

▶ Brasserie

La Coopine fait le plein de nouveautés !

PAGE 6



ACTUALITÉ

Une fresque artistique sur le silo des Sables-d'Olonne

P.2



SERVICES ET TECHNIQUES

Positive Initiative : le pâturage tournant dynamique

P.4



FAITS ET GESTES

Bovins viande : Valoriser les élevages en crédit carbone

P.8



Contexte de ralentissement de la demande en Bio

La filière Bio s'apprêterait-elle à connaître une vague de déconversions ? C'est ce que laissent présager certains titres dans la presse. Mais pour le moment, le chiffre des déconversions est globalement stable et reste de l'ordre de l'épaisseur du trait. Si, dans certains cas, les exploitants renoncent pour des raisons techniques, l'explication majoritaire tient à des cessations normales d'activité et à des départs à la retraite.

Le plus embêtant, c'est le ralentissement de la demande par les consommateurs, qui peut entraîner de la surproduction. Le marché des œufs Bio est l'un de ceux qui saturent. De même que celui du lait de vache. Le petit marché du porc Bio également.

Plusieurs éléments explicatifs se sont conjugués...

1. Pour expliquer la progression de l'offre :

- On notera une forte croissance quelque peu opportuniste sur certains segments ; et c'est le cas pour l'œuf où ces dernières années, il a été observé une conversion massive de producteurs pour répondre à une demande du marché (sur fond d'arrêt programmé des poules en cages).
- En lait, l'année fourragère favorable de 2021 a accentué une surproduction latente et donc l'excédent.

2. Pour expliquer une réduction de la demande :

- Les choix des consommateurs se dispersent en raison de la multiplication des labels et des cahiers des charges durables, même si aucun n'est aussi global que celui du Bio. La part du local (pas forcément Bio) se renforce et grignote une part au segment Bio.
- La crise sanitaire et les confinements successifs ont pendant 2 ans, fortement fait progresser les petits commerces de proximité et notamment les magasins Bio. Nous assistons à un retour à la vie d'avant...
- La pression brutale sur le pouvoir d'achat des ménages recentre un peu plus, les critères d'achat de bon nombre de ménages, sur le prix...

L'inquiétude de la filière Bio porte donc clairement aujourd'hui sur la demande. Des crises de croissance, rares sont les filières à ne pas en connaître. Sous réserve du retour à une bonne adéquation offre / demande et d'une contractualisation associant tous les maillons des filières, la Bio reste une composante certaine, dans la segmentation des marchés.



Franck Bluteau, Président du groupe BIO Cavac



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

► PATRIMOINE INDUSTRIEL

Une fresque artistique sur le silo des Sables-d'Olonne

L'artiste Taroé a commencé à tracer l'esquisse d'une fresque monumentale sur le silo de Cavac des Sables-d'Olonne. En embellissant le site, l'enjeu est d'offrir un nouveau regard sur l'ADN portuaire du territoire, en vue d'assurer sa pérennité.

Cavac et la Ville des Sables-d'Olonne s'associent pour la création d'une œuvre d'art pérenne sur le silo portuaire. Le samedi 23 avril, à la nuit tombée, l'artiste Taroé a commencé à travailler sur cette fresque géante, l'ouvrage devrait se prolonger jusqu'au 15 juin. Nos silos servent à exporter des céréales en Europe, mais ils peuvent aussi être source d'inspiration... L'œuvre a ainsi germé dans l'imagination de l'artiste Taroé ces derniers mois, qui a travaillé à partir de cartes postales anciennes.

Le patrimoine industriel du département

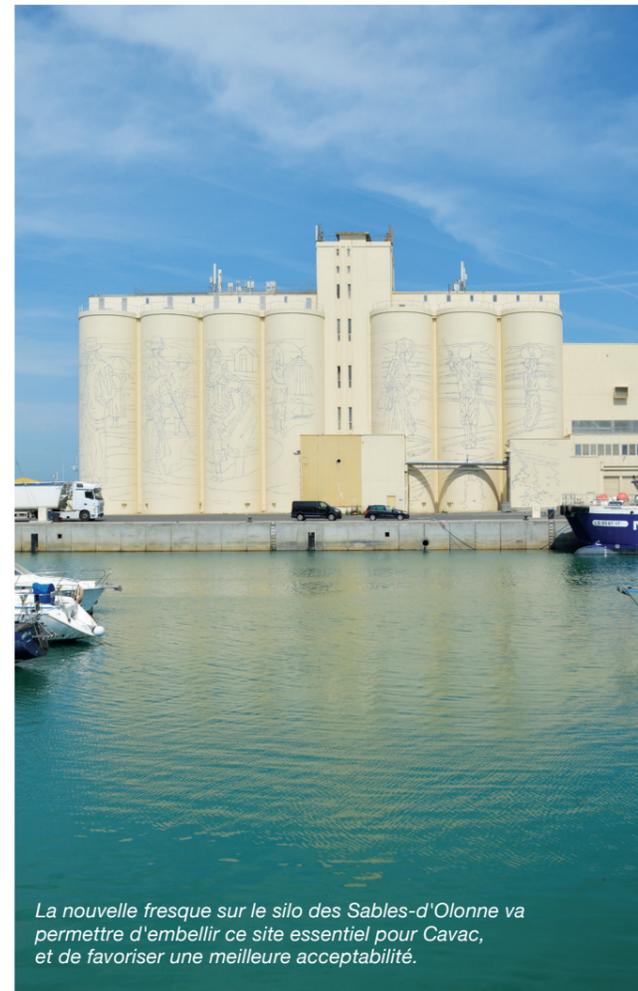
Il est là, à l'entrée du port, massif et lumineux quand les rayons du soleil le frappent. Tel un vaisseau amiral de l'agriculture vendéenne. Il fait partie de l'héritage maritime et portuaire du Pays des Olonnes. C'est en 1937 que son histoire commence, lorsque les agriculteurs du syndicat agricole, ancêtre de la Cavac, investissent dans cet outil destiné à exporter des céréales. De 1937 à 1988, il sera agrandi par étapes successives pour aboutir à sa forme actuelle.

Un centre névralgique pour les filières céréalières

Pour notre coopérative, ce silo a une importance capitale, c'est même une pièce maîtresse de l'agriculture et de l'activité économique du département. En effet, le site draine des céréales provenant de tout le territoire de la coopérative. Selon les années, entre 350 000 et 400 000 tonnes y transitent à destination de l'Europe. Cette initiative a donc aussi pour objectif d'assurer la pérennité de cette activité économique, d'embellir le cadre de vie des habitants et d'offrir une promenade artistique aux nombreux touristes et visiteurs de la Ville des Sables-d'Olonne.

Un peu de patience avant de découvrir cette fresque de 1 700 m²

Il faudra être patient avant de découvrir le rendu final de Taroé. Comme une peinture qui s'enrichit par petites couches successives, nous aurons la chance de voir se révéler cette œuvre, jour après jour ! Les premières esquisses de la fresque sont réalisées de nuit à l'aide d'une projection géante. Juché sur une nacelle, l'artiste trace à la bombe les contours projetés sur le silo. Taroé fait partie de l'association The Next Movement qui est spécialisée dans la conception et la mise



La nouvelle fresque sur le silo des Sables-d'Olonne va permettre d'embellir ce site essentiel pour Cavac, et de favoriser une meilleure acceptabilité.

en œuvre de projets artistiques inclusifs et durables.

Notre projet bénéficie du soutien et de l'expertise du programme de tourisme culturel urbain ©**Escales Atlantiques**, conçu et piloté par les équipes créatives de l'association.

En valorisant le patrimoine matériel et immatériel des villes portuaires de l'Espace Atlantique, l'enjeu est d'offrir les clés d'un nouveau regard sur l'ADN portuaire du territoire pour faire en sorte que les communautés urbaines, habitants et touristes, se réapproprient ces espaces souvent méconnus. ■



► MOUVEMENT

Elodie Gauvrit devient responsable de l'activité légumes

Elodie Gauvrit est arrivée à la coopérative il y a 7 ans au sein du Service agronomique en tant que référente technique sur la vie du sol. Elle est ensuite devenue responsable du groupement Plants du Bocage. Production, récolte, calibrage, conditionnement, commercialisation & export, plus rien ne lui échappe des plants de pommes de terre.

Elle est dorénavant responsable de l'activité légumes, une occasion de rapprocher la production de pommes de terre avec celle des légumes secs & légumes industrie. Une belle évolution au sein du groupe pour maintenir et développer nos cultures de qualité dont 48% sont en agriculture biologique : lentilles, haricots, pois chiches, flageolets, graines de chia, graines de courges ou encore maïs popcorn. ■



L'artiste Taroé a commencé à réaliser une œuvre monumentale sur notre silo aux Sables-d'Olonne. L'œuvre se révélera comme une peinture, par petites touches successives jour après jour. L'initiative, pilotée par l'association The Next Movement, est portée conjointement par Cavac et la Ville des Sables-d'Olonne.

► AGRONOMIE

Tournesol : réussir son désherbage et ses apports de bore

En ce printemps, 2 500 agriculteurs Cavac ont décidé d'implanter 11 000 hectares de tournesol. C'est 50% de plus qu'une année normale. Voici quelques conseils pour mener sa culture dans de bonnes conditions, notamment par un bon désherbage après le semis et la maîtrise des carences en bore.

« Nous sommes sur une période où certains produits désherbants peuvent être moins disponibles, notamment ceux spécialisés en action foliaire. Pour maintenir une parcelle propre juste après le semis, une des solutions est de se reporter sur des produits racinaires, qui ont un spectre plus large, notamment au niveau de la flore des graminées, mais qui sont moins adaptés », explique Jean-Luc Lespinas, responsable du service agronomique.

Pour réussir son désherbage, il est alors conseillé de le compléter par un travail mécanique. Le tournesol est une plante sarclée, bien adaptée au travail du sol.

☑ **Privilégier un premier passage à la levée de herse étrille ou rotative, puis au stade 2-3 feuilles, un passage de bineuse. Au stade 6-8 feuilles, un dernier binage avec un buttage peut être réalisé.**



💡 **Astuce :** un travail du sol après le semis va permettre de casser les croûtes de battance pour favoriser l'infiltration de l'eau et de l'air et ainsi booster la minéralisation.

Maîtriser les carences en bore

Le tournesol est très exigeant en bore. Dans beaucoup de sols vendéens, le bore peut manquer, « particulièrement dans les zones de bocage, où la roche mère granitique ne contient pas de bore naturellement. On s'en rend compte notamment en observant la culture de betterave, qui dans notre région, peut subir la « maladie du cœur noir » lorsqu'elle est carencée en bore », précise Jean-Luc Lespinas. ■

☑ **Privilégier une application foliaire à hauteur de 400g/ha, juste avant le stade limite du passage de tracteur, entre le bouton floral et la fin de la floraison, où la demande en cet élément est exponentielle.**

PLUS D'INFORMATIONS :

Contactez le Service agronomique de Cavac ou parlez-en à votre technicien : agronomie@cavac.fr

Conseils pour le désherbage mécanique

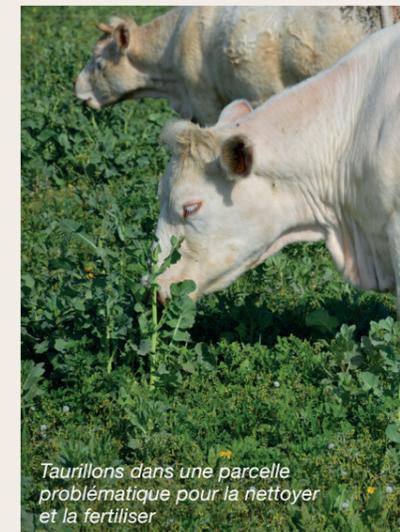
INTERVENTION	FRÉQUENCE	PÉRIODE	PROFONDEUR DE TRAVAIL	RÉGLAGE
PASSAGE À L'AVEUGLE	1 FOIS	Tant que le germe reste à 3 cm en dessous de la surface	2 cm max (attention à la profondeur du semis et de la pousse)	Dents fuyantes ou légèrement verticales
ÉTRILLAGE	1 ^{ÈRE} UTILISATION	À partir du stade 2 à 4 feuilles (5 cm de haut env.)	2 à 3 cm	Dents légèrement verticales
	2 ^{ÈME} UTILISATION	Selon la quantité d'adventices jusqu'à la fermeture des rangs	2 à 3 cm	Dents verticales
BINEUSE	1 ^{ÈRE} UTILISATION	Dès que les rangs sont visibles	2 à 4 cm	Avec protection des cultures
	2 ^{ÈME} UTILISATION	Selon les adventices	3 à 5 cm	Butter un peu de terre dans le rang
	3 ^{ÈME} UTILISATION	Selon les adventices jusqu'à la fermeture des rangs	4 à 5 cm	Buttage important

► BOVINS VIANDE

Favoriser le pâturage tournant dynamique pour l'autonomie alimentaire

Cédric Boivineau est producteur de viande de bœuf à Sainte-Cécile. Son système est basé sur l'agriculture de conservation des sols (ACS) et le pâturage tournant dynamique, une alternative à la culture du maïs qui est moins adaptée à ses sols séchant.

En arrivant dans les prairies de Cédric Boivineau, les charolaises et les limousines nous observent avec curiosité. C'est le moment de les changer de parcelles. Cédric Boivineau ouvre la clôture pour que les vaches puissent se délecter d'une nouvelle herbe fraîche. « Les animaux récoltent et fertilisent le sol eux-mêmes grâce à une gestion réfléchie des parcelles au quotidien. Je réduis ainsi l'utilisation du tracteur. Ma consommation de fuel est d'environ 70 l/ha », explique-t-il.



Taurillons dans une parcelle problématique pour la nettoyer et la fertiliser

production de matière sèche par hectare. Il me faut 15 min pour déplacer les animaux. Grâce au circuit de tuyaux qui quadrille les parcelles, un simple branchement suffit pour leur acheminer l'eau », détaille Cédric Boivineau.

En juin, les veaux sevrés sont installés dans des parcelles à restaurer avec de l'enrubannage de luzerne et de trèfle violet ainsi que de l'orge aplati pour être engraisés. Ils y restent 8-10 jours par paddock afin d'apporter une fertilisation régulière. Enfin, en septembre, ils retournent en bâtiment pour atteindre 750 kg avant la fin de l'année.

« La luzerne et le trèfle apportent la protéine nécessaire, et l'orge, l'énergie. Avec ce système, mes veaux arrivent à prendre 1,3 à 1,5 kg par jour en moyenne », indique Cédric Boivineau.

94 hectares en agriculture de conservation

Issu du machinisme agricole, Cédric Boivineau reprend la ferme familiale en 2015. Pour sécuriser financièrement son exploitation, il construit 2 poulaillers Label Rouge. « Il fallait également prendre un virage par rapport aux techniques traditionnelles, c'est à ce moment que je me suis posé la question de me convertir en bio, mais les investissements étaient trop conséquents, alors j'ai décidé de passer en agriculture de conservation des sols avec le Label -Au cœur des sols- », conclut Cédric Boivineau. ■



Cédric Boivineau producteur de vaches allaitantes.

 65 hectares de PRAIRIES

7 hectares de LUZERNE
..... 7 hectares
..... de TRÈFLE VIOLET

Les parcelles de luzerne et de trèfle sont transformées en 14 hectares de méteil à l'automne, après la récolte : avoine, féverole, vesce velue, pois, triticale, et seigle.

10 à 14 hectares d'ORGE 

La parcelle d'orge est transformée en méteil après la récolte : colza, pois de printemps, moha, phacélie, sarrasin, tournesol, sorgho. 



VOIR TOUS LES TÉMOIGNAGES POSITIVE INITIATIVE EN VIDÉO www.youtube.com/user/Cavacfr

▶ BRASSERIE ARTISANALE

La Coopine fait le plein de nouveautés !

À Luçon, notre brasserie artisanale et coopérative tourne à plein régime avec la création de deux nouvelles recettes. De quoi dynamiser la marque et plaire à nos clients à l'approche des beaux jours !



Jérôme Guinaudeau, brasseur.

Jérôme Guinaudeau, notre brasseur, enchaîne les brassins : après la bière blonde, la bière ambrée et la bière blanche, c'est une bière d'inspiration anglaise qui vient rejoindre notre gamme : une IPA.

C'est quoi une IPA ?

L'appellation IPA est donnée pour "India Pale Ale" et caractérise un type de bière légèrement amère et fruitée. Les houblons sont ajoutés à froid pour en extraire un maximum de goût, c'est ce que l'on appelle le houblonnage à froid. « Dans notre recette, nous avons choisi des houblons aux arômes de fruits exotiques et agrumes », explique Jérôme. « Nous avons élaboré cette recette avec Adrien (Caufment)

et Jean-Claude (Piveteau), avant son départ en retraite. Nous avons fait de nombreux tests et finalement, c'est un mix entre chacun de nos essais que nous avons retenu. Nous avons hâte de faire découvrir cette recette collaborative à nos clients ! ».

2 000 litres de cette nouvelle recette ont été brassés et sont à retrouver dans nos points de vente habituels : magasins Gamm Vert et Agrivillage, épiceries spécialisées, bars à bières, campings et grandes surfaces de notre département. Un saut dans le grand bain pour cette nouvelle recette, qui rejoindra, à partir de septembre, notre gamme permanente de bière Bio !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Une bière fruitée pour l'été

En parallèle de l'IPA, l'équipe de la brasserie La Coopine a mis au point une recette estivale, fruitée et acidulée : une bière à l'ananas ! Après la framboise et la mangue, l'été dernier, c'est désormais l'ananas qui est à l'honneur dans une recette rafraîchissante. « Nous nous sommes inspirés de la Berliner Weisse, une bière blanche avec une légère acidité, à laquelle nous ajoutons une purée d'ananas en fin de fermentation ». Tout juste brassés, les 2 000 litres seront prochainement commercialisés.

La créativité et l'innovation ne s'arrêtent pas là : notre équipe se penche déjà sur la réalisation de recettes automnales ! Affaire à suivre.



De nouvelles étiquettes pour notre bière

Notre bière La Coopine affiche petit à petit une nouvelle identité visuelle aux couleurs éclatantes ! C'est désormais un visage mystérieux qui incarne

« La Coopine de Vendée »

et qui sera décoré au fil des saisons et des recettes. Une étiquette attractive comme l'explique Philippe Cousot, notre responsable commercial « Nous avons conservé des codes couleurs très marqués, déjà bien ancrés dans l'univers de notre bière, tout en évoluant vers un esprit plus convivial et festif. L'objectif : se démarquer en rayon et cela fonctionne : ce nouveau visage plait autant aux clients qu'aux commerçants qui ont hâte d'avoir écoulé le stock d'anciennes bouteilles ! ».



LA COOPINE DE VENDÉE C'EST...

45 000
LITRES
DE BIÈRE
produits en 2021



4
RECETTES

dans notre gamme
de bières permanentes
(blonde, ambrée, blanche, IPA)



20 TONNES
D'ORGE BIO
valorisées annuellement
dans le brassage



1
CENTAINE
de revendeurs locaux



▶ BOVINS

Valoriser les élevages en crédits carbone

Bovineo s'associe à la startup Stock CO₂ pour valoriser la réduction des émissions de carbone dans les élevages de bovins. La start-up accompagne les exploitations à vendre des crédits carbone destinés aux entreprises françaises.

« En 2021, nous avons lancé une première démarche de réduction de carbone dans nos élevages, avec le Plan carbone régional. Nous avons réalisé sur 35 exploitations des diagnostics carbone (COUPROD et CAP'2ER) afin de proposer des plans d'actions pour le valoriser », explique Nicolas Picard, directeur de Bovineo.

Mettre en lien les agriculteurs et les entreprises françaises

Bovineo s'est alors rapproché de la start-up Stock CO₂ pour trouver les acheteurs de crédits carbone, qui sont « à 98% des entreprises françaises qui souhaitent acheter des crédits carbone sur le territoire et qui sont prêtent à financer la transition sur notre territoire », indique Thomas Martal, co-fondateur de Stock CO₂.

« L'équivalent d'un 13^e mois grâce aux crédits carbone »

« Lorsque qu'un agriculteur s'engage dans la démarche, nous sommes sûrs de pouvoir vendre ses crédits carbone avec un prix sécurisé. Par ailleurs, nous sommes attentifs à ce que le gain carbone de l'agriculteur ne se fasse pas au détriment de la santé de son exploitation et des réalités de terrain. L'objectif est à la fois d'optimiser le carbone sur l'exploitation et de maintenir la performance économique », détaille Thomas Martal.

Chaque année, l'agriculteur peut recevoir l'équivalent d'un 13^e mois en crédits carbone, ce qui représente entre 400 à 500 tonnes de CO₂ valorisées sur une exploitation par an, soit en réduisant les émissions ou en le stockant dans le sol.



BLOC-NOTES



Ohé la Terre

a le plaisir de vous annoncer **la création de sa page Facebook** afin de renforcer sa présence sur les réseaux sociaux.

En vous abonnant, vous serez informés des actualités touchant le fonds de dotation et ses actions.

Nous vous invitons dès maintenant à faire une mentions J'aime sur la page et interagir sur les publications !

REJOIGNEZ-NOUS
SUR FACEBOOK !



Rappel : vous avez jusqu'au
15 mai pour déposer votre
demande de couverts végétaux.