

▶ Journée Découverte L'élevage ouvre ses portes aux jeunes

PAGE 2



SERVICES ET TECHNIQUES
UNE RÉ-ORGANISATION
POUR RENFORCER L'ÉCOUTE
DU TERRAIN

P.5



GRAND ANGLE
LE MARCHÉ CHINOIS
OUVRE SES PORTES
À BOVINEO

P.6



FAITS ET GESTES
ÉVÈNEMENT :
NOS MARQUES BIO
AU SALON NATEXPO

P.8



« Quand la Chine s'éveillera »... aux viandes françaises.

Les cours du porc donnent aujourd'hui le sourire aux éleveurs, parce que la Chine qui produit ordinairement 50 % de la production mondiale de porcs a vu sa production chuter de 39 % du fait de la FPA ! Et tous les européens se prennent à espérer que ça puisse durer... Merci la Chine !

En lait de vache, nous avons pu constater ces dernières années, le poids considérable de la Chine sur les cours mondiaux.

Les agréments pour exporter en Chine sont très balisés : il y a le verrou politique qui autorise certaines espèces mais pas d'autres ; et puis ensuite pour une espèce autorisée, l'agrément sanitaire reste très sélectif ; certains abattoirs français se voient accordé le précieux sésame et d'autres pas. La viande de porc s'exporte en Chine de longue date. Mais le marché commence à s'ouvrir à la viande bovine et quelques rares abattoirs commencent à être habilités. D'ailleurs Cavac via Bovinéo a commencé à alimenter un abattoir partenaire en animaux destinés à la Chine. Peut-être une bouffée d'oxygène sur cette filière bovine qui en a bien besoin ?

En canard, un gros travail de lobbying est en cours pour que nos industriels soient autorisés à vendre en Chine. Le canard est une espèce très consommée en Chine et dans un contexte où les chinois manquent cruellement de porcs et où nous nous retrouvons tout aussi cruellement, avec de très importants stocks de viande de canard, si les chinois venaient à notre rescousse, ce serait tellement bien !

Et que dire du lapin ? On trouve le lapin chinois dans beaucoup de nos chaînes de restauration collective. Mais si nous pouvions mieux exporter certaines pièces (même les moins nobles), ce ne serait que justice et notre filière lapins pourrait avoir une autre physionomie !

Des pattes de canards et autres têtes de lapins arrivent quand même de France vers la Chine aujourd'hui mais par des voies détournées et à des prix de vente départ France très faibles compte-tenu des circuits alambiqués empruntés.

Alors oui la Chine fait la pluie et le beau temps. On les critique souvent les chinois ; mais on les aime bien aussi, quand il s'agit de nous acheter nos excédents.

Nos filières agroalimentaires s'emploient à travailler à juste raison le sourcing de proximité et à promouvoir le consommé français. Mais on ne peut pas faire fi pour autant, des grands mouvements d'import - export.

Certains dossiers font grogner (le dossier Mercosur fait partie de ceux-là). Mais certains flux d'exportation seraient aussi les bienvenus.

Dans ce monde oh combien complexe, nous sommes régulièrement placés une nouvelle fois, face à nos propres contradictions...



Jérôme Calteau
Président

► RENCONTRE

L'ÉLEVAGE OUVRE SES PORTES AUX JEUNES JOURNÉES DÉCOUVERTE

Rendez-vous annuels, les quatre journées Découverte ont fait le plein d'élèves. Une belle réussite pour cet événement qui permet aux éleveurs et aux élèves d'échanger sur leur métier.

Plus de 500 élèves ont participé aux journées Découverte. Ce sont les élèves de Bac pro en 2^e année et BTS qui sont invités chaque année. Une belle réussite encore cette année pour cet événement qui mobilise éleveurs, techniciens, élèves et professeurs. Ils ont pu ainsi visiter plusieurs élevages et discuter avec les intervenants.

Une base d'échanges

Pascal Beaupère est chargé de l'organisation de ces journées chez Cavac. Il explique que le but est de « sensibiliser les élèves sur le positionnement du groupe Cavac, ses diverses activités autant sur le végétal que l'animal et ses diversifications ». Ainsi que de « leur présenter

« Le but est de présenter certaines filières animales qui ne sont habituellement pas dans leur programme de formation »

certaines filières animales, qui ne sont pas habituellement dans leur programme de formation ». Il ajoute : « Lors de



nos exposés par filière, nous abordons les points techniques et économiques... ». Les informations données sont précises et abordent les points concrets pour les élèves, notamment les plans de développement par filière, les accompagnements spécifiques, les études de rentabilité, de faisabilité... « C'est aussi une base d'échanges sur laquelle les professeurs pourront s'appuyer ».

Partager l'expérience et la passion

Cette année encore, les élèves ont pu découvrir de nombreuses productions : volailles, lapins, moutons, porcs ou caprins. Chaque classe avait un circuit de trois élevages sur une matinée. Parmi les éleveurs qui témoignaient, l'élevage de chèvres de Gaël et Christelle Perceval : Chevr'olait à Sainte-Cécile, a présenté son élevage et notamment la partie transformation (fromages...). Un échange intéressant pour les jeunes de lycée, MFR ou Ireo mais aussi pour les éleveurs, habitués à ouvrir régulièrement leur élevage et pour qui « le partage de notre expérience et de notre passion a toujours été une priorité de notre métier ».

De nombreuses thématiques ont pu être abordées, les élèves se sont montrés très intéressés et ont posé des questions après la présentation de l'éleveur pour enrichir le débat. ■



Visite de l'élevage de chèvres de Gaël et Christelle Perceval à Sainte-Cécile (85)

agri
éthique
France

► ÉVÈNEMENT

AGRI-ÉTHIQUE AU SALON SERBOTEL COMMERCE ÉQUITABLE

Du 20 au 23 octobre 2019 avait lieu Serbotel à Nantes, le salon professionnel des métiers de bouche qui concerne tous les corps de métiers : hôtellerie, agro-alimentaire, collectivités, boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie...

La démarche « Agri-Éthique » lancée par Cavac il y a cinq ans y exposait pour la première fois. Désormais reconnu officiellement comme un label de commerce équitable, Agri-Éthique monte en puissance avec de plus en plus de partenaires, partout en France et toujours plus de produits labellisés.

À l'occasion d'une conférence, des artisans et des PME sont venus témoigner de leurs engagements dans le commerce équitable français au travers d'Agri-Éthique.

Aujourd'hui, le label regroupe 650 artisans, une dizaine de PME, 18 groupements de producteurs et près de 1 300 agriculteurs. ■



► AGRICULTURE DE PRÉCISION

DES MACHINES OUI, MAIS SURTOUT DE L'AGRONOMIE ! BE API

La connaissance de ses sols est le point de départ de la démarche BE API (Agriculture de Précision Intra parcellaire). Outre le côté machinisme, il y a un vrai savoir-faire agronomique.

La démarche Be Api s'appuie sur le fait que toutes les parcelles d'une exploitation sont hétérogènes. Chaque agriculteur sait dire quel est le meilleur champ de l'exploitation mais aussi où sont les meilleures zones. L'objectif de la démarche Be Api est d'expliquer agronomiquement ces différences intra-parcellaires qui peuvent être d'origine pédologique (potentiel du sol) ou chimique (fertilité). Le point de départ de la démarche est la réalisation par le service agronomique Cavac de diagnostics de la fertilité et/ou du potentiel des sols de l'exploitation.

Améliorer la fertilité

Le contour actuel des champs est souvent le fruit d'échanges, de regroupements, de remembrements... et correspond donc au rassemblement de plusieurs parcelles historiques. Or, les agriculteurs ont toujours adapté la fumure de leurs parcelles en fonction des cultures et de la qualité des terres. Be Api s'appuie donc sur cet historique en étudiant l'évolution des contours parcellaires depuis 1950 pour définir des zones ayant un passé commun. On réalise ensuite une analyse de terre dans chacune de ces zones (pH, P, K, Mg, Ca et 1,3 analyse par hectare en moyenne) qui permet à l'agriculteur de définir une stratégie de fertilisation en adaptant les produits et doses.

Valoriser le potentiel

Afin de définir le potentiel d'un sol, la première étape est de réaliser une carte de conductivité. Grâce à cette carte, nous pouvons définir des zones ayant un comportement identique au sein des parcelles. C'est ensuite le service agronomique de Cavac, sous la supervision de Thierry Rattier, qui réalise des profils de sol et une analyse pédologique afin de déterminer le potentiel de production de chacune des zones. Ce diagnostic, valable à vie permet d'adapter les doses de semis, apports d'azote... au potentiel de chaque zone. Cette étude est aussi l'occasion de réaliser en parallèle des observations sur le comportement du sol et d'identifier de potentiels problèmes (com-

Thierry Rattier et Antoine Moinard qui s'occupent de la démarche Be Api au sein de Cavac.

paction, défaut d'enracinement, semelle de labour...).

Antoine Moinard, responsable Agriculture de précision au sein de Cavac résume : « La démarche Be Api consiste à utiliser des outils connus de diagnostic que sont le profil de sol et l'analyse de terre en les positionnant efficacement dans une parcelle. Ensuite, l'agriculteur, qu'il travaille en conventionnel, Bio ou agriculture de conservation peut positionner ses intrants (engrais, fumier, compost, semences, amendements...) à la bonne dose et au bon endroit en fonction de la stratégie définie avec ses techniciens. Ce positionnement est bien sûr facilité par la technologie et le matériel, mais on peut aussi commencer avec des choses simples sans équipement spécifique ! » ■



► NOUVEAUTÉ

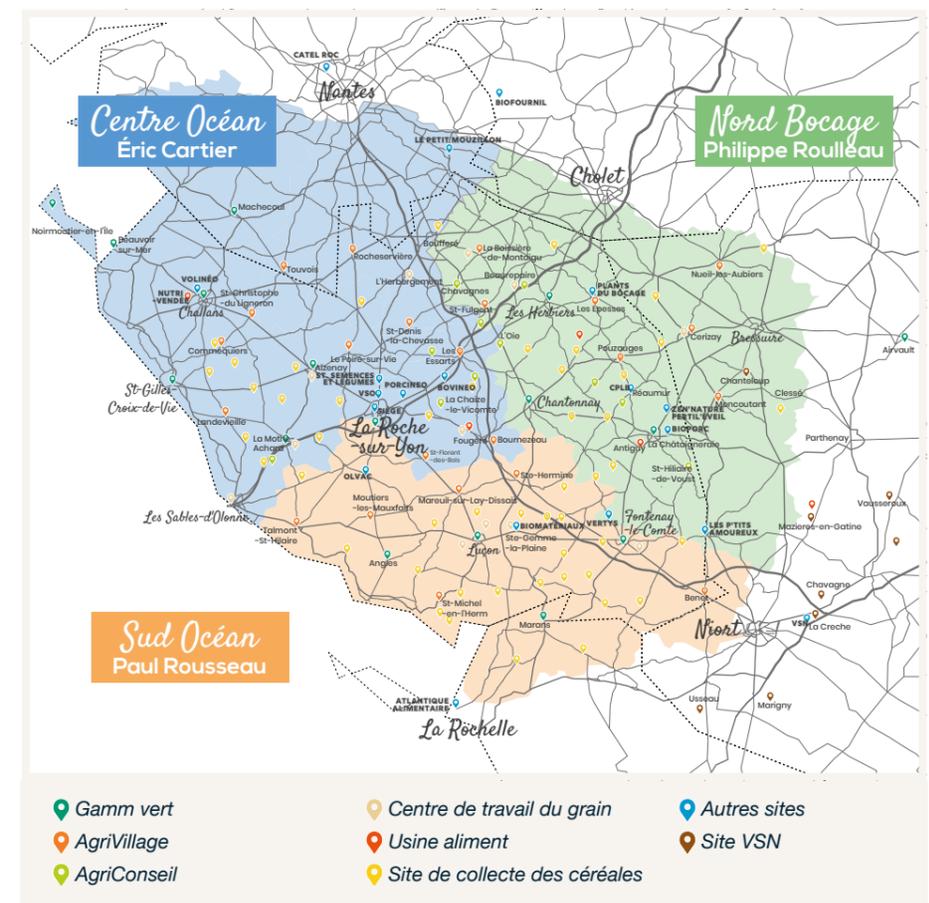
UNE RÉ-ORGANISATION POUR RENFORCER L'ÉCOUTE DU TERRAIN TERRITOIRE

Suite à la refonte de notre politique commerciale, Cavac a dessiné une nouvelle organisation opérationnelle. Dans l'idée de renforcer les remontées terrain et la transversalité de nos activités, le rôle des responsables de régions désormais appelé territoires a aussi été modifié.

Une nouvelle organisation a été dessinée par Cavac. Son but est de tendre vers davantage de transversalité. Cette organisation repose sur un comité opérationnel appelé Comop dont le rôle repose sur trois piliers : coordination, décision et orientation. Il est composé de plusieurs responsables pour une prise de décision collégiale : Loïc Guitton, directeur productions végétales spécialisées – Christophe Vinet, directeur pôle végétal – Laurent Pasquier, directeur Appro et Brice Guilloteau, directeur Pôle services.

Dans un objectif de transversalité, le collectif est primordial. Des groupes de travail ont été créés où les compétences des responsables de service mais également des techniciens (aussi bien végétal, qu'animal) sont sollicitées sur différentes thématiques pour participer à la construction des offres. Le but est de renforcer l'écoute du terrain pour répondre aux enjeux de l'agriculture de demain : économique, sociétale, environnementale et agronomique.

Pour animer les équipes terrain, le poste de « responsable de territoire » a évolué. Désormais, au nombre de trois, les territoires qui leurs sont confiés, sont redécoupés selon la carte ci-jointe. Un territoire sud plaine-marais (élargi à Bernet et Fontenay-le-Comte par rapport à l'ancienne région Sud) est constitué. Paul Rousseau auparavant CTC sur Sainte-Hermine, prend la responsabilité de ce territoire sud. Le bocage est découpé en deux territoires : Ouest (animé de façon inchangée par Eric Cartier) et Est (animé par Philippe Roulleau). La section Deux-Sèvres rejoignant le territoire Bocage Est.



Nicolas Viacroze anciennement responsable de la région Sud et Antoine Moinard ex- responsable de la région Est, évoluent vers d'autres missions au sein de la coopérative : respectivement sur la biodiversité et les assurances récolte, et sur l'agriculture de précision et beApi.

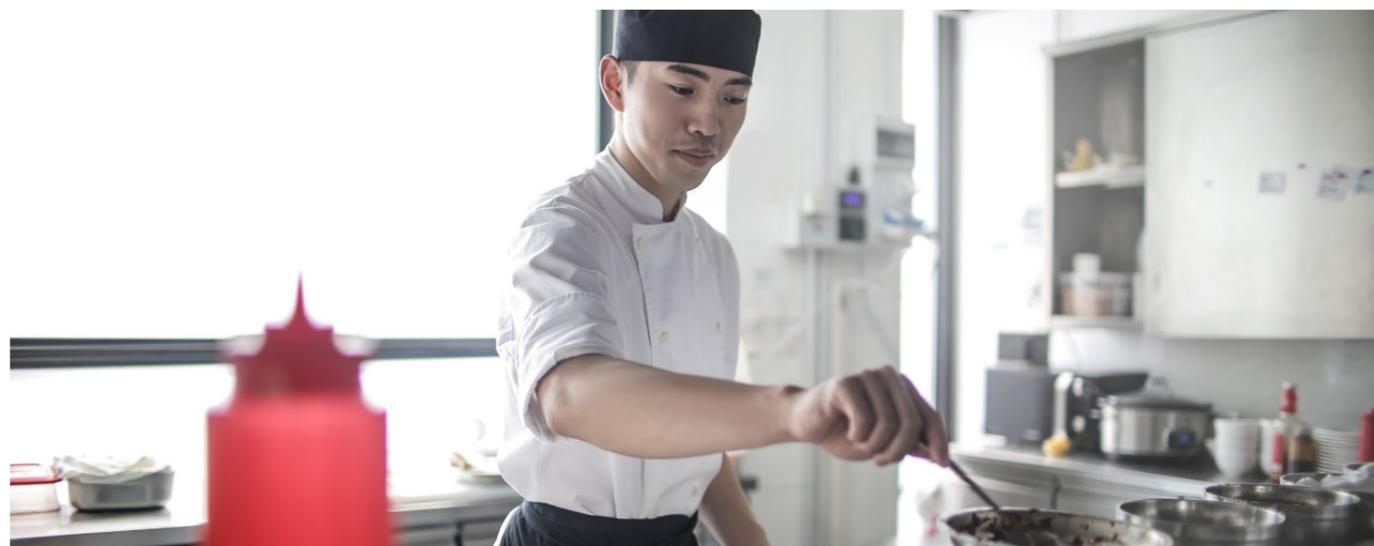
L'objectif pour les trois responsables de territoire désignés est de consacrer davantage de temps à l'animation et à l'accompagnement personnalisé des équipes. Il s'agit aussi de donner une

nouvelle impulsion, en les mettant ainsi au cœur de l'accompagnement des projets des exploitations, notamment grâce à l'offre Projectis. ■

▶ VIANDE BOVINE

LE MARCHÉ CHINOIS OUVRE SES PORTES À BOVINEO EXPORTATION

Depuis mai 2019, Bovineo a exporté plus de 45 tonnes équivalent-carcasse de viande vers l'Empire du Milieu grâce à son partenaire Puigrenier. Voilà maintenant plus d'un an que le marché chinois est de nouveau ouvert au bœuf français après 17 ans d'embargo. Même si les débuts sont modestes, les perspectives s'annoncent prometteuses.



Les Chinois sont particulièrement friands de viande grasse contrairement aux Français

Près d'un quart de la viande bovine française exportée vers la Chine sur 2019 provient de Bovineo. Une belle satisfaction pour le groupement même si les débuts sont modestes. Lors du dernier Sommet de l'élevage, le ministre de l'Agriculture Didier Guillaume a d'ailleurs encouragé les exportations vers la Chine qui commencent tout juste à se débloquer, évoquant l'export par la France de « 203 tonnes de viande française vers la Chine depuis le début de l'année ».

Du bœuf français sur les tables des grands restaurants chinois, on n'en avait plus vu depuis 17 ans ! En cause : l'embargo de la Chine sur la viande bovine française mis en place en 2001 en pleine crise de la vache folle (ESB). La réouverture en juin 2018 par la Chine de son marché à la viande bovine française est une excellente nouvelle pour nos filières. L'accord signé avec la Chine le 25 juin

2018 porte sur la viande bovine désossée de moins de 30 mois. Deux sites ont reçu leur agrément en 2018, suivi de cinq autres en 2019, dont l'abattoir Puigrenier de Montluçon.

Un démarrage avec 20 animaux

Tout a commencé pour Bovineo en mai 2019. Vingt génisses sont livrées à Montluçon chez Puigrenier, elles proviennent de trois exploitations différentes. C'est un premier test pour le groupement bovin car l'abatteur souhaite s'assurer que les animaux correspondent bien au cahier des charges défini avec ses acheteurs chinois. La demande porte sur des génisses charolaises grasses, voire très grasses, dont le poids n'excède pas 390 kg de carcasse. « C'est l'inverse de ce que nous préconisons pour le marché français, commente Nicolas Picard, directeur de Bovineo ». Ce premier essai

est concluant, Bovineo et Puigrenier se mettent d'accord pour 35 génisses par semaine. La viande est découpée, congelée puis acheminée par container vers la Chine. Trois semaines s'écoulent entre l'abattage et la consommation. Toutes les viandes commercialisées dans le cadre de cette filière sont destinées à la restauration haut de gamme.

Une sélection fine par Bovineo

La suite des événements se passe bien, voire très bien ! La société Puigrenier est particulièrement satisfaite du taux de réussite de Bovineo, très peu d'animaux sont écartés. « Le tri est une priorité pour Bovineo, ajoute Nicolas Picard, cela commence par le travail de nos estimateurs sur le terrain, puis notre centre d'allotement prend le relais ». Au 1^{er} octobre, ce sont ainsi 229 génisses qui ont été valorisées dans le cadre de

▶ ZOOM SUR...

LE CAHIER DES CHARGES

RACE : CHAROLAISE
 TYPE : GÉNISSE
 ÂGE : 14 À 30 MOIS
 POIDS : 320 À 390 KG
 PROPRIÉTÉ A ET B
 ÉLEVAGE QUALIFIÉ CBPE
 ÉTAT D'ENGRAISSEMENT DE 3 ET 4
 (RECHERCHE PERSILLÉ)



Comme tous les marchés, la Chine a ses exigences. Dans le cadre du partenariat entre Bovineo et Puigrenier, la demande porte sur des animaux gras. Pour les éleveurs, cela demande de mettre en place une ration productive avec beaucoup d'énergie. Il ne faut pas non plus d'impasses de production.

▶ ÉCLAIRAGE

LA CHINE, UN MARCHÉ EN CROISSANCE

Libéré de l'embargo suite à la crise de la vache folle, le bœuf français peut désormais s'exporter en Chine depuis juin 2018. Mais est-ce vraiment une aubaine pour les éleveurs français ? C'est clairement une bonne nouvelle, avec des marchés à saisir, mais ce n'est sans doute pas non plus l'eldorado face à un marché complexe. Lors d'une conférence organisée par l'Institut de l'élevage en 2019, plusieurs spécialistes ont analysé le potentiel de ce marché chinois. Le bœuf occupe une place croissante dans les assiettes d'une classe moyenne en plein essor. En 2018, la consommation par habitant est estimée à 6,3 kec* par an et par habitant, un chiffre en hausse de 30 % en l'espace de 10 ans. Pour comparaison, on consomme 23 kec* par habitant et par an en France.

96 % des importations chinoises auprès de 5 pays

Il y a 10 ans, la Chine était quasiment autosuffisante. Face à l'appétit des classes moyennes, le pays importe aujourd'hui 25 % de ses besoins en viande bovine. Ce qui place la Chine au premier rang mondial des importations de viande bovine avec 1,85 millions de tonnes équivalent-carcasse.

Mais où s'approvisionne le Chine ? Cinq pays pèsent à eux-seuls 96 % des importations : le Brésil, l'Uruguay, l'Argentine, l'Australie et la Nouvelle-Zélande. La Chine est donc très dépendante d'un petit nombre de pays, elle a donc intérêt à élargir son cercle de fournisseurs. C'est donc plutôt positif pour la filière française. Encore faut-il pouvoir être compétitif sur la scène mondiale. Pour l'instant, Bovineo s'est plutôt positionné sur le créneau du haut de gamme profitant de l'image de la France. ■

*kilogramme équivalent-carcasse

▶ ÉVÉNEMENT

NOS MARQUES BIO AU SALON NATEXPO AGROALIMENTAIRE

Du 20 au 22 octobre avait lieu Natexpo, le salon dédié aux produits biologiques destinés aux circuits spécialisés. Nos différentes marques étaient présentes à ce rendez-vous incontournable dans l'univers B to B de la Bio.

Nos marques Bio étaient présentes à Natexpo, le salon des professionnels de l'agriculture biologique, qui s'est déroulé du 20 au 22 octobre derniers à Paris. Cet événement, qui prend chaque année un peu plus d'ampleur, attire les marques et les distributeurs spécialisés tels que Biocoop ou La Vie Claire pour les plus connus.

Nos différentes activités et filiales ont donc naturellement fait le déplacement pour ce rendez-vous incontournable : les équipes de Bioporc, Biofournil (au travers de sa marque L'Angelus), légumes, Atlantique Alimentaire... Pour attirer les visiteurs et faire découvrir nos produits, rien de tel que des dégustations. Le chef cuisiner de la filiale Atlantique Alimentaire a ainsi préparé différents plats et recettes pour mettre en valeur nos produits.

Atlantique Alimentaire se lance dans le Bio

Pour Atlantique Alimentaire, entreprise reprise par le Groupe Cavac en janvier



2019, c'était donc une première. La filiale spécialiste de la fabrication de plats élaborés en surgelé en a profité pour lancer sa toute nouvelle gamme de produits sous la marque Aim&Bio.

S'appuyant sur leur expertise culinaire et savoir industriel sur les tartes salées, crêpes fourrées, galettes garnies, gratins et plats cuisinés, les équipes d'Atlantique Alimentaire ont mis au point une dizaine de recettes Bio, fabriquées sur le site de La Rochelle dont l'incontournable quiche lorraine. ■



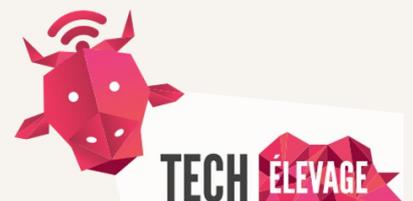
BLOC-NOTES

TECH'ÉLEVAGE LE SALON DE L'INNOVATION AGRICOLE

Du 19 au 21 novembre 2019
Parc Expo Les Oudairies
La Roche-sur-Yon (85)

Retrouvez nos groupements :

- Bovineo : stand 34 - Hall C1 en face du ring
- Volineo, Les Éleveurs de Challans et CPLB : stand 50 - Hall B



Atlantique Alimentaire lance une dizaine de nouveaux produits Bio.