

▶ **Faits et gestes**

Cavac rayonne au Salon de l'Agriculture (SIA)

PAGE 8



ACTUALITÉS

Lucie Mainard, gagnante du prix Femmes – Agricultrices – Territoires

P.2



SERVICES ET TECHNIQUES

La restauration collective Compass s'engage avec Cavac

P.4



GRAND ANGLE

Visite d'un bâtiment ergonomique de vaches allaitantes

P.6



Quand l'élevage tire son épingle du jeu...

C'est une situation exceptionnellement compliquée et inquiétante que nous traversons en matière de céréales d'hiver. La région aura rarement vécu dans l'histoire, cinq mois allant du 15 octobre au 15 mars aussi humides avec aussi peu de répit pour pouvoir semer.

La récolte d'été est annoncée en fort déficit ! Espérons que les cultures de printemps bénéficieront d'un climat plus clément (cette fois-ci il nous faudra de la pluie cet été !).

À cela s'ajoutent, des marchés en céréales très déprimés. Ce qui est en passe de constituer une double peine pour les producteurs ! Le conflit russo-ukrainien continue de jouer les perturbateurs à l'échelle mondiale. La suppression des droits de douane sur les denrées ukrainiennes et les exportations russes à prix bas, ont cassé le marché. Elle est loin, tout d'un coup, la poussée de fièvre de 2022 au démarrage de la guerre !

Côté élevages, la déprise se poursuit au gré du renouvellement des générations. Au point que la baisse de production (l'offre) va aujourd'hui plus vite que la baisse de consommation (la demande). Ce manque de marchandise sur le marché est particulièrement vrai en bovins viande, porcs et agneaux. Mais en lait également. Ce qui soutient les cours - c'est au moins le bon côté des choses -.

Entre des cours qui se tiennent globalement bien et un prix des aliments composés qui baisse, la situation économique en élevage reste correcte à très correcte, malgré des coûts d'exploitation hors aliment, à la hausse.

Nous pouvons légitimement penser que cette situation est en passe de durer.

Au point qu'aujourd'hui la transformation des productions végétales en viande ou en lait est quand même bien plus profitable en moyenne que la valorisation en cultures de vente, même si bien évidemment le métier et les contraintes associées ne sont pas comparables.

En tout cas, une fois de plus, le panachage de différentes productions sur les exploitations reste un vrai facteur de résilience. Et le modèle polyculture-élevage, encore dominant dans notre région, reste un vrai atout.



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

► AGRICULTRICES ET AGRICULTEURS

Lucie Mainard, gagnante du prix

FEMMES

AGRICULTRICES

TERRITOIRES

Bravo à notre administratrice Cavac Lucie Mainard (Les Jolies Rousses), gagnante du prix « Femmes Agricultrices – Territoires ». Parmi les 35 candidatures, Lucie a été retenue par le jury pour l'ensemble de ses actions en termes de communication, de pédagogie, et d'engagement pour la cause féminine en agriculture.

Le mardi 20 février ont eu lieu les rencontres nationales du Retour à la Terre et de l'Avenir des Territoires organisées par Back To Earth à l'ESA, l'École Supérieure des Agricultures d'Angers. Élus locaux, agricultrices et agriculteurs, chercheurs, entrepreneurs, coopératives agricoles et associations... sont venus participer à cette deuxième édition « *Retour à la terre et féminin* », pour questionner l'égalité des genres dans le monde agricole.

Lors de cette journée, les agricultrices ont ainsi été mises en lumière, à la fois pour leurs parcours souvent atypiques, leur capacité à questionner et à renouveler les pratiques agricoles, et leurs contributions aux transitions et au dynamisme des territoires.

Parmi les 35 candidatures, Lucie Mainard (Les Jolies Rousses) a été récompensée pour son engagement, notamment par la création et l'animation du groupe Les Bottées, et des transitions qu'elle développe sur son exploitation, avec le prix « *Femmes – Agricultrices - Territoires* ».

Création de la Chaire d'enseignement « agricultures au féminin »

Cette journée était aussi l'occasion pour l'ESA d'annoncer le lancement de la Chaire d'enseignement « *agricultures au féminin* ». Son objectif est de contribuer au développement de programmes de formation, des mentorats et attribuer des bourses d'excellence à destination des futures générations pour accroître la visibilité des femmes en agriculture. ■



▶ BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Cavac au palmarès des meilleurs employeurs 2024

Quelle fierté d'apprendre que Cavac fait de nouveau partie du Palmarès 2024 des meilleurs employeurs de Capital Magazine. La coopérative se positionne à la 23^{ème} place sur les 159 entreprises évaluées dans le secteur agroalimentaire.

Chaque année le magazine Capital publie son palmarès des meilleurs employeurs selon les secteurs d'activité. Il se base sur une enquête réalisée par l'institut Statista qui analyse plus de 2 000 entreprises de plus de 500 salariés dans 32 secteurs d'activité. Elle mesure la satisfaction de 20 000 salariés vis à vis de leur employeur. Ces derniers ont été invités lors d'un sondage en ligne, à noter de 0 à 10 l'entreprise dans laquelle ils travaillent et ses principaux concurrents qu'ils connaissent de réputation ou pour y avoir travaillé.

Cavac est classé 278^{ème} au classement général des 500 employeurs de France contre 415^{ème} l'année dernière. C'est une vraie fierté pour le groupe d'apparaître dans ce palmarès d'envergure nationale!

Continuons à agir collectivement, agriculteurs, agricultrices et salarié-e-s pour la Positive Agriculture et la souveraineté alimentaire de notre territoire.



Banques Alimentaires

Cavac, fournisseur de protéines végétales pour la Banque Alimentaire

Dans le cadre du programme « *Mieux manger pour tous* » lancé par le Gouvernement en 2022, dont l'objectif est d'améliorer qualitativement l'aide alimentaire par la fourniture de produits frais sous des labels de qualité (bio, Label Rouge, IGP), Cavac travaille avec la Banque Alimentaire pour fournir des légumes secs. Avec ses subventions, la Banque Alimentaire construit et pérennise des partenariats agricoles locaux essentiels pour améliorer la qualité de l'aide alimentaire destinée à 4 millions de personnes. En 2023, Cavac a fourni par exemple 50 tonnes de lentilles vertes bio, et pour 2024 elle compte élargir la gamme à 100 tonnes, avec l'ajout de haricots coco et de flageolets.



► RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective Compass s'engage avec Cavac pour se fournir en légumes secs

Les légumineuses sont de plus en plus plébiscitées, à la fois par le consommateur en tant que protéines végétales afin de contribuer à la végétalisation de l'assiette quotidienne, et par l'agriculteur pour enrichir ses sols en azote. C'est tout naturellement que Compass, acteur de la restauration collective, s'est rapproché de la coopérative agricole Cavac pour en approvisionner ses restaurants, afin de répondre aux exigences de la loi EGalim.

Pour l'entreprise de restauration collective Compass, l'organisation de Cavac à l'échelle locale, de sa filière de légumes secs, du champ jusqu'au conditionnement, apporte une sécurité dans les approvisionnements, ainsi qu'une garantie de traçabilité pour le consommateur. La signature de ce partenariat protège aussi les agriculteurs et les agricultrices dans leurs débouchés, car Compass s'engage sur un prix rémunérateur qui prend en compte les coûts de production et un volume de production en amont de la mise en culture.

Ainsi, 260 tonnes annuelles de légumineuses vont être cultivées et conditionnées en sacs de 5 kg dans la nouvelle usine de la coopérative (flageolets, haricots blancs, haricots rouges, lentilles vertes et pois chiches). De plus, le modèle de polyculture-élevage permet de répondre au cahier des charges de la loi EGalim avec la certification environnementale de niveau 2 Agri Confiance. Un modèle avec un impact environnemental positif des exploitations qui prônent la diversification culturale pour préserver les sols, valoriser la couverture végétale, et préserver l'équilibre entre l'élevage et les prairies.



L'usine de conditionnement comporte des lignes spécifiques à chaque type de packaging : boîtes en carton, sachets, sacs de 2 à 5 kg, et filets.

Une filière du champ à l'assiette : le savoir-faire Cavac

Depuis plus de 50 ans, le groupement «Cavac légumes» conditionne et commercialise des légumes secs et graines produits dans un rayon de 150 km autour de la coopérative.

« Notre objectif est de valoriser la production de nos agriculteurs avec un prix équitable, tout en répondant aux attentes des consommateurs : mieux manger, plus sain et plus local. C'est pour cela que nous développons des filières de qualité sous SIQO garantissant une rémunération pour les agriculteurs », explique Jean-Luc Caquineau, agriculteur et président de l'organisation des producteurs.

« Cavac légumes » est l'un des acteurs majeur de la production française de protéines végétales. La coopérative produit entre 8 000 à 10 000 tonnes par an de légumineuses, soit 11 % de la production nationale. La gamme compte 18 produits dont la Mogette de Vendée Label Rouge IGP. Il y a aussi des haricots verts, des petits pois frais, et d'autres graines : lin, maïs popcorn, quinoa, chia, etc.



► FILIÈRE LÉGUMES SECS

Nos agriculteurs en portrait sur les nouveaux paquets Grain de Vitalité

La marque de légumes secs Grain de Vitalité® a redéfini son positionnement marketing à l'occasion de la refonte de ses sacheries souples destinées aux grandes et moyennes surfaces (GMS). Le packaging fait désormais la part belle aux agriculteurs et agricultrices, et la marque réaffirme ses origines agricoles.

Aurélien, Clémence, Franck, ou Denis... ils ont tous accepté de prendre la pose pour le nouveau packaging de la marque de légumes secs Grain de Vitalité de la coopérative Cavac. Une initiative qui vient d'eux, les 350 agriculteurs et agricultrices qui composent l'organisation de producteurs de légumes secs.

« Nous étions sur le même packaging depuis 10 ans. Il y avait une volonté de le faire évoluer et de mettre encore plus au centre nos producteurs et notre coopérative. Plusieurs éléments viennent renforcer ce positionnement : la nouvelle signature « Producteurs-Récoltants », une photo de nos agriculteurs et agricultrices sur l'étiquette de devant, un bandeau supérieur avec un visuel de champ et des haies bocagères. Par ailleurs, le sachet est plus transparent pour mieux voir le produit, puis l'épaisseur du plastique a été réduite de 20 %, afin de limiter le coût et l'empreinte environnementale », détaille Gaëlle Lacombe, chargée de marketing de Cavac.

Sur le paquet, le consommateur peut désormais scanner un QR code qui redirige sur le nouveau site www.graindevitalite.fr. Il arbore les nouvelles couleurs du recharting et laisse plus de place à la présentation des producteurs, afin de valoriser l'organisation locale de notre filière de légumes secs, du champ au conditionnement, apportant une garantie de traçabilité au consommateur.

La nouvelle usine à Moulleron-le-Captif inaugurée en 2023, qui conditionne ces nouveaux paquets, répond spécifiquement aux besoins des grandes et moyennes surfaces (GMS), de la restauration hors foyer (RHF) ainsi que des marques distributeurs (MDD). L'usine a une capacité optimale de production de 4 000 tonnes. Ces volumes additionnels impliquent le développement de 1 000 hectares supplémentaires cultivés parmi les exploitations de la coopérative. ■



← DÉCOUVREZ NOS AGRICULTEURS COOPÉRATEURS



Toute la gamme sur www.graindevitalite.fr

16 agriculteurs et agricultrices ont accepté de se mettre en avant pour présenter leur production.



▶ PRODUCTION BOVINE

L'ergonomie au service du confort : visite d'un bâtiment innovant de vaches allaitantes

Le mois dernier, nous sommes allés à la rencontre du Gaec Les Patis, à Chavagnes-en-Pailleurs. Xavier Limousin, Alexandre Brochard, Julien Brousseau, Patrick Baudry, ainsi que Clément et Enzo, deux apprentis, nous ont ouvert les portes de leur nouveau bâtiment de 130 vaches allaitantes, à la fois ergonomique et adapté à leur l'organisation de travail.

Il aura fallu 108 pylônes en métal et 42 toupies de bétons pour mettre sur pied ce bâtiment. Le Gaec aura réfléchi deux ans et demi pour bien penser le projet et imaginer une stabulation de 2 700 m² ergo-

nomique. À l'entrée, la structure étonne par sa luminosité et sa hauteur sous toit de 7,38 m au niveau du couloir central d'alimentation. « Un des quatre associés Guy-Marie Brochard partait en retraite en

juillet 2023, ce qui nous a incité à réorganiser notre système avec trois associés », explique Julien Brousseau, installé il y a quatre ans au sein du Gaec.



Julien Brousseau présente les caractéristiques du bâtiment aux éleveurs et éleveuses intéressés.

Du temps et du confort de travail gagné

Face à cette diminution de main d'œuvre, le Gaec trouvait dommage de réduire l'atelier viande avec les 70 ha de prairies à valoriser. C'est ainsi qu'une conception technique a été savamment étudiée par le Gaec pour limiter au maximum le déplacement des animaux. Par un système de cases et de tubulaires bien choisis, il suffit de quelques gestes pour déplacer le troupeau tout en limitant la manutention, et finalement pouvoir gérer l'élevage à une seule personne et en sécurité sur tout un week-end. « On ne peut pas exactement quantifier le temps de travail gagné, mais la qualité est bien meilleure, avec moins de fatigue », soutient Julien Brousseau. La stabulation est organisée en deux lignes comprenant chacune huit cases, elle permet une gestion des animaux case par case afin de limiter les problèmes de sociabilité. Les cases à veaux sont installées sur l'arrière de l'espace des

vaches allaitantes et les box de vêlage sont modulables. Les cases sont équipées de deux cornadis d'insémination qui peuvent aussi devenir des cornadis d'alimentation pour isoler les animaux. Les nombreux « passages d'homme » permettent de circuler parmi toutes ces cases avec facilité. « Aujourd'hui, les vêlages sont beaucoup moins éprouvants ! Avant, on ne fonctionnait qu'avec une seule case de vêlage. Ça nous épuisait et c'était chronophage. Là, après 130 vêlages, je suis prêt à recommencer », conclut Julien Brousseau.

La nouvelle stabulation centralise les vaches allaitantes en un même endroit et libère de la capacité d'accueil en engraissement. Car les génisses en filière contractuelle Prim'Herbe et les vaches allaitantes étaient auparavant sur le même site avec 2 périodes de vêlage, ce qui générait beaucoup de déplacement d'animaux et de manutention.

De nombreuses autres petites innovations...

Des systèmes autolock, des portes césariennes, des barrières avec passage de veaux, fluidifient grandement le travail quotidien. Autre innovation, l'isolation du toit de 4 cm qui évite la condensation l'hiver et rafraîchit le bâtiment l'été. Il y a aussi des portails coulissants tout autour qui apportent une grande luminosité et une ventilation adaptée au sens du vent. C'est un bâtiment qui respire, ce qui est d'autant plus important lorsque l'on accueille des animaux toute l'année.

Puis, il y a aussi l'éclairage led qui est équipé de variateurs de l'intensité lumineuse, des buvettes doubles, ou encore un palan sur rail pour porter les veaux. Un projet sur le fond de l'humain et de l'efficacité au travail, dont l'objectif est de pérenniser une filière de qualité de viande bovine. En effet, les places libérées dans les anciens bâtiments

**GAEC LES PATIS :
PHOTOGRAPHIE 2023/2025**

	2023	2025
CANARDS (Volinéo)	1 200 m ²	1 200 m ²
VOLAILLES label	800 m ²	800 m ²
VACHES ALLAITANTES (Bovineo)	100 VA	100 + 30
JEUNES BOVINS (Bovineo)	200	200 + 100
GÉNISSES FILIÈRE CONTRACTUELLE PRIM'HERBE (ration à 35 % herbe)	250	250 + 150
MOUTONS (Ovicap)	60 brebis	60 brebis
Productions végétales	350 ha (dont 70 ha de coteaux et bords de rivière)	
UTH	<ul style="list-style-type: none"> • Trois associés : Xavier Limousin ; Alexandre Brochard ; Julien Brousseau • Un salarié : Patrick Baudry. • Deux apprentis : Clément (CS Bovin viande) et Enzo (TA). 	

Le nouveau bâtiment de vaches allaitantes permet d'augmenter de **30** et **250 places** d'engraissement.

augmentent le cheptel en engraissement. Plus de 30 places supplémentaires dans le nouveau bâtiment, soit 130 places. À cela s'ajoute 100 places supplémentaires en jeunes bovins (200 + 100), puis 150 places pour les génisses filière Prim'Herbe (250 + 150 places).



Les cases à veaux sont installées sur l'arrière de l'espace des vaches et les box de vêlage sont modulables (pour agrandir les cases à veaux).

Construire un prix, une offre et une filière en fonction des coûts de production

Ce nouveau bâtiment s'inscrit dans le développement d'une filière avec des logiques de contractualisation nécessaires pour rentabiliser l'investissement. « Le contrat tripartite que nous avons signé avec Bovineo et Carrefour est établi pour 10 ans », précise Alexandre Brochard. Le prix payé inclut les coûts de production, comme le prix de l'aliment ou de la main

d'œuvre qui sont régulièrement réévalués. La contractualisation ne sécurise pas uniquement les éleveurs mais rassure aussi leurs partenaires financiers. « Pour se lancer dans des projets de modernisation, un contrat sur 10 ans assorti d'un prix rémunérateur est une garantie supplémentaire », défend Alexandre Brochard. En effet, lorsque les associés du Gaec ont souhaité investir dans ce bâtiment, le Crédit Mutuel a soutenu le projet sans hésiter.

Tout cela s'inscrit dans la loi EGAlim 2, qui a rendu obligatoire les contrats écrits entre un producteur et son premier acheteur pour une juste rémunération et sécuriser le développement des exploitations

face à la décapitalisation, la hausse des importations agricoles et l'incertitude climatique. Pour améliorer la logique de construction des prix, la loi EGAlim 2 fixe des règles, notamment en modifiant l'article L631-24 du Code rural et de la pêche maritime qui prévoit des clauses obligatoires à insérer dans le contrat de vente : une durée minimale de 3 ans et la prise en compte de trois indicateurs dans la construction du prix. Ainsi, la contractualisation préserve l'équilibre de la filière bovin viande, car elle apporte une meilleure visibilité des volumes sur le marché pour limiter la volatilité des prix, plutôt que de produire puis de trouver un débouché. ■



Le couloir central atteint une hauteur de 7,38 m.

▶ CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE (CGA)

Cavac rayonne au Salon de l'Agriculture (SIA)

Chaque année, se déroule le Concours Général Agricole (CGA) au salon de l'agriculture. Ce concours récompense le savoir-faire et l'excellence des produits et des pratiques agricoles. Plus de vingt mille produits ont été goûtés et jugés à l'aveugle, dont nos charcuteries Bioporc et nos bières La Coopine.

Bioporc, les saucisses fumées ont fait carton plein

Dans la catégorie « saucisses et saucissons secs cuits », la filiale de Cavac Bioporc, fabricant de charcuteries, a reçu une médaille d'argent pour la saucisse fumée au bois de hêtre bio pour son « bel aspect, sa texture agréable, et son goût épicé », selon le jury. Ce dernier est composé de 3 600 jurés issus de filières professionnelles et de consommateurs avertis.

Une médaille de bronze a également été décernée pour la saucisse fumée au bois de hêtre vendue sous le nom Mon Charcutier du Bocage. Son « aspect plus saucisse que saucisson, sa jolie couleur, et son goût prononcé au niveau du fumé et de l'odorat », ont été très appréciés.

Ces récompenses sont un gage de qualité pour nos clients et une fierté pour nos éleveurs et éleveuses de porcs, ainsi que nos charcutiers.



1, 2 et 3 médailles pour la bière la Coopine

Ce sont 3 médailles qui viennent décorer nos bières La Coopine cette année :

- Médaille d'or pour la blanche : « un nez floral, un bon équilibre, et une légèreté originale de houblon » ;
- Médaille d'argent pour la framboise : « une bonne senteur de framboise agréable et bien définie » ;
- Médaille d'argent pour l'ambrée : « une bonne odeur équilibrée, une texture riche, moelleuse, et une longueur en bouche ».

Autres concours pour les mogettes de Vendée IGP

L'activité légumes secs de Cavac a été récompensée pour son nouveau packaging Grain de Vitalité par Vendée Qualité pour le travail de nos producteurs dans le respect du cahier des charges, mais aussi pour l'engagement dans le rayonnement des produits vendéens à travers la commercialisation et la promotion de la filière Mogettes de Vendée. L'organisme Vendée Qualité vise à promouvoir les différentes filières du terroir vendéen (telles que la brioche vendéenne, la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, le jambon de Vendée et la fameuse Moquette de Vendée). Grâce au travail de contrôle de Vendée Qualité, ces appellations sont pour le consommateur une garantie officielle d'origine et de la qualité.



INFOS

Osez les légumineuses !

PORTE-GRAINES



Intéressé·e pour cultiver du trèfle ou de la luzerne porte-graines ?

• Implantation sous couverts d'orge de printemps, de tournesol, ou de moha.

• Fixation d'azote, gestion des adventices, rotation garantie dès la deuxième année, stockage de carbone, couverture de sol permanente.

CONTACTEZ :

Corentin Rabouin
Technicien semences Cavac
06 26 09 16 83
c.rabouin@cavac.fr