

MAG CAVAC

LE MENSUEL DES ASSOCIÉS COOPÉRATEURS

N° 603 JUILLET 2026

CAVAC



**Didier Plaire, producteur
de pois chiches Label Rouge
à L'Aiguillon-la-Presqu'Île**

Une collecte d'une précocité inédite

Jamais la collecte d'été n'aura été aussi précoce et rapide ! Les effets du changement climatique se font sentir très concrètement sur nos exploitations et notre organisation. Le manque d'eau en avril et les deux vagues de canicule en mai et juin impacteront forcément les rendements, même si les résultats seront variables d'une zone à l'autre selon les précocités. Si les prévisions de rendements s'annoncent erratiques d'un terroir à l'autre, les premiers échantillons analysés révèlent en revanche de bons résultats, tant sur les poids spécifiques que sur les taux de protéines. C'est une bonne nouvelle !

La précocité et la rapidité des collectes ont également un impact sur notre organisation et l'ordonnement des récoltes tant pour les battages, qui seront de plus en plus difficiles en pleine journée, que pour la collecte sur nos plateformes. La mobilisation et l'engagement de chacun participent aux succès de la collecte. MERCI !

Lors de nos journées Positiv'2030, il y a un an, Anne-Monique Bodilis, ingénieure chez Arvalis avait souligné ces effets du changement climatique sur l'agriculture, notamment, cette précocité des récoltes que nous vivons actuellement et l'adaptation nécessaire pour préserver nos cultures et nos rendements. Ce qu'on vit depuis trois ans, entre excès d'eau et excès de chaleur avec l'augmentation des sommes de températures, nous amènera forcément à devoir rapidement faire évoluer nos pratiques, même si les solutions ne sont pas évidentes. C'est ce à quoi la coopérative, avec ses élus et ses équipes, travaille depuis plusieurs années et continuera à le faire.

Les solutions passent sans doute par de nouvelles génétiques et par de nouveaux assolements adaptés aux évolutions climatiques. Des opportunités de nouvelles cultures et filières peuvent émerger de cette situation. Elles se construisent sur plusieurs années avec des améliorations continues à apporter. Cavac œuvre dans ce sens depuis longtemps, à l'image de la filière chanvre et du développement de l'activité légumineuses. Ces cultures répondent à la diversité des assolements et demandent moins d'azote pour elles-mêmes tout en en apportant aux cultures suivantes. Nous allons continuer à soutenir ces productions qui nous rendent moins dépendant à une sole de blé ou de maïs, nos cultures principales et historiques. C'est dans cette même logique que les cultures de lin et de seigle, avec des apports d'azote limités, seront étendues. De nouvelles filières ont été trouvées, ce qui nous permet cette année d'ouvrir 1800 ha supplémentaires en lin et en seigle. Globalement, nous sommes dans une bonne dynamique de contractualisation avec l'aval. Nos céréales en filières passent ainsi de 30 000 ha à 37 000 ha avec une répartition équilibrée sur nos trois territoires.

Le Conseil d'administration reste très attentif à toutes ces évolutions. Il a notamment décidé d'augmenter la prime du blé qualité meunière : Meunier Cavac, NFV (Irtac) et Harrys. Cette prime tient compte à la fois des prix de l'azote, en forte hausse et du prix de marché des céréales, en berne. C'est un moyen complémentaire pour la coopérative de soutenir les démarches en filières.

Franck Bluteau
Président

Directeur de la publication : Olivier Joreau
Conception et rédaction : service communication
12 boulevard Réaumur - BP 27, 85 001 La Roche-sur-Yon CEDEX
02 51 36 51 51 - communication@cavac.fr - coop-cavac.fr



En bref



SOUTIEN À L'AFDI

Pierre Lokeka, directeur du centre Kitumaini à Bukavu en République démocratique du Congo a rencontré le 10 juin, Franck Bluteau, président de Cavac et plusieurs administrateurs de la coopérative, en présence de Marietta Barteau-Mérieau, présidente de l'Afdi Pays-de-la-Loire. L'association informe et accompagne des projets agricoles dans des pays en développement, notamment en République démocratique du Congo. Cavac soutient l'Afdi depuis 2021, notamment pour venir en aide aux agricultrices réfugiées au centre Kitumaini.

www.afdi-pdl.org/fr/

ADHÉSION À AMALTÉ

Le Conseil d'administration de Cavac a décidé d'adhérer au collectif Amalté. Fondée en 2023 par des acteurs agricoles français issus du monde économique et institutionnel dont La Coopération Agricole, l'association promeut la création d'une aide financière aux citoyens à bas revenus, destinée uniquement à l'achat de produits alimentaires éligibles, avec une carte de crédit dédiée et personnelle (100€/mois). Cette aide serait notamment abondée par une taxe sur les transactions financières.



VENDÉE COEUR

Plus de 110 000€ ont été collectés lors de l'édition 2026 du Vendée Cœur au profit de trois associations qui œuvrent chaque jour pour les enfants et leurs familles : Imagine for Margo, KCNB1 France et DEBRA France. Parmi les 34 équipes participantes aux 24 h de paddle, les 20 et 21 juin aux Sables-d'Olonne, la CAVAC'alde monte sur la 3^e marche du podium des entreprises avec plus de 5 500€ collectés. Merci pour votre générosité.

Actualité

Silo de Cerizay, un outil de proximité à la pointe

Cavac a inauguré vendredi 5 juin un outil structurant au service des agriculteurs des Deux-Sèvres. L'extension du centre de travail du grain de Cerizay représente un véritable atout pour accompagner le développement des nouvelles filières agricoles de la coopérative et répondre aux nouveaux besoins des marchés.

« C'est un outil important pour nous, a rappelé Franck Bluteau lors de l'inauguration officielle du silo. Il marque notre présence en Deux-Sèvres, là où se trouve 15% de nos sociétaires. Nous souhaitons nous développer pour qu'un maximum de producteurs nous rejoignent. » Avec ses 17 cellules, le stockage des céréales a été augmenté de 11500 tonnes portant sa capacité totale à 30 000 tonnes. Doté d'un trieur séparateur, d'une table densimétrique et d'un trieur optique, ce centre de travail du grain va permettre d'atteindre des niveaux de pureté très élevés, jusqu'à 99,9% pour certaines productions. Quant au nouveau séchoir, il est capable de traiter jusqu'à 700 tonnes de maïs par jour, selon le niveau d'humidité.

Un outil pour les générations actuelles et futures

« Ce sont plus que des silos, remarque Johnny Brosseau, Maire de Cerizay. C'est un investissement sur l'avenir pour le monde agricole, qui offre des perspectives favorables pour les générations actuelles et futures. » Près de 200 personnes ont assisté à cette inauguration officielle en présence de plusieurs élus locaux qui ont chacun adressé des messages positifs aux agriculteurs. « Nous sommes à vos côtés, vous pouvez compter sur nous » a notamment déclaré Emmanuelle Ménard,



Présidente de l'agglomération Bocage Bressuirais et Maire de Bressuire. Un message partagé par le sénateur des Deux-Sèvres, Philippe Mouiller pour qui « c'est le rôle des élus d'être proches des producteurs. »

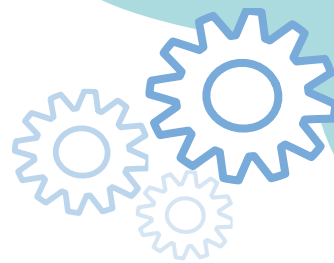
Un outil de proximité pour les agriculteurs et les clients

« Cet outil est la parfaite illustration d'une agriculture qui investit et qui innove », a souligné Thierry Marolleau, 1^{er} Vice-Président des Deux-Sèvres. Ce centre de travail du grain garantit la qualité et la traçabilité des grains « du champ à l'usine ou au moulin » pour répondre aux attentes croissantes des marchés alimentaires et des nouvelles filières agricoles. « Ce silo accompagne le développement de nouvelles filières qui alimentent tout un tissu économique régional des meuniers, biscuiteries, huileries... », a précisé Emmanuel Charré, Conseiller régional Nouvelle-Aquitaine. La Région a versé plus de 315 000 euros via le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER), et l'Union européenne plus de 476 000 euros au titre de l'aide aux investissements dans la transformation et commercialisation de produits agricoles.



De gauche à droite : Emmanuelle Ménard, Présidente de l'agglomération Bocage Bressuirais et Maire de Bressuire ; Franck Bluteau, Président de Cavac ; Mikaël Fuzeau, Vice-Président de Cavac ; Thierry Marolleau, 1^{er} Vice-Président des Deux-Sèvres ; Olivier Joreau, directeur général du Groupe Cavac ; Johnny Brosseau, Maire de Cerizay ; Emmanuel Charré, Conseiller régional Nouvelle-Aquitaine ; Philippe Mouiller, sénateur des Deux-Sèvres.

Question technique



Diagnostic sol : comment retrouver des rendements dans un contexte climatique difficile ?

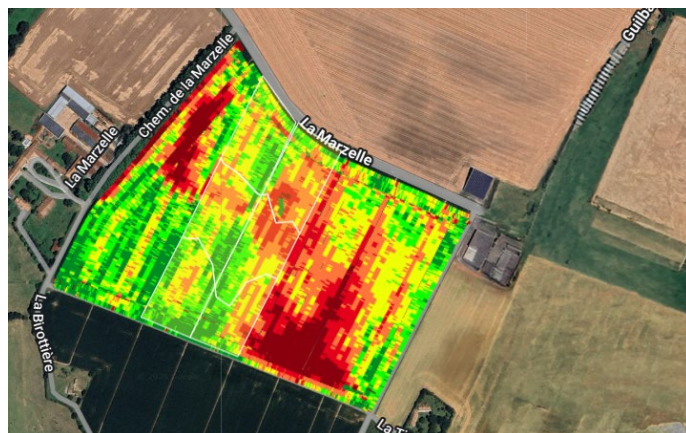
Excès d'eau l'hiver, sécheresse printanière et estivale, végétation irrégulière... la stagnation et l'hétérogénéité des rendements révèlent souvent une dégradation de la fertilité globale du sol. Un diagnostic agronomique personnalisé est alors nécessaire. Votre conseiller technico-commercial (CTC) et les experts agronomes Cavac peuvent répondre à vos besoins.

La fertilité d'un sol dépend de l'état biologique, physique et chimique du sol. L'observation de chacune de ces composantes va permettre de poser un diagnostic en identifiant les freins agronomiques à la production. Il en découlera un plan d'actions efficient. L'objectif? Renforcer la capacité du sol à nourrir les plantes: infiltrer et stocker l'eau pour mieux la restituer, lever les blocages physiques limitant l'enracinement, optimiser la nutrition en ajustant les intrants.

Une boîte à outils à multiples entrées

Une fosse pédologique, un profil 3D ou même un test bêche va permettre d'évaluer la composante physique du sol, détecter les zones compactées, observer l'état de porosité, d'enracinement, de circulation de l'eau et de l'air.

Parmi les leviers d'amélioration de la composante biologique du sol: les couverts végétaux. Dans un contexte financier difficile, le couvert est un levier très économique pour protéger la structure du sol, apporter de la matière organique ou encore économiser de l'azote. Avec la méthode MERCI (Méthode d'Estimation des Restitutions par les Cultures Intermédiaire), il est possible d'évaluer l'intérêt des cultures intermédiaires sur une parcelle et raisonner la fertilisation de la culture suivante. Un bilan humique sera utile pour savoir si le sol s'appauvrit en matière organique, reste stable ou s'enrichit en humus.



Enfin, la composante chimique agit également sur la fertilité des sols. L'accompagnement pour une lecture agronomique des analyses du sol (pH, CEC, statut minéral) fait partie de la boîte à outils Cavac.



Contact: votre CTC qui fera le lien avec le service agronomie en fonction de vos besoins.



PHOTO DU MOIS

Rallye bio

Les grandes cultures au cœur du Rallye bio, jeudi 28 mai à Rives d'Autise dans le Sud Vendée. Une journée technique organisée par la Chambre d'agriculture, Cavac et le Geda. 80 personnes, dont 50 agriculteurs, étaient présentes.

Florent Hilaret, Florent Préau et Christian Limoges ont accueilli ce rendez-vous annuel du bio. Trois ateliers techniques étaient organisés le matin suivi l'après-midi par une démonstration d'une écimeuse-récolteuse. Conditions de réussite du soja bio ; semis de couverts dans les céréales dont couvert de trèfle en culture de blé ; comment assurer un taux de protéines acceptable en blé tendre bio ? Chaque atelier technique était proposé, par groupe et à tour

de rôle, dans les plateformes d'essais ou au bord de la parcelle pour le soja.

La culture du soja

Florent Préau cultive 16 ha de soja à Rive d'Autise. Il en est à sa 3^e campagne. « À la place du maïs, j'ai implanté du soja pour la fertilisation et pour aller chercher plus de protéines dans la culture suivante. » Florent pense ensuite planter du blé. Chaque année, entre 1 000 et 1 500 tonnes de soja bio sont produites par les agriculteurs adhérents Cavac. « Avec l'unité de trituration OleosynBio à Thouars, nous pourrions aller jusqu'à 3 000 tonnes », souligne Alban le Mao, directeur du service céréales de Cavac. Une invitation à augmenter les surfaces de soja bio.





Didier Plaire produit du pois chiche depuis 2018. Il est l'un des deux premiers en France à s'engager dans la filière pois chiches Label Rouge.



EARL LES COURLIS

Créé en 1995
Didier Plaire
160 ha de cultures
(blé dur, tournesols, lentilles,
luzerne semences, chanvre...)
16 ha de pois chiches
dont 6 ha en Label Rouge

Il cultive les 1^{ers} pois chiches Label Rouge

Les 50 premiers hectares de pois chiches Label Rouge en France seront récoltés d'ici la fin juillet. Ils sont implantés en Vendée, à Sainte-Radégonde-des-Noyers sur l'exploitation Deprez et à L'Aiguillon-la-Presqu'île à l'EARL Les Courlis. Une nouvelle filière est née ! Rencontre avec l'un de ses premiers acteurs, Didier Plaire.

« Être le premier à avoir semé des pois chiches Label Rouge, c'est à la fois une fierté et une vraie responsabilité », reconnaît Didier Plaire, agriculteur à L'Aiguillon-la-Presqu'île. Il produit du pois chiche depuis huit ans. « Aujourd'hui, voir cette culture se développer dans le respect du cahier des charges et avec un tel niveau d'exigence, c'est la récompense de plusieurs années de travail. » Sur les 1000 ha de pois chiches cultivés cette année par une centaine de producteurs Cavac, 50 ha sont en Label Rouge. Le cahier des charges a été élaboré en collaboration avec Vendée Qualité, la conserverie Olvac et l'ensemble des acteurs de la filière. Les semences sont certifiées et doivent être implantées dans un sol composé au moins de 40% d'argile et au plus de 25% de sable. « L'argile

permet de retenir l'eau et d'alimenter la plante sans irrigation et le sable permet de la filtrer », explique le producteur. La densité d'implantation est maîtrisée avec 550 000 graines maximum par hectare. « Ça favorise le développement de la plante et sa qualité ». Didier a réalisé ses semis le 28 mars. Ce lundi 1^{er} juin, son pois chiche est fleuri et les gousses sont déjà formées.



Dans chaque gousse, une graine de pois chiche sera récoltée.

« Le grain va grossir jusqu'à la récolte qui devrait se faire fin juillet », estime Didier. D'ici là, il lui faudra surveiller les éventuelles attaques d'insectes comme l'héliothis qui mange la graine. « Cet insecte est difficile à détecter car il s'introduit à l'intérieur de la gousse en faisant un petit trou par en dessous, ce qui nécessite une observation fine. » Heureusement, le pois chiche dispose de son propre système de défense contre les insectes, un exsudat glandulaire d'acide malique. Et si ce n'est pas suffisant, un produit de biocontrôle peut être appliqué. « La sécrétion naturelle de cet exsudat crée un film protecteur qui limite également la perte d'eau », ajoute Didier.



Notre conserverie Olvac a développé au fil des années des méthodes de cuisson qui respectent le produit et sa qualité organoleptique. Pour les pois chiches appertisés (cuits au naturel), le Label Rouge impose des exigences spécifiques : un trempage contrôlé entre 6h minimum et 24h maximum dans une pièce maintenue à une température inférieure à 8°C, un blanchiment, l'absence totale d'additifs, un conditionnement en verre, garantissant qualité, goût et sécurité alimentaire.

Une production locale, transformée localement

Si tout va bien, jusqu'à 150 tonnes de pois chiches Label Rouge devraient être récoltées d'ici fin juillet sur les 50 ha cultivés. Un tri rigoureux de la légumineuse, notamment par trieur optique, est prévu dans le cahier des charges Label Rouge. Il sera réalisé sur le site des Productions végétales spécialisées (PVS) à Mouilleron-le-Captif. Les pois chiches seront ensuite conditionnés en sec par l'unité Cavac Légumes ou appertisés chez Olvac à La Boissière-des-Landes. Le tout à moins de 60 km de la parcelle de Didier Plaire !



Un dernier contrôle visuel est effectué avant l'appertisation des pois chiches chez Olvac.

La fierté de nourrir la population

« Quand je fais mes courses et que je vois dans les rayons un bocal Olvac ou un sachet Grain de Vitalité, je ressens une certaine fierté, confie Didier. À l'intérieur, c'est un peu de nous ! ». Didier produit pour l'alimentation humaine : blé dur pour les pâtes, tournesol pour l'huile, lentilles, pois chiches... Un héritage qu'il perpétue depuis son grand-père qui cultivait ces mêmes parcelles, puis de son père, toujours à l'Aiguillon. C'est cet enracinement à sa terre qui lui a donné l'envie de devenir agriculteur, un métier qui touche le vivant, du champ à l'assiette. Son pois chiche Label Rouge devrait bientôt toucher nos papilles !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Olvac produit 30 à 35 000 bocaux de légumineuses chaque jour. 35 recettes sont cuisinées à base de mogettes, cocos, haricots blancs et rouges, flageolets, lentilles, pois chiches sous différents signes officiels de qualités dont notamment, l'Indication géographique protégée (IGP), le Label Rouge, l'Agriculture Biologique (AB), ou encore depuis cette année Agri-Éthique.

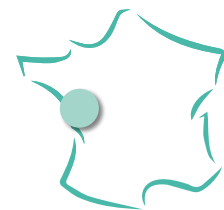


À ÉCOUTER

À LA RENCONTRE DE NOS ASSOCIÉS COOPÉRATEURS

Didier Plaire
producteur de pois chiches Label Rouge

Initiatives locales



Centre Océan

Journée des agricultrices

Échanges et convivialité au rendez-vous de la journée des agricultrices, jeudi 11 juin. Une cinquantaine d'agricultrices de Cavac ont visité l'unité de conditionnement de Cavac Légumes à Mouilleron-le-Captif. Sous les marques Olvac, Grain de Vitalité et Marque de Distributeur, les agricultrices ont pu découvrir le bout de la chaîne, celui du conditionnement, juste avant la commercialisation de leurs propres productions pour certaines. « Voir sur les emballages le portrait d'une des agricultrices présentes aujourd'hui, il n'y a pas meilleur symbole », apprécie Lucie Mainard qui a fondé le groupe des agricultrices Les Bottées. Une belle note positive pour cette journée qui s'est poursuivie après le déjeuner par une découverte du bocage vendéen à bord de l'Autoraïl Picasso au départ de Mortagne-sur-Sèvre.



Sud Océan

Visite filière chanvre

Les nouveaux producteurs de chanvre du territoire Sud Océan ont visité jeudi 21 mai l'unité de défilage à Sainte-Gemme-la-Plaine et à Sainte-Hermine, l'outil de nappage qui permet de transformer leur culture en isolant biosourcé. Julien Guillon, responsable technique du chanvre à Cavac et Tanguy Le Cunff, responsable de l'usine de Sainte-Hermine ont expliqué aux 24 sociétaires présents l'ensemble de la filière chanvre de la coopérative, du champ à l'isolant. Une initiative très appréciée par les nouveaux producteurs. L'échange s'est poursuivi après la visite au cours du déjeuner.



Nord Bocage

Journée technique à Cerizay

Une réunion bout de champ s'est déroulée le vendredi 29 mai à Cerizay. Organisée par le service agronomique de Cavac en lien avec les conseillers technico commerciaux du secteur, cette journée technique a réuni 70 personnes dont 65 agriculteurs. Trois thématiques ont été abordées sur les parcelles de François Merlet, polyculteur éleveur à Cerizay : essai de variétés blé ; essai d'azote sur blé ; et atelier de pulvérisation, choix des buses et désherbage céréales. L'échange technique et le partage d'expériences se sont poursuivis autour d'un apéritif et d'un repas.

Agenda

LA FÊTE DE L'AGRICULTURE

Rendez-vous les 22 et 23 août à Thorigny - Château-Guibert pour la 41^e édition de la Fête de l'Agriculture. "Du bocage à la ville : partageons nos saveurs" sera le fil rouge de l'événement organisé par les Jeunes Agriculteurs de Vendée. Concours national de chiens de troupeau, Moiss Batt Cross, concerts et feu d'artifice sont annoncés parmi les nombreuses animations proposées.

Profitez-en pour venir nous rencontrer sur le stand Cavac. Vous pourrez notamment découvrir nos produits et nos marques. On vous attend !

Entrée à 5 € (gratuit pour les -12 ans)

