



BRASSERIE LA COOPÉRATIVE CAVAC SE LANCE DANS LA BIÈRE ARTISANALE



DEPUIS OCTOBRE 2019, LA COOPÉRATIVE CAVAC BRASSE À LUÇON EN VENDÉE UNE BIÈRE ARTISANALE ET BIOLOGIQUE. CRÉÉE GRÂCE À L'INITIATIVE DE DEUX SALARIÉS DU SERVICE CÉRÉALES, CETTE BIÈRE BAPTISÉE « LA COOPINE » REVENDIQUE SES ORIGINES COOPÉRATIVES ET AGRICOLES.

Une bière artisanale fabriquée en Vendée, brassée avec des orges biologiques cultivées localement, voici la promesse de la bière « La Coopine » lancée par la coopérative agricole Cavac dont le siège est situé à La Roche sur Yon (85). Voici maintenant plusieurs mois que la brasserie a vu le jour à Luçon, en plein cœur de la Vendée. Adrien Caufment et Jean-Claude Piveteau, deux salariés du Service Céréales de Cavac sont à l'origine de ce projet. La Coopine, qui est le nom de la brasserie et de la marque, revendique son identité coopérative.

Du champ à la chope

« Nous cultivons de l'orge brassicole en Vendée qui a toute sa place dans l'assolement. Pourquoi ne pas la transformer au sein de notre propre brasserie artisanale ? Toute notre réflexion est partie de là », se souvient Adrien Caufment qui gère la commercialisation des céréales chez Cavac depuis 2010.

Une brasserie à Luçon (85)

La brasserie artisanale La Coopine a pris ses quartiers fin 2019 dans l'ancien Gamm vert de Luçon, à deux pas des silos de céréales de la coopérative. Dans ce large espace, trois fermenteurs ont été installés : une cuve isobariométrique de 1000 litres et deux cuves atmosphériques de 1000 et 2000 litres. La brasserie est équipée d'une embouteilleuse qui assure le remplissage, l'encapsulage et l'étiquetage. La bière La Coopine est fabriquée le plus simplement possible, sans additif, sans pasteurisation, sans filtration comme en témoigne le léger dépôt



au fond de la bouteille. Les deux artisans-brasseurs ont fait le choix d'une gamme courte pour le lancement. Ils proposent une blonde, une ambrée ainsi qu'une bière de saison, comme actuellement la bière blanche idéale pour la saison estivale.

Biologique et Agri-Ethique

Le choix a également été fait de proposer une gamme de bières fabriquées à partir de malt d'orge biologique, en cohérence avec la progression constante du Bio au sein des filières du Groupe Cavac (12 % du chiffre d'affaires en 2018-2019). De plus, 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.

*1^{re} bière française à bénéficier
du label de commerce équitable
Agri-Ethique, qui garantit le revenu
des agriculteurs de la coopérative.*



Une distribution locale

La Coopine cible une clientèle locale et les touristes de passage en Vendée. Elle est aujourd'hui distribuée localement via les réseaux de magasins du Groupe Cavac (Gamm vert et AgriVillage) ainsi que sur son épicerie digitale www.coopcorico.fr. On peut également trouver La Coopine chez l'enseigne V'n B et dans les GMS du territoire.

Même si le confinement a quelque peu bouleversé le lancement commercial, la toute jeune brasserie artisanale a pu profiter de cette période pour constituer ses stocks en vue de l'été et tester de nouvelles recettes. La production démarre donc très graduellement, avec l'objectif est de produire 50 000 litres de bière par an.

CONTACT PRESSE :
Céline Bernardin
c.bernardin@cavac.fr
06 13 37 65 75



**COOP
CORICO**
LE CHANT DU BON

Gamm vert
N°1 DE LA JARDINERIE

CAVAC
Agri Village

RÉSEAUX DE DISTRIBUTION CAVAC