Magazine mensuel édité par Cavac

N° 535 • MAI 2020

CAVAC

POSITIVE AGRICULTURE !

INFOS

“Le jour d’après... ”

Que vous dire aujourd’hui qui ne sera pas avalé, effacé par l’actualité quand vous lirez ces lignes, bousculés au jour le jour que nous sommes, par les évènements… ?

Je me plais à croire quand même que de tout ça, il en restera bien des choses positives… Et quand c’est le Président non pas de Cavac mais de La République qui le dit (en Bretagne ce 22 avril), c’est encore mieux…

« Merci à la ferme France. Elle a tenu. On peut en être fier. J’espère que nos concitoyens vont être réconciliés avec ce beau métier qui est celui de nourrir la nation »
« Tout le monde a joué le jeu de manière formidable, avec des patrons et des salariés courageux qui sont allés au travail, parfois ils avaient peur mais ils sont venus, pour continuer de nourrir le pays »
« Le citoyen quand il est consommateur ne doit pas oublier d’être citoyen. Il faut se poser la question, d’où vient ce qu’on a dans l’assiette »

Et bien oui, Monsieur Le Président, nous (agriculteurs, coopératives, acteurs de l’agroalimentaire), nous avons joué le jeu et nous espérons en effet qu’il en restera quelque chose ; et que ni les Pouvoirs Publics, ni nos concitoyens, ne l’oublieront au quotidien, quand on sait par exemple que près de la moitié du poulet ou des fruits et des légumes consommés en France sont importés. Nul doute que l’enjeu de la souveraineté alimentaire est relancé car l’un des premiers enseignements que nous pouvons d’ores et déjà tirer de cette crise sans précédent est l’importance de construire chez nous, des logiques de filières et de travailler en étroite collaboration avec tous les acteurs de la chaîne.

Aux yeux de beaucoup, ce que nous vivons peut-être une formidable occasion de revenir à l’essentiel ; et la proximité avec les agriculteurs, respecter la nourriture et ses bienfaits, la capacité à tendre vers des modèles plus justes, plus cohérents, plus durables (au sens très large de nos économies) en font logiquement partie.
Mais ne nous leurrons pas non-plus, le naturel revient vite au galop…

Dans un futur proche nous aurons besoin des consommateurs et de l’appui des pouvoirs publics français et européens pour nous épauler dans la crise économique, qui après la crise sanitaire frappe d’ores et déjà certaines de nos filières, du fait des déséquilibres (marchés et matières) provoqués.

Les pages qui suivent vous montrent s’il en était besoin, que les équipes de Cavac ne restent pas inactives. Et côté agricole, les travaux des champs auront rarement (météo aidant) été aussi intenses que pendant le confinement. Parce que nous avons cette chance de constituer un maillon ESSENTIEL et que nous paysans, sommes les premiers médecins de la vie !

Jérôme Calleau
Président

SPÉCIAL COVID-19

LA SOLIDARITÉ & LA POLYVALENCE SONT DE MISE
ÉTAT DES LIEUX

Le Groupe Cavac s’est très rapidement adapté pour assurer la continuité de ses missions. La nature « essentielle » de ses activités et sa polyvalence devraient atténuer les dommages économiques de cette crise. Tour d’horizon.

Comment le Groupe Cavac fait-il face à cette crise ? Comme bon nombre d’activités jugées comme « essentielles » pour la nation, les secteurs de l’agriculture et l’agroalimentaire ont bien répondu présents et continuent de le faire. Dès l’annonce du confinement, le Groupe Cavac s’est fixé deux priorités : mettre les collaborateurs en sécurité et appliquer les recommandations sanitaires, mais aussi continuer sa mission d’approvisionnement de la chaîne alimentaire.

Malgré le climat anxiogène, on peut souligner la forte mobilisation des salariés, restés fidèles à leurs postes en usine, sur la route, dans les silos... Le télétravail est devenu la règle pour tous les postes adaptés, notamment les services centraux. Les conseillers de terrain, dans les domaines de l’animal ou du végétal, ont dû aussi limiter les contacts avec les agriculteurs. Pas de visite en exploitation, sauf urgence. Mais au final, tout s’organise et tout le monde s’adapte.

Des filières animales perturbées

Pour approvisionner les éleveurs, la coopérative a mis les bouchées doubles. Les commandes d’aliments ont littéralement explosé la première semaine de confinement par crainte de rupture. La situation est revenue très rapidement à la normale. Pas de perturbation constatée dans les usines où des salariés d’autres activités et services sont venus compléter les rangs.
Du côté des productions animales, les **turbulences engendrées par le Covid-19 sur les marchés sont disparates selon les productions**. Déjà fragile, la filière canards connaît une situation dramatique. Les filières lait et viande bovine sont très perturbées par les bouleversements de mode de consommation et les enjeux d’équilibres matière. D’une manière générale les « petites » espèces (agneau, pintade, caille, lapin...) voient leurs marchés très perturbés car les consommateurs se recentrent sur les produits de base et la fermeture de la restauration leur est très préjudiciable.

Végétal : la météo est plus impactante que la crise sanitaire...

En cette période favorable aux travaux agricoles, les **approvisionnements des exploitations** se sont globalement bien déroulés et le confinement se sera plutôt passé dans les champs pour les agriculteurs, en cette période intense ! Mais l’état des cultures reste préoccupant et la collecte d’été se dessine comme une **toute petite récolte**...

C’est pourquoi le Conseil d’administration de Cavac a décidé de débloquer une enveloppe de 2,7 millions d’euros de compléments de prix (Cf. encadré).

Une réouverture des magasins

Les **jardineries** Gamm vert ont dû dans un premier temps restreindre leurs horaires d’ouverture et la vente aux seules gammes essentielles mais ont été réouvertes intégralement. Dans ces lieux qui accueillent du public, les équipes prennent soin de respecter et de faire respecter aux clients les mesures de précaution sanitaires en vigueur.
Enfin **notre réseau de filiales agroalimentaires** s’est très fortement mobilisé pour répondre au mieux aux besoins premiers de la population : son alimentation. Pain, charcuterie, légumes secs, les ventes ont même eu tendance à exploser, sur fond de fréquentation accrue en magasins.

Au final, le Groupe Cavac résiste plutôt bien à cette crise grâce à sa mission nourricière auquel s’ajoute sa forte polyvalence. **Un modèle résilient par nature**.

CÉRÉALES ET OLÉOAGINEUX

DES COMPLÉMENTS DE PRIX VERSÉS EN FIN DE CAMPAGNE

Pendant cette campagne 2019 se sont succédé des conditions climatiques particulièrement atypiques dans nos régions. A ce jour l’état général des cultures est préoccupant et nous nous acheminons vers une petite récolte d’été. La crise sanitaire vient perturber les organisations et la santé de bon nombre d’entreprises…De même qu’elle rajoute à l’incertitude sur les marchés. Espérons que les conditions météo à venir permettront un certain rattrapage sur les récoltes d’automne.

Pleinement conscient des contraintes de trésorerie qui se dessinent sur beaucoup d’exploitations et ne souhaitant céder à la panique ambiante, le Conseil d’Administration de la coopérative a décidé de débloquer une enveloppe importante de 2,7 millions d’euros de compléments de prix de fin de campagne (contre 1,25 million d’euros sur la récolte 2018) pour le blé, l’orge, les triticales, le maïs, le tournesol, le colza ainsi que les productions de semences de céréales à paille & maïs.

SPÉCIAL COVID-19

SALARIÉS : TOUS MOBILISÉS

Télétravail, entraide, mesures de protection…, le travail à l'heure de la pandémie a été complètement bouleversé pour les salariés du Groupe Cavac. Merci pour leur forte mobilisation et leur grande faculté d'adaptation.

Rouage essentiel des filières alimentaires, les salariés, comme les agriculteurs, sont restés à pied d'œuvre pour répondre à cet enjeu crucial : garantir une alimentation de qualité aux Français, sans pénurie dans la durée. Si la majeure partie des postes du Groupe Cavac ne se prête pas au télétravail, tous les services qui le peuvent ont basculé du jour au lendemain dans ce mode de fonctionnement. Et quelles que soient les activités, les règles de distanciation et les mesures de prévention sont désormais de rigueur.

La protection, restons vigilants !

La prévention est dans tous les esprits et change les habitudes de travail. Depuis la mi-mars, c'est tout un arsenal de gestes barrière et d'aménagements qui ont été mis en place. Lavage de mains, mise à disposition de gel hydroalcoolique, installation de parois transparentes, marquage au sol, port de masques si nécessaire, nettoyage fréquent des éléments partagés (poignées, clés, interrupteurs…), horaires décalés… la liste est encore longue. Chacun y met du sien et les mesures sont adaptées à la réalité du terrain.

Garder le lien… à distance

Avec des salariés en télétravail et des déplacements limités au minimum, l'usage de la visioconférence s'est largement déployé. L'accompagnement des agriculteurs s'est fait autrement, mais au plus près malgré tout, que ce soit pour les productions animales ou végétales. Bien que les dates de déclaration PAC soient décalées au 15 juin 2020, les techniciens agroenvironnementaux (TAE) ont massivement recours à la visioconférence. S'agissant de la vie coopérative, les commissions spécialisées et le Conseil d'administration se sont également tenus à distance.

Solidarité entre activité

Dans toute crise, il y a forcément du mauvais, mais il y a aussi du bon. La solidarité est une valeur forte qui ressort. De nombreux salariés se sont portés volontaires pour venir en renfort de certaines activités. C'est notamment le cas des techniciens et des Agents relation clientèle (ARC) **mobilisés pour épurer les parcelles de colza** destiné à produire des semences. Les équipes des sites proches des Epesses ont donné un **coup de main pour le tri des plants de pommes de terre** dans notre station Plants Du Bocage. Pour maintenir le fonctionnement des usines en nutrition animale, des réservistes ont été formés pour épauler leurs collègues. Face à l'afflux de commandes en **légumes secs et pour l'épicerie digitale Coopcorico**, les collaborateurs du siège sont venus en renfort. Bref, les exemples d'entraide ne manquent pas.

Solidarité avec les hôpitaux

Ces dernières semaines, la solidarité s'est également exprimée par le don de matériels qui faisaient défaut au corps médical. La filiale **Biofournil a fait un don de blouses jetables à l'hôpital** de Cholet, tout comme **Atlantique Alimentaire au Centre hospitalier** de Saintes. Du côté de la coopérative, **500 combinaisons ont été offertes au laboratoire** d'analyses médicales Biorylis, à la pointe des analyses Covid-19 sur la Vendée. ■

Techniciens et ARC mobilisés pour épurer les parcelles de colza semences

AGRICULTURE DE CONSERVATION

UNE TECHNIQUE POUR TOUS !

TECHNIQUE

Contrairement aux « on-dit », l'agriculture de conservation n'est pas l'affaire de quelques érudits. Cette technique qui stimule les processus biologiques naturels du sol, peut s'adapter à chaque exploitation et à ses objectifs. Exemple dans une exploitation, où l'agriculteur est novice en la matière.

Qu'entend-t-on par agriculture de conservation ? C'est un système cultural qui permet de « favoriser la vie du sol et le stockage du carbone par une couverture diversifiée et quasi permanente du sol (rotation des cultures, couverts végétaux…) en limitant le travail du sol par le semis direct », souligne Jean-Luc Lespinas, responsable agronomie chez Cavac. Cette technique permet d'accroître la biodiversité et stimule les processus biologiques naturels qui ont lieu au-dessus et en dessous de la surface du sol.

S'interroger sur ses parcelles

« Se poser des questions sur ses parcelles est la première étape », ajoute Antoine Moinard, responsable agriculture de précision. Les techniciens de Cavac ont d'ailleurs reçu une formation l'année dernière pour accompagner les agriculteurs dans cette approche particulière.
La technique est à adapter en fonction des exploitations et des parcelles, donc des sols. La première étape consiste à réaliser un diagnostic.

Cas pratique sur une exploitation novice du nord Deux-Sèvres.

Ayant la possibilité d'essayer un semoir adapté, l'agriculteur a décidé de tester un semis en agriculture de conservation à l'automne dernier pour la première fois. Il réalise déjà des colzas associés et il a aussi implanté des couverts de féveroles cette année. Le test a été réalisé sur huit hectares : une parcelle de 5,5 ha derrière une prairie de longue durée et une parcelle de 2,7 ha derrière un RGI qui avait 2 ans.

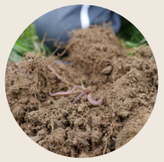
Dans cette exploitation, les parcelles sont majoritairement des sables-limoneux hydromorphes avec peu d'argile et une faible réserve hydrique. L'hiver, l'eau reste en surface notamment cette année avec les précipitations importantes. Le labour était donc réalisé en planche pour mieux évacuer l'eau. Les terres sont plutôt sensibles à l'érosion et le sol est « usant ».

Dans les terrains labourés, le labour est réalisé devant le semis. L'exploitation ne fait pas de maïs et a donc des rotations très céréalières : blé – orge - triticale. Dans les parcelles qui le permettent, un colza intervient aussi.

Résultats

Dans les parcelles en semi direct, on observe une vie active dans le sol, surtout derrière la prairie de longue durée. Les deux autres parcelles ont été moins humides par rapport à celles qui ont un itinéraire classique. ■

PARCELLE PAR PARCELLE



1RE PARCELLE - BLÉ SEMÉ DERRIÈRE UNE PRAIRIE DE 7 ANS
Sur cette première **coupe de sol** on voit une abondance de racines. Il y a en surface beaucoup de **turricules**, signes de la présence importante de vers de terre. On remarque également une porosité importante et des mottes de terre qui sont très bien structurées. La prairie a eu un effet très bénéfique car malgré la pluviométrie importante **le drainage est resté optimum**, le sol a gardé une bonne structure et l'activité biologique est extrêmement importante.

2E PARCELLE - BLÉ SEMÉ DERRIÈRE UNE PRAIRIE DE 2 ANS
On observe également une vie biologique assez importante. Néanmoins, on remarque une trace de battance très légère. Le **chevelu** racinaire est moins dense mais l'abondance de vers de terre reste élevée.

3E PARCELLE - ORGE EN ITINÉRAIRE CLASSIQUE – PRÉCÉDENT BLÉ
La parcelle a été labourée et hersée. Il n'y a pas de signe d'hydromorphie grâce au drainage. Le sol est plus fermé. La vie biologique est quasi absente. On retrouve le précédent blé enfouit à 22 cm de profondeur et non dégradé. Malgré tout, les racines d'orge circulent bien car la parcelle est assez saine et la présence importante de sable réduit les risques de battance et de formation de semelle de labour.

FILIÈRE BRASSICOLE

LA COOPINE : LA BIÈRE ARTISANALE ET COOPÉRATIVE !

DÉCOUVERTE

Depuis octobre 2019, la coopérative Cavac brasse à Luçon une bière artisanale et biologique. Son p'tit nom « La Coopine » n'est pas le fruit du hasard, elle revendique ses origines coopératives et agricoles. Récit de cette belle aventure qui a démarré grâce à deux salariés, Adrien et Jean-Claude.

Tuyau à la main, bottes au pied, cotte de travail, Jean-Claude Piveteau est en train de nettoyer la brasserie après avoir embouteillé la production du jour avec des collègues venus l'aider pendant cette période de confinement. Nous sommes en avril 2020 et voici maintenant plusieurs mois que la bière La Coopine a vu le jour à Luçon, en plein cœur de la Vendée. Adrien Caufment et Jean-Claude Piveteau, les artisans de ce projet ont deux points communs : travailler au sein du Service Céréales de Cavac et leur passion pour la bière.

Du garage à la brasserie artisanale

Flash-back en 2017. Les deux amis et collègues ont commencé à brasser de la bière dans le garage de Jean-Claude. « Nous cultivons de l'orge brassicole en Vendée qui a toute sa place dans l'assolement. Pourquoi ne pas la transformer ? Toute notre réflexion est partie de là », se souvient Adrien qui gère la commercialisation des céréales chez Cavac depuis 2010. La petite graine d'orge était semée dans leur tête. Restait à la faire pousser…

Après plusieurs tests, des ratés, « de la vraie bière de bûcherons parfois ! », avoue Jean-Claude et puis des succès, ils ont affiné leur breuvage. Et puis un jour, ils en parlent à quelques administrateurs de la coopérative, l'accueil est enthousiaste. Le projet d'une brasserie artisanale va pouvoir germer. Après une formation dans une brasserie artisanale normande, de longues et intenses discussions, la rédaction d'un business plan, le dossier est fin prêt pour être présenté au Conseil d'Administration de Cavac. L'accord pour l'investissement est obtenu.

Installation à Luçon

La brasserie La Coopine va prendre ses quartiers dans l'ancien Gamm vert de Luçon resté vacant à la suite du rachat de la jardinerie Flora Vert. Après le montage des cuves en un temps record en septembre 2019, Adrien et Jean-Claude brassent enfin leurs premières bières avec du matériel professionnel : une blonde, une ambrée et une bière de saison, toutes issues d'orges biologiques. Quelques semaines plus tard, les bières sont embouteillées et estampillées « La Coopine », facilement reconnaissables avec leurs étiquettes « flashy ». Même si le confinement a quelque peu bouleversé le plan de lancement commercial, la toute jeune brasserie a pu profiter de cette période pour constituer ses stocks en vue de l'été et tester de nouvelles recettes. Une bière blanche va compléter la gamme. On n'a qu'une hâte, pouvoir trinquer (toujours avec modération) à la naissance de cette nouvelle bière artisanale.

BRASSERIE

VISITE GUIDÉE

Implantée dans l'ancien Gamm vert de Luçon, la brasserie « La Coopine » a pu prendre ses aises. Dans ce large espace, trois fermenteurs ont été installés :
- une cuve isobarométrique de 1 000 litres qui offre l'avantage de gazéifier la bière pendant la phase de fermentation
- deux cuves atmosphériques (de 1 000 et 2 000 litres)

La brasserie est équipée d'une embouteilleuse qui assure le remplissage, l'encapsulage et l'étiquetage. L'objectif est de produire 50 000 litres par an.

De gauche à droite : Jean-Claude Piveteau et Adrien Caufment

GAMME COMMERCIALE

BLONDE, AMBRÉE… ET PLUS SI AFFINITÉ

La Coopine est brassée de façon artisanale, c'est ce qui fait tout son charme ! Ainsi, elle est fabriquée le plus simplement possible, sans additif, sans pasteurisation, sans filtration comme en témoigne le léger dépôt au fond de la bouteille.
La gamme se décline aujourd'hui en quatre recettes pour plaire à toutes les papilles :
- La bière blonde authentique à l'amertume discrète et consensuelle.
- La bière ambrée authentique à l'amertume subtile obtenue grâce à la sélection de différents houblons aromatiques.
- La bière de saison, qui varie au fil de l'année, comme par exemple la bière de Noël aux notes épicées
- La bière blanche particulièrement rafraîchissante, à l'écorce de citron Bio et à la coriandre

CERTIFIÉ Agri éthique France COMMERCE ÉQUITABLE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LABELLISATION

BIOLOGIQUE & AGRI-ÉTHIQUE

Comme toute bière artisanale, La Coopine garantit un process de fabrication le plus naturel possible. Le choix a également été fait de proposer une gamme de bières fabriquées à partir de malt d'orge biologique d'origine locale. En outre, La Coopine est la première bière française à bénéficier du label de commerce équitable Agri-Ethique, qui garantit le revenu des agriculteurs de la coopérative.

DISTRIBUTION

OÙ TROUVER LA COOPINE ?

La Coopine est aujourd'hui distribuée localement dans le réseau **Gamm vert** et **AgriVillage** du groupe Cavac. On peut également la trouver chez l'enseigne **V'n B** et plusieurs **boutiques spécialisées**. Si vous n'habitez pas dans la région, il est possible de commander des bières sur l'épicerie digitale **www.coopcorico.fr**

COOP CORICO

VENTE EN LIGNE

COOPCORICO, L'E-COMMERCE TOURNE À PLEIN RÉGIME

Avec le confinement, la vente en ligne de produits alimentaires s'est fortement développée. C'est notamment le cas de l'épicerie digitale Coopcorico qui a vu le nombre de ses commandes décoller.

Lancé en février au Salon de l'Agriculture, le nouveau site Coopcorico (ex Terre de Viande) a fait un grand bond en avant dans le contexte particulier du confinement. La livraison à domicile est devenue un avantage de taille. Coopcorico commercialise de nombreux produits issus des territoires de Vendée et Poitou-Charentes. Nos produits régionaux séduisent au-delà de nos frontières. En effet, les clients sont surtout issus des grandes métropoles. Ainsi, l'Île-de-France, la région PACA et le département du Rhône représentent 65 % des livraisons.

150 à 200 commandes par jour

Le nombre de commandes a bondi pour passer à 150 à 200 par jour. Un vrai succès. Pour faire face à cette hausse de commandes, de nombreux salariés sont venus prêter main forte à l'équipe de Coopcorico pour préparer les colis. Une solidarité essentielle en ces temps particuliers.

Farine, œufs et viandes

Quelles sont les gammes les plus plébiscitées ? Les produits « de base » sont les grands gagnants et la farine en particulier. En effet, ce sont 6 à 8 tonnes de farine qui partent dans les colis chaque semaine. Les produits frais ne sont pas en reste et les clients commandent en moyenne 2 tonnes de viandes par semaine, ils en profitent également pour découvrir des viandes différentes comme l'Angus.

150 À 200 COMMANDES PAR JOUR SUR LE SITE

PRODUITS LES + COMMANDÉS

60 % DE PRODUITS SECS

- Farines régionales, 6 à 8 tonnes par semaine
- Légumes secs Aim&Bio et Grain de Vitalité
- Pain Biofournil
- Lait (Juste & Vendéen)

40 % DE PRODUITS FRAIS

- 2 T de viandes de chez Jules et Max (Archambaud) dont 2 vaches Angus semaine
- Des œufs de poules plein-air de Challans et Bio Agri-Éthique
- 100 kg de fromages de chez Beillevaire

12 Boulevard Réaumur - BP 27 -
85001 La Roche-sur-Yon Cedex - Tél 02 51 36 51 51
www.coop-cavac.fr

CAVAC POSITIVE AGRICULTURE !