Magazine mensuel édité par Cavac

N° 527 • JUILLET-AOÛT 2019

CAVAC

POSITIVE AGRICULTURE !

INFOS

# Filière lapins
# Lapin & Bien : une promesse pour le bien-être animal

PAGE 6

ACTUALITÉS
RENCONTRE BARILLA ET CAVAC : UNIS PAR LA QUALITÉ
P.2

SERVICES ET TECHNIQUES
VOLAILLES DE CHALLANS : 50 ANS DE PROJETS POUR ÉCRIRE L'AVENIR
P.4

FAITS ET GESTES
INAUGURATION DU NOUVEAU GAMM VERT DE ST-GILLES-CROIX-DE-VIE
P.8

# ÉDITO

## “Bien-être animal : agir et réagir !”

Nul doute que la pression médiatique ponctuée par toutes sortes d'actions plus provocatrices les unes que les autres, finit par instiller dans l'opinion publique une prise de conscience grandissante de la cause animale. Et la méconnaissance de la réalité des élevages alimente chez ce grand public, une image aussi caricaturale que négative, des conditions de vie des animaux. **Dans ce contexte, il faut certes agir mais il faut aussi, oser communiquer (et ce n'est pas simple !!) sur les pratiques bienveillantes et respectueuses de la très grande majorité des éleveurs.**

**AGIR…**
Il y a une réelle prise de conscience qui ne date pas d'hier des limites de l'élevage en cages. A marche forcée, le marché de l'œuf voit la production plein-air s'accélérer à la vitesse grand V. Le poulet label a été également précurseur en la matière. Et cela m'amène à évoquer localement la belle histoire des volailles de Challans,… volailles des champs.
Et puis voilà 3 semaines, a été lancé en production de lapin, le **concept lapin & bien**, qui repose sur l'engraissement de lapins en vastes enclos assortis de zones de repos en mezzanine. Un dispositif qui peut permettre de s'affranchir des cages d'engraissement. Bref, Cavac n'est pas en reste sur ces sujets.Pour cela il faudra du temps, mais le processus de mutation est lancé.

**RÉAGIR**… S'il est nécessaire d'agir, il est tout autant indispensable de réagir et de contrer les attaques irrespectueuses car trop souvent truquées, de certains groupuscules et associations qui relatent des conditions de vie insoutenables dans les élevages. Nous sommes souvent bien démunis quand il s'agit de réagir à ces vidéos « choc » car sitôt leur diffusion, l'essentiel du mal est fait…
Réagir et **EXPLIQUER**
Le consommateur est plein de contradictions. Il a la nostalgie d'un passé pas si lointain où les lapins étaient tous élevés dans des clapiers sur des litières souvent souillées et où les vaches étaient à l'attache une bonne partie de l'année. Et puis dans le même temps, la vue aujourd'hui d'animaux entravés le fait sortir de ses gonds.

Seule la pédagogie peut contribuer à restaurer quelques vérités. Ainsi pour prendre un exemple parmi d'autres, oser expliquer que la pratique de l'épointage du bec des poussins est beaucoup moins impactante sur le plan du bien-être animal que de voir les poules se piquer et mourir. Il faut aussi savoir utiliser les bons mots ; mieux vaut dans ce cas, parler d'épointage que de débecquage quand il s'agit de l'ablation de l'extrémité coupante du bec !

Sur ce sujet oh combien délicat du bien-être animal, il y a forcément des ajustements à opérer pour respecter au maximum le comportement naturel des animaux et améliorer leur confort. Et **les choses avancent !**
Mais comme toujours, les démarches de progrès constructives qui animent le plus grand nombre sont trop souvent ébranlées par la volonté de quelques minorités, de faire le buzz.

Jérôme Calleau
Président

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



# ACTUALITÉS

FILIÈRE BLÉ DUR

## BARILLA ET CAVAC : UNIS PAR LA QUALITÉ
### RENCONTRE

**Mercredi 5 juin 2019, Cavac recevait Barilla pour une journée de visites et de rencontres.**

Le saviez-vous ? Notre région produit les plus beaux blés durs de France. C'est pour cela, que depuis près de 15 ans, **Barilla le célèbre fabricant italien de pâtes**, s'approvisionne auprès de Cavac. Alors qu'il se fournit traditionnellement en blé dur via des achats « spots » (au coup par coup en fonction de la qualité produite ou des rendements), il n'y a qu'avec Cavac que Barilla contractualise un **contrat pluriannuel** (sur le long terme), en France. La qualité est au cœur du cahier des charges : zéro phyto, sélection des meilleures variétés, et surtout un **taux de protéines exceptionnel** fixé à 15 %.

Chaque année, ce sont entre 25 et 30 000 tonnes de blé dur qui sont produites pour fournir Barilla. Sur une collecte annuelle moyenne d'environ 100 000 tonnes de blé, c'est donc environ **un quart de la production Cavac** ! Cette relation de confiance devrait continuer dans le futur : Cavac est capable de produire l'une des meilleures qualités de France et Luca Barilla souhaitait féliciter en personne les agriculteurs à l'origine de ces productions exceptionnelles. Enfin, il a tenu à rappeler que « la qualité des pâtes Barilla commence dans les champs », a fortiori vendéens. ■

*Luca Barilla (au centre), vice-président du groupe Barilla, accompagné des responsables Achats et Qualité.*

**« la qualité des pâtes Barilla commence dans les champs »**

OPÉRATION SACS DE BLÉ

## 9 ANS DE SOLIDARITÉ

**Depuis 9 ans, Daniel Rabiller porte l'association Sacs de blé. L'idée de cette opération est simple, interpeller le grand public et les communes sur la perte de foncier agricole tout en œuvrant pour une cause humanitaire.**

C'est dans la zone d'activité des Clouzeaux que le rendez-vous est donné, sur une parcelle de blé. Daniel Rabiller, président de l'association Sacs de blé, est entouré de deux Jeunes Agriculteurs : Sébastien Grolleau, président de la structure locale de La Roche-sur-Yon et Davy Jaulin, co-président des JA de Vendée.
Mais l'Opération Sacs de blé c'est quoi ? L'opération permet d'interpeller sur l'emprise foncière, notamment dans les zones d'activités où des terrains sont conservés pour de futures constructions. L'association remet alors les parcelles en attente en cultures : 1,5 ha par-ci ou 4 ha par là. Les Jeunes Agriculteurs cultivent bénévolement du blé et la somme récupérée par la vente de la culture revient à des associations. « Ce sont près de 10 000 € qui ont été récoltés en 2018 », souligne Daniel Rabiller. Pour les Jeunes Agriculteurs, cela permet également de créer un dialogue avec les communautés de communes sur l'importance de la terre agricole, « 1 500 hectares de terres disparaissent chaque année ».
Cavac est depuis longtemps partenaire de cette association et fournit avec d'autres structures les semences, les produits de traitement et les engrais pour la culture de blé. ■

JOURNÉE AGRICULTRICES

## ENTRE GOURMANDISES & DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE

**La traditionnelle journée des agricultrices s'est déroulée le jeudi 20 juin dernier. Cette année, une visite du site des Ptits Amoureux était au programme.**

Les participantes de la journée en ont découvert plus sur la biscuiterie Les P'tits Amoureux. L'entreprise a intégré le groupe Cavac en septembre dernier, il était donc normal pour nos agricultrices de visiter cette nouvelle entité. Une visite très intéressante et commentée par Gary Daguisé, le créateur des P'tits amoureux. Passionné par son métier, il a expliqué les étapes de fabrication des fameuses « galipotes » : de la réserve de l'ingrédient le plus important : « le beurre AOP Charentes-Poitou » à l'emballage final des biscuits tout en passant par le tri des déclassés. Une dégustation des différents produits confectionnés à Ardin : flans, gâteaux de fromage blanc, ou encore broyés du Poitou a complété la matinée. C'est d'ailleurs les bras chargés de différentes douceurs que les agricultrices sont reparties. Chez Cavac, la gourmandise se partage !

**Découverte et histoire**
L'après-midi était consacrée à la visite du donjon de Niort – un monument débuté en 1180 pour améliorer la défense sur la Sèvre. Il a ensuite évolué dans le temps, témoin des changements historiques de la région. L'heure de visite s'est conclue par une belle récompense : une magnifique vue sur la ville. ■

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

# 50 ANS DE PROJETS POUR ÉCRIRE L'AVENIR
## VOLAILLES DE CHALLANS

**Si volailles de Challans fête ses 50 ans, le groupement des « Eleveurs de Challans » s'est toujours voulu précurseur et novateur. C'est d'ailleurs en créant l'une des premières filières Label Rouge en France en 1969 qu'a débuté l'histoire.**

On peut dire qu'à 50 ans, Volailles de Challans a de l'expérience. Et pourtant, le succès n'était pas au départ pas assuré. « Nous étions à contre-courant. Il a fallu beaucoup de volonté, de conviction et de courage. Cela reste profondément ancré dans notre culture », souligne Dominique Morvan, Président des Eleveurs de Challans.

En 50 ans, les Eleveurs de Challans ont développé leur gamme, guidés par la volonté de proposer des produits de qualité. Ils ont été construits et assurés par les partenaires qui se sont impliqués pour construire et pérenniser toute une filière : Savic/Freslon, Dupont/Soulard, Cailles Robin. Dominique Morvan souligne : « Produire des volailles d'exception, c'est notre vocation ! ».

### De nouveaux défis

Si son ancrage est local, Volailles de Challans a su séduire les consommateurs français et représente 2,5 % des volailles labels, 5 % des volailles festives et 5 % des volailles Bio produites en France. Cependant, le marché et les attentes des consommateurs évoluent. Il faut être capable, de toujours mieux faire connaître aux consommateurs les atouts des filières volailles et être présent sur les nouveaux modes de consommation et les nouveaux marchés, notamment à l'export. Afin, de ne pas se faire prendre de cours par les nouvelles demandes, Eleveurs de Challans a mené une réflexion stratégique pour orienter sa politique.

C'est ainsi que le groupement a décidé de rejoindre Cavac. Cette décision sera effective au 1er janvier 2020, sous réserve d'un vote favorable lors de l'assemblée générale de Cavac, qui se tiendra en mi-décembre 2019. « Au sein de Cavac, nous allons constituer une Organisation de producteurs de volailles de chair labels et bio. Nous représentons une centaine d'éleveurs et nous pourrons continuer à maitriser nos orientations et la gestion quotidienne de nos activités, avec la même équipe. C'est la suite logique de ce qui avait été engagé ».

### CHIFFRES CLÉS

**LES ÉLEVEURS DE CHALLANS REPRÉSENTENT EN FRANCE :**

- **1 poulet noir sur 10**
- **1 caille sur 3**
- **1 cannette sur 3**

### Une communication unifiée

Depuis la mise en place de l'IGP Challans, il y a plus de 10 ans Maitre Coq avec l'appui des producteurs de volailles labels de la CIAB, a développé une activité sous la Marque « Volailles de Challans », auprès des clients GMS en rayon Libre-Service*. Toutes les actions de communication faites par Volailles de Challans bénéficient aux deux réseaux commerciaux. Il semblerait donc cohérent et logique d'unifier la communication. « Nous serions prêts pour remettre à plat le dispositif actuel en constituant une entité pour discuter de la marque Volailles de Challans », souligne le président.

### De nouvelles opportunités

Enfin, le développement de la volaille de qualité se fait également à l'export grâce à leurs partenaires abattoirs Thomas et Savel. Dans un souci de cohérence et pour respecter le travail fait par les acteurs historiques, ces nouveaux développements ne se feront pas sous la marque Volailles de Challans. Une nouvelle filière commercialisant un poulet de « 100 jours » sur le Nord de l'Europe va voir le jour.

**Aucun des produits Eleveurs de Challans n'est vendu en marque distributeur.*



FORMATION JEUNES "CYBÈLE"

# ENTRE ST-NAZAIRE & VANNES : DU SOJA À L'INNOVATION

**La formation Cybèle s'est déroulée cet hiver. Elle s'est conclue pour un voyage d'étude où les jeunes ont pu découvrir le Port de Montoir, Airbus et le pôle innovation de Neovia.**

Le groupe Cybèle qu'est-ce que c'est ? Une formation où nous abordons des thématiques taillées pour nos jeunes coopérateurs : communication, PAC, gestion d'une coopérative, … Pour conclure de façon conviviale ces 10 jours de formation – un voyage d'étude a été organisé. Au planning un premier arrêt au Port de Montoir. Plus de 15 millions de tonnes de marchandises ont transité par ce site en 2018. Le principal exploitant de ces terminaux est GDF-SUEZ avec une capacité de stockage de 6 millions de tonnes de gaz naturel liquéfié mais c'est aussi une place d'importation de soja pour l'alimentation animale. Après une présentation globale du port, le groupe a visité le terminal multivrac avec Solteam, partenaire de la coopérative. Les équipements en place sont impressionnants : grues, engins de déchargement continu, 8 km de bandes transporteuses, tours de distribution et de pesage, 70 000 m² de magasins…

### À la découverte du ciel

L'après-midi était consacrée à la visite d'Airbus et des ateliers de construction. Les agriculteurs ont découvert comment était construit les avions de toutes tailles et notamment les géants des airs : A380. C'est dans des ateliers très organisés et bien équipés que le groupe a pu observer l'assemblage, l'équipement, le test des pointes avant et des fuselages centraux de toute la gamme des avions Airbus.

### Innovation au programme

Ces deux jours se sont achevés avec la découverte du pôle innovation de Neovia : We'Nov, acquis depuis peu par ADM. Ce centre de l'innovation accueille aujourd'hui plus de 70 personnes (veille marché, marketing stratégique, R&D, formulation, management de l'innovation, business développement, nouvelles technologies, design thinking, digital, …). Il a vocation à accueillir d'autres équipes ou partenaires (coopératives, universitaires, clients ou start-up) en fonction des projets menés.

Le voyage d'études qui a conclu la formation a permis de finir par une note conviviale et instructive.

LES CULTURALES

# UN ÉVÉNEMENT PLUVIEUX MAIS RÉUSSI
## SALON

Les 5 et 6 juin, Jaunay-Marigny, près du Futuroscope, a accueilli la 14e édition des Culturales, un évènement agricole organisé tous les deux ans.

Si la pluie était au rendez-vous, les passionnés également. 15 000 visiteurs ont répondu présent. Fertilité des sols, protection des cultures, innovations technologiques et numériques... : les échanges entre experts et agriculteurs ont été nombreux et riches. Parmi les 350 exposants, Cavac était bien sûr présent lors de ce rendez-vous.

Pendant deux jours, les équipes de la coopérative se sont succédées pour accueillir les agriculteurs venus grâce au voyage organisé par la Cavac. Merci à tous d'avoir bravé le mauvais temps pour ce salon.

FILIÈRE LAPINS

# UN NOUVEAU MODE D'ELEVAGE DES LAPINS
## ÉLEVEURS ET BIEN

**Loeul & Piriot, Terrena et CPLB, la branche cunicole de Cavac ont annoncé le 5 juin dernier la création de l'association « Eleveurs et Bien » qui s'appuie sur un nouveau mode d'élevage des lapins élevés au sol dans de vastes enclos. Une nouvelle marque « Lapin & Bien » a également été créée.**

*Table ronde avec les représentants de CPLB, Terrena et Loeul et Piriot le 5 juin 2019 à Paris*

Trois acteurs majeurs de la filière cunicole française (CPLB, Terrena et Loeul & Piriot) ont lancé le projet « Eleveurs & Bien » le 5 juin à Paris. Ce nouveau mode d'élevage, en totale rupture, abandonne les cages au profit de bâtiments équipés de vastes enclos. C'est donc une vraie avancée en faveur du bien-être animal.

Les lapins sont élevés au sol dans de vastes enclos de 10 mètres carrés minimum. Les lapins courent, se déplacent et peuvent se réfugier dans des nuitées ou zones refuges pour se reposer. Cette innovation qui répond à un double objectif : pérenniser la filière en donnant envie d'être éleveurs de lapin, tout en tenant compte des attentes sociétales.
Le respect du bien-être animal est en effet l'une des plus fortes préoccupations du consommateur d'aujourd'hui et de demain. Une enquête, réalisée par l'Ifop en 2018, le confirme pour 92 % des Français. Le bien-être animal est même « très important pour 71 % des 18-24 ans » alors que ce pourcentage n'est que de 54 % pour l'ensemble des Français. Plus d'un sur deux a arrêté ou envisage de réduire ou arrêter leur consommation de viande.

### Bien-être animal, un projet soutenu par CIWF

Tout au long du développement du projet « Eleveurs et Bien », l'association CIWF (Organisation dédiée au bien-être des animaux d'élevage) a été sollicitée pour échanger sur les orientations techniques des trois partenaires. « Cet élevage de lapins au sol en enclos est une révolution pour la filière cunicole, en France comme en Europe. Aucun mode d'élevage au sol est allé aussi loin que celui-ci, à notre connaissance », précise Amélie Legrand, responsable des affaires agro-alimentaires de CIWF France.

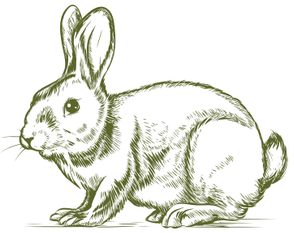
### La R&D mutualisée

Depuis 2017, les trois partenaires ont mis en commun certaines solutions convergentes (caillebotis, refuge ou nuitée) et mutualisé leur recherche et développement pour inventer cet élevage au sol en enclos. La mise au point et les tests de faisabilité ont été réalisés dans deux élevages de CPLB, chez Jean-Marie Orseau (85) ainsi que sur l'exploitation de Claudie et Didier Guinaudeau (85).

Les avancées techniques sont suivies et évaluées par un comité de pilotage ainsi que des comités opérationnels de R&D. Leurs objectifs étaient de concevoir :
- un enclos spacieux pour les lapins et offrant une parfaite visibilité sur les animaux pour l'éleveur
- un refuge surélevé pour offrir aux lapins une aire de repos ou de mise à l'abri, et qui facilite le travail de l'éleveur lors de l'enlèvement des animaux
- un éclairage naturel ou avec transition lumineuse pour reproduire le déroulement naturel d'une journée
- un caillebotis à la fois robuste pour résister aux dents des lapins et facile à entretenir pour assurer un milieu sain
- une mangeoire facile d'accès par l'ensemble des lapins L'élevage au sol en enclos implique aussi une réflexion sur la gestion des paramètres d'ambiance, comme la température, l'hygrométrie et la ventilation, la gestion des déjections pour garantir un environnement propre et sain.

### Premiers retours d'expérience

Pour les éleveurs, Jean-Marie Orseau, Claudie et Didier Guinaudeau, le bilan est très positif. Ces derniers ont constaté une consommation d'aliments équivalente à celle observée en élevage conventionnel, une forte réduction des comportements d'agressivité. Le cas échéant, l'animal peut s'échapper et se réfugier dans les nuitées face à un lapin dominant. Ils affirment aussi éprouver un réel plaisir à travailler au milieu de leurs lapins et apprécier encore plus leur métier d'éleveur. De quoi susciter on l'espère des vocations auprès des jeunes ! ■

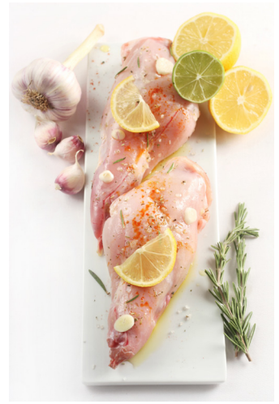


MARKETING

## LAPIN & BIEN : LA MARQUE COMMERCIALE

L'association « Eleveurs & Bien » a participé à la création d'une nouvelle marque permettant la promotion et la commercialisation de la viande des lapins élevés selon son référentiel technique. Les éleveurs, représentés par leurs groupements, ont ainsi été impliqués de la conception d'un nouveau mode d'élevage à la création d'une nouvelle marque portant les valeurs de l'association. C'est ainsi la naissance de tout un univers et d'une histoire de l'élevage des lapins au sol en enclos à l'offre d'une viande de qualité, nutritionnelle et savoureuse. L'une des priorités est de rassurer le consommateur en l'informant de manière claire et précise, en toute transparence sur l'élevage des lapins. ■

Plus d'infos : www.lapinetbien.com



VERBATIM

## QU'EN PENSENT LES CONSOMMATEURS ?

« Ce nouvel élevage est un juste milieu entre le bien-être animal, le confort de l'éleveur et la satisfaction du consommateur. On est dans le vrai »
« Les lapins ont de l'espace, ils peuvent bouger et c'est propre »
« J'ai découvert un véritable engagement envers l'animal, l'homme et le consommateur »

*Source : Etude Results, avril 2019 pour « Eleveurs & Bien ».* ■

RÉFÉRENTIEL TECHNIQUE

## DEUX POINTS CLÉS

**Les enclos** offrent un large espace pour se déplacer avec un minimum de 800 cm² de surface disponible par lapin, sur caillebotis intégral en PVC 100 % recyclé.
Les nuitées sont surélevées et équipées de plateformes qui augmentent la surface du refuge. Elles représentent au minimum 25 à 40 % de toute la surface utile, selon le référentiel technique. La nuitée permet aux lapins d'exprimer leur comportement naturel, comme lorsqu'il s'agit de se mettre à l'écart de congénères plutôt dominants.

**L'alimentation**, sans OGM (<0,9%), à base de luzerne, de céréales, de graines de lin, riches en acides gras omega 3 selon le respect de la démarche Bleu-Blanc-Coeur. Les mangeoires de forme circulaire ont été étudiée pour offrir assez de places aux lapins. ■

*Nuitées ou zones refuges*

*Mangeoire de forme circulaire en libre accès*

GAMM VERT DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

# UN LANCEMENT RÉUSSI, DES ÉQUIPES PRÊTES À ACCUEILLIR LES TOURISTES !

**Jeudi 6 juin dernier, toute l'équipe Gamm vert de Saint-Gilles était réunie, aux côtés de Luc Lesné et de Jérôme Noël, le nouveau responsable du magasin pour fêter l'inauguration du tout « dernier né » de Cavac Distribution.**

Plus d'une centaine d'invités avait répondu présent pour cette inauguration au cours de laquelle Cécile Pagès, Jacques Bourgeais, Jean-Luc Caquineau (Président de la Commission CDSA) ont salué la rapidité et l'efficacité des salariés concernés et des entrepreneurs, pour mener à bien ce chantier dans les temps malgré un timing très serré. En effet, les travaux ont débuté en octobre 2018 pour finir environ trois semaines avant l'ouverture. Résultat : une vraie course « contre la montre » et **un pari réussi grâce au savoir-faire et la mobilisation de l'ensemble des équipes de Cavac Distribution !**

## Un démarrage canon !

Les élus locaux ont quant à eux salué la qualité de cette nouvelle jardinerie très attendue sur le bassin de Saint-Gilles, qui connait une très belle activité économique et attire de nouveaux arrivants chaque année. L'attente était bien réelle puisque pendant les trois jours d'animation et de promotion, organisés pour l'ouverture, le magasin a accueilli **plus de 2 500 clients**, dont plus de 1 000 venus le samedi ! Un beau succès donc que Jérôme Noël entend poursuivre dans la durée avec son équipe (qui a doublé au passage, de 6 à 12 personnes). Un beau challenge donc pour ce nouveau responsable, déjà expérimenté au sein du réseau Gamm vert / Verdis dans le Nord de la France.

Il faut dire que ce nouveau Gamm vert est impressionnant, lumineux et spacieux avec ses quelque 2 400 m$^2$, soit deux fois plus que l'ancien magasin. L'offre s'est également enrichie : un rayon « Produits du terroir » très attractif à l'entrée pour répondre au profil « touristique » de la côte, une présentation du nouveau concept Husqvarna pour la motoculture ou encore une serre magnifique… Tout est prêt pour l'été ! Alors n'hésitez pas à venir découvrir notre nouvelle jardinerie « balnéaire » !

*Inauguration du Gamm vert de Saint-Gilles-Croix-de-Vie*

## BLOC-NOTES

### FÊTE DE L'AGRICULTURE
**VENDÉE**

**Le 31 août et 1er septembre 2019**
La Gaubretière (85)

### FOIRE DES MINÉES

**Du 6 au 10 septembre 2019**
Challans (85)

### SPACE
**SALON INTERNATIONAL DES PRODUCTIONS ANIMALES**

**Du 10 au 13 septembre 2019**
Rennes (35)

**Les groupements Cavac seront présents dans le hall 5.**

- Le jeudi 12, journée dédiée aux bovins