

# ▶ Agro-alimentaire Atlantique Alimentaire rejoint le Groupe Cavac

PAGE 6



**ACTUALITÉS**  
LUÇON : AU REVOIR  
FLORA VERT, BONJOUR  
GAMM VERT !

P.2



**ACTUALITÉS**  
BONNE RETRAITE  
À DOMINIQUE  
BRIFFAUD

P.4



**SERVICES ET TECHNIQUES**  
RENOUVELER  
DES PRAIRIES FATIGUÉES  
SUR-SEMIS

P.5



“ Se développer en cohérence ! ”

Vous l'aurez peut-être lu dans la presse locale, **Cavac reprend ce début d'année une société basée à La Rochelle spécialisée dans des produits traiteur surgelés (tartes salées et quiches, crêpes fourrées, pizzas...)**. Il s'agit d'Atlantique Alimentaire, une société réalise un chiffre d'affaires de 30 millions d'euros et emploie un peu plus de 160 salariés.

Depuis quelques années par petites touches successives, Cavac a constitué un réseau de PME agroalimentaires en filiales, toutes situées dans un périmètre d'une heure de route autour de La Roche-sur-Yon et utilisant directement ou indirectement des matières premières issues des sociétaires de la coopérative. Ainsi la société Atlantique Alimentaire utilise d'ores et déjà des matières premières locales comme la farine qui vient de la Minoterie Bellot et donc indirectement en provenance de blés Cavac.

Sans en faire une fin en soi, Cavac a saisi des opportunités qui se sont présentées, d'entreprises offrant un bon potentiel de développement et moyennant un ticket d'entrée jugé attrayant.

Notre objectif sera de monter en gamme et de jouer un peu plus demain, la carte de la différenciation.

Certains d'entre vous se poseront peut-être la question de savoir s'il est opportun pour la coopérative de s'impliquer dans l'aval sur des activités perçues comme plus éloignées de notre vocation de base agricole.

Sachez que le Conseil d'Administration valide cette stratégie de développement agroalimentaire avec un triple objectif :

**1/ Rechercher des leviers de croissance et de valeur ajoutée** qui, profitant au groupe, profitent indirectement aux sociétaires de la coopérative dans un contexte où comme vous le savez, les fondamentaux de nos activités purement agricoles ne sont pas tous au beau fixe : diminution des tonnages d'aliments ruminants et remise en cause des phytosanitaires, érosion des volumes sur certaines productions animales...

**2/ Conforter des débouchés auprès des PME du territoire, consommatrices de matières premières en provenance des exploitations de nos sociétaires.** Un moyen de mettre en avant auprès des consommateurs des produits fabriqués par des PME locales appartenant au monde agricole ; une demande de plus en plus forte des consommateurs pour des marques de producteurs par défiance vis-à-vis des multinationales de l'industrie agroalimentaire.

**3/ La reprise de PME agroalimentaires nous amène à mieux anticiper l'évolution des marchés alimentaires et des besoins en matières agricoles en découlant.** Nous pouvons ainsi offrir sur certaines filières, des volumes pluriannuels aux producteurs.

Nos arbitrages d'investissements s'emploient à équilibrer investissements sur l'amont et sur l'aval pour disposer demain d'un ensemble équilibré, résilient et cultivant la performance auprès de ses sociétaires.

Jérôme Calteau  
Président



► CAVAC DISTRIBUTION

**LUÇON : AU REVOIR FLORA VERT, BONJOUR GAMM VERT !**

**Jeudi 18 janvier, les élus locaux et quelque 150 personnes assistaient à l'inauguration du nouveau magasin Gamm vert de Luçon. L'ancienne jardinerie Flora Vert a été complètement rafraîchie pour offrir aux Luçonnais 1 200 m<sup>2</sup> dédiés au jardin.**

Ça y est, le magasin Gamm vert de Luçon a achevé sa mue ! L'ancien magasin, (situé route de Sainte-Gemme) accusait le poids des années, était très axé approvisionnement agricole et pas vraiment dans une zone fréquentée par le grand public... Alors lorsque l'ancien dirigeant de la jardinerie Flora Vert a cherché un repreneur pour son magasin, Cavac distribution s'est porté acquéreur. Six mois plus tard, le magasin a été complètement transformé avec l'ajout d'une serre froide, d'une serre chaude et d'une pépinière. L'intégralité du personnel en place chez Flora Vert a été fusionné à l'équipe Gamm vert, ce qui monte l'effectif à 8 personnes. Et ce n'est pas de trop pour s'occuper de cette nouvelle surface de vente de près de 1 200 m<sup>2</sup> ! Situé route des Sables d'Olonne à deux pas des enseignes Bricomarché et Intermarché, le nouveau Gamm vert de Luçon occupe désormais une place stratégique dans le commerce Luçonnais. Plus accessible et moins orienté « agricole » l'enseigne devrait faire des heureux à la saison printanière.

**Un magasin « Gamm vert 2020 »**

Pour faire face à la concurrence d'internet et répondre aux attentes toujours plus grandes des consommateurs, Gamm vert a lancé fin 2017 un nouveau concept de magasin « Gamm vert 2020 » en octobre lors du dernier congrès Gamm vert. Ce nouveau cap, incarné par le slogan « Produire soi-même, ça change tout ! » devrait être implanté dans 200 des 1 000



magasins d'ici deux ans. Le magasin de Luçon a intégré ce nouveau concept où le client est accompagné dans ses achats pour apprendre à cultiver lui-même son jardin. Têtes de gondoles, vidéos explicatives... tout est mis en œuvre pour donner les pouces verts à une clientèle avide de conseils.

Et le public semble réceptif, le premier week-end après l'inauguration, le magasin a enregistré plus de 1 000 passages en caisse, un record ! Tous les indicateurs semblent donc « au vert » pour la saison du jardin qui arrive.

Prochain magasin à intégrer ce concept : Saint-Gilles-Croix-de-Vie. L'ancien magasin a été totalement rasé et est en cours de reconstruction. Il verra sa surface de vente passer de 1 200 à 2 300 m<sup>2</sup>. Inauguration prévue aux alentours du mois de juin 2019. ■



150 personnes assistaient à cette inauguration

► VIE COOPÉRATIVE

**MOUVEMENTS AU SEIN DU CONSEIL D'ADMINISTRATION**



**Un grand merci à Dominique Briffaud !**

La fin de l'AG Cavac du 11 décembre a été ponctuée par une séquence émotion dans le contexte du départ en retraite d'une personnalité forte du Conseil d'Administration :

**Dominique Briffaud.** Agriculteur au Breuil-Barret, ardent défenseur dès le début d'un modèle participatif dans le cadre de son Gaec et de sa Cuma, Dominique était rentré au Conseil d'Administration en 1994 puis au Bureau en 1998.

Homme de très fortes convictions, toujours très impliqué et très appliqué sur ces dossiers, il a consacré beaucoup de temps à la coopérative véhiculant de vraies valeurs : la force du collectif, l'écoute et le respect des autres, la simplicité et la convivialité.

Il a été l'homme « haricots » de Cavac qui a su convaincre que cette production avait de l'avenir malgré la concurrence de l'import et en s'impliquant dans l'obtention du Label Rouge sur la moquette.

Il a été également l'élé de la coopérative impliqué sur le dossier plateforme de compostage Fertil'Eveil dont il a été Président. Il a aussi été l'homme « chanvre » impliqué dans la mise en place de notre filière de transformation et prenant des responsabilités nationales comme Président d'Interchanvre.

Il aura été le référent du conseil sur la filiale Cavac Distribution qui pilote les Gamm vert.

Dominique, un homme attachant toujours au service des autres et qui va nous manquer. Très bonne retraite Dominique !

**Arrivée de Vincent Gachet**

Suite au départ de Dominique Briffaud, le Conseil d'administration de la coopérative compte un nouveau membre : Vincent Gachet est producteur de lait et de céréales à Mouilleron-Saint-Germain (85) et associé à Gaec. L'engagement de Vincent dans la vie coopérative ne date pas d'hier puisqu'il est délégué de la section « Est Bocage » depuis 15 ans. ■



la coopération agricole  
produisons l'avenir

**CAVAC**  
POSITIVE AGRICULTURE!

INFOS ►

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 • www.coop-cavac.fr

► RÉUNION DE SECTEUR

## LES ÉLEVEURS BOVINEO SE SPÉCIALISENT CONJONCTURE

Les réunions de secteur Bovineo se sont déroulées en janvier et février et ont rassemblé 250 éleveurs au cours de cinq réunions. L'occasion d'aborder la conjoncture de la filière viande bovine.

Les réunions de secteur ont permis d'aborder des points techniques et de faire un point sur la situation commerciale du groupement ainsi que sur la conjoncture générale concernait la production, le cheptel et de la consommation.

Le premier phénomène connu et remarquable est l'augmentation de la pyramide des âges, avec un nombre important de départs en retraite d'ici 10 ans au niveau des Pays-de-la-Loire. Ces nombreux départs sont à préparer. Cet enjeu sera donc à intégrer dans la stratégie du groupement. « Les éleveurs ne sont aussi plus les mêmes », explique Nicolas Picard, directeur de Bovineo, « ils sont moins nombreux et plus spécialisés » 25 % des naisseurs-engraisseurs sont devenus uniquement naisseurs sur les exercices 2016-2018. En témoignent, les chiffres ligériens, les Pays-de-la-Loire étant devenus le premier exportateur de maigre en 2018.

**Un contexte international particulier**  
Côté climat, une sécheresse inédite s'est

abattue sur l'Europe en général. Les prairies ont donc été éprouvées diminuant les possibilités de pâturage et augmentant les abattages au Royaume-Uni ou en Allemagne. Ces pays ont enregistré des hausses d'abattages de plus de 18 % (juillet-août 2018), influençant directement le marché.

Parallèlement, les relations entre la Turquie et les États-Unis se sont dégradées faisant plonger la monnaie turque par rapport au dollar. Le pouvoir d'achat des turcs s'en est retrouvé amoindri, entraînant leur principal fournisseur, l'Espagne, dans des difficultés d'écoulement de marchandise. Rappelons que l'Espagne est un débouché de Bovineo pour les animaux maigres.

### Des filières qualité en vogue

En cette année 2018, les marchés étaient plutôt en berne avec l'abondance de marchandises et un marché devenu particulièrement sélectif pour les limousines et les blondes. Les filières qualité tirent

leur épingle du jeu et se développent représentant 1 vache sur 4, le Bio prend aussi de l'ampleur, représentant actuellement 16 % des animaux en filière. Pour suivre cette tendance, un nouveau contrat Biovineo a été créé, c'est une aide et un soutien à la conversion en bio. La filière qualité Carrefour a été relancée en évoluant vers le label rouge, elle est actuellement en test dans six magasins.

### À l'écoute...

Toujours à l'écoute des éleveurs et pour répondre à leur demande de simplification de travail, une gamme de monitoring a été mise en place.

Suite aux difficultés du groupe Covia, Bovineo et le groupe Cavac proposent des aides en soutien de la trésorerie, à travers la mise en place d'emprunts pour les producteurs volontaires. Bovineo accompagne aussi ces producteurs pour la mise en marché de leurs animaux. ■

### ► LA CONSOMMATION DE VIANDE BOVINE EN QUESTION

« Lundi sans viande », « vegan », autant de mots et d'expression qui font frémir les éleveurs de vaches allaitantes. Se dirigerait-on vers une forte baisse de la consommation de viande ?

Face aux idées reçues, les responsables de Bovineo se sont voulus rassurants : « Les chiffres énoncés de baisse ne prennent pas en compte la Restauration hors domicile (RHD) ». La viande se consomme, aujourd'hui, moins « à la maison », mais cela est plus ou moins compensé par la RHD. D'ailleurs, une étude de février 2017, montre que le bœuf représente 51 % des volumes de viandes de boucherie achetées par la RHD (dont 2/3 dans la restauration commerciale), ce qui en fait la première viande consommée en RHD.

### Une hausse de 2,4 % ?

Notons également que sur les sept premiers mois de 2018, Agreste a même enregistré une hausse de 2,4 % de

la consommation calculée par bilan de viande bovine en France. La RHD, notamment via les burgers est le moteur de cette hausse de consommation, en particulier auprès des générations plus jeunes. La viande bovine est aussi de plus en plus consommée dans les plats préparés, car même si les ventes de plats végétariens décollent, les plats cuisinés individuels progressent aussi.

### Des consommateurs militants

Les producteurs présents dans la salle ont aussi apporté des témoignages positifs, notamment avec leurs expériences de vente à la ferme et leur relation avec les consommateurs : « On voit des personnes plus jeunes, qui cherchent à consommer autrement. Ils font par là un acte militant en allant acheter près de chez eux, en direct ». ■



► PRAIRIE

## RENOUVELER DES PRAIRIES FATIGUÉES SUR-SEMIS

Face aux prairies particulièrement éprouvées cette année, le sur-semis est une technique sans traitement chimique qui permet de refaire les stocks. Voici quelques éléments sur sa réalisation...

Les prairies sont aujourd'hui particulièrement dégradées après un été marqué par la sécheresse et un automne qui a permis le maintien des animaux dans les prairies.

Pour les améliorer, on peut choisir un itinéraire exempt de traitement chimique. La technique du sur-semis de printemps peut permettre de rénover à moindre coût ses prairies mais également de pérenniser les prairies temporaires. Le taux de présence de bonnes espèces doit être supérieur à 40 %. En dessous, la question de refaire complètement la prairie doit se poser. Le sur-semis consiste à introduire une ou plusieurs espèces (graminées légumineuses) dans une prairie sans détruire totalement la flore existante. Sa réussite dépend de plusieurs facteurs : la vitesse d'implantation des espèces choisies, le contact des graines avec le sol, et la maîtrise de la compétition entre les plantules et les espèces déjà présentes (broyage ou pâturage impératif juste avant). Le sur-semis nécessite également la présence d'espaces libres suffisants pour éviter la concurrence (environ 30 %).

### Limiter la concurrence

Au printemps, le sur-semis doit être réalisé le plus tôt possible après la sortie de l'hiver. Dans un premier temps, un griffage du sol pourra être effectué. Il aura pour effet d'aérer la végétation, de détruire certaines adventices (pâturin annuel, renouée, mourons, ...) mais aussi de générer un peu de terre fine indispensable pour l'implantation des semences. Un, voire deux passages d'herse étrille sont à privilégier.

Le semis se fera à la volée ou à l'aide d'un semoir en ligne spécifique. Il est impératif d'avoir une profondeur de semis ne dépassant pas 1 cm du fait de la petite taille des graines et donc de leurs faibles réserves nutritionnelles. Une des clés de la réussite est de rappuyer juste après le semis pour faciliter le contact terre/graine. Soit à l'aide d'un rouleau cranté (le rouleau lisse est à bannir) ou encore mieux par le passage d'animaux avec un fort niveau de chargement (15 à 20 UGB/ha). Lors de l'installation des jeunes plantules, il convient de limiter la concurrence de la végétation en place et donc éviter une exploitation précoce ainsi qu'une fertilisation azotée dans les 2 - 3 mois suivant le semis.

### Privilégier l'installation rapide

Dans un contexte de forte concurrence avec la végétation en place, le choix d'espèces et de variétés agressives à l'installation rapide est primordial. Les dactyles et fétuques plus lents à l'installation sont à éviter. Pour les parcelles destinées au pâturage, le ray-grass anglais et le trèfle blanc sont à privilégier. Pour celles destinées à la fauche, le ray-grass hybride est une excellente solution pour refaire les stocks. Le taux de germination en regarnissage étant fortement impacté, il conviendra d'augmenter les doses de semis (se rapprocher des doses pratiquées habituellement en implantation classique).

**Attention, le sur-semis reste une technique exigeante dans sa mise en œuvre et souvent aléatoire dans sa réussite.** ■

### LE SUR-SEMIS EN RÉSUMÉ

La technique peut être utilisée sur mes prairies si j'observe dans ma parcelle :

- une production < 5T de matière sèche/ha
- des zones de la taille d'une assiette, vides de graminées et de légumineuses (2/m<sup>2</sup>)
- des refus très importants sur les repousses
- une forte présence de mousse

J'utilise les bonnes variétés aux bonnes doses

PÂTURAGE		PÂTURAGE + FAUCHE		
	Dose/ha		Dose/ha	
Ray Grass Anglais	10 à 15 kg/ha	Ray Grass Hybride	Type anglais	18 à 20 kg/ha
Trèfle blanc associé	3 à 4 kg/ha		Type italien	12 à 18 kg/ha
Trèfle blanc pur	4 à 6 kg/ha	Trèfle violet	6 à 10 kg/ha	
Trèfle blanc géant	1 à 2 kg/ha	Trèfle hybride	6 à 10 kg/ha	
		Brome	25 à 30 kg/ha	
		Ray Grass Italien	12 à 18 kg/ha	

J'observe la différence dans mes prairies



▶ AGRO-ALIMENTAIRE

# ATLANTIQUE ALIMENTAIRE REJOINT LE GROUPE CAVAC

## NOUVELLE FILIALE

Quiches, pizzas, crêpes fourrées... les produits « traiteur » surgelés arrivent au menu du groupe Cavac. Le 21 janvier dernier, l'entreprise Atlantique Alimentaire située à La Rochelle a intégré le groupe Cavac. Une acquisition en cohérence avec la stratégie de diversification du groupe, qui trace un nouveau trait d'union entre l'amont agricole et l'aval.



Le groupe Cavac a repris officiellement Atlantique Alimentaire le 21 janvier 2019.

Le 21 janvier, le groupe Cavac a repris officiellement Atlantique Alimentaire qui appartenait auparavant à la société CookUp Solutions. Quiches, tartes, crêpes salées fourrées, et autres produits traiteur surgelés... viennent ainsi s'ajouter au panel de produits fabriqués par le réseau de PME agroalimentaires locales déjà constitué par Cavac. Et ce sont aussi 165 collaborateurs qui rejoignent notre groupe coopératif.

### 20 ans de savoir-faire

Créée en 1998, l'entreprise Atlantique Alimentaire est un acteur important du marché français des produits traiteur

surgelés commercialisés en marque distributeur (MDD). Sur 11 000 m<sup>2</sup> de bâtiments implantés près du port de commerce de La Rochelle - La Pallice, l'entreprise confectionne des quiches et des tartes salées, des crêpes fourrées ou bien encore des pizzas, soit au total 300 références. L'essentiel des ventes est destiné aujourd'hui à la grande distribution, la restauration hors foyer, les distributeurs spécialisés ou freezers centers tels que Picard ainsi qu'à l'export (cf. encadré).

**Trois lignes de fabrication modernes** Atlantique Alimentaire qui ne possédait

qu'une seule ligne de fabrication lors de sa création s'est agrandie progressivement dans un contexte de marché dynamique. Ce sont ainsi trois lignes qui permettent aujourd'hui de fabriquer jusqu'à 20 000 tonnes de produits par an. Si vous êtes amateur de crêpes surgelées jambon-fromage, il y a de fortes chances pour qu'elles proviennent de La Rochelle. En effet, une ligne est spécifiquement dédiée à la fabrication de crêpes fourrées, un marché sur lequel Atlantique Alimentaire est leader. Les performances industrielles viennent l'attester avec 900 crêpes fabriquées à la minute !

### Une entreprise ancrée dans son territoire

Le groupe Cavac et Atlantique Alimentaire partagent aussi et surtout des valeurs communes, dont l'attachement au territoire. Une partie de l'approvisionnement en matières premières se fait localement. La coopérative était déjà un fournisseur indirect avec de la farine en provenance de la minoterie Bellot (79).

« Nous sommes au cœur d'une région qui produit presque tout ce dont nous avons besoin »

« Nous sommes au cœur d'une région qui produit presque tout ce dont nous avons besoin », explique Antoine Doré, directeur général d'Atlantique Alimentaire qui travaille dans l'entreprise depuis 1999.

Levier de croissance pour le groupe Cavac, cette acquisition offre aussi des perspectives de développement pour Atlantique Alimentaire, notamment sur le marché du Bio mais pas seulement. La valorisation de l'origine locale (de l'agriculteur jusqu'à Atlantique Alimentaire) est un atout différenciant de cette filière coopérative. ■

▶ VENTES

## DES MARCHÉS DIVERSIFIÉS

### RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES



\* Exportation vers l'Angleterre, la Scandinavie, la Corée du Sud, le Japon.

### CHIFFRES CLÉS 2018



Chiffre d'affaires  
**30 M€**



Salariés  
**165**



Capacité de production  
**20 000 T**



Références  
**300**



2019

Atlantique Alimentaire rejoint le groupe Cavac



2010

Atlantique Alimentaire intègre le groupe Cookup Solutions



2006

Investissement dans une troisième ligne dédiée aux tartes



2001

Investissement dans une deuxième ligne de fabrication (crêpes)



1998

Création d'Atlantique Alimentaire avec une ligne de fabrication (tartes & pizzas)

▶ NOUVEAU PRODUIT

## PATATÔT : LES POMMES DE TERRE VOIENT LA VIE EN ROSE

Mais qui sont ces drôles de « chenilles roses » ? La photo a été prise sur l'île de Noirmoutier et sous ces films plastiques poussent les plants de pommes de terre français les plus réputées.

### LA pomme de terre

Un petit calibre, une peau très fine et peuleuse, une fraîcheur et un léger goût sucré, pas de doute, vous avez à faire à l'une des meilleures pommes de terre française : la Noirmoutier. Ramassées avant maturité, soit 90 jours après leur plantation, Sirtema, Bonnotte, Lady Christ'I, Esmeralda et Charlotte sont, avec la fleur de sel, les fiertés culinaires de l'île.

Mais pourquoi l'habiller de rose me direz-vous ? Pour améliorer le rendement ! Le climat insulaire, océanique et ensoleillé est particulièrement propice à la culture de pomme de terre de qualité cependant des essais sont menés pour travailler sur la précocité et le rendement des plants. Les films traditionnels de serre protègent les plants des gelées et aident, en créant un microclimat, les plantes dans leur développement précoce.

### Optimiser le spectre solaire

Modifier les propriétés optiques du film influence le comportement des cultures conduites sous abris plastiques (compacité du port, précocité, résistance aux maladies...). Ces films roses sont capables d'optimiser le spectre solaire (meilleure diffusion de la lumière et meilleure sélectivité de certaines longueurs d'ondes notamment ultra-violet et infra-rouge). Le but est donc d'améliorer le rendement agronomique des cultures sous serres en comparant les différences observées entre les plants ayant poussé sous film classique et ceux sous film rose.

### Avis aux amateurs

Chaque année un événement est dédié à l'arrivée de la primeur des primeurs, la Bonnotte de Noirmoutier. Rendez-vous le 4 mai prochain pour célébrer la 21<sup>e</sup> anniversaire de l'événement « La Fête de la Bonnotte » plus d'infos : [www.lanoirmoutier.com](http://www.lanoirmoutier.com) ■



## BLOC-NOTES

S.I.A

SALON DE L'AGRICULTURE

Du 23 février au 3 mars 2019

Paris Expo Porte de Versailles

75015 Paris

▶ Stand de la Coopération Agricole :

RDV Hall 4



En savoir plus

[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

▶ PLANTS DU BOCAGE

## QUELQUES SURFACES ENCORE DISPONIBLES

Le groupement Plants du Bocage est en croissance. En 2017, les surfaces récoltées représentaient 180 hectares environ et plus de 6 000 tonnes récoltées. Mais aujourd'hui des marchés s'ouvrent pour le groupement, notamment grâce à une croissance de la demande en agriculture biologique en plants comme en pommes de terre de consommation et au développement de nouveaux contrats de multiplication en conventionnels.

Il reste donc des surfaces disponibles pour le printemps 2019 pour les producteurs qui souhaiteraient se lancer dans la production de Plants de pommes de terre.

Si vous êtes intéressés, merci de contacter de Philippe Paillat au 06 21 94 59 67 ■