

▶ **Nouveauté** **Plants du Bocage** **investit dans sa station**

PAGE 6

ACTUALITÉS
OPÉRATION
« PORTES-OUVERTES »
POUR VOLINEO

P.3



SERVICES ET TECHNIQUES
PORC FERMIER
DE VENDÉE
UNE FILIÈRE DE QUALITÉ

P.4



FAITS ET GESTES
NOUVEAU SITE WEB
POUR DES AMBITIONS
À L'EXPORT

P.8



Atlantique
Alimentaire

Une collecte d'été bien catastrophique quand même !

Quelle année céréalière nous avons connue ! Assez extraordinaire quand même depuis le début ! Des difficultés monstres pour semer à l'automne, des pluies qui se sont anormalement prolongées en début d'année, des blés durs semés pour certains en avril...

Nous savons que l'agriculture est soumise à la loi de la météo ; mais à ce point-là, nous avions rarement connu ! Nous comptons parmi les régions les plus à la peine.

Cavac affiche une collecte d'été en retrait de - 45 % (!) par rapport à 2019 et de - 32 % par rapport à 2018...

Autant dire que ce ne sont pas les céréales d'été de 2020 qui vont nourrir les trésoreries dans les exploitations.

La coopérative l'avait bien évidemment vu venir et a piloté un important stock report au 30 juin pour à la fois satisfaire ses clients (notamment pour les productions en filières) et pour lisser l'impact d'un point de vue économique, sur les 2 campagnes (rappelons que 2019 avait été exceptionnellement généreuse). Savoir en mettre de côté les bonnes années pour mieux traverser les mauvaises, ça reste vrai partout, pour les exploitants comme pour la coopérative.

La collecte d'automne se présente elle, plutôt bien, même si nous aurions apprécié en août, des pluies plus précoces. En tout cas l'année fourragère (printemps et automne) est plutôt bonne et ça c'est quand même une bonne nouvelle pour les éleveurs.

Votre Conseil d'Administration examinera avec attention les mesures d'accompagnement qui pourront être prises pour aider les sociétaires en cette rentrée compliquée (*la mauvaise récolte d'été mais également la crise aigüe en canard et les difficultés en viande bovine... notamment ; car la désorganisation des marchés née de la crise COVID continuent de produire leurs effets*).

En espérant une météo des mois à venir qui permettent des semis dans de meilleures conditions qu'il y a un an et en espérant surtout que la crise COVID s'estompe sans deuxième vague dévastatrice, je vous souhaite une bonne rentrée.



Jérôme Calteau, Président



INFOS

Directeur de publication : Jacques Bourgeois

Conception/Rédaction : service communication

12 boulevard Réaumur - BP 27 85001 La Roche-sur-Yon CEDEX

Tél 02 51 36 51 51 • communication@cavac.fr • www.coop-cavac.fr

► SUR LE TERRAIN

OPÉRATION « PORTES-OUVERTES » POUR VOLINEO POULES PONDEUSES

Covid-19 oblige, c'est en comité restreint que l'EARL La Maltière a inauguré son nouveau bâtiment d'élevage de poules pondeuses de plein-air fin août 2020 à Saint-Laurent-sur-Sèvre (85). L'aboutissement d'un projet né il y a deux ans et mené en partenariat avec Volinéo.

C'est par une belle journée ensoleillée, ce jeudi 27 août, que Christophe et Joël Bidaud ont inauguré leur nouveau bâtiment d'élevage de poules pondeuses de plein-air à Saint-Laurent-sur-Sèvre en Vendée. Une grande fierté pour les deux frères et associés de l'EARL La Maltière, qui voient enfin se concrétiser leur nouveau projet professionnel. Guy-Marie Brochard, le président du groupement Volinéo, ne cachait pas non plus sa satisfaction. « Un nouvel élevage qui nous rejoint ou une installation, c'est toujours un beau moment pour le groupement d'éleveurs que nous sommes. Félicitations à ces nouveaux éleveurs. Par les temps qui courent, les bonnes nouvelles sont rares ».

Un retour aux sources

Passé le cap des 40 ans, Christophe et Joël, tous deux techniciens de maintenance, ont réfléchi à un nouveau projet professionnel. « Nos parents étaient agriculteurs et notre frère aîné éleveur de canards en gavage », précise Christophe, « ça nous plaisait de retourner vers l'élevage tout en conservant une autre activité à côté ». Après la parution d'un article, les futurs associés ont pris contact avec le groupement. La suite sera faite d'allers-retours avec Pascal Beaupère puis Olivier Angibaud, conseillers au sein de Volinéo, jusqu'au premier coup de pelle en janvier 2020. Le chantier devait être fini en juin mais le confinement a retardé le calendrier.



Olivier Angibaud, conseiller Volinéo, Christophe et Joël Bidaud, et Guy-Marie Brochard, président de Volinéo.

Deux bâtiments de 15 000 poules

La nouvelle structure a fière allure avec sa coque de couleur gris anthracite et ses 12 hectares de parcours extérieur. Pour s'adapter à la topographie des lieux, deux bâtiments de 70 mètres de long et 25 mètres de largeur ont été construits perpendiculairement avec un sas de conditionnement commun. Le bâtiment bénéficie des dernières innovations : un pondoir à double étage Vencomatic, des chaînes d'alimentation plates avec des perchoirs incorporés, le système de ventilation statique est équipé d'une assistance contre les coups de chaleur. Question biosécurité, une barrière de désinfection a été installée à l'entrée du site. Les deux éleveurs ont également fait le choix de construire un quai de chargement / déchargement pour les camions.

En matière d'organisation, Christophe et Joël ont conservé leur emploi dans la maintenance à mi-temps. « Chacun notre tour nous travaillons sur la ferme une semaine sur deux », ajoute Christophe. L'arrivée du premier lot de poules était prévue le 2 septembre quelques jours après l'inauguration des bâtiments. D'ici quelques semaines, les poules pourront découvrir les parcours extérieurs. ■

Les nouveaux bâtiments de l'EARL La Maltière pourront accueillir deux fois 15 000 poules pondeuses.



► EVÈNEMENT

SON ET LUMIÈRE AU SILO DES SABLES LES SABLES-D'OLONNE XXL

Quand l'univers de la mer rencontre celui de la terre, cela donne un beau spectacle de son et lumière ! Pendant tout l'été, le silo portuaire des Sables-d'Olonne était le théâtre d'une projection de videomapping. Quésaco ? C'est une technologie multimédia qui permet de projeter des vidéos sur des structures en relief telles que des monuments. Situé au cœur du port des Sables, notre silo avait tous les atouts pour devenir un parfait écran de projection. L'agglomération des Sables-d'Olonne qui est à l'origine de ce projet a missionné l'entreprise Cosmo AV pour concevoir ce spectacle baptisé « Les Sables-d'Olonne XXL ». De puissants équipements de projection ont ainsi été installés sur le quai Guiné. D'une durée de 15 minutes environ, la projection – très réussie – retrace la « Grande Histoire » maritime des Sables-d'Olonne par la succession de différents tableaux. Si vous avez manqué la projection cet été, ce spectacle devrait être à nouveau projeté en fin d'année pendant le Vendée Globe. ■

► LABEL

UNE FILIÈRE DE QUALITÉ PORC FERMIER DE VENDÉE



Le porc fermier

C'est une filière label rouge et IGP basée sur des porcs plein air, une production locale et une rémunération équitable. Sept éleveurs sont engagés dans la filière « Porc fermier de Vendée » dont 6 faisant parti du groupement Porcineo.

Le « Porc fermier de Vendée » est une filière de qualité. Elle représente 350 porcs par semaine et six éleveurs Porcineo en fournissent un peu plus de la moitié. Elle s'articule autour d'éléments clefs qui regroupent le bien-être animal, la qualité du produit, la localisation de la filière mais aussi la rémunération des éleveurs.

Le local, une priorité

Le Porc fermier de Vendée est avant tout une IGP (indication géographique protégée). Comme le précise cette appellation protégée et contrôlée, elle est liée à un territoire particulier : la Vendée et les cantons limitrophes.

Paille et plein air

L'élevage se caractérise par l'accès au plein air. Les porcelets sont tout d'abord élevés sur paille et quand ils atteignent 17 semaines, ils ont accès à un parcours extérieur de 84 m² minimum/porc. Les parcs sont grillagés avec une clôture électrique intérieure et extérieure pour éviter l'exposition à la faune sauvage. La filière garantit une croissance longue jusqu'à 6 mois, ainsi qu'une alimentation sans OGM à base de céréales enrichies en graines de lin. Porcineo accompagne les éleveurs sur la partie nutrition avec une gamme spécifique.

Une rémunération équitable

Cette production de porc fermier est organisée en filière associant les éleveurs, le groupement Porcineo, des fabricants d'aliments et des transformateurs locaux. Grâce à un système de fixation du prix qui prend en compte le coût de production des éleveurs, cette filière assure une rémunération indépendante du contexte du marché et se base sur une répartition équitable de la valeur.

Une qualité contrôlée

Le Porc fermier de Vendée est également un label rouge. Ce dernier garantit la qualité supérieure du produit. D'ailleurs, le contrôle est réalisé par Vendée Qualité qui audite les élevages tous les ans, afin d'assurer le maximum de transparence auprès des consommateurs. La labellisation des carcasses est aussi contrôlée strictement. Ainsi, 85 % des carcasses sont finalement labélisées après contrôle de certains critères : poids, TMP*, pH. Aujourd'hui, l'objectif de la filière est de consolider ce marché en valorisant au mieux toutes les pièces du porc. ■

*% de muscle de l'ensemble des 4 pièces principales



porcineo

► UN PARTENAIRE ENGAGÉ

Giffaud et Porcineo ont signé un partenariat au printemps pour pérenniser la filière Porc fermier de Vendée.

La production de Porc fermier de Vendée s'est développée historiquement avec l'aide de transformateurs locaux et tout récemment la société Giffaud a rejoint la filière, devenant le principal partenaire de Porcineo.

La société Giffaud qui est fortement implantée localement dans les réseaux GMS et auprès des bouchers/charcutiers a souhaité conforter sa gamme de produits de qualité supérieure – une caractéristique qui les a poussés à travailler avec Porcineo. Les plus pour la société Giffaud : le plein air et l'origine locale de la production. ■

► BILAN DE CAMPAGNE

DES CULTURES EN SOUFFRANCE CÉRÉALES

Cette année, le bilan est morose. Aucune culture d'hiver ne tire vraiment son épingle du jeu. Le colza est peut-être la culture qui s'en sort un peu mieux mais elle aussi a souffert d'hydromorphie. L'alternance des extrêmes a eu des conséquences directes sur les céréales.

La plus importante difficulté de cette année a été l'eau. Cette dernière a été en excès du 15 octobre au 15 mars. Il a plu presque sans discontinuer 7 jours sur 10. Les céréales ont particulièrement souffert de ces excès. Elles ont été implantées dans des conditions très difficiles et les semis ont parfois été forcés.

Le glaçage des sols

Tout n'est pas lié à la pluie, le travail du sol est aussi un élément essentiel. D'ailleurs, les erreurs peuvent être très dommageables. En limon, les outils qui travaillent le sol trop finement, favorisent le glaçage des terres et donc les erreurs d'implantations. C'est particulièrement vrai pour du matériel type : combinés semoir-rotatives. Les erreurs techniques en matière de travail du sol sont exacerbées par les mauvaises conditions météo.

Des rendements très impactés

La météo étant joueuse, nous sommes passés d'un extrême à l'autre avec un épisode de sécheresse du 15 mars au 1^{er} mai. La plante était alors dans la période de reprise de végétation et de montaison. Avec un enracinement très diminué, les céréales étaient peu adaptées à la sécheresse. L'azote mis tardivement s'est avéré peu fonctionnel dans cette période. En conséquence : peu de talles sont montées, entraînant un défaut du nombre d'épis/m² formés – Dans l'idéal, il aurait fallu 500-550 épis/m². Nous n'avons eu au maximum 300-350 épis/m². La fertilité n'a pas permis de compenser ce manque d'épis. En effet, le manque d'azote et les périodes humides n'ont pas permis aux plantes d'avoir un fonctionnement optimal. On peut aussi attribuer ce manque de fertilité au coup de froid que nous avons connu en mai lors des Saints de Glace. Le nombre de grains par épi qui devrait être compris entre 22 000 et 25 000, est plus proche des 10 000 à 12 000 grains/m².

Des maladies présentes

L'année a aussi été marquée par la recrudescence de la JNO (Jaunisse nanisante de l'orge) sur les blés, liée aux piqûres de pucerons. L'activité de ces derniers a été favorisée par un temps doux en automne et en hiver. Fin mai, de l'échaudage est apparu dans les parcelles à cause d'un problème racinaire, dû en partie à du piétin échaudage. Les parcelles de limon bocagères ayant une rotation courte en graminées ont été particulièrement touchées.

Quelques enseignements pour les semis 2020

- Si l'année dernière, certains n'ont pas pu semer en temps et en heure, il ne faut cependant pas précipiter les semis. Il faut rester raisonnable en attendant le 20-25 octobre pour limiter le risque majeur de la JNO. Les semis précoces favorisent la prolifération des pucerons et augmentent le risque de piétin échaudage. Le piétin qui est un champignon, aime l'humidité et les températures douces.
- Au niveau du travail du sol, le lit de semis ne doit pas être trop fin pour prévenir le glaçage des sols. On préférera alors les dents aux outils rotatifs pour affiner l'horizon de surface.
- Si cependant, on choisit de semer plus précocement, il faut impérativement choisir des variétés adaptées. Le but est d'éviter le gel au stade « épi 1 cm » ou début de montaison.
- La surveillance des pucerons à l'automne est essentielle avec la recrudescence de la JNO. Si 10% des plantes ont été infestées par les pucerons, il faut alors intervenir. Attention, on peut facilement passer à côté.
- Le désherbage n'est pas à négliger en pré-semis ou post-levée précoce pour limiter l'enherbement et alterner les matières actives. ■

► DU MAÏS EN FORME !

Les maïs fourrages ont de plus en plus d'avance, à cause des sommes de températures en hausse – point déterminant sur l'évolution du cycle du maïs.

Les semis d'avril, avec des variétés assez précoces (récoltes du 15-20 août) ont plutôt bien résisté à la période sèche de juillet et conservent un avantage lorsqu'il n'y a pas d'irrigation.

Les semis de mai ont bien valorisé le retour de la pluie d'août où l'eau a été plus efficace. Les parcelles ont donc finalement pu créer plus de grain, ayant ainsi un bon rapport grain-tige et une bonne qualité.

C'est une assez bonne récolte globalement avec un taux d'amidon intéressant. L'année confirme que nous devons nous orienter vers une tardification des variétés en fonction de la date de semis et du potentiel d'irrigation. L'irrigation reste une sécurité pour fiabiliser le volume fourrage – c'est l'assurance tout risque.

► NOUVEAUTÉ

PLANTS DU BOCAGE INVESTIT DANS SA STATION

Nouvel investissement pour le groupement Plants du Bocage. Une ligne de triage et de conditionnement très performante qui permettra de continuer la stratégie menée sur la recherche de qualité et le développement du Bio.



Plants du Bocage investit pour pérenniser son avenir. Flambante neuve, la nouvelle ligne de tri-conditionnement fait sa première saison en 2020. Cet investissement de 1,4 million d'euros s'inscrit pleinement dans la stratégie du groupement : la recherche d'une qualité sanitaire irréprochable et le développement du Bio.

En effet, la demande en plants Bio a fortement augmenté. Une tendance qui s'observe depuis plusieurs années à Plants du Bocage. Le groupement a toujours développé plusieurs marchés. Ces derniers se divisent en trois segments : le marché de la jardinerie, l'export et la production pour des donneurs d'ordre. « Nous avons aussi des clients pour la pomme de terre de consommation, les GMS, les collèges et les lycées de la région », explique Elodie Gauvrit, responsable de l'activité Plants du Bocage. Cette multitude de débouchés permet aussi de sécuriser les revenus des agriculteurs. « Toute notre production est sous contrat ».

Le groupement, c'est aujourd'hui 220

hectares implantés dont 60 ha Bio (campagne 2020-2021). Si la création de la partie Bio est très récente : « En 2016, on a commencé avec 2 hectares » – l'objectif en 2023-2024 est d'atteindre 120 hectares.

Le développement du Bio

Face à la demande en hausse du marché Bio, les outils ont dû être adaptés. Ils étaient jusqu'alors calibrés pour des plus petites quantités. La nécessité de séparer les deux chaînes de conditionnement est aussi importante car certaines techniques sont autorisées en conventionnel et non en Bio. « Les débouchés permettent d'opter aujourd'hui pour un matériel plus performant », souligne la responsable. « Précédemment, la chaîne mécanique créait des chocs et donc des déchets pour les pommes de terre ». C'est un choix d'avenir qui offrira une meilleure qualité aux clients finaux. Il y a aussi un gain pour les salariés au niveau de la sécurité et de la pénibilité, en diminuant la manutention.

Une modernisation nécessaire

Cet investissement a aussi permis de

moderniser la chaîne (calibrage, triage, conditionnement et expédition) pour absorber le volume en Bio, mais aussi améliorer la qualité de triage et des pommes de terre. Le trieur est en service depuis août 2020. L'objectif à 2-3 ans est de tendre vers des volumes 50 % Bio – 50 % conventionnels. Une progression rapide qui demande forcément d'avoir des outils adaptés.

La qualité en premier

Ainsi, les installations et l'organisation interne du bâtiment ont totalement été revues. La ligne de triage et de conditionnement a été renouvelée. Le quai d'expédition a aussi été amélioré pour faciliter le remplissage de conteneurs et le chargement des camions. Ce dernier était en effet difficile d'accès et vieillissant.

L'investissement a été financé en partie par Plants du Bocage sur ses fonds propres et grâce à un soutien de l'Agence Bio. Le dossier a mis en avant l'importance de cette nouvelle technologie pour le développement de la filière.

La machine choisie associe le triage et

la calibreuse. Elle permet d'avoir un conditionnement séparé pour le conventionnel et le Bio. Elle a aussi la particularité d'avoir un trieur optique qui calibre les pommes de terre mais peut aussi trier les tubercules endommagés : trous, fissures, etc... « Nous sommes passés d'un calibrage mécanique à grilles à un calibrage à air ». Des caméras à haute résolution prennent en photos les plants et un logiciel les analyse. « On peut ainsi voir les défauts, la taille, ce sera ensuite éjecté si besoin ». Des buses d'air permettent ensuite d'orienter les tubercules. Le débit est d'environ 0,5 à 1 tonne/heure par ligne soit 6 à 8 t/h au total. Toutes les données précises de tri sont stockées et fournissent un aperçu de la qualité du lot.

L'amélioration continue

Plants du Bocage a deux axes de développement. La pommes de terre conso bio sur des arrachages « nouvelle récolte » entre le mois de juillet et fin août. Mais elle essaye également de développer de la meilleure génétique. Toujours dans un souci d'optimiser la qualité des parcelles de pommes de terre, les équipes travaillent à la multiplication des variétés résistantes au mildiou sur le territoire. Rappelons que cette maladie fongique peut avoir de graves conséquences en provoquant des pertes de rendements voire une destruction de la parcelle. ■

► PROCESS

LE FONCTIONNEMENT EN DÉTAILS...

À la réception, un premier tri permet d'enlever les pierres et la terre. Les pommes de terre sont ensuite mises en palox au froid et séchées. Elles sont reprises par deux trémies/élévateurs pour passer dans un pré-calibrage, notamment pour enlever les cailloux, puis un brossage à sec pour nettoyer la terre légère. Deux élévateurs amènent les tubercules aux trieurs optiques constitués de quatre lignes parallèles identiques. Les tubercules, triés et calibrés sont véhiculés vers six trémies ou vers le tapis d'alimentation de la chaîne de conditionnement Bio.

24 photos – de tous côtés

Le trieur calibre les pommes de terre et reconnaît également les trous et les fissures. Séparés sur une table vibrante, les

CHIFFRES CLÉS

• 0,5 à 1 tonne/heure par ligne soit 6 à 8 t/h

• 6 lignes de triage

• 1 trieur optique

• 220 hectares implantés dont 60 ha Bio (campagne 2020-2021)

• 1 400 000 € d'investissement

• Objectif : avoir 50 % des surfaces en Bio d'ici 3 ans



tubercules sont guidés sur des pistes à rouleaux. Ce mécanisme permet une prise de vue à 360° des tubercules, il est pris en photos 24 fois pour permettre au logiciel une analyse fine. Ensuite, les tubercules sont soufflés par des buses d'air vers la bonne sortie.

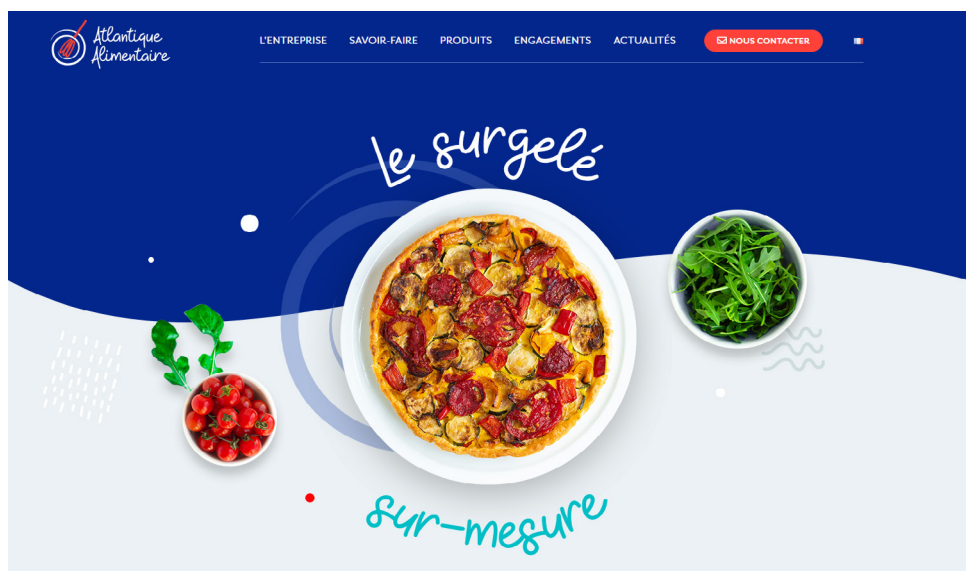
Un peu d'air...

Pour compléter ces installations, un système d'aspiration a été installé sur la nouvelle chaîne pour assurer le bon travail des caméras car elles sont sensibles à la poussière. Il aspire l'air de toute la salle avec un renouvellement global toutes les deux heures. L'air purifié grâce à des filtres est renvoyé dans la salle, réchauffé de 5 à 6°C. ■

► FILIALES

UN NOUVEAU SITE WEB POUR DES AMBITIONS À L'EXPORT ATLANTIQUE ALIMENTAIRE

Spécialiste de solutions traiteurs surgelées sur-mesure, la filiale rochelaise **Atlantique Alimentaire** lance son nouveau site Web en septembre 2020. Cette vitrine digitale a pour ambition de présenter le savoir-faire culinaire d'Atlantique Alimentaire, notamment auprès d'une cible professionnelle étrangère.



De belles photos culinaires appétissantes s'affichent sur la page d'accueil du tout nouveau site Web d'Atlantique Alimentaire, filiale reprise par le groupe Cavac en janvier 2019. Et oui, les surgelés ce sont aussi des produits gourmands qui peuvent être cuisinés avec des matières premières de qualité ! Redonner une image réaliste de son métier et de son savoir-faire culinaire, voilà tout l'objectif d'Atlantique Alimentaire au travers de son nouveau site.

La gastronomie surgelée à la française

L'avantage avec le web, c'est qu'il est visible 24h sur 24h et surtout partout dans le monde. Encore faut-il que le contenu soit bien adapté aux recherches et aux besoins des prospects ciblés. Ici, tout est

conçu pour atteindre une cible B to B de clients internationaux en recherche d'un fabricant de produits surgelés sur mesure. Si l'exportation ne représente que 10 % des débouchés d'Atlantique Alimentaire, un fort potentiel de développement a été identifié sur ces marchés à valeur ajoutée. Traduit en anglais, en italien et en allemand, le site d'Atlantique Alimentaire joue la carte de la gastronomie à la française et de la qualité. Le choix des ingrédients, et l'origine locale des matières premières sont deux autres atouts que la PME a souhaité mettre en lumière sur sa vitrine digitale. Des arguments de taille pour convaincre de futurs acheteurs - japonais ou bien même américains ! - de commercialiser des « quiches lorraines » cuisinées en France avec des ingrédients de qualité. ■



Atlantique
Alimentaire

BLOC-NOTES

ÉVÈNEMENT MAINTENU

NATEXPO

Le 21 et 22 septembre 2020
Eurexpo Lyon,
Boulevard de l'Europe,
69680 Chassieu

- Bioporc, la marque de nos éleveurs : stand H79
- Biofournil : stand H78

ÉVÈNEMENT REPORTÉ

Face aux restrictions sanitaires, des nombreux rendez-vous sont reportés en 2021.

- La Fête du Chrono aux Herbières qui devait avoir lieu du 13 au 19 octobre 2020 est reportée sur 2021.

D'autres événements prévus sur la fin d'année sont encore incertains. Nous reviendrons vers vous ultérieurement.