

## ▶ **Signe officiel de qualité**

# Le porc Label Rouge Opale chez Porcineo

PAGE 6



### ACTUALITÉS

Nos crêpes fourrées  
labélisées commerce  
équitable

P.2



### SERVICES ET TECHNIQUES

Solaire : optez pour  
l'autoconsommation  
collective

P.4



FAITS ET GESTES  
L'Appli Dialog :  
de nouvelles  
fonctionnalités !

P.8



## À l'heure des revendications...

À l'heure où j'écris ces lignes, le salon de l'agriculture démarre sous haute tension et il m'est difficile de prédire comment les événements vont évoluer.

Les crises ont de tous temps jalonné le secteur agricole, mais elles ont plus souvent concerné une filière précise, que d'exprimer un ras-le-bol aussi général. Et parce que cette crise est multifactorielle, les solutions ne sont pas évidentes et les frustrations pourraient être grandes.

Deux grands sujets dominent les revendications exprimées : l'excès de réglementation d'une part ; l'enjeu de la sécurisation des revenus agricoles d'autre part. Et signe de complexité, certains agriculteurs revendiquent davantage de réglementation pour sécuriser les revenus tout en pointant du doigt l'interventionnisme excessif de l'État... Autant dire que ce n'est pas simple. Oui c'est vrai, l'excès de réglementation nous étouffe et révèle un vrai manque de réalisme (interdits en santé végétale sans alternatives ; maintien des objectifs du Bio, etc.). Il y a là de vraies inflexions à donner !

L'objectif louable de EGAlim, de sécuriser le revenu des agriculteurs, suscite des attentes difficiles à mettre en œuvre, car on ne pourra pas administrativement faire monter les prix agricoles, si aucun maillon des filières n'était en mesure de supporter le surcoût, y compris le consommateur en bout de chaîne. Et on sait combien il est compliqué de contractualiser jusqu'au dernier maillon (a fortiori en période de tension du pouvoir d'achat). Dans un marché mondialisé, l'achat des matières premières en fonction de leur prix de revient relève donc d'une ambition certes louable, mais qui malheureusement ne se décrète pas.

Dans ce domaine notre coopérative n'est pas en reste avec les contrats Agri-Éthique, ou spécifiques aux productions animales. Pas certain pour autant qu'une énième loi EGAlim change la donne, sauf à imposer des prix au consommateur, y compris sur des produits élaborés... Ce qui semble complexe à imposer !

À l'échelle des pouvoirs publics, il faut davantage creuser le sillon permettant à notre agriculture et à notre agroalimentaire de gagner en productivité et donc en compétitivité, si l'on veut vraiment voir notre agriculture repartir du bon pied.



**Jérôme Calleau**  
Président



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

► RESTAURATION HORS FOYER (RHF)

## Nos crêpes fourrées labelisées commerce équitable

**Lors du Salon de l'Agriculture, le grossiste Sysco qui fournit la restauration professionnelle, a annoncé son partenariat avec Agri-Éthique, le label de commerce équitable français, et l'entreprise Atlantique Alimentaire filiale du groupe Cavac spécialisée dans la fabrication de surgelés. Un cas concret qui répond à la loi EGAlim par l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et rémunérateurs pour les producteurs.**

Sysco travaille avec Atlantique Alimentaire (filiale du groupe Cavac) pour distribuer des produits surgelés pour la restauration hors foyer (RHF), notamment les restaurants, les établissements de santé, d'enseignements et d'hébergements. Au travers d'un accord multipartite signé pour 3 ans entre les agriculteurs, le transformateur et le distributeur, Sysco s'engage dans une procédure structurante et sécurisante qui vise à garantir un prix rémunérateur et un engagement sur les volumes d'achat des productions.



En l'occurrence les œufs et le blé pour fabriquer des crêpes fourrées. Ce projet assure ainsi « la marche en avant du prix », c'est-à-dire une meilleure prise en compte des coûts de production agricoles dans la construction du prix.



### Des produits labélisés pour une cuisine de qualité

La gamme de produits concernée est composée de 6 crêpes salées garnies :

- 3 crêpes format demi-lune : jambon, champignons et fromage.
- 3 crêpes roulées : jambon, champignons et fromage.

« Pour notre label, c'est très réjouissant de s'associer à Sysco puisque cela démontre, dans un contexte très difficile, que des accords équitables compatibles avec la loi EGalim et qui répondent aux 50 % d'alimentation saine et durable, sont possibles. Ce sont donc des filières blé et œufs qui ont pu être structurées au bénéfice de chaque maillon et en premier lieu, évidemment, les agriculteurs et les éleveurs de Cavac », défend Ludovic Brindejonc, directeur de Agri-Éthique.



### Qui est Atlantique Alimentaire ?

Repris par Cavac en 2019, Atlantique Alimentaire située à La Rochelle, est spécialisée dans la fabrication de surgelés issus de matières premières locales bio ou conventionnelles, notamment produites par les agriculteurs de Cavac, comme des tartes salées, des quiches, des crêpes ou galettes garnies, ou des bouchées végétales à base de légumineuses.

Atlantique Alimentaire sélectionne pour ses clients les cahiers des charges les plus pertinents, en phase avec leurs besoins, leurs envies et leurs contraintes spécifiques. L'entreprise travaille historiquement avec différents réseaux de distribution : les spécialistes du surgelé, la grande distribution (51 %), la restauration hors foyer, et l'export. Elle propose du sur-mesure en adaptant ses gammes de produits (recettes, formats, ...) aux spécificités de chacun de ses clients. ■

### ▶ LES BOTTÉES



## Journée d'échange chez l'éleveuse Régine Caquineau

Vendredi 16 février, à Benet, le groupe d'agricultrices Les Bottées s'est retrouvé sur l'exploitation de Régine Caquineau, une des membres du groupe, pour découvrir son élevage de Limousines, de Blondes d'Aquitaine et d'Angus. Elles nous racontent.



### Quel était le programme de la journée ?

L'objectif était de découvrir l'entreprise de Régine Caquineau et de comprendre son fonctionnement. Un moment de partage à part entière qui permet de nous retrouver entre femmes, d'échanger nos trucs & astuces professionnels, apporter notre vision sur la conduite de nos exploitations et d'échanger sur notre rôle et la vision de la coopérative.

### Quels étaient les temps forts ?

Nous avons travaillé ensemble sur le thème de la journée des agricultrices prévue cet été, puis sur l'événement annuel du groupe, qui était l'an dernier un ciné-débat. Un vrai moment de co-construction et de cohésion pour développer des projets communs qui nous tiennent à cœur.

### Comment le groupe évolue ?

Le groupe est ouvert à l'ensemble des agricultrices intéressées. Il apporte une zone de confort pour s'exprimer et gagner en confiance dans la prise de parole, et il a déjà fait ses preuves ! Trois femmes ont par exemple sauté le pas pour s'investir en dehors de leur exploitation dans des comités décisionnels de la coopérative.

### Le saviez-vous ?

Un quart des chefs d'exploitation sont des femmes, puis dans l'enseignement agricole, près de la moitié sont des étudiantes. Elles ont donc toutes leur place dans les instances de décision et Cavac soutient à 100 % le mouvement, alors n'hésitez plus pour nous rejoindre !

Plus d'infos sur : <https://www.lesbottees.fr/>

## ► PROJET PHOTOVOLTAÏQUE

# Optez pour l'autoconsommation collective

La réglementation offre désormais de nouvelles opportunités pour valoriser l'électricité de votre installation photovoltaïque. Avec l'évolution des tarifs, il est dorénavant intéressant de consommer sa propre électricité et de revendre le surplus. Si vous souhaitez installer une centrale sur votre exploitation, ou modifier votre projet, c'est possible avec Solewa, prestataire exclusif de Cavac.

Depuis 2022, et dans un contexte inflationniste, l'autoconsommation collective a toute sa place dans le coût énergétique d'une exploitation, par ses tarifs avantageux moins soumis aux aléas économiques, et pour vendre de l'énergie à ses voisins. « Grâce à l'autoconsommation collective, on peut fournir de l'énergie sur nos propres compteurs, ainsi que ceux de nos voisins tout en vendant le surplus à EDF OA via un contrat d'achat sécurisé sur 20 ans », indique Aurélien Champain, responsable commercial du secteur agricole de Solewa.

L'électricité ainsi produite est réinjectée sur le réseau, puis redistribuée sur les compteurs alentours de la centrale, à des tarifs avantageux en fonction des besoins, dans un rayon de 20 km dans les zones rurales, et limité à 10 km dans les zones péri-urbaines.

### Créer des boucles d'énergie locales

Toutes les exploitations ayant déposé une demande de raccordement après octobre 2021 (type S21) sont éligibles à l'autoconsommation collective, et toutes les futures installations peuvent choisir ce mode de valorisation à la place de la revente totale sur le réseau.

Deux schémas d'autoconsommation sont possibles :

- L'opération « **patrimoniale** », qui consiste à intégrer un seul consommateur dans l'opération, par exemple une Earl ou un Gaec, où tous les compteurs de la structure sont reliés sous ce consommateur unique.
- L'opération « **ouverte** », où plusieurs consommateurs sont intégrés dans le projet comme une stabulation, des bâtiments d'élevage, mais aussi une usine, un restaurant, une boulangerie, et des maisons individuelles. Les électrons produits sont ainsi répartis en fonction des différents besoins, afin d'optimiser leur rentabilité, avec des tarifications différentes : bleu ou jaune.

## CAS PRATIQUE :

### UN GAEC EN BOVINS ALLAITANTS ET VOLAILLES

L'autoconsommation collective offre plein de possibilités. Prenons l'exemple d'un Gaec en polyculture-élevage. Son installation pourrait fournir de l'électricité à 6 compteurs : 2 bâtiments de volailles (tarif jaune), une stabulation, et 3 maisons individuelles (tarif bleu).



Accompagnée par Solewa, l'exploitation peut définir des contrats d'achats différents pour orienter la production en fonction des consommations, de la saisonnalité, et de l'intérêt économique de chacun. Elle peut aussi vendre au même tarif pour tout le monde. Dans tous les cas, producteurs et consommateurs sont gagnant-gagnant par une meilleure tarification de vente par rapport aux fournisseurs.

« Notre rôle, c'est d'accompagner les producteurs et les consommateurs à bien définir les contours du projet. Pour cela, une -Personne Morale Organisatrice (PMO)- est animée par Solewa pour entreprendre toutes les démarches administratives », précise Aurélien Champain.

Solewa peut également accompagner le producteur afin de présenter l'autoconsommation collective (ACC) auprès des consommateurs intéressés autour de l'exploitation. Vous pouvez d'ores déjà en parler autour de vous! ■



# Les emballages vides de nutrition animale désormais collectés

Depuis octobre vous pouvez déposer dans vos AgriVillages et AgriConseils les emballages et contenants vides de la nutrition animale : seau, sac, big-bag, bidon, etc...

En France, chaque année, 10 % des produits commercialisés par le secteur de la nutrition animale sont mis en marché sous diverses formes de conditionnement. Au total on estime ainsi à 10 000 tonnes d'emballages vides générés par an.

Pour répondre à la problématique d'accumulation des « emballages vides de nutrition animale », comme des sacs en papier et/ou en plastique, des bigs bags, des seaux, des bidons et des fûts en plastique sur les exploitations agricoles, une nouvelle filière de collecte et de recyclage a été lancée en 2023 après plusieurs années de co-construction avec l'ensemble des acteurs de la filière.

Ce sont ainsi 350 metteurs en marché et industriels qui contribuent au financement du recyclage de ces déchets via une éco-contribution mise en œuvre par Valorlim et Adivalor partenaires de Cavac pour la gestion des déchets.

La réussite et la pérennité de cette nouvelle filière créée au niveau national fait suite à la demande des éleveurs, et dépend plus que désormais du respect des consignes d'apport, pour que le secteur agricole reste un modèle dans la filière recyclage.

**Rappel:** avant tout apport, contactez votre dépôt pour éviter les problèmes de volume trop important à stocker. Des apports réguliers des produits collectés tout au long de l'année facilite la gestion logistique et n'oubliez pas de mettre vos coordonnées sur les saches Adivalor.



## BON À SAVOIR L'organisation de la collecte

Courant janvier vous avez reçu la carte des plannings des collectes Adivalor/Cavac 2024 dans laquelle ces nouveaux déchets s'intègrent de la manière suivante :

- Sacs, boîtes et bouchons
  - Bidons en plastique
- En saches tout au long de l'année.



- Seaux en plastique : tout au long de l'année, empilés.
- Fûts en plastique : tout au long de l'année.



- Bigs bags et sacs en papiers /plastique : ponctuelle selon la date de votre secteur géographique sur la carte.



CONSULTEZ LA CARTE DES COLLECTES ADIVALOR



Rendez-vous sur :  
<https://www.lienlien.fr/dechets-cavac>

	Big bags et sacs	Films plastiques
Nord Bocage	3 26 au 30 août	18 au 22 novembre
	4	16 au 22 décembre
Sud Ocean	5 22 au 26 avril	5 au 9 février
	6 13 au 17 mai	11 au 15 mars
Centre Ocean	1 4 au 8 novembre	15 au 19 janvier
	2	18 au 22 mars

## Le porc Label Rouge Opale : une filière de qualité

Depuis 2019, Julien Champain élève des porcs Label Rouge Opale à la Boissière-de-Montaigu. Il nourrit ses animaux avec des protéines végétales locales produites dans l'usine de Cavac, tout en appliquant des critères de qualité supplémentaire liés au cahier des charges : plus d'espace et un temps d'élevage plus long. Reportage.

Au Gaec la Breinière, en cette fin d'hiver, les cochons sont bien au chaud dans les bâtiments. Nous débutons notre visite par les naissances dans l'espace « maternité ». Tous les 5 mois, les truies mettent bas d'environ 14 à 18 porcelets de 1 kg. Ils resteront 1 mois avec leur mère pour se nourrir essentiellement de leur lait afin d'atteindre environ 8 kg avant le sevrage.

À l'issue du post-sevrage, après le passage d'une alimentation lactée à une alimentation solide, les cochons déménagent dans le bâtiment d'« engraissement » pour finir leur croissance. On dit que l'élevage de Julien Champain est de type « naisseur-engraisseur », c'est-à-dire qu'après la naissance, il engraisse les « porcs charcutiers » pour qu'ils atteignent entre 115 kg à 125 kg avant d'être abattus.

Ses 175 truies peuvent avoir deux portées par an, ce qui représente une production d'environ 3 000 à 3 500 cochons sur l'exploitation.

Passionné par cet animal, Julien Champain mène tout un travail de sélection des truies reproductrices pour renouveler le cheptel au fil des années.

La fécondation se fait par des verrats de l'élevage et après les mises bas. Julien observe attentivement les futures cochettes\* afin de choisir chez elles les bonnes aptitudes maternelles. C'est-à-dire un comportement calme, qui favorise la tété, notamment par un bon positionnement, mais aussi des critères physiologiques, comme avoir de bons aplombs, gage de bonne santé dans le temps.



Julien travaille en Gaec avec son père et un associé. L'exploitation de 120 hectares est composée de pâturages tournants dédiés à une centaine de génisses en engraissement et de cultures végétales.

\*Une cochette est une primipare, qui va mettre bas pour la première fois.



Les porcs sont issus d'un croisement entre les races Large white et Landrace, caractérisées par un tempérament très familier et un nombre de porcelets élevé par portée.

## Une volonté de produire différemment

La production de porcs Label Rouge Opale a commencé en 2007 en France et en même temps chez Porcineo, groupement de porcs de Cavac. Actuellement, il y a 12 exploitations sur 100 de l'OP qui produisent pour cette filière. C'est le Label Rouge de porcs le plus important en France qui garantit une viande de qualité organoleptique supérieure. Les éleveurs et les éleveuses du groupement ont travaillé ensemble et de concert avec les bouchers revendeurs pour se différencier sur le marché.

Ce label représente 120 éleveurs et éleveuses sur le territoire national. Ils investissent par la réalisation de partenariats forts avec l'aval : en GMS, des animations sont organisées pour rencontrer les chefs bouchers, charcutiers, ainsi que les consommateurs. En local, des visites d'élevages sont réalisées annuellement pour faire découvrir les conditions de vie des animaux. Ces échanges réguliers avec les partenaires permettent de mieux prendre en compte leurs attentes afin d'améliorer la façon de produire.



*Au bout de 28 jours, les porcelets qui pèsent environ 8 kg sont séparés de leur mère. Leur alimentation passe progressivement du lait maternel à une alimentation solide.*

*\*Le Label Rouge est le 1<sup>er</sup> signe de qualité reconnu par les consommateurs français. Il s'appuie sur un référentiel validé et promulgué par arrêté ministériel.*

• **Une durée d'élevage plus longue**  
182 jours d'âge minimum avant l'abattage, contre 150 à 160 jours pour un porc conventionnel. Cette durée d'élevage permet d'avoir une viande plus gouteuse.

• **Une alimentation locale sans OGM**  
Une des spécificités du Label Rouge Opale, c'est l'alimentation issue de protéines végétales de tournesol et de colza, produites et transformées au sein de Cavac à l'usine de nutrition animale de Fougeré. Ces oléagineux remplacent le soja.

• **Un élevage plus spacieux**  
Dans le bâtiment, les espaces sont 30% supérieurs par rapport à un élevage conventionnel, apportant plus de confort. Ils sont aussi plus lumineux, c'est une exigence du cahier des charges. Prochainement, Julien Champain envisage de faire évoluer son élevage vers des « maternités libérées », afin de donner encore plus de place aux animaux. ■



*L'alimentation des porcs est enrichie en graines de lin riches en oméga 3, qui sont également extrudées à Fougeré, usine d'aliments de Cavac.*

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Chez Porcineo, 85 % des porcs sont commercialisés sous signe officiel de qualité : 34 % en CCP Socopa, 22 % en Label Rouge Opale, 7 % en Label Rouge\* Fermier de Vendée, 12 % en salaison du Mont Blanc, et 10 % en bio. Le Label Rouge Opale devrait avoir en 2024 une production de 40 000 porcs.

## ▶ APPLICATION SMARTPHONE

# Dialog: des nouvelles fonctionnalités dans votre poche

Rendez-vous sur **Apple Store** ou **Play Store**, en recherchant «Cavac» pour télécharger la version 2 de l'extranet adhérents Dialog sur votre smartphone. À découvrir? Des nouvelles fonctionnalités pour suivre vos commandes, ou consulter votre compte sociétaire n'importe où.



Depuis son lancement il y a un an, votre extranet adhérent Dialog a fait ses preuves en terme de confort pour réaliser ses contrats directement sur son smartphone: productions spécialisées à cahiers des charges (légumes, semences, filières, etc.), contrats «avantages» Positiv' et Perspectiv', déclaration d'utilisation des engrais azotés. Une sécurité pour l'agriculteur et la coopérative afin de garantir un engagement mutuel entre les deux parties.

### Une extension de Dialog web dans la poche

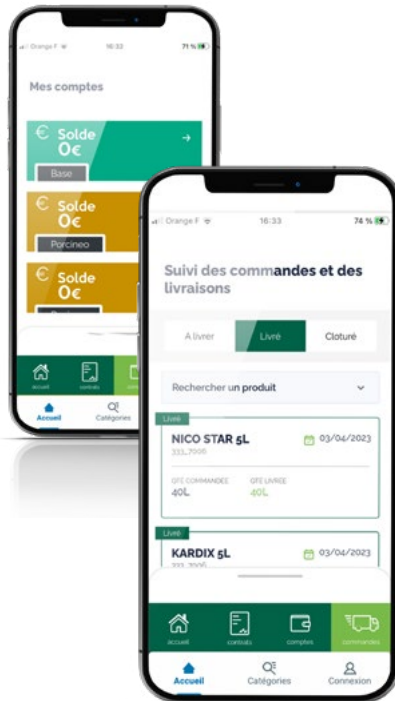
Pour utiliser l'application, rien de plus simple! Il suffit de sélectionner 1 des 3 menus cliquables. Ils permettent de réaliser vos contrats et de les consulter à tout moment, de visionner l'évolution de vos comptes Cavac et des groupements en termes facturations et de versements des ventes (Bovineo, Volinéo, Porcineo, etc.). Vous y trouverez l'ensemble des

opérations échues et/ou prévisionnelles, ainsi que les crédits et débits, les détails des différentes factures, notamment en nutrition animale.

L'interface permet également de voir l'état des commandes des intrants commandés sur Aladin.farm (à livrer / livré / clôturé, quantités commandées).

### Comment télécharger l'Application ?

Pour obtenir ces nouvelles fonctionnalités, rechercher «Cavac» dans Apple Store ou Play Store et télécharger la nouvelle application.



## ENQUÊTE



### PHARMACIE ANIMALE

## Où vous livrer?

Pour assurer la livraison optimale par la pharmacie de Cavac (service Santé Animale), nous souhaitons recueillir la localisation GPS de l'endroit sur votre exploitation où vous souhaitez être livré.

Pour se faire, il suffit de remplir l'enquête disponible par le scan du QR code ou via le lien indiqué ci-dessous.

**1 MIN  
CHRONO!**



[www.lienlien.fr/  
livraison-pharmacie-gps](http://www.lienlien.fr/livraison-pharmacie-gps)

### N'HÉSITEZ PLUS!

Afin d'optimiser les livraisons, cela vous prendra que 1 minute, et tout est expliqué pour trouver ses coordonnées GPS soi-même avec son smartphone.