

▶ Nouvelle filière La coopérative lance son miel « Nectar des Champs »

PAGE 6



**ASSEMBLÉE
BIO : DES PROJETS
ET DES CULTURES
EN DÉVELOPPEMENT**

P.2



**SERVICES ET TECHNIQUES
EN ROUTE VERS
LA CERTIFICATION HVE**

P.4



**SERVICES ET TECHNIQUES
PORCS FERMERS
PLEIN AIR : UN ÉLEVAGE
ADAPTABLE ET SÉCURISÉ**

P.5



Bovineo et Carrefour signent leur premier contrat « Egalim »

Promulguée le 1^{er} novembre 2018, la loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable », dite loi Egalim, reste encore beaucoup trop peu appliquée avec un faible nombre de contrats signés avec la Grande Distribution reposant sur « la marche en avant » en matière de calcul du prix (construction du prix à partir des coûts de production).

La filière bovine dont les cours sont à la peine (avec une morosité accentuée par la crise sanitaire et le bouleversement des habitudes de consommation), aurait pourtant bien besoin de voir se multiplier ces démarches de contractualisation, avec un prix indexé.

Les équipes de Bovineo ne sont pas restées inactives. Ainsi le 9 mars dernier, a été signé le premier contrat de la sorte, entre Bovineo et Carrefour.

Avec un prix garanti calculé en fonction des coûts de production et un engagement sur des volumes définis, ce contrat est la première application réelle de la loi Egalim en filière « bovins viande » pour l'enseigne Carrefour dans la région Pays-de-la-Loire.

Ce premier contrat porte sur un volume annuel défini de femelles de réforme Label Rouge de races charolaises, limousines, blondes d'Aquitaine et parthenaises. Tous les animaux proviendront des éleveurs sociétaires de Bovineo ; les viandes seront vendues dans les « rayons traditionnels » à raison d'une vache minimum par semaine et par magasin. Nous démarrons avec 13 magasins Carrefour dont plusieurs hypermarchés de la région parisienne. Les prix sont calculés (et révisés trimestriellement) en intégrant le coût de production défini par Interbev d'une part, le prix de marché (cotations France Agrimer) d'autre part et en y ajoutant les surcoûts liés au Label Rouge.

Cette première avancée a été permise grâce aux relations de longue date que Bovineo entretient avec Carrefour au travers des filières Qualité de l'enseigne.

L'implication forte de Bovineo dans la démarche Label Rouge a également joué un rôle facilitateur, car Bovineo est le premier acteur français du Label Rouge en viande bovine. Nos éleveurs produisent 10 % des volumes français.

Ce contrat est un début et nous mettons tout en œuvre pour qu'il y en ait d'autres !

Mickaël Bazantay,
Président de Bovineo



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

▶ ASSEMBLÉE

DES PROJETS ET DES CULTURES EN DÉVELOPPEMENT BIO

L'assemblée du groupement bio de Cavac a été l'occasion de faire un tour d'horizon des nombreuses activités qui le composent. La bio progresse toujours, de nouveaux marchés se dessinent pour l'agriculture française.

Mi-mars, le groupement Bio de Cavac s'est réuni pour son assemblée générale, l'occasion de faire le bilan de ses nombreuses activités. Rappelons que la France reste le plus important marché européen en agriculture bio. Le chiffre d'affaires a ainsi été multiplié par trois en une décennie, grâce à la démocratisation des produits via les GMS. Point positif, ce sont les producteurs français qui fournissent en majorité ce marché. Ainsi, près de 67 % des produits qui l'approvisionnent, sont d'origine française – dans certaines catégories comme les œufs ou le lait, les produits le sont à plus de 98 %.

Face à ce marché en croissance, les agriculteurs Cavac s'adaptent. Ainsi, ce sont près de 27 000 hectares qui ont été contractualisés en 2021, soit une progression de 2 000 hectares sur l'année. Cependant, les premiers fléchissements se font ressentir, se traduisant par un frein au niveau des conversions.

Des cultures en développement

La sole en grandes cultures biologiques (hors productions spécialisées) est passée de 12 000 ha en 2020 à 16 000 ha en 2021. La part de maïs a diminué laissant la part belle au développement de trois cultures. Tout d'abord le colza, dont la surface a été multipliée par trois, comptant aujourd'hui 240 ha, le soja dans une moindre mesure atteignant les 350 ha et le blé dur, plus importante progression (x4) arrivant à 750 ha. « Il y a une vraie demande du marché pour de



Alban Le Mao, responsable filières bio et Franck Bluteau, président.

la semoule et de la pâte origine France », souligne Alban Le Mao, responsable des filières biologiques. « Soulignons que nous sommes le premier acteur français à redéployer du blé dur. Nous sommes précurseurs sur le marché ». De leur côté, les légumes d'industrie se développent, Cavac souhaite étoffer sa gamme de produits même si les haricots verts et les pois restent les volumes les plus importants. L'expertise reconnue de Cavac sur les haricots secs permet aussi d'augmenter les volumes.

Zoom sur les productions animales

Concernant les productions animales, les volumes sont globalement en augmentation. Bovineo a développé une filière Angus et une 15^{aine} de contrats a été signée. Chez Porcineo, la bio représente 13 % des volumes, entrant dans la stratégie de segmentation du marché du groupement. Face au risque potentiel de surproduction, la progression est tout de même ralentie depuis deux ans. En volailles, le marché a été chahuté à cause du risque sanitaire et de la fermeture de la restauration hors foyer. En poules, l'arrêt progressif des volailles en cage joue en faveur des œufs bio. Enfin, le premier élevage de lapin bio a été lancé avec 68 cages mères et une surface extérieure de 150 m² pour les animaux.

Des investissements importants

Un des événements marquants de 2020 a été le démarrage de la nouvelle usine d'aliments à l'automne : Calibio. Après 15 mois de travaux, l'usine qui compte 11 étages a été mise en service. Grâce à ses nombreuses cellules disponibles, le site est très polyvalent et permet de répondre aux demandes de plusieurs espèces, dans l'ordre d'importance : porcs, poules, volailles de chair et ruminants. Côté transformation pour l'alimentation humaine, Biofourmil poursuit son développement en augmentant sa surface de 4 000 m².

▶ AGROALIMENTAIRE

DES LÉGUMES SURGELÉS À LA ROCHELLE ATLANTIQUE ALIMENTAIRE

L'entreprise rochelaise Atlantique Alimentaire, spécialisée dans les produits traiteurs surgelés et filiale du groupe Cavac, lance une nouvelle ligne de cuisson-surgélation de légumineuses. Il s'agit de répondre à la demande croissante du marché en protéines végétales, tout en s'appuyant sur les filières des producteurs de Cavac. La coopérative avait déjà une expérience dans la valorisation de légumes secs cuits-surgelés grâce à la moquette demi-sèche Label Rouge. Désormais tous les volumes sont rapatriés dans sa filiale Atlantique Alimentaire qui va s'attaquer au développement d'autres produits, tels que les lentilles vertes ainsi que les pois chiches en bio et conventionnel. ■



▶ COMMERCIALISATION

SIGNATURE D'UN CONTRAT EGALIM BOVINEO - CARREFOUR

Le mardi 9 mars, Bovineo et Carrefour ont signé leur premier contrat Egalim sur l'exploitation de Mickaël Bazantay, président de Bovineo à Cossé-d'Anjou (49). Avec un prix garanti calculé en fonction des coûts de production des éleveurs bovins, un engagement sur des volumes définis, ce contrat est une première application réelle de la loi Egalim en filière bovins viande. Plus d'infos dans l'édito. ■



► CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE

EN ROUTE VERS LA CERTIFICATION HVE PÔLE SERVICES

La coopérative est aujourd'hui dans la phase opérationnelle de la certification de « Haute Valeur Environnementale » en accompagnant les agriculteurs de manière individualisée. Les premières exploitations devraient être certifiées en juin 2021 et ainsi faire valoir cet atout.

Un accompagnement individualisé plutôt qu'une formation collective, c'est le choix qu'a fait le groupe Cavac pour préparer les exploitations à la certification Haute Valeur Environnementale (HVE). Sur les quelque 120 exploitations accompagnées, entre 40 et 50 devraient faire partie de la première vague de certifiés en juin 2021 via la démarche collective de Cavac.

Comment ça se passe ?

HVE est le troisième et plus haut niveau de la certification environnementale, attestant que les exploitations sont engagées dans des démarches respectueuses de l'environnement. La certification est fondée sur des indicateurs de résultats relatifs à quatre thématiques : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.



Ce sont les techniciens agroenvironnementaux (TAE) qui sont chargés d'accompagner les exploitations vers l'HVE chez Cavac. La première étape consiste à faire un diagnostic, l'exploitation devant obtenir un minimum de 10 points pour chaque thématique afin de prétendre à la certification HVE. Que se passe-t-il à partir de là ? « Soit l'exploitation est conforme et peut se faire certifier, soit nous élaborons un plan d'actions pour lever les non-conformités et l'accompagner jusqu'à la certification », explique Simon Juchault, directeur agroenvironnement et digitalisation. Il incombe ensuite à la coopérative de faire le lien avec l'organisme de certification dans le cadre d'une demande collective.

Pourquoi se faire certifier ?

Les motivations de ces futurs labellisés HVE sont multiples. De son côté, la coopérative entend en faire un atout auprès des ses clients pour valoriser et différencier des productions durables. L'objectif étant d'aller chercher de la valeur supplémentaire pour les productions des sociétaires. Par ailleurs, la certification HVE fait partie des labels de qualité reconnus dans les objectifs de la loi Egalim.

En effet, d'ici le 1^{er} janvier 2022, les établissements de la restauration collective devront proposer au moins 50 % de produits de qualité et durables. Ceux qui sont issus d'exploitations certifiées HVE en font partie.

Au-delà de la valorisation sur le marché, il faut savoir aussi que les exploitations certifiées HVE seront dispensées du conseil stratégique, obligatoire pour le renouvellement du Certiphyto. Dans le cadre de la nouvelle PAC, il semblerait aussi que la certification HVE permette d'accéder à certains paiements verts, bien que cela reste à confirmer. Afin de soutenir leur engagement, les exploitations pourront en outre bénéficier d'un crédit d'impôt d'un montant de 2 500 €. Au niveau national, la certification HVE est clairement aujourd'hui sur une rampe de lancement. Elles étaient 8 200 certifiées en 2020 (dont 80 % d'exploitations viticoles), les pouvoirs publics misent sur 15 000 exploitations HVE en 2022. ■

► FILIÈRE

UN ÉLEVAGE ADAPTABLE ET SÉCURISÉ PORCS FERMIS PLEIN AIR

Le porc fermier de Vendée est une production certifiée Label Rouge et qui détient une Indication géographique protégée (Vendée et cantons limitrophes). Cet élevage a l'avantage de s'adapter à de nombreux bâtiments et d'offrir une marge intéressante. Deux éleveurs nous partagent leur parcours.

« L'élevage de porcs fermiers s'adapte à tous les bâtiments », explique Yoann Germain. « Il suffit d'avoir un bâtiment et un minimum de prairies attenantes ». Le porc Label Rouge peut ainsi permettre de revaloriser un bâtiment ou de mauvaises prairies. Le porc plein air IGP et Label Rouge est une petite filière sécurisée qui se développe. Il y a aujourd'hui 8 éleveurs chez Porcineo et 15 éleveurs en tout. « Nous n'installons que si nous sommes sûrs d'avoir le débouché en face », continue le technicien. Deux éleveurs nous font part de leur installation et expliquent leur choix.

Débuter sans accès à des terres

Charly Metay, 33 ans, est un jeune éleveur de porcs à Clessé (79). L'accès à la terre étant très concurrentiel dans son secteur, le jeune homme peinait donc à créer son projet. Il travaillait alors chez Dominique Blanchard, éleveur de porcs. Et c'est après une discussion avec Jean-Louis Blaizeau, le technicien de son employeur que le projet se dessine : une filière contractualisée qui offre un complément de revenu intéressant au futur éleveur. « Ma première idée était d'élever des porcs sur paille », explique Charly. « Jean-Louis m'a alors présenté la filière plein air qui m'a plu ».

145 000 € d'investissement

Charly a donc pu avec peu de terres, développer son activité. Le bâtiment est neuf avec une construction faite par l'agriculteur et donc un investissement réduit. « Il faut compter 145 000 € pour un bâtiment de 700 m² sans main d'œuvre », souligne-t-il. Sans oublier la clôture des enclos obligatoire pour des mesures de biosécurité. Le bâtiment se divise en quatre cases de 120 m² et d'une case post-sevrage pour la transition des plus petits. Il apprécie le travail qu'il réalise auprès de ses animaux, l'exigence du Label Rouge et le soin qu'il leur apporte.

Charly s'est installé en 2017 – à titre secondaire, il cherche aujourd'hui des terres pour faire de son exploitation, sa seule activité. Ses porcs sont valorisés via Porcineo, il a aussi développé un partenariat local avec une boucherie de Boismé, qui lui achète des animaux en direct. Une fierté pour l'éleveur.

Réinventer un bâtiment

Fabrice Grondin a un tout autre parcours. Après une première installation en lait, il doit faire face à l'arrêt de son exploitation. Passionné par le métier d'agriculteur, il s'installe de nouveau en 2015 sur une exploitation d'une 100^{aine} d'hectares ayant un bâtiment désaffecté à Saint-Paul-en-Pareds (85). Il souhaite alors rénover le bâtiment et cherche un élevage qui pourrait s'y adapter après quelques travaux de rénovation. Après une sérieuse réflexion, il s'oriente alors vers le porc plein air et ne garde que la coque du bâtiment afin d'y créer 450 places. Si à l'époque, l'éleveur ne connaissait pas la production porcine, il est aujourd'hui satisfait de cet élevage. « J'ai aussi eu un bon accompagnement au niveau technique mais aussi bancaire ». Car l'élevage contractualisé permet de garantir un revenu. L'éleveur compte une marge de 20 €/porc.

Il y a deux ans, il a la possibilité de reprendre une ferme contenant une stabulation à vaches. Il le réaménage alors pour agrandir son élevage de porcs et recréer 450 places. Aujourd'hui, l'élevage compte donc 900 places, soit une production de 2 300 porcs/an. « Il a fallu compter 80 000 € pour le réaménagement du bâtiment canards et 100 000 € pour la stabulation ». Et Yoann Germain de compléter : « Il faut compter en moyenne 200 €/place ».

Un temps de travail adapté

Au niveau du temps de travail, pour les deux bâtiments : « J'estime à 1h par jour le travail quotidien par bâtiment. A cela, il faut ajouter le curage du bâtiment une fois toutes les six semaines ». Une charge raisonnable qui lui permet de s'occuper de ses cultures et ses vaches allaitantes de race Angus en parallèle.

Porcineo est à la recherche d'éleveurs dans le cadre d'un développement de la filière – N'hésitez pas à contacter Yoann Germain, technicien Porcineo : 06.20.96.01.79. ■



► ÉCLAIRAGE

QUELQUES ATOUTS D'HVE

- La possible valorisation et la différenciation des productions durables.
- L'accès au marché de la restauration collective (HVE est reconnue dans les 50 % de produits de qualité imposés par la loi Egalim).
- La reconnaissance du logo et de la certification par le grand public.
- La dispense de conseil stratégique dans le cadre de la séparation du conseil et de la vente des produits phytosanitaires.
- L'accès à un crédit d'impôt de 2 500 € pour soutenir les exploitations engagées.
- Etc. ■

▶ INNOVATION

LA COOPÉRATIVE LANCE SON MIEL « NECTAR DES CHAMPS » NOUVELLE FILIÈRE

La coopérative Cavac se lance dans une nouvelle filière de production de miel, avec un groupe d'agriculteurs-apiculteurs dont les ruchers sont situés en Vendée et Poitou-Charentes. La marque « Nectar des Champs » vient concrétiser ce projet collectif, trait d'union entre apiculture et agriculture.



Des agriculteurs qui deviennent en plus apiculteurs, voilà la singularité de la nouvelle marque de miel Nectar des Champs lancée par Cavac. En ce mois d'avril 2021, ils sont ainsi 14 agri-apiculteurs à se lancer dans l'aventure apicole, accompagnés par la coopérative. Depuis un an, Cavac a organisé une formation prodiguée par des apiculteurs professionnels pour permettre à ces agriculteurs motivés de devenir éleveur d'abeilles. Leur miel est commercialisé sous la marque Nectar des Champs qui met en lumière leurs engagements concrets pour améliorer la biodiversité.

Aux racines du projet

Ce projet de création d'une filière de production de miel n'est pas né de nulle part, il est l'aboutissement d'un processus de rapprochement entre agriculture et apiculture engagé il y a 10 ans par Cavac. « Nous avons commencé à travailler avec une vingtaine d'apiculteurs professionnels pour améliorer la pollinisation des cultures de semences de colza et de tournesol », explique Nicolas Viacroze, responsable biodiversité chez Cavac. Ce partenariat a permis aux agri-

culteurs et aux équipes de la coopérative de progresser dans la connaissance de l'abeille et de ses besoins. « Notre service Agronomie est également très actif et sensibilise les agriculteurs sur le sujet, ajoute Nicolas, il a notamment mené plusieurs études sur l'aménagement du paysage et les pratiques agricoles favorables aux pollinisateurs ces dernières années, et notamment sur l'offre alimentaire ».

Les nombreuses productions proposées par les activités céréales, semences, légumes - autant en bio qu'en conventionnel - offrent une palette de ressources alimentaires favorables aux pollinisateurs, complétées par des couverts intercultures d'été ou des jachères mellifères à des périodes sensibles pour l'abeille.

Une analyse technico-économique

Face à l'enthousiasme de certains agriculteurs pour l'apiculture, la coopérative a décidé de se pencher sur la création d'une filière miel. Une étude technico-économique est réalisée, constitution du cheptel, achat des ruches, du matériel, organisation et temps de travail, extraction du miel, mise en pot...

tous les éléments nécessaires à la création d'un atelier apicole sont analysés. « Une des conditions sine qua non était la rentabilité » précise Nicolas Viacroze. La décision est prise de fonder une filière apicole, de l'élevage d'abeilles jusqu'à la commercialisation du miel.

Qui sont les agri-apiculteurs ?

Le groupe s'est constitué à partir d'un noyau dur d'agriculteurs motivés. Aujourd'hui ils sont 14 à se lancer dans ce projet, en Vendée, Deux-Sèvres et Charente-Maritime. L'apiculture constitue un complément de revenu pour ces exploitations. La moitié s'inscrit dans un système de polyculture-élevage, et l'autre en céréales. Plusieurs jeunes ont d'ailleurs construit leur projet d'installation autour de cet atelier apicole. Selon les producteurs, les ruchers comptent entre 15 et 60 ruches au démarrage, portant à 600 le nombre de ruches au total. La souche d'abeille est la Buckfast, reconnue pour sa douceur comportementale et sa prolificité. Tous les apiculteurs bénéficient d'un contrat Agri-Ethique avec la garantie d'un volume et d'un prix d'achat fixe du miel pendant 5 ans. Le miel Nectar

des Champs est donc équitable. Par ailleurs, les apiculteurs ont la possibilité de conserver une partie de leur production de miel pour faire de la vente directe s'ils le désirent.

Un circuit-court apicole

Tout se passe en Vendée et Poitou-Charentes, un argument de taille auquel les consommateurs seront sensibles. Une fois récolté, le miel est extrait et mis en pot par Philippe Aimé, apiculteur et propriétaire d'une miellerie « La Maison des Miels » à Vouhé (17). C'est une belle opportunité pour le groupe de bénéficier des connaissances et de l'expertise de cet apiculteur chevronné et passionné. Pour son lancement, la marque Nectar des Champs compte deux produits qui mettent en avant l'origine géographique (Vendée ou Poitou-Charentes) et qui sont vendus sous deux formats (450 g et 800 g). Le miel sera commercialisé dans un premier temps dans le réseau de magasins Gamm vert et AgriVillage du groupe Cavac, ainsi que dans les GMS locales. L'engagement pour la biodiversité est une des valeurs fortes de cette nouvelle marque de miel qui place les abeilles au cœur de l'agrosystème. Les agriculteurs-apiculteurs ont cette responsabilité et cette force de pouvoir agir directement sur l'écosystème des abeilles et notamment sur la ressource alimentaire qui leur fait parfois défaut. ■

UNE ANNÉE POUR SE FORMER

Ne s'improvise pas apiculteur qui veut. Comme tout élevage, l'apiculture est très technique. Il faut maîtriser les étapes de développement de l'abeille et de la colonie, la multiplication des ruches... Pour former les agri-apiculteurs, deux ruchers écoles ont ainsi été créés par la coopérative, à Vix et à Pouillé. La formation a permis d'aborder le fonctionnement d'une colonie d'abeilles, la manipulation et le comportement des insectes, l'extraction du miel mais aussi la réalisation d'une colonie ou encore le repérage de la reine. L'objectif de ces ruchers écoles étaient aussi de vérifier pour chacun des candidats si l'apiculture correspondait bien à leur projet personnel. ■



▶ BON À SAVOIR

LE MARCHÉ FRANÇAIS DU MIEL EST DÉFICITAIRE

Parmi les critères de choix du miel, l'origine française est pour 56 % des consommateurs un critère « très important ». Or, avec une consommation nationale estimée à 45 000 tonnes par an, la production française ne couvre pas la demande. En 2019, le déficit de la balance commerciale en volume était ainsi de 28 300 tonnes. ■



▶ FOCUS SUR...

LES ACTIONS BIODIVERSITÉ DES AGRI-APICULTEURS

Certaines pratiques agricoles sont favorables aux abeilles et aux insectes pollinisateurs plus largement. Les agriculteurs-apiculteurs mettent en place de nombreuses actions concrètes pour préserver leur cheptel et enrichir l'offre alimentaire.

- Diversifier ses cultures et introduire des cultures mellifères dans son assolement telles que le colza et le tournesol.
- Couvrir les sols toute l'année (cultures intermédiaires mellifères, jachères mellifères, cultures sous couverts). Le trèfle et la phacélie sont deux plantes particulièrement bénéfiques.
- Planter ou maintenir des infrastructures agroécologiques sur son exploitation (haies mellifères, bords de champs fleuris, bandes tampons...)
- Introduire des légumineuses dans les rotations, en mélange dans les cultures ou dans les prairies et les maintenir jusqu'à la floraison.
- Pratiquer l'agroforesterie (avec des arbres mellifères). ■



▶ JOURNÉE TECHNIQUE

TROIS JOURNÉES POUR DÉCOUVRIR LES CULTURES FOURRAGÈRES RALLYE AGRONOMIQUE

Pour son édition 2021, le Rallye « fourragères » qui se déroulait du 31 mars au 2 avril, à côté de La Roche-sur-Yon, a dû réinventer son format. Décliné sur trois journées, les agriculteurs pouvaient y découvrir la plateforme organisée autour de quatre ateliers.

Cette année, le rallye fourragères et couverts végétaux se déroulait au lieu-dit La Trézanne à La Roche-sur-Yon. Face au contexte sanitaire, le service agronomie de Cavac a dû organiser différemment cet événement. Répartis en petits groupes, les 170 agriculteurs circulaient entre les micro-parcelles.

Quatre ateliers dynamiques

Le service agronomie, mobilisé pour ces trois journées, proposait quatre ateliers. Dans le premier, les agriculteurs ont pu découvrir des micro-parcelles où se mêlaient graminées et légumineuses. « Les mélanges visaient l'autonomie protéique », souligne Tony Roux, responsable fourragères. Thierry Rattier, responsable fertilisation, présentait des tests « fertilité » où l'objectif était la recherche d'un fourrage équilibré en minéraux et notamment en Sélénium, élément jouant sur la santé du troupeau.

Venaient ensuite deux ateliers centrés sur les couverts végétaux, l'un pour montrer les différents couverts et des recommandations culturales, mené par Jérémie Gas, chef marché semences (fourragères, couverts et autogames). Dans l'autre, Jean-Luc Lespinas, responsable du service agronomie, a démontré l'intérêt des couverts dans la vie du sol grâce à la réalisation d'une fosse dans la parcelle. Une demi-journée dense qui a plu aux participants.

Le service agronomie était mobilisé durant les trois journées.



Les agriculteurs ont pu découvrir les ateliers en petits groupes.



Une adaptation jusqu'au sac

Contrairement aux années précédentes, il n'était pas possible d'organiser un repas. Mais chaque agriculteur a pu repartir avec un petit colis maison : des biscuits Les p'tits amoureux, une bière La Coopine, un gobelet Cavac fabriqué à partir de chanvre – le tout dans un totebag, made in France, aux couleurs de Cavac. ■