent les personnes (la colère très souvent, la peur également, l'envie de croire en autre chose...);

Mais quand une société ne parvient pas à s'entendre sur ce qui est vrai, n'est-ce pas un peu la démocratie qui est en danger ? Les communautés qui se créent sur les réseaux sociaux forment autant de mondes clos qui diffusent en un clic ce qui les intéresse et ce en quoi ils croient. Ils sont ainsi confortés dans leurs opinions puisqu'ils ne reçoivent que des informations auxquelles ils adhèrent. Ils creusent alors encore plus le fossé avec ceux qui ne partagent pas leurs opinions.

Aujourd'hui c'est le glyphosate. Mais c'est aussi le lobbying anti-viandes et tout ce qui contribue à caricaturer l'agriculture dite intensive... Auprès de citoyens gavés d'informations, de clics, de tweets, d'émissions à charge, mais de plus en plus éloignés des réalités agricoles, comment se faire mieux entendre et comprendre ? Vraiment pas simple, assurément !

Jérôme Calteau  
Président



### ÉVÈNEMENT

## LES ÉTUDIANTS DÉCOUVRENT LES PRODUCTIONS ANIMALES JOURNÉES DÉCOUVERTES

Plus de 500 étudiants suivant des cursus agricoles en CAP, Bac pro ou BTS sont venus découvrir les productions de veau, de volailles et de porc Bio de la coopérative. Une belle vitrine pour ces filières qui ont besoin de susciter des vocations.

Cela fait maintenant plus de 10 ans que la coopérative organise ces journées portes-ouvertes à destination des jeunes de l'enseignement agricole. Cette année ce sont les productions de volailles, de veau et de porc Bio qui étaient à l'honneur. Les visites sont guidées par les techniciens de la coopérative chez des éleveurs sociétaires. Après une présentation de la coopérative et des spécificités de la filière, place à la visite de l'élevage. Un temps d'échange avec l'éleveur est également au programme : un moment précieux, apprécié de tous.

### Le porc Bio de plein air

L'atelier porc Bio de plein air a été une source d'étonnements et de découvertes pour les étudiants. Cette activité, assez méconnue des jeunes, cherche à faire tomber les préjugés pour attirer de nouveaux adeptes. L'exploitation de Dominique Delahaye, naisseur, avec 80 truies en plein air Bio a de quoi donner envie. Yoann Germain, technicien au groupement porc souligne l'investissement de Cavac dans les filières de qualité. « En France, le porc Label Rouge représente 3 % de la production et le Bio 0,8 %. Chez Cavac nous sommes à 25 % en Label Rouge (Opale et porc



fermier de Vendée) et 11 % de Bio ». Au sein du groupement porcs Cavac, 85 % de la production est sous signe de qualité (Label, Bio, IGP...).

Ces ateliers concrets permettent aux jeunes de découvrir des filières spécifiques et souvent méconnues. Au contact direct des animaux et de l'ambiance de travail, les aprioris s'effacent et certains jeunes ont été sensibles aux atouts de ces modes d'élevage. La graine est désormais plantée, il faut laisser l'idée faire son chemin... ■



Dominique Delahaye, naisseur, avec 80 truies en plein air Bio a accueilli les étudiants sur son exploitation.

### NUTRITION ANIMALE

## LES ACIDES AMINÉS, C'EST ESSENTIEL ! PORTES-OUVERTES



Cela fait maintenant deux ans que les quatre associés du Gaec Le Bac à Coëx rationne leurs 160 vaches laitières selon le référentiel Proteam conçu par Inzo°. Le 31 octobre, éleveurs et techniciens de la coopérative se sont retrouvés dans cet élevage pour échanger sur cette nouvelle technique de rationnement et découvrir les premiers résultats de son application dans l'élevage de Jean Brossard, Thierry Arnaud, Luc et Nicolas Cantin. La première année de mise en place, les éleveurs ont constaté un gain de production laitière de 1,5 L par vache et par jour, la deuxième année, l'augmentation atteint 0,3 L.

La démarche Proteam prend en compte les besoins en quatre acides aminés (méthionine, lysine, histidine, leucine) qui ont été identifiés comme des facteurs limitants de la production laitière et du TP. Nouvelle pour la production laitière, cette approche est déjà très répandue en élevage porcin.

Sur les quatre acides aminés, le Gaec a travaillé pour combler le déficit en méthionine qui faisait défaut dans sa ration (ensilage de maïs : 42 kg, ensilage de sorgo : 12 kg, tourteaux de colza : 2,5 kg, minéral : 270 g). ■

### GAEC LE BAC EN QUELQUES CHIFFRES

- 4 ASSOCIÉS
- 1,6 MILLIONS DE RÉFÉRENCE LAITIÈRE
- 250 HA DE SAU
- 2 ROBOTS
- 160 PRIM'HOLSTEIN (DONT 130 TRAITES)
- OBJECTIF : 32 L / VACHE / JOUR (TB : 40, TP : 33)

## ► OUTILS D'AIDE À LA DÉCISION

# DES SERVICES POUR OPTIMISER L'UTILISATION D'INTRANTS

Le contexte économique et environnemental incite au développement d'outils d'aide à la décision agronomiques pour apporter le bon intrant, à la bonne dose, au bon moment et éventuellement au bon endroit.

### Dialog'Atlas pour la protection fongicide des blés

Après une mise en œuvre volontairement limitée lors de la campagne passée, l'outil Dialog'Atlas est maintenant prêt à être mis en œuvre chez l'ensemble des sociétaires de la coopérative. Son objectif est de mettre à disposition des exploitations, deux fois par semaine, un état des lieux des risques de survenue des maladies par parcelle. Pour donner le conseil le plus juste et précis, cet outil croise de nombreuses informations : les données météorologiques spatialisées et prévisionnelles, les interventions fongicides réalisées, les risques variétaux et le contexte agronomique de chaque parcelle. Cette démarche est accompagnée d'un risque prévisionnel par parcelle et par maladie disponible dès la mise en œuvre du service. Les deux conseils

hebdomadaires comportent aussi les plages de traitements possibles pour intervenir au bon moment.

### Cérélia pour la fertilisation azotée

Aujourd'hui plus de 25 000 ha de céréales à paille et de colzas sont pilotés grâce à Cérélia (photos satellite) au niveau du groupe Cavac. Avec les analyses de reliquat azoté en sortie d'hiver, Cérélia permet avant tout de déterminer les besoins des cultures mais ce service est également utile pour justifier des dépassements potentiels d'apports d'azote dans le cadre des différentes réglementations. Pour les photos satellites, les exploitants disposent d'un conseil « tous les jeudis » afin de voir l'évolution de la nutrition des plantes.

**Pour la campagne à venir, des nouveautés vont venir renforcer les outils**

**de pilotage existants** : mise en ligne des biomasses pour la culture de colza sur Dialog et calcul d'un risque de verse pour les exploitants en démarche de pilotage complet des céréales.

### Un premier pas vers l'agriculture de précision

Aujourd'hui 120 exploitations modulent leurs apports d'azote avec la coopérative. En résumé, Cavac informatise les conseils pour qu'elles commandent automatiquement les appareils d'épandage en engrais solide ou liquide. Deux conseillers sont spécialisés dans ce domaine pour analyser la faisabilité de la modulation avec vos équipements ou pour vous apporter des éléments en cas de projet d'investissement en matériels. ■



## ► SITE INTERNET

# PRODUIT ICI : LE PLUS COURT CHEMIN VERS VOS CLIENTS !



A travers son site internet « Produit Ici » lancé en juin dernier, Cavac vous propose de nouveaux outils pour vous lancer ou développer votre activité de vente directe.

### Le consommateur recherche les circuits courts

La vente directe séduit de plus en plus les consommateurs, à la recherche d'authenticité et de traçabilité dans leurs actes d'achat. Acheter « local » est plus que jamais dans l'air du temps : le client d'aujourd'hui souhaite **donner du sens à sa façon de consommer**. Néanmoins, dans la réalité, il n'est pas toujours simple pour lui de savoir à qui s'adresser pour trouver les producteurs de sa région.

### Objectif n°1 : être visible sur internet

A l'heure de l'hyper-connectivité, faire une « recherche Google » est devenu une habitude. Cependant, pour exister sur internet, cela implique généralement d'avoir son propre site et que celui-ci soit correctement référencé (visible). C'est donc là que Produit Ici peut vous être utile, **grâce à la mise en place d'un mini-site internet qui vous est dédié**. Grâce à son rôle de plateforme, il permet

une mise en relation simplifiée entre les internautes et les producteurs faisant de la vente directe. De nombreuses options de recherche sont proposées, comme par exemple **le ciblage géographique de l'internaute**, qui permet de ne montrer à l'internaute que les producteurs les plus proches de lui.

### Objectif n°2 : communiquer sur ses prochaines dates de ventes

Sur Produit Ici, vous disposez d'outils simples permettant la mise en ligne de différents contenus, **sans connaissance technique nécessaire**. Grâce à une interface d'administration dédiée, vous avez la main sur de nombreuses fonctionnalités : textes et photos pour décrire votre exploitation et vos savoir-faire, des options de calendriers pour afficher vos prochaines dates de ventes à la ferme, un formulaire de contact, des infos pratiques et enfin la possibilité de **mettre en ligne les produits que vous proposez**. Après une formation personnalisée, vous avez

la main sur de nombreux paramètres.

### Objectif n°3 : simplifier la gestion des réservations de produits

Dans le cas d'une souscription « Premium », vous pouvez même **prendre les réservations des internautes via le site** : après une rapide inscription (gratuite), ceux-ci n'ont plus qu'à cliquer sur les produits de leur choix pour les réserver. La vente se termine à la date convenue, par le paiement le jour d'enlèvement des produits (Produit Ici n'est pas un intermédiaire financier). Chaque internaute peut ainsi anticiper d'un coup d'œil vos prochaines ventes, pratique !

### Objectif n°4 : fidéliser ou recruter de nouveaux clients

Produit Ici est un véritable outil, qui vous permet d'avoir rapidement une visibilité sur internet. C'est un excellent moyen de **vous faire connaître auprès de nouveaux clients** et de fidéliser de façon moderne vos habitués. ■

## EXEMPLE DE BULLETIN DE CONSEIL DIALOG'ATLAS :

## DES OUTILS DE COMMUNICATION PERSONNALISÉS

En adhérant à Produit Ici, les producteurs bénéficient d'outils de communication personnalisés à des tarifs attractifs.

- Panneau d'élevage
- Flyer
- Affiche
- Carte de visite

► PLUS D'INFOS  
Christophe Ménoret  
au 06 70 88 49 12  
www.produitici.fr

▶ BIOPORC / BIOFOURNIL

## UN RENDEZ-VOUS MAJEUR POUR NOS MARQUES ALIMENTAIRES BIO ! SALON NATEXPO

Du 22 au 24 octobre dernier, tous les fabricants alimentaires (et cosmétiques) de l'univers Bio se retrouvaient pour le traditionnel salon Natexpo, au parc expo de Villepinte (93). Un rendez-vous incontournable pour nos deux filiales Bioporc et Biofournil qui faisaient stand commun pour accueillir leurs clients.



Depuis quelques mois, les équipes commerciales ont été mutualisées entre les deux filiales Bioporc et Biofournil, afin de favoriser les synergies et surtout développer les relations avec nos clients des circuits spécialisés et de la GMS. Au travers de ces deux stands « jumeaux », l'idée est de mettre en évidence l'appartenance au groupe Cavac et la logique de « filière complète » de la coopérative sur les activités Bio.

### Biofournil : nouveau cake vanillé sans gluten

Nouvelles graines, buns, nouveaux pains de mie, produits sans gluten, l'innovation est présente en continu chez Biofournil. Ainsi, l'actualité était centrée sur le nouveau cake sans gluten fabriqué sur le site industriel de Mouzillon (44) dédié désormais à la fabrication des produits sans gluten. De même, un chef cuisinier préparait pour les clients des



burgers et des hot-dogs premium pour mettre en avant les nouveaux pains.

### Bioporc : le filet mignon à l'honneur !

Alors que le monde du Bio ne parle que de la tendance « Veggie » (comprenez végétal ou végétarien) voire « Vegan », Bioporc réussit à sortir du lot en gagnant le **Trophée d'Argent** pour son Filet mignon fumé aux Herbes de Provence. En effet, si les consommateurs Bio sont moins enclins à consommer des protéines animales, ils restent sensibles à la qualité, et au bon goût des produits. Cette récompense vient renforcer le savoir-faire charcutier et artisanal de Bioporc, qui s'ouvre à la tendance apéro avec cette nouveauté. Cerise sur le gâteau, ce filet mignon fumé est préparé sans recours au sel nitrité. Entre ses rillettes fraîches lancées au printemps dernier et sa nouvelle gamme festive de fin d'année (filets mignons fumés, chiffonnade de Jambon de Vendée, rillets, ...), Bioporc avait matière à mettre en avant **son offre d'un Bio, gourmand et original !**

### TROPHÉE D'ARGENT POUR LE FILET MIGNON FUMÉ AUX HERBES DE PROVENCE.



▶ AIM & BIO

## UNE NOUVELLE MARQUE POUR BIOPORC

Avec son slogan « Le charcutier traiteur qui a du cœur », Bioporc revendique haut et fort sa volonté d'aller sur le rayon Traiteur. Cette année, l'entreprise a profité du salon pour lancer auprès de la presse et des clients, sa toute **nouvelle marque « Aim & Bio »**. Cette marque épurée est destinée à porter l'ensemble des nouveaux produits Traiteur, à commencer par une **gamme de 5 salades fraîcheur Bio**, proposée dès janvier 2018 en circuits spécialisés : carottes / cranberries, quinoa gourmand, salades de lentilles vertes, choux / carottes, taboulé. La particularité de cette gamme de salades est de privilégier le Bio d'origine France, pour l'ingrédient principal des salades (difficile de faire une recette 100 % Bio Français, à cause de certaines épices / poivre). A ce titre, **les lentilles vertes et le quinoa** sont non seulement français mais produits par les agriculteurs de la coopérative Cavac. L'enjeu de cette nouvelle marque Aim & Bio est donc de valoriser les productions Bio de la coopérative puisqu'elle est suffisamment « transversale » pour être utilisée sur différents rayons (par exemple sur les légumes secs pour l'épicerie). ■

▶ JUILLET 2017

## NOUVELLE EXTENSION DU SITE BIOFOURNIL

Face au développement de son activité, la filiale Biofournil manquait de place disponible autant que de capacités de stockage. Une nouvelle extension a donc été réalisée au Puset-Doré (49), sur le premier semestre dernier, portant la surface totale du site de 3 000 à 5 400 m<sup>2</sup>.

Opérationnel depuis mi-juillet, cet agrandissement a permis de revoir l'organisation de l'usine, notamment la salle de conditionnement et ainsi, y intégrer de nouveaux matériels :

- **De surgélation** : en internalisant cette activité (tunnel de surgélation), Biofournil entend répondre aux attentes des marchés du surgelé, un segment sur lequel l'entreprise était peu présente jusqu'à maintenant.

tra également de dégager des capacités industrielles sur les pains précuits et de favoriser le travail de recherche & développement.

- **De surgélation** : en internalisant cette activité (tunnel de surgélation), Biofournil entend répondre aux attentes des marchés du surgelé, un segment sur lequel l'entreprise était peu présente jusqu'à maintenant.

Enfin, un travail de refonte du système informatique a été initié – en parallèle avec Bioporc – pour équiper les deux filiales agroalimentaires Bio, d'un **nouvel outil de gestion (ERP)**, d'ici janvier 2018 pour Biofournil et avril 2018 chez Bioporc. ■

▶ 17 OCTOBRE

## RÉUNION D'INFORMATION « CONVERSION BIO »

La demande en productions agricoles biologiques d'origine France reste soutenue. Cette montée en puissance des volumes doit être raisonnée, à moyen terme vus les délais de conversion (près de 18 mois). Une réunion d'information sur le « passage en Bio » a donc été organisée le 17 octobre dernier à Oulmes. L'occasion de rappeler les étapes « clés » de la conversion et de la certification mais aussi de démontrer les atouts de la coopérative dans cet accompagnement des producteurs Bio, tant au niveau du suivi technique que de la mise en place de nombreuses filières végétales (céréales, légumes secs, légumes industrie) qu'animales (porcs, poules, volailles de chair). Une table ronde réunissant six producteurs (certains convertis depuis longtemps, d'autres tout récemment) a permis d'échanger sur les raisons, les atouts de cette conversion mais aussi les enjeux techniques et de main d'œuvre qui peuvent y être associés. De quoi éclairer les agriculteurs qui envisagent de franchir le pas du Bio ! ■



## ▶ ÉVÉNEMENTS

# INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE ! ASSEMBLÉES 2017

Depuis l'année dernière, un site Internet permet de vous inscrire directement aux assemblées de section et de groupement. Alors ayez le réflexe de vous inscrire en ligne, c'est simple, rapide et fiable et tout le monde y gagne !

Depuis 2016, la coopérative a mis en place un site web qui permet de vous inscrire directement aux assemblées de section et de groupements spécialisés. **Sur Dialog ou sur le site web de Cavac, un bouton permet d'accéder directement à la plateforme d'inscription.**

En quelques étapes que l'on espère très simples, vous pouvez choisir les assemblées auxquelles vous souhaitez participer, indiquer le nombre de personnes présentes ainsi que le nombre de repas.

Une fois l'inscription enregistrée, vous recevez un email de confirmation, qui vous permettra au besoin de modifier, compléter ou annuler votre inscription. Attention à vous munir de votre code sociétaire si c'est la première fois que vous passez par la plateforme d'inscription. Si vous étiez déjà inscrit par ce biais en 2016, seul votre mail suffira.

Ayez le réflexe de vous inscrire par ce biais, la saisie des inscriptions et surtout les relances téléphoniques peuvent prendre beaucoup de temps aux équipes, c'est autant de temps administratif qui est dégagé pour réaliser d'autres tâches plus utiles. Nous vous remercions par avance pour votre collaboration sur ce nouvel outil mis à votre disposition. ■



## ASSEMBLÉES DE GROUPEMENT

### OP LÉGUMES

Le 29 novembre 2017 - 10 h  
Bourg-sous-la-Roche (85)

### PLANTS DU BOCAGE

Le 5 décembre 2017 - 10 h  
Les Epesses (85)

### CPLB

Le 6 décembre 2017 - 10 h  
Le Boupère (85)

### BIO

Le 7 décembre 2017 - 10 h  
Bournezeau (85)

### BOVINEO

Le 8 décembre 2017 - 10 h  
Chantonay (85)

## HOMMAGE À PHILIPPE GUILLEMET

C'est avec une immense tristesse que nous vous informons de la disparition brutale de Philippe Guillemet à l'âge de 59 ans. Philippe est arrivé chez Cavac il y a deux ans dans le cadre de la reprise des activités de Leduc & Lubot. Il travaillait au sein du service Agronomie (activité fourragères) et également auprès d'une clientèle de maraîchers. Nous garderons en mémoire sa gentillesse, son dévouement, et son très grand professionnalisme. Nous avons une pensée particulière pour son épouse et ses enfants. ■



© Catherine Longueville - Terres de Jûm 2016