

# Revue de presse



CIZERON <sup>BIO</sup> SA

*nos exigences nourrissent votre élevage*



# Sommaire

01/07/2019 au 30/09/2019

page 3

**Presse écrite**

page 5

**Web**

page 11

**Réseaux sociaux**

page 18

01/07/2018 au 30/06/2019

page 21

**Presse écrite**

page 23

**Web**

page 35

01/07/2017 au 30/06/2018

page 38

**Presse écrite**

page 40

**Web**

page 51

**TV**

page 60

**Radio**

page 62

01/07/2016 au 30/06/2017

page 64

**Presse écrite**

page 66

**Web**

page 71

**Radio**

page 78



**01/07/2019**  
**au**  
**30/09/2019**



# Sommaire

## Presse écrite

page 5

- Grands troupeaux magazine
- Grands troupeaux magazine

## Web

page 11

- Le Sommet de l'élevage
- Web-agri
- Groupe réussir - L'Auvergne agricole
- Le Sommet de l'élevage

## Réseaux sociaux

page 18

- Youtube > Le Sommet de l'élevage
- Facebook > Le Sommet de l'élevage

*Cette revue de presse compile les retours recensés à la date d'édition du document. La liste est non exhaustive.  
Réalisée hors abonnement à l'Argus de la presse.*



Période du 01/07/2019 au 30/09/2019

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 4

# Presse écrite



Période du 01/07/2019 au 30/09/2019

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 5

Valorisation



## TRANSFORMATION ET VENTE À LA FERME L'APPEL DE LA DIVERSIFICATION

*La transformation et la vente directe offrent des opportunités, plus encore si l'éleveur produit sous signe de qualité.*

En 2017/2018, la France comptait « un minimum de 2 850 vendeurs directs » (dont 70 % sont également livreurs, et 12 % installés en bio), en plus des 56 360 producteurs collectés par un transformateur, indique un récent rapport<sup>(1)</sup>. Le volume moyen de lait transformé s'établit à 97 500 litres pour les vendeurs directs, avec un écart d'environ 29 % entre le volume moyen transformé par les vendeurs directs purs (115 800 l) et les vendeurs directs mixtes (89 900 l). Dans les exploitations mixtes, le volume moyen de lait livré est de 327 000 l. « Il s'agit donc d'exploitations de taille relativement limitée, qui associent un atelier de transformation à cette activité de livraison pour compléter leur revenu. Cette activité prend lentement plus de place : le ratio moyen volume transformé/volume livré par exploitation mixte montre une légère tendance à l'augmentation, de 25 à 29,8 % entre 2015 et 2017. »

### DES FROMAGES

« Les fromages et le lait liquide sont les deux produits les plus couramment fabriqués sur les exploitations laitières puisque deux tiers environ des vendeurs directs déclarent en produire. Par contre, si la quasi-totalité des vendeurs directs purs fabriquent du fromage, pour un tiers des fromages sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIOO), ils sont moins d'un sur deux vendeurs directs mixtes à en déclarer.



LES FROMAGES SOUS SIGNE DE QUALITÉ DRAIENT 45 % DES LAITS TRANSFORMÉS À LA FERME.

Le principal produit fabriqué sur les exploitations mixtes est le lait liquide, mais pour des volumes par vendeur direct relativement faibles. »

« La majorité des volumes est destinée à faire des fromages (61,2 %), et plus particulièrement des fromages sous signes de qualité pour plus des deux tiers (45,2 % du total du lait) : il s'agit en effet des produits permettant la meilleure valorisation du lait. Les volumes restants sont transformés en lait liquide (12,7 %). Le beurre et la crème nécessitent quant à eux respectivement 7,2 et 7,9 % du lait mis en œuvre dans la transformation à la ferme, la fabrication de ces deux produits étant souvent associée : 76 % des vendeurs directs faisant du beurre font aussi de la crème et 66 % des vendeurs directs faisant de la crème font aussi du beurre. Les fabrications de produits ultra-frais (fromages frais, yaourts et desserts lactés) utilisent au total 8,7 % du lait. »

### EN MONTAGNE

La région Auvergne-Rhône-Alpes concentre 39,2 % des exploitations faisant de la transformation à la ferme. « Les vendeurs directs sont d'abord localisés en montagne. Pour les autres régions,

la répartition des vendeurs directs est plus homogène : les Hauts-de-France, le Grand Est, la Nouvelle-Aquitaine et la Normandie regroupent entre 10 et 7 % des effectifs chacun. Les régions Occitanie, Bretagne et Bourgogne-Franche-Comté ne sont pas loin derrière avec 5 à 6 % des vendeurs directs. »

Entre 2015 et 2017, la proportion de vendeurs directs commercialisant leurs produits sur un seul circuit est passée de 45 à 38 %. « Il semble donc que les vendeurs directs tendent à diversifier leurs débouchés afin de mieux assurer la vente de leur production. Pour les vendeurs directs qui se concentrent sur un unique circuit de commercialisation, il s'agit majoritairement de ventes sur leur propre exploitation (de 64 à 57 % selon les années). Ce type de vente, sans intermédiaire, permet à l'exploitant de maîtriser son prix de vente et au consommateur de profiter de produits dont il connaît l'origine (avec donc un facteur réassurance important) et en général moins chers que dans d'autres circuits de distribution. »

B.C.

(1) « Les structures de production laitière en France : éleveurs et vendeurs directs » (FranceAgriMer, juillet 2019)





Valeur ajoutée



REPORTAGE AU GAEC DU LIERRE DANS LA HAUTE-LOIRE

## QUENTIN MISE SUR LA PROXIMITÉ

*Jeune éleveur, installé en 2017, Quentin Chaume s'est lancé en bio. Il a contractualisé la vente de son lait avec un artisan fromager local. Fort de cette sécurité, il a pu investir dans une stabulation équipée de robots de traite et d'une unité de séchage en grange. Pour l'artisan, ce partenariat lui apporte de la sérénité et une bonne image vis-à-vis des consommateurs en recherche d'authenticité et de proximité.*



QUENTIN CHAUME VEILLE À LA PRODUCTION DE FOURRAGES DE QUALITÉ. POUR LE SUJVI NUTRITIONNEL DU TROUPEAU, IL S'APPUIE SUR CIZERON BIO.

Quentin Chaume est, avec ses parents, à la tête d'un bâtiment moderne, productif, agréable et, cerise sur le gâteau, son esthétisme s'inscrit pleinement dans la beauté du paysage de moyenne montagne

environnant. L'élevage étant situé à 1000 m d'altitude, les conditions de vie en hiver, restent difficiles pour les hommes comme pour les animaux. Mais, Quentin s'est donné les moyens de bien préparer le futur. L'exploitation sera bientôt confrontée au départ prochain de ses parents à une retraite bien méritée. La filière laitière classique

ne permet pas toujours aux éleveurs de conserver la légitime valeur ajoutée de leur travail, Quentin a donc opté pour l'agriculture biologique et des prix plus rémunérateurs. Il a également misé sur le local et la proximité pour la transformation de son lait. « Sur la commune voisine, se trouve la Fromagerie Gardon qui commercialise



LE BÂTIMENT INTÈGRE UN DISPOSITIF DE SÉCHAGE EN GRANGE. LE PAILLAGE EST ÉGALEMENT MÉCANISÉ.

Septembre 2019 / GRANDS TROUPEAUX Magazine / n°72

CÔTÉ GESTION

47





Valeur ajoutée

REPORTAGE AU GAEC DU LIERRE DANS LA HAUTE-LOIRE / QUENTIN MISE SUR LA PROXIMITÉ



## LE CHOIX DU ROBOT DE TRAITE



LES ÉLEVEURS ONT MISÉ SUR DEUX ROBOTS DE TRAITE DEA.

« Nous avons opté pour le modèle de chez GEA, notamment en raison de sa conception. Il est plus ouvert sur la stabulation et donne moins l'impression d'une "cage". Les vaches qui y entrent pour se faire traire ne sont pas coupées du reste du troupeau. Par ailleurs, ce robot offre la possibilité d'effectuer nous-même le branchement des faisceaux trayeurs sur les vaches. C'est une sécurité. Enfin, le bras n'effectue qu'un seul déplacement pour réaliser toutes les interventions. Le même faisceau trayeur assure l'ensemble des fonctions : stimulation, nettoyage et désinfection des trayons (en option), premiers jets, traite et post-trempage (en option). »

des fromages et produit notamment un fromage de pays réputé, le Chapelou, une tomme de montagne. Cette entreprise familiale voulait élargir sa gamme en proposant à ses clients une tomme bio. Nous avons donc réfléchi à un partenariat gagnant gagnant, » explique le jeune éleveur. Grâce à cette alliance, l'exploitant connaît le prix de son lait pour les cinq années à venir. 50 % du lait produit au Gaec du Lierre sera valorisé en bio mais les deux parties espèrent que, très rapidement, la totalité du lait produit par la centaine de vaches sera valorisée en bio. Le prix du lait, au minimum à 450 €/1 000 l, pourrait atteindre les 550 €. Le succès commercial de cette nouvelle tomme bio n'est pas garanti et le fromager conserve donc une

marge de manœuvre. « Le laboratoire se situe à 7 km de notre exploitation, cette proximité nous permet d'avoir des échanges constructifs. Notre élevage constitue également une vitrine et un argument commercial de poids pour les consommateurs avides de circuits courts », poursuit l'éleveur. Le fromage est au lait cru et l'exigence en matière de qualité est forte.

En s'assurant d'une bonne visibilité économique, Quentin a déjà posé les fondations essentielles à l'avenir de son exploitation. Son investissement reste conséquent, il a engagé un million d'euros dans son projet, dont 200 000 € pour le robot de traite et 250 000 € pour le système de séchage en grange. Il a obtenu des

aides et des subventions à hauteur de 300 000 €, son dossier bénéficiant de solides atouts puisqu'il s'agit d'un jeune agriculteur, s'installant en zone de montagne, ayant opté pour la bio et un bâtiment en bois. L'élevage s'est doté de deux robots de traite. Le cheptel a été scindé en deux lots répartis selon le niveau de production des vaches. Pour leur nouveau bâtiment, les éleveurs ont veillé à leur bien-être, tout comme à celui de leurs vaches. L'hiver est âpre dans cette zone de la Haute-Loire.

### VALORISER LE BÂTIMENT

La stabulation qui mesure 70 x 40 m est pleinement opérationnelle depuis le mois de février et les éleveurs s'approprient progressivement leur

CÔTÉ GESTION

48

### EN CHIFFRES...

#### LE GAEC DU LIERRE (HAUTE-LOIRE)

- ➔ Trois associés : Maryse, Gilles et Quentin Chaume ;
- ➔ une exploitation logée à 1 000 m d'altitude ;
- ➔ une surface agricole de 190 hectares dont 100 ha labourables. Les éleveurs cultivent 30 ha de céréales (blé, triticale et méteil), 13,3 ha de luzerne et 60 ha de prairies temporaires avec une association de ray-grass et trèfle, le reste en prairies permanentes ;
- ➔ un cheptel de 90 vaches à la traite dont 60 % d'Hoister et 40 % d'Abondance.





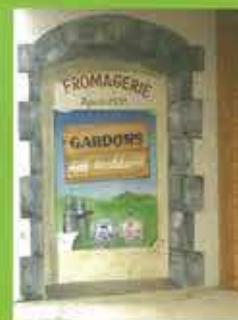
LE BÂTIMENT EN BOIS NE DÉTONNE PAS DANS UN PAYSAGE SOMBREUX.

nouvel outil. Quentin nous signale qu'au bout de seulement trois semaines, ils n'avaient plus besoin de pousser les vaches pour qu'elles entrent dans la stalle automatisée. « En hiver, peu après le début de la traite robotisée, nous avons rapidement obtenu 2,7 passages/vache au robot. Avec le pâturage, nous avons chuté à 2,1 ». Les éleveurs modifient progressivement leur ration. Historiquement, ils s'appuient sur une conduite peu intensive avec un apport de 152 g de concentrés par litre de lait. Actuellement, ils n'apportent que 1,55 kg d'un concentré de production type VL 18, 0,70 kg de soja et 1,34 kg de luzerne déshydratée. L'alimentation repose sur du foin à volonté, dorénavant séché grâce à leur installation de séchage. Le Gaec possède quatre silos de stockage pouvant contenir 450 tonnes de foin.

Le troupeau a subi de nombreux changements en passant à la bio, à la traite robotisée et à un nouveau bâtiment. Les Holsteins ont perdu 1 000 kg de lait chutant de 8500 à 7521 kg, les Abondances ont perdu

500 kg par lactation à 5 400 kg. Les taux restent bons : 40,2 g/L pour le TB et 31,8 pour le TP. Aujourd'hui, ces exploitants bénéficient d'un bel outil qui devrait leur permettre de retrouver et même de dépasser les précédents niveaux de production. Les conseils nutritionnels de la technicienne Atrial, et ceux de la société Cizeron Bio doivent leur permettre d'aller dans ce sens. D'après Julie Vallet (Cizeron Bio), les formules sont optimisées d'un point de vue des apports alimentaires pour répondre aux besoins des vaches laitières, mais également au niveau de l'appétence, avec des matières premières spécifiques comme la mélasse de canne ou le caroube. Ainsi, les granulés sont durs et appétents et s'adaptent parfaitement au DAC ou au robot de traite. « Depuis l'arrivée du robot de traite, le temps de travail n'a pas été réduit. Mais cet équipement nous permet de nous focaliser sur les vaches à problèmes, celles qui doivent être surveillées et éventuellement soignées. C'est une nouvelle façon de voir notre travail ». Pour ce faire, l'éleveur dispose de jolis atouts dans sa manche. **E.L.D.**

## HISTOIRE D'UN FROMAGER LOCAL



La famille Gardon est à la tête d'une fromagerie depuis trois générations. À la fin des années soixante-dix, le secteur laitier traversait une passe difficile. Confrontée à ce contexte, la Famille Gardon a réfléchi à une alternative lui permettant de se différencier. Reprenant les techniques de fabrication qui se pratiquaient autrefois dans les fermes, les deux frères ont alors mis au point un nouveau fromage qu'ils ont appelé « Chapelou, fromage du pays

de la Chapelle-Laurent », du nom des habitants de cette petite commune du Cantal. Cette tomme de montagne était achetée par les clients à 1 mois d'ammage, puis remise dans leur cave afin de l'affiner selon leur goût.

Au fil du temps, la fromagerie Gardon a su s'adapter. 1984 voit l'ouverture d'un magasin plus grand situé en face de la maison familiale, puis 1993 le déménagement de la production dans un nouvel atelier de transformation situé à la sortie du village. Une étape importante pour cette entreprise qui a permis d'améliorer les conditions de travail tout en gardant le savoir-faire ! C'est à ce moment-là que Jérôme Gardon le fils de Jacques est entré dans l'entreprise comme apprenti. Il a succédé à son père en 2000, toujours avec cette envie de tradition teintée d'innovations et de respect du terroir.

La fabrication du Chapelou, fromage à pâte souple, entouré d'une croûte fleurie pouvant devenir jaune avec le temps et caractérisée par un goût atypique, était donc assurée. En parallèle, la fromagerie a développé d'autres spécialités comme le Chapelou bleu, fromage à pâte moelleuse, ou encore l'Artison à la croûte sculptée par les artisans (petits açariens qui s'installent sur la croûte et favorisent la maturation interne du fromage).

Ces trois fromages sont fabriqués grâce au lait collecté dans un rayon de 15 km autour de la fromagerie à environ 1 000 m d'altitude leur conférant le goût de terroir. Aujourd'hui, l'entreprise lance le Chapelou Bio grâce à son partenariat avec Quentin.



**INTERVIEW JEAN-CHARLES CIZERON, P.-D.G. DE CIZERON BIO****« Diversifier les matières premières »****Les fabricants d'aliments du bétail arrivent-ils à accompagner le développement des filières bio ?**

Les volumes d'aliments bio progressent chaque année mais restent toutefois modestes par rapport au conventionnel. Ils ne représentent à ce jour que 450 000 tonnes en France. Nous nous situons encore très loin du tonnage de l'aliment conventionnel. Notre entreprise s'est positionnée sur le créneau de la bio depuis 1973. Nous sommes en croissance chaque année avec 10 à 15 % de volume en plus.

**Comment faites-vous pour acheter vos matières premières ?**

Nous privilégions les matières premières locales et les contrats

signés avec des producteurs locaux. La protéine est une denrée rare et cher. Cet adage est encore plus vrai en bio. Nous travaillons des matières premières spécifiques, des protéagineux en cherchant à se diversifier et en réalisant un gros travail sur le sourcing. Les céréaliers bio doivent aussi diversifier leur assolement, ce qui les motive. Nous avons par ailleurs développé une technologie particulière pour les tourteaux. Notre but est de valoriser au mieux les protéines végétales bio qui coûtent cher. Notre procédé cherche à les rendre les plus digestibles possible par les ruminants pour éviter tout gaspillage. Il associe un procédé thermique et un broyage particulier. Le but est de réaliser des protéines avec des chaînes d'acides aminés longues, complexes pour valoriser au mieux la méthionine ou la lysine.

**Le développement d'une filière de soja bio français va-t-il dans le bon sens ?**

C'est une partie de la réponse au développement de la filière élevage bio, mais une partie seulement. Nous cherchons à proposer des aliments et concentrés avec une diversité de produits. Dans nos tourteaux, nous associons du colza, du sésame, du lin, du chanvre, de la caméline et du soja. Notre travail est de proposer des aliments permettant aux éleveurs de bien valoriser les fourrages produits sur l'exploitation. Nous devons donc nous adapter à cette variable chaque année. C'est encore plus vrai en agriculture biologique.



# Web



Période du 01/07/2019 au 30/09/2019

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 11

Newsletter • Septembre 2019



**SOMMET DE L'ÉLEVAGE**

**SALON N°1 DE L'ÉLEVAGE EN EUROPE**

- ♦ 95 000 visiteurs
- ♦ 1 500 exposants
- ♦ 2 000 animaux

**2 3 4**  
OCTOBRE 2019  
CLERMONT-FERRAND  
FRANCE

## SOMMET 2019

Demandez le programme !

### NOS EXPOSANTS EN 2019



## 1550 EXPOSANTS

se sont inscrits pour l'édition 2019 du SOMMET DE L'ÉLEVAGE. Un record !

Consultez la liste des exposants et le plan interactif du salon pour préparer votre visite !

[Consultez la liste](#)

## DÉCOUVREZ

les dernières innovations primées par un Sommet d'Or dans les catégories machinisme agricole, équipements et services pour l'élevage, bien-être animal et agriculture biologique.

[Innovations primées](#)



Période du 01/07/2019 au 30/09/2019





**SOMMET DE L'ÉLEVAGE**

**SALON N°1 DE L'ÉLEVAGE EN EUROPE**

- 95 000 visiteurs
- 1 500 exposants
- 2 000 animaux

**234**  
OCTOBRE 2019  
CLERMONT-FERRAND  
FRANCE

Informations visiteurs - Septembre 2019

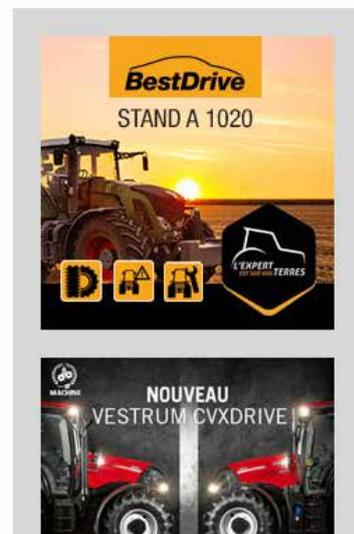
**3 EXCELLENTE RAISON DE VENIR**  
AU SOMMET DE L'ÉLEVAGE !

**1 | Découvrir les nouveautés primées aux Sommets d'Or 2019**



13 candidats sur 70 récompensés par un Sommet d'Or en 2019 : machinisme agricole, fournitures, équipements pour l'élevage... Découvrez toutes les innovations primées !

[Lire la suite](#)



**BestDrive**  
STAND A 1020

**NOUVEAU VESTRUM CVXDRIVE**



## Sommets d'or 11 innovations et 2 prix spéciaux récompensés par et pour les éleveurs

🕒 22/08/2019 | par 👤 Delphine Scohy | 📰 Terre-net Média

Concours organisé dans le cadre du Sommet de l'élevage, les Sommets d'or valorisent les innovations développées par les entreprises présentes sur le salon. Cette année, 69 dossiers ont été déposés. Parmi eux, 11 innovations ont été primées et 2 prix spéciaux se sont démarqués : un prix spécial bien-être animal et un prix spécial bio.





+ ARCH.



13 innovations ont reçu la distinction des Sommets d'or 2019. (©Terre-net Média)

**C**omme tous les ans, des experts du secteur agricole (vétérinaires, ingénieurs, nutritionnistes...) et des éleveurs se sont réunis pour juger les dossiers déposés dans le cadre des **Sommets d'or**. Cette année, 11 **innovations** et 2 prix spéciaux ont été retenus.

Découvrez ci-dessous la liste des Sommets d'or 2019 avec le descriptif des organisateurs pour chaque innovation :

<http://www.web-agri.fr/actualite-agricole/economie-social/article/11-innovations-et-2-prix-speciaux-aux-sommets-d-or-2019-1142-151289.html>

Période du 01/07/2019 au 30/09/2019

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 14



## PRIX SPÉCIAUX

En 2019, les organisateurs du Sommet de l'élevage ont souhaité élargir la nomenclature du concours en créant deux nouveaux prix spéciaux : l'un dédié au **bien-être animal** et un second à l'**agriculture biologique**.

**Prix spécial du jury « Agriculture biologique » :**

### **Noyaux protéiques pour les aliments des élevages biologiques**

Ce produit participe à une solution globale de valorisation de la **protéine** et crée une dynamique économique en local avec la création d'une unité industrielle. La formulation des aliments à partir de graines cultivées à 86 % en France (cameline, chanvre, pois, féverole, lupin, lin...) évite les régimes excédentaires en protéines et les importations massives de soja.

Le + : circuit court et traçabilité.



*L'entreprise Cizeron bio, située dans la Loire, s'est vue recevoir le prix spécial bio du jury des Sommets d'or pour son noyau protéique pour les aliments des élevages biologiques. (©Cizeron bio)*

<http://www.web-agri.fr/actualite-agricole/economie-social/article/11-innovations-et-2-prix-speciaux-aux-sommets-d-or-2019-1142-151289.html>



L'Auvergne Agricole 11 juillet 2019 à 16h00 | Par Sophie Chatenet

partager :   

Elevage Innovation SOMMET DE L'ELEVAGE

## En exclusivité : Le palmarès des Sommets d'Or 2019

Vos journaux agricoles vous proposent de découvrir en avant première le palmarès 2019 des SOMMETS d'Or, concours de l'innovation organisé dans le cadre du Sommet de l'Elevage (2-3-4 octobre).

Abonnez-vous

 Réagir Imprimer Envoyer

Palmarès 2019 des Sommets d'Or. © SC



### Cizeron Bio

### Noyaux protéiques

#### ■ PRIX SPECIAL DU JURY / BIO

#### Noyaux protéiques pour les aliments des élevages biologiques – CIZERON BIO

Ce produit participe d'une solution globale de valorisation de la protéine et crée une dynamique économique en local avec la création d'une unité industrielle. La formulation des aliments à partir de graines cultivées à 86% en France (cameline, chanvre, pois, féverole, lupin, lin...) évite les régimes excédentaires en protéines et les importations massives de soja.

**Le +** : circuit-court et traçabilité

<http://www.auvergne-agricole.com/actualites/en-exclusivite-le-palmares-des-sommets-d-or-2019:4E1RTLPC.html?fbclid=IwAR3VRKoVfR70oE2nYjJcCUCJpHR4xMUZe08AwZGICckE8vqhHlxYpDhRWnM>

Période du 01/07/2019 au 30/09/2019



## LAURÉATS DES SOMMETS D'OR

Prix de l'innovation

Le concours des Sommets d'Or est un concours de l'innovation ouvert à tous les exposants du Sommet de l'Élevage, présentant des matériels, produits ou services qui affichent des qualités d'innovation, de fabrication, de sécurité et d'ergonomie adaptées aux spécificités agricoles de moyenne montagne. C'est une opportunité à saisir pour valoriser et faire connaître vos nouveaux produits ou services auprès de la presse spécialisée, des visiteurs et de l'ensemble des professionnels.

### Lauréats 2019 – Prix spécial Bio

Prix spécial remis par le jury, sur des innovations en agriculture biologique.

[> DÉCOUVRIR](#)

## LAURÉATS 2019 – PRIX SPÉCIAL BIO

### Cizeron bio

#### Noyaux protéiques pour les aliments des élevages biologiques

Ce produit participe d'une solution globale de valorisation de la protéine et crée une dynamique économique en local avec la création d'une unité industrielle. La formulation des aliments à partir de graines cultivées à 86% en France (cameline, chanvre, pois, féverole, lupin, lin...) évite les régimes excédentaires en protéines et les importations massives de soja.

Le + : circuit-court et traçabilité.

[www.cizeron-bio.fr](http://www.cizeron-bio.fr)

Hall 1 - Allée F - Stand 181



<https://www.sommet-elevage.fr/fr/visiter/concours-sommets-dor/>

Période du 01/07/2019 au 30/09/2019

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 17



# Réseaux sociaux



Période du 01/07/2019 au 30/09/2019

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 18



**Sommets d'Or**  
**\_SOMMETS\_2019**  
**Lauréat dans la catégorie spécial Bio**

Sommets d'Or 2019 - CIZERON BIO  
195 vues

Sommet de l'Elevage  
Ajoutée le 13 août 2019

PRIX SPÉCIAL DU JURY / BIO

Noyaux protéiques pour les aliments des élevages biologiques - CIZERON BIO  
PLUS

S'ABONNER 2,9 K

<https://www.youtube.com/watch?v=46VDn5G5rrE&feature=youtu.be>





Date de diffusion : 17 juillet 2019



The image shows a screenshot of a Facebook post from the page 'Sommet de l'Elevage'. The post is dated July 17, 2019, and features a link to a website. The website preview shows the title 'En exclusivité : Le palmarès des Sommets d'Or 2019' and the URL 'www.auvergne-agricole.com'. The post has 10 likes and 64 page views. A comment from Julien Dessauces Nicolas Jouvhomme is visible, asking 'on y va ?' and receiving 1 like. The page navigation menu on the left includes 'Accueil', 'Boutique', 'À propos', 'Charte de modération', 'VOTE Sommets d'Or 2019', 'Photos', and 'Vidéos'.

**Sommet de l'Elevage**  
@SommetElevage

Accueil  
Boutique  
À propos  
Charte de modération  
VOTE Sommets d'Or 2019  
Photos  
Vidéos

J'aime déjà | Déjà abonné(e) | Partager

votre commentaire...  
Touchez Entrée pour publier votre commentaire.

**Julien Dessauces Nicolas Jouvhomme** on y va ?  
J'aime · Répondre · 7 sem · 1 like  
4 réponses

**Sommet de l'Elevage**  
17 juillet · 🌐

Découvrez le palmarès complet des Sommets d'Or 2019 ↗

[www.auvergne-agricole.com](http://www.auvergne-agricole.com)  
AUVERGNE-AGRICOLE.COM  
**En exclusivité : Le palmarès des Sommets d'Or 2019**  
En exclusivité : Le palmarès des Sommets d'Or 2019

10 likes · 64 page views

J'aime | Commenter | Partager



Période du 01/07/2019 au 30/09/2019

**01/07/2018**  
**au**  
**30/06/2019**



# Sommaire

## Presse écrite page 23

- Grands troupeaux magazine
- Grands troupeaux magazine
- Grands troupeaux magazine

## Web page 35

- L'essor de la Loire
- Maestria

*Cette revue de presse compile les retours recensés à la date d'édition du document. La liste est non exhaustive.  
Réalisée hors abonnement à l'Argus de la presse.*



Période du 01/07/2018 au 30/06/2019

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 22

# Presse écrite



Période du 01/07/2018 au 30/06/2019

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 23



Reportage



LE GAEC DES GENÊTS DANS LA LOIRE

## QUAND ROBOT DE TRAITE ET PÂTURAGE FONT BON MÉNAGE



STÉPHANE ET ANTHONY BONY SONT NOUVELLEMENT ASSOCIÉS EN GAEC. CES DEUX ÉLEVEURS PARTAGENT UN GRAND INTÉRÊT POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE LEUR OFFRANT UN QUOTIDIEN MOINS ROUTINIER.

Associer robot de traite et pâturage se révèle souvent complexe. Les éleveurs du Gaec des Genêts et leur troupeau de vaches de race Simmental relèvent quotidiennement ce défi. Ils se sont par ailleurs convertis à la bio dès 2004. Reportage au pied des monts du Forez dans le Massif central.

Pas facile d'assurer une bonne fréquentation du robot de traite, lorsqu'un élevage mise essentiellement sur le pâturage pour alimenter son cheptel. Stéphane Bony, éleveur installé dans la Loire et converti à la bio depuis 2004, a pourtant réussi à mettre en musique cette difficile partition. « En pleine saison de pâturage, nous ne descendons jamais en dessous de 2,2 traites par vache et par jour. En hiver, ce chiffre grimpe à 2,7 », souligne l'exploitant ligérien. Pour se faire, il s'appuie sur le concept de traite semi-dirigée développé par la société Delaval via ses robots VMS. En période de pousse de l'herbe, une porte intelligente menant à la zone de pâturage ne laisse passer que les vaches traites, autorisées à sortir, les autres sont renvoyées vers le parc d'attente. À tout moment, le paramétrage est facilement modifiable. Le Gaec des Genêts a l'avantage de bénéficier d'une

vaste zone de pâturage tout autour de la stabulation facilitant ainsi l'association robot et pâturage.

### UNE VASTE ZONE DE PÂTURAGE

Cette surface herbagère composée d'un mélange de dactyle, de ray-grass anglais, de trèfle blanc, de trèfle violet, de féтуque rouge, de fléole et de pâturin des prés (mélange OH 430) est scindée en 18 paddocks d'un peu moins d'un hectare. Chaque jour les éleveurs changent de paddocks au troupeau. La pâture est fertilisée par deux passages de lisier à l'automne et à l'hiver et les refus sont fauchés 3 à 4 fois par an. « Dans les pâtures, nous avons limité l'accès à l'eau pour inciter les vaches à rentrer dans la stabulation pour boire et se faire traire, commente l'éleveur. Nous avons également longuement observé nos animaux pour adapter les

voies d'accès au pâturage en fonction de leurs habitudes. Nous avons aussi veillé à ce que les chemins soient larges (environ 16 m) afin d'éviter aux vaches évoluant en sens inverse de se gêner. Ainsi, celles qui vont à la traite ne sont pas bloquées par celles qui retournent pâturer. Ce stratagème nous permet de contourner les problèmes de hiérarchie du troupeau et nous avons du même coup dynamisé l'accès au robot. » Pour encourager les laitières à la traite, les éleveurs ont de surcroît recours à la distribution d'un concentré appétant au robot. En fonction des analyses de fourrage, ils apportent ainsi un aliment de production de type VL 25, 28 ou 32, fourni par l'entreprise productrice d'aliments bio Cizeron Bio. Julie Vallet, responsable ruminants au sein de la société ligérienne, veille à adapter le concentré à la ressource fourragère et aux objectifs de l'élevage. L'experte sou-

CÔTÉ NUTRITION





## Reportage

### LE GAEC DES GENÈTS DANS LA LOIRE / QUAND ROBOT DE TRAITE ET PÂTURAGE FONT BON MÉNAGE



ligne au passage que la teneur en énergie des rations constitue souvent le point faible dans les élevages bio. « L'intérêt de la complémentation individuelle est de répondre au plus juste aux besoins physiologiques des animaux en prenant en compte la parité, les états corporels et sanitaires et le niveau de production de chacun des animaux. L'enjeu de notre formulation reste d'associer des matières premières de qualité, complémentaires pour couvrir les besoins des vaches laitières. Celles-ci doivent bien entendu être certifiées bio », souligne Julie Vallet. « Nous suivons le Gaec des Genêts depuis 2003, poursuit Jean-Charles Cizeron, directeur de Cizeron Bio. Nous connaissons bien sa stratégie de production. Stéphane a réalisé un travail important sur ses prairies mais le déficit hydrique perturbe la qualité du fourrage. Au niveau des concentrés, le choix des apports d'amidon et des protéines bypass constituent une priorité au niveau de notre formulation ». « En 2018, nos vaches laitières ont consommé en moyenne 1 679 kg brut de concentrés par vache » précise l'exploitant. C'est plus qu'un élevage



LA RACE SIMMENTAL SE DISTINGUE PAR UN PRODUIT VIANDE TRÈS INTÉRESSANT LA CONDUITE RÉALISÉE PAR LE GAEC DES GENÈTS MET ÉGALEMENT EN LUMIÈRE SES BONNES APTITUDES LAITIÈRES. LA MOYENNE ÉCONOMIQUE DE PRODUCTION CULMINE AINSI À 7 933 LITRES/VJ/AN.

bio standard mais moins qu'un élevage robotisé conventionnel. Grâce à Ecolait, l'outil de gestion technico économique développé par BTPL (Bureau technique de la promotion laitière), les éleveurs suivent de près la consommation de concentré de chaque laitière. « Nous nous concentrons sur la marge sur coût alimentaire, qui reste à nos yeux l'indicateur économique le plus pertinent » précisent-ils. Le bilan annuel Ecolait corrobore le bien fondé de cette stratégie. Ainsi, si cette exploitation se distingue a priori par un coût alimentaire élevé (242,10 €/1 000 litres), la marge sur coût alimentaire est, elle aussi, plus conséquente que celles des autres exploitations du panel Ecolait. Parallèlement, les éleveurs maintiennent une solide productivité laitière accompagnée d'une bonne rémunération du lait. Ils touchent ainsi 50 €/1 000 litres au-dessus du prix

payé aux éleveurs laitiers équipés d'un robot de traite. En 2018, les laitières du Gaec des Genêts ont produit 7 933 litres/an (en moyenne économique), une performance comparable à celle des élevages conventionnels et robotisés de l'échantillon Ecolait. Pour la ration hivernale, les éleveurs misent sur le séchage en grange. Ils distribuent 11 kg de foin séché, 7 kg de maïs épis, 15 kg d'ensilage de maïs et 500 grammes de tourteau de soja bio. Les bons résultats économiques de cette exploitation s'expliquent également par un produit viande, très au-dessus de celui des élevages bio classiques et même des élevages robotisés conventionnels. Cette plus-value est une conséquence directe de la stratégie raciale retenue. En effet, la Simmental, une fois réformée, est rémunérée environ 1 200 € / carcasse et est classée O sur la grille Euro, et ce,

#### EN CHIFFRES...

##### LE GAEC DES GENÈTS (L. OIRE)

- ↔ deux associés : Stéphane Bony, Gérard Rodange jusqu'au 31/04/2019 puis Stéphane et Anthony Bony au sein du Gaec Ferme de la Lande à partir du 1<sup>er</sup> mai ;
- ↔ une surface agricole utile de 100 ha dont 70 ha de prairies permanentes, 20 ha de prairies naturelles et le reste en céréales (bientôt 135 ha avec l'installation d'Anthony) ;
- ↔ une production de 581 102 litres de lait avec un cheptel de 73 vaches de race Simmental ;
- ↔ une lactation moyenne de 7 933 litres de lait livrés par vache et par an, un TB à 40,1 g/l et un TP à 33 g/l ;
- ↔ une installation de séchage en grange ;
- ↔ un robot de traite Delaval.



CÔTÉ NUTRITION





Reportage



GAEC DE LA BIENVENUE (HAUTE-LOIRE)

## CONDUITE BIO ET PERFORMANCES TECHNIQUES

*Situé au sud des Monts du Forez, en bordure du Velay, dans le département de la Haute-Loire, le Gaec de la Bienvenue s'est converti à la bio depuis 2015. L'élevage conduit par Pierre et Anthony Chataing a conservé de solides performances techniques et reste dans le peloton de tête des exploitations suivies par Haute-Loire Conseil Élevage.*



PASSIONNÉE DE GÉNÉTIQUE MONTBÉLIARDE LA FAMILLE CHATAING DU GAEC DE LA BIENVENUE (HAUTE-LOIRE) PARTICIPE À DE NOMBREUX CONCOURS. ILS ONT NOTAMMENT PRIS PART À MISS MONTBÉLIARDE AVEC MERVEILLE ET NOUVELLE



**E**n ce premier jour du printemps 2019, les trois générations de la famille Chataing, aux commandes du Gaec de la Bienvenue, se préparent au concours de Miss Montbéliarde, un événement organisé chaque année à Saint Paulien (Haute-Loire). C'est Merveille (Hallez x Grenouille), une primipare, qui va défendre les couleurs de l'exploitation. Loïc, le fils de Pierre Chataing, participera, pour sa part, au concours des jeunes meneurs avec une génisse baptisée Nouvelle. Ces éleveurs, passionnés de génétique montbéliarde, ont notamment obtenu le prix de meilleure mamelle espoir au Sommet de l'élevage en 2014 avec Grenouille. Leur conversion à la bio en 2015 les empêche dorénavant d'effectuer des transplantations embryonnaires compte tenu de l'im-

possibilité d'utiliser des hormones de synthèse. Malgré cet inconvénient, leur passion est toujours aussi vive. Anthony réalise d'ailleurs lui-même l'insémination des vaches du cheptel. Avec à la clé de très bons résultats : le rapport IA sur IAF culmine à 1,5. À la lecture de l'ensemble des résultats de l'élevage, nous constatons d'ailleurs que la conversion à la bio n'a pas bouleversé l'équilibre de cette exploitation. Le Gaec de la Bienvenue se distingue toujours par des performances techniques lui permettant de se maintenir dans le peloton de tête des élevages de Haute-Loire. L'exploitation comptabilise 125 vélagés par an. La famille Chataing élève 95 vaches en production affichant une moyenne de 7 078 kilos de lait

avec peu de concentrés. « Nous leur apportons 1 kg de tourteau de soja et 1 kg d'un aliment type VL 20 HE lors des 100 premiers jours de lactation » explique l'agriculteur. Cet aliment contient plusieurs sources de protéines : du lin, du soja extrudé, du colza et du sésame.



UNE CONVERSION À LA BIO PERMET AUX ÉLEVEURS D'AUGMENTER LEURS PRÉLÈVEMENTS PRIVÉS ET DE CONTINUER À INVESTIR DANS LA MODERNISATION DE LEUR EXPLOITATION. ILS VIENNENT AINSI DE S'ÉQUIPER D'UN ROBOT POUSSE FOURRAGE

CÔTÉ NUTRITION





Reportage

GAEC DE LA BIENVENUE (HAUTE-LOIRE) / CONDUITE BIO ET PERFORMANCES TECHNIQUES



**LES FOURRAGES SONT DE QUALITÉ**

Le maïs 2018 ressort à 0,92 UFL et 299 g/kg d'amidon. Les ensilages d'herbe sont plus moyens en raison du printemps pluvieux de 2018 qui a impacté la qualité de la récolte. Tous les voyants sont au vert. L'exploitation ne souffre d'aucunes pénalités liées à des problèmes de qualité du lait. Les vaches fécondent sans difficultés et affichent des performances techniques similaires à celles d'un troupeau conventionnel. « Nous avons perdu un peu de lait », souligne Pierre Chataing, modeste. La saison de pâturage dure du 15 avril au 15 octobre et les vaches reçoivent un complément de ration hivernale durant cette période. Les pâtures autour du bâtiment sont scindées en paddock d'un hectare.

La conduite des génisses et leurs performances constituent deux points forts du Gaec. Les GMQ (gains moyens quotidiens) des 0-6 mois atteignent au minimum les objectifs préconisés par Haute-Loire Conseil Élevage, qui effectue la pesée des bovins. Comme le veut la réglementation bio, la phase lactée d'alimentation des génisses est



LES GÉNISSES DE RENOUVELLEMENT ANNONCENT UN ÂVENIR RADIEUX AU GAEC DE LA BIENVENUE.

assurée par du lait entier, sans pour autant freiner le potentiel génétique des jeunes bovins. « Les nouveau-nés restent au minimum 12 heures avec leur mère. Nous utilisons un réfractomètre pour vérifier la qualité du colostrum et nous congelons les bons colostrums. Les veaux partent ensuite en niche individuelle, puis en cases collectives où ils sont nourris grâce à un DAL<sup>(1)</sup> relié à notre tank à lait. Au pic, les génisses reçoivent 7 litres de lait entier », poursuit l'éleveur. L'exploitation déplore quelques cas de diarrhées et quelques problèmes pulmonaires. Les éleveurs attachent beaucoup d'importance à la santé de leurs animaux et les observent de près : « Dès que nous repérons un œil un peu enfoncé, nous n'hésitons pas à intervenir et à les réhydrater ». Les génisses bénéficient également d'un aliment spécifique premier âge développé par

Cizeron Bio. Cet aliment contient 17 % de MAT. Les jeunes femelles en reçoivent 2 kg par jour jusqu'au sevrage puis 1 kg jusqu'à six mois. L'éleveur a fait le choix d'incorporer dans cet aliment un minéral pour conforter ses bons résultats sur les génisses. Les GMQ, optimaux sur cette période, se détériorent légèrement par la suite lorsque les génisses sont lâchées dans les prairies. Celles-ci sont pesées à deux reprises, l'objectif étant de les inséminer à 400 kg (équivalent à 1,72 m de hauteur au garrot). L'âge au premier vêlage qui s'affiche à 29,9 mois, se situe au-dessus de la moyenne de groupe (32 mois), mais reste parfait. Depuis plusieurs années déjà, ces éleveurs misent sur des paillettes sexées. Ce choix combiné à un bon taux de fécondation et à l'absence de pathologies néonatales explique que l'exploitation dispose d'un lot important de génisses.

CÔTÉ NUTRITION

20

EN CHIFFRES...

LE GAEC DE LA BIENVENUE (HAUTE-LOIRE)



- ↳ trois associés Marie-Pierre, Pierre et Anthony Chataing et un apprenti ;
- ↳ une SAU de 145 ha, dont 15 ha de méteil, 12 ha de maïs et le reste en prairies permanentes ou temporaires ;
- ↳ 662 080 litres de lait vendus en 2017/2018 et 18 400 litres autoconsommés par les veaux ;
- ↳ un cheptel de 95 Montbéliardes en production et 125 vêlages par an.



## DES MÉLANGES PRAIRIAUX ADAPTÉS AU SOL

Avec une quinzaine d'autres exploitations de la région du Forez-Emblavez, Le Gaec de la Bienvenue fait partie d'un programme innovant encadré par l'Inra de Toulouse. Le but affiché est d'améliorer la production des prairies multi-espèces en combinant plusieurs espèces de graminées et/ou légumineuses aux fonctions complémentaires. Ces mélanges offrent de nombreux avantages. Ils permettent notamment une économie de fertilisation azotée, une production mieux répartie sur l'année, une valeur alimentaire plus équilibrée, une ingestion améliorée, une adaptation à l'hétérogénéité des sols et constituent une réponse adaptée aux évolutions du climat. De plus, cultivées en association, ces espèces produisent au moins autant, mais souvent plus que l'espèce la plus productive du mélange. En moyenne, la hausse de rendement est estimée à entre 1 et 2 tonnes de MS /ha. Il ne suffit toutefois pas de

mélanger n'importe quelles espèces. Il faut veiller à intégrer une diversité fonctionnelle suffisante, ainsi que des espèces clés pour garantir un niveau de production optimal pouvant alors se traduire en une augmentation de la production animale. La teneur en légumineuses présentes dans ces mélanges renforce la valeur alimentaire des fourrages. La bonification des résultats obtenus provient de la diversité des mélanges utilisés et de la complémentarité des espèces permettant de réduire les apports d'azote. Toutes les études s'accordent sur le fait que la production annuelle et interannuelle de biomasse est mieux répartie, grâce à une fluctuation des équilibres de la composition floristique. « *Nous analysons le sol des prairies et nous précisons le mode d'exploitation de la parcelle : foin, pâture, ensilage... En retour, on nous précise le mélange à semer. Celui-ci peut contenir une quinzaine d'espèces différentes* », souligne Pierre Chataing.

L'avenir du cheptel est assuré. Les éleveurs vont d'ailleurs pouvoir se permettre de vendre des vaches ou des génisses. « *Nous avons toujours mis l'accent sur la qualité des mamelles, les pattes et la production. Nos femelles sont presque toutes génotypées. Aujourd'hui, notre priorité reste d'améliorer la matière protéique du lait* ».

En maintenant leurs performances techniques au niveau du conventionnel, les Chataings ont de ce fait amélioré la rentabilité de leur élevage. « *Par rapport au conventionnel, notre lait est bien mieux valorisé en bio. Nous bénéficions actuellement de 480 €/1 000 litres (381,10 € pour la campagne 2017-2018). Nos préle-*

*vements privés ont augmenté de 10 à 20 %, et ce, en conservant une capacité d'investissement* », précise l'éleveur. Un robot pousse fourrage vient d'ailleurs d'être installé afin de réduire la pénibilité du travail. 

**E.L.D.**

(1) DAL : distributeur automatique de lait.





Sécuriser la ressource fourragère

## AGRICULTURE BIOLOGIQUE **JAMAIS SANS MON BILAN FOURRAGER !**

*Au sud de Roanne (Loire), Adrien Reulier, éleveur laitier bio, effectue plusieurs fois par an un bilan fourrager.*

*Simple mais efficace, ce calcul lui permet d'anticiper les manques de fourrages, d'acheter uniquement ce dont il a besoin et de bénéficier des prix les plus compétitifs. Cela lui permet également d'apporter si nécessaire un correctif à la ration. Un outil qu'il juge désormais indispensable.*

**A** quelques kilomètres au sud de Roanne, dans le département de la Loire, les associés du Gaec de la Ferme de Grandchamp ont converti leur exploitation à l'agriculture biologique. Seul l'atelier de production de volailles de chair valorisé en vente directe fait exception. Le lait de leurs vaches bénéficie du label bio depuis 2011. « À compter de 2020, le collecteur Biolait imposera à ses éleveurs partenaires de convertir l'ensemble de leur exploitation à la bio », souligne Adrien Reulier. Ce dernier, accompagné de ses associés, exploite 125 hectares de terres vallonnées. « Les sols, constitués de tuf volcanique sont séchant », précise l'éleveur. Leur réserve hydrique est quasi nulle. Le territoire est par ailleurs pénalisé par un cumul de précipitations laissant souvent à désirer. Habituellement, l'herbe est grillée en début d'été. En 2018, l'absence de fourrages s'est fait sentir encore plus tôt. Les pâtures



INSTALLÉ EN BIO, ADRIEN REULIER, ÉLEVEUR LAITIÉR, GÈRE SES STOCKS FOURRAGERS AVEC REULIER. CHAQUE ANNÉE, IL EFFECTUE PLUSIEURS BILANS FOURRAGERS. IL TRAVAILLE ÉGALEMENT D'ARRACHE-PIED POUR OPTIMISER LA QUALITÉ DE SES ENSLAGES D'HERBE.

étaient complètement grillées dès juin. « Au mois de mai, nous avons enregistré à peine 40 mm de pluie. Ce qui est nettement insuffisant pour produire de l'herbe ». En ce mois de janvier, le silo d'ensilage d'herbe est bien avancé et à plus des trois quarts vide. Pour autant, Adrien Reulier

reste serein. Il faut dire qu'il effectue annuellement au moins deux bilans fourragers. Cette année, il en a même réalisé trois ! Alors, ses stocks, il les maîtrise. « Compte tenu de notre potentiel agronomique et de notre chargement à l'hectare, impossible de me passer de cet outil ». Le premier

L'ENQUÊTE

16

Mars 2019 / GRANDS TROUPEAUX Magazine / n° 70

Période du 01/07/2018 au 30/06/2019

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 29



**LA SOLUTION  
FOURRAGE  
RETENUE :**

Un accent sur la qualité  
fourragère et le suivi régulier  
des stocks.

calcul débute le 1<sup>er</sup> juillet, histoire d'anticiper les achats de fourrage et de pouvoir bénéficier des tarifs les plus bas possible. L'exploitant comptabilise le nombre de laitières et estime leurs besoins sur la base d'une consommation de 17 kg de matière sèche par jour. Il fait de même pour les veaux et les génisses, en différenciant quatre catégories d'âge : 0-6 mois, 6-12 mois, 12-18 mois et plus de 18 mois. L'éleveur cube ensuite les silos en se basant sur une densité de matière de 230 kg/m<sup>3</sup>. Il comptabilise également le nombre de balles de foin et de luzerne en stock. Cet inventaire est effectué avec rigueur et précision. Pour connaître ses besoins d'achat, il lui reste alors à déduire de ses stocks les besoins de son cheptel. Compte tenu des conditions météorologiques extrêmes de cette saison 2018, l'éleveur a ajouté un bilan exceptionnel au 15 octobre. Puis, il a enchaîné sur le bilan habituel de janvier.

**VISER LA QUALITÉ**

Ce dernier lui étant utile autant pour des raisons comptables que de gestion des stocks. « Nous pouvons ainsi bénéficier de bon tarif et nous nous protégeons de tout mouvement de flambée de prix. » Cette année, pour remédier au manque de fourrage, les exploitants ont dû acheter 140 tonnes de fourrage pour 26 000 € (24 000 € de fourrage et 2 000 € de transport). Ils ont payé les bottes de luzerne 170 €/t, celles de foin 140 €/t. « En s'y prenant plus tard, nous aurions dû subir des prix gonflés de plus de 100 €/t. » À la lecture de ces chiffres, on constate à quel point l'organisation et la planification de cet éleveur ont permis de préserver le résultat de l'exploitation. Ce calcul, somme

**MISER SUR LES PROTÉINES FRANÇAISES**



METTANT L'ACCENT SUR LA TRAÇABILITÉ, CIZERON BIO MISE SUR LES SOJAS FRANÇAIS ET EUROPÉENS.

En alimentation animale, dans la filière bio, la maîtrise de la protéine est encore plus complexe qu'en agriculture conventionnelle. Les tourteaux de soja bio sans OGM, proviennent à 80 % de Chine ou d'Inde. Si a priori le gain économique semble être assuré, ce mode d'approvisionnement soulève toutefois de nombreuses questions quant à la qualité, la traçabilité, l'éthique, la logistique pouvant au final influencer grandement sur la confiance du consommateur. Aussi, Cizeron Bio mise sur la diversification protéique. L'entreprise valorise les sojas français et européens associés à un procédé d'extraction, développé par son service R&D. Ce processus permet notamment de concentrer la teneur en protéines du soja mais aussi d'augmenter la qualité des acides aminés, par ailleurs hautement assimilable. L'entreprise travaille également sur différents procédés industriels permettant de valoriser chaque fraction des graines et de travailler la complémentarité des matières les unes avec les autres, notamment en se basant sur l'équilibre en acides aminés et plus particulièrement le rapport lysine/méthionine. Elle expérimente aussi avec succès, d'autres sources de protéines : tourteau de sésame, de chanvre ou de cameline. Au final, la société table à 45 % sur des matières premières locales provenant de la région Auvergne-Rhône-Alpes et à 87 % sur une origine hexagonale, le reste vient de partenaires de pays limitrophes.





Sécuriser la ressource fourragère

« ÉVALUER LES BESOINS FOURRAGERS DU TROUPEAU »

Dans un élevage bio ou conventionnel, force est de constater que, trop souvent, les éleveurs partent de leur surface agricole pour estimer leur potentiel de production fourragère. Il semble plus pertinent d'évaluer les besoins fourragers du troupeau en comptabilisant le nombre d'UGB (vaches adultes, génisses) et de calculer leurs besoins en fonction des objectifs de

production. Ce raisonnement permet de limiter les erreurs d'appréciation. En agriculture biologique, les fourrages, les aliments et notamment le soja sont fort onéreux. Alors mieux vaut s'attacher à limiter les erreurs. Des échanges réguliers entre l'éleveur et son fabricant d'aliments bio permettent d'être toujours au plus près des besoins physiologiques des animaux.

toute assez simple, lui a permis d'économiser près de 14 000 € ! Outre cette stratégie, l'exploitant sécurise son système fourrager en visant la qualité. Les analyses d'ensilage d'herbe démontrent le bien-fondé de cette approche. En 2018, le fourrage conservé, issu de

la première coupe, ressort à 0,89 UFL (unité fourragère laitière) et 17,58 % de MAT (matière azotée totale). Les résultats obtenus en deuxième coupe sont comparables. L'an dernier, les résultats étaient similaires. Pour parvenir à ces résultats, les éleveurs misent sur des mélanges fourragers

à base de dactyle, de fétuque élevée, de RGA, de trèfle violet et de trèfle blanc. Ils utilisent également un autre mélange comportant du dactyle, de la fétuque rouge, de la fléole, du pâturin, du RGA, du trèfle violet et du trèfle blanc. Ces mélanges, conçus par OH Semences ou Barenbrüg,



LES ÉLEVEURS DISTRIBUENT UNE RATION À BASE D'ENSILAGE D'HERBE. EN 2018, LE FOURRAGE CONSERVÉ ISSU DE LA PREMIÈRE COUPE EST RESSORTI À 0,89 UFL (UNITÉ FOURRAGÈRE LAITIÈRE) ET 17,58 % DE MAT (MATIÈRE AZOTÉE TOTALE).

L'ENQUÊTE

18

Mars 2019 / GRANDS TROUPEAUX Magazine / n° 70

Période du 01/07/2018 au 30/06/2019





### ACHETER DES STOCKS FOURRAGERS AVEC LA PRIME À LA CONVERSION !

Le passage à l'agriculture biologique ne s'improvise pas. Les deux années de conversion s'avèrent souvent difficiles. Le sol doit s'adapter aux nouvelles conditions de production et, dans un premier temps, les rendements s'en trouvent affectés. « Les effets de l'apport de fumier composté ne sont pas immédiats, il faut attendre 4 à 5 ans avant que cela ne porte ses fruits » souligne Georges Bouchet du GaeC du Gaillard à Saint-Genest-Malifaux (Loire). Si, désormais, cet éleveur confirme que l'apport de 10 tonnes de compost par



POUR SÉCURISER SON PASSAGE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, LES ACHATS DE LUZERNE FINANCÉS PAR LES PRIMES À LA CONVERSION CONSTITUENT UNE SOLUTION À NE PAS NÉGLIGER.

hectare a des effets comparables à l'administration de 100 tonnes d'azote par hectare, cela n'était pas le cas au départ. L'exploitant souligne également qu'avec la pratique, il maîtrise mieux la technique du compostage. Pour Julie Vallet, responsable ruminants chez Cizeron Bio, la bonne stratégie pour sécuriser ses stocks fourragers repose sur l'anticipation : évaluer les composants de la ration et ce qu'il va manquer pour réussir. Les achats de luzerne financés par les primes à la conversion constituent l'une des solutions à envisager. Une semi-remorque de 25 tonnes permet ainsi de s'affranchir des problèmes de stocks. L'optimisation de la qualité des fourrages reste toutefois l'objectif central. À cet effet, l'ensilage de maïs épis s'avère intéressant du fait de sa concentration en énergie. La luzerne est elle aussi un bon fourrage, tout comme les méteils grains. « Il est essentiel de bien travailler les teneurs en protéines des rations et d'éviter tout gaspillage protéique », insiste le spécialiste.

sont commercialisés par BioAgri, spécialiste de la bio, assurant la commercialisation des semences et intrants autorisés en agriculture biologique.

Ces plantes fourragères ont par ailleurs bénéficié d'une fertilisation optimale et notamment d'un apport, entre les deux coupes, de fumier composté à hauteur de 10 à 12 t/h et de lisier (25 à 30 m<sup>3</sup>). Parallèlement, les éleveurs suivent de près le stade de récolte afin d'optimiser la qualité. Pour ce faire, ils enregistrent les

températures et interviennent à partir d'un seuil thermique de 700°, en se basant sur des mesures débutant début février.

Au niveau du stockage, ils s'attachent à respecter les recommandations de bonnes pratiques. Ils bâchent les parois du silo et utilisent une barrière contre le dioxygène développée par la société Velitex. Il s'agit d'un film comportant plusieurs couches de polyéthylène, ainsi qu'un polymère d'éthylène EVOH (recyclable dans le schéma classique Adivalor), étanche

aux gaz, et très peu poreux (< 10 cm<sup>3</sup> par m<sup>2</sup> par jour). Sa technologie de fabrication est proche de celle des films pour l'alimentation humaine. Son utilisation permet de minimiser considérablement les entrées d'oxygène nécessaires à la prolifération des levures et moisissures, deux éléments qui jouent un rôle important lors du réchauffement ou de la détérioration de l'ensilage. Grâce à ce procédé rigoureux d'ensilage, l'éleveur n'a aucune perte. 

E.L.D.





Sécuriser la ressource fourragère

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## LA SÉCURITÉ DU SÉCHOIR EN GRANGE



LE SÉCHOIR EN GRANGE À L'AIDE D'UN DÉSHUMIDIFICATEUR PERMET DE SÉCURISER LES STOCKS FOURRAGERS DE L'ÉLEVAGE DU GAEC DU GAILLARD.



*Dans le parc du Pilat (Loire), sur les contreforts du Massif central, les associés du Gaec du Gaillard misent sur le séchage en grange, associant un déshumidificateur pour sécuriser la qualité des fourrages récoltés. Amélioration des taux et simplification du travail constituent les premières constatations des éleveurs.*

L'ENQUÊTE

L'exploitation de Lionel et Chantal Bouchet se situe à 1 000 m d'altitude dans le massif du Pilat, à proximité de la ville de Saint-Étienne. En ce mois de janvier, le froid vif et les prairies enneigées rappellent que les conditions de vie restent difficiles dans cette région. Bientôt à la retraite et désormais salarié de l'exploitation, c'est le père de Lionel, Georges Bouchet, qui a souhaité dès 2000 convertir son exploitation à l'agriculture biologique. « Une décision prise dans le contexte de la vache folle et d'une défiance du consommateur à l'encontre de notre profession », se remémore-t-il. Jusqu'alors, il élevait des Holsteins en conventionnel. Son exploitation affichait une production de plus de 10 000 l/VL/an. À l'époque, son entourage technique

a essayé de le dissuader de prendre ce virage vers la bio. Mais l'éleveur était décidé. Ses motivations ont également été décuplées par une dynamique de groupe, puisqu'à cette même période, 25 confrères se sont également convertis à la bio. « C'était assez nouveau. Nous avons pas mal essuyé les plâtres mais aujourd'hui, nous ne regrettons pas. Nous pouvons nous permettre d'investir dans de nouveaux équipements. En 2017, le prix du lait payé aux producteurs s'est affiché en moyenne à 465,90 €/1 000 litres. Pour 2018, il sera une nouvelle fois en progression. Il était de 448,66 € en prix de base », estime-t-il. En 2017, le prix de revient était de 300 €/1 000 l et de 308 € en 2018. Cette marge permet de dégager un excédent brut d'exploitation (EBE) d'environ 92 000 €,

autorisant des prélèvements privés satisfaisants, ainsi que la couverture des annuités d'emprunt. La solidité du prix du lait bio leur permet d'investir sereinement dans l'avenir. Avec le passage à la bio, les associés du Gaec du Gaillard ont indéniablement baissé en production. Ils affichent toutefois un niveau d'étable autour de 8 500 l/VL/an. L'exploitation mise quasi exclusivement sur l'herbe valorisée en foin, le pâturage et affouragement vert. Si les laitières pâturent souvent jusqu'à 6 mois par an, cette année tout était grillé dès juillet et il n'y a pas eu de repousse à l'automne. De manière générale, la ressource en herbe s'avère limitée et précieuse. Depuis 2016, c'est son fils Lionel qui a repris les rênes de l'exploitation. Ce dernier a misé sur le séchage en



**LA SOLUTION  
FOURRAGE  
RETENUE :**

**Un séchoir en grange de 900 m<sup>2</sup>  
avec un déshumidificateur  
pour un investissement total  
de 110 000 €.**

grange pour sécuriser la ressource fourragère. Tout compris, l'installation (incluant le bâtiment, le système de ventilation et le déshumidificateur) a coûté 110 000 € dont 30 000 € pour la griffe. Le statut de jeune agriculteur en zone de montagne cumulé au bio a permis d'obtenir une enveloppe d'aide substantielle, à savoir 36 % de subventions. Le jeune éleveur a choisi de valoriser l'herbe sous forme de foin plutôt que d'ensilage. Le système de séchage en grange lui permet de récolter de l'herbe à 55-60 % de matière sèche (MS). Cette qualité supérieure s'appuie sur la technique utilisée préservant les feuilles au maximum. Les exploitants utilisent une faucheuse conditionneuse puis une remorque autochargeuse pour collecter l'herbe. Le déshumidificateur apporte une sécurité supplémentaire. Sur ce territoire de moyenne montagne, les nuits sont fraîches et humides et l'air est régulièrement saturé en eau au printemps, d'où de grandes difficultés à faire sécher son fourrage. Dans ce contexte, le déshumidificateur est particulièrement utile. Il permet de sécher quelle que soit la météo extérieure. « Cette année, sans le déshumidificateur, nous aurions eu du mal à sécher le foin de première coupe ». Le tout est piloté par des capteurs placés à l'intérieur et à l'extérieur du bâtiment. Un ordinateur central ouvre et ferme des trappes contrôlant l'entrée d'air extérieur dans le bâtiment et déclenche si nécessaire le déshumidificateur pour assécher l'air entrant. Ce dispositif est d'autant plus nécessaire que les éleveurs manquent de surfaces herbagères et que dès la mi-juillet, le pâturage tournant n'est plus possible. « Nous suivons avec intérêt le développement du lait de



PRENANT EN COMPTE L'HYGROMÉTRIE EXTÉRIEURE ET LA TEMPÉRATURE, L'ORDINATEUR CENTRAL PILOTE LE BON FONCTIONNEMENT DU SÉCHOIR EN GRANGE. C'EST LUI QUI DÉCLENCHE LA MISE EN ROUTE DU DÉSHUMIDIFICATEUR.



foin. Peut-être, pourrions-nous un jour bénéficier de ce label », s'interroge l'éleveur. Le foin est produit à partir d'un mélange fourrager OH 330 M à base de dactyle, de fétuque des prés, de fleole, de RGA, de trèfle violet et de trèfle blanc. Semée au printemps à l'aide d'un semoir pneumatique et d'une herse étrille, cette prairie bénéficie de l'apport de compost en début de printemps (10 tonnes/ha), puis de lisier pour la deuxième coupe. Si le foin de qualité doit permettre d'augmenter l'autonomie de l'élevage, à ce jour les éleveurs ont surtout noté une hausse des taux : le TP atteint 33 g/l contre 31,5 auparavant et le TB culmine à

43 contre 40 g/l préalablement. Autre constat plus inattendu : les vaches boivent beaucoup plus ! Côté temps de travail, les éleveurs ont également réduit l'astreinte. Le séchage en grange reste en effet la chaîne de récolte du fourrage la plus économe en temps. Pour nourrir le cheptel, seules 10 à 15 minutes sont nécessaires. « Le parc naturel du Pilat a audité les élevages du secteur, montrant que sur la région un éleveur travaille en moyenne 68 heures par semaine », souligne au passage l'exploitant fort satisfait d'avoir mis sur cette organisation plus économe en temps de travail.

**E.L.D.**

**CONVERSION : NE PAS OUBLIER  
LES CONTRAINTES ADMINISTRATIVES**

L'agriculture biologique a le vent en poupe chez le consommateur, celui-ci faisant pleinement confiance à cette certification. Le secteur de la bio repose sur des audits rigoureux réalisés notamment par l'organisme certificateur Ecocert (pour un coût de 800 € par an) impliquant un travail administratif strict. Ainsi, l'achat de fourrages ou d'aliments ne peut s'effectuer que chez des producteurs bio, eux-mêmes certifiés. Il est possible de vérifier auprès d'Ecocert si tel ou tel fournisseur possède bien la certification demandée. De même, les semences fourragères doivent être bio. En cas d'absence de disponibilité de graines bio, l'éleveur peut acheter des semences classiques non traitées. Il doit alors faire une demande de dérogation auprès de l'Inao<sup>(1)</sup>. Le document est téléchargeable sur le site internet de l'organisme. Enfin, signalons que l'organisme Biolait demande depuis 2017 à ses producteurs partenaires une origine France garantie sur les concentrés et autres aliments du bétail.

(1) L'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) est un établissement public placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture français. Pour plus d'information, consultez le site [www.inao.gov.fr](http://www.inao.gov.fr)



# Web



Période du 01/07/2018 au 30/06/2019

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 35

## Cizeron Bio lance un investissement de 2,7 M€

le 22 mai 2019 - Denis Meynard - Agroalimentaire



La PME de La Gimond prévoit de doubler, d'ici cinq ans, sa production d'aliments biologiques pour animaux d'élevage qui est actuellement de 36 000 tonnes par an.

La minoterie est une longue histoire de famille pour Jean-Charles Cizeron, le représentant de la sixième génération de l'entreprise de La Gimond. Le tournant en direction de l'alimentation biologique des animaux d'élevage pris par son père André n'est pas franchement récent, lui non-plus, puisqu'il remonte à 1973.

Cette fabrication d'aliments complets, sous forme de granulés, requiert de la technicité de part de Cizeron Bio, qui expose chaque début d'automne au Sommet de l'élevage organisé à Cournon-d'Auvergne. « D'autant plus qu'en étant 100 % bio, on ne peut pas faire de la chimie en ayant par exemple recours à des acides aminés de synthèse comme dans l'alimentation conventionnelle », souligne le dirigeant de la PME ligérienne qui affiche une croissance annuelle de 10 à 15 % par an.

Les quelque 90 familles de produits élaborées par le service R&D de Cizeron servent à nourrir une grande variété d'animaux dits « de rente ». Cela va des ruminants, petits et gros, à la volaille, de chair ou pondeuse, en passant par les porcs, brebis, lapins, escargots, etc. Sachant que la volaille représente au moins la moitié des volumes de l'entreprise qui travaille principalement sur le grand Sud-Est de la France. Avec près de 20 % des ventes réalisées à l'export. Chacun de ces produits est composé d'une trentaine d'ingrédients (céréales, protéines végétales, fibres, calcium, vitamines, phosphore, acides aminés...).

Les fournisseurs des 80 matières premières différentes utilisées, du type céréales, protéines ou co-produits d'oléagineux (tourteaux de tournesol ou colza) « ont grandi en même temps que nous. Ils sont tous en France ou dans d'autres pays européens », note le dirigeant. « Avant de devoir soigner les animaux, on soigne leur nutrition (...). En se déplaçant sur les chaînes d'abattage et en travaillant avec les éleveurs sur l'équilibre des rations pour obtenir la qualité de viande qu'ils recherchent », ajoute-t-il.

Cizeron Bio a une prévision de chiffre d'affaires de 21 M€ sur l'année en cours, avec près d'une trentaine de salariés, dont cinq ingénieurs diplômés ou en apprentissage. Avec les 36 000 tonnes qu'elle produit annuellement, sous forme de granulés conditionnés en vrac pour la plus grande partie, l'entreprise ligérienne figure parmi les cinq plus gros producteurs français, avec environ 15 % de part de marché.

### 3 % de l'alimentation animale

Sa marge de progression reste toutefois élevée car le bio ne représente que 3 % de l'alimentation animale en France, contre 10 % en Allemagne et 25 % en Autriche, selon Jean-Charles Cizeron qui insiste sur le développement sociétal et territorial que veut promouvoir son entreprise. « On assure un débouché pérenne à nos fournisseurs en nous engageant sur plusieurs années à acheter toutes leurs productions », explique-t-il. Ajoutant que Cizeron Bio a développé « une ingéniosité logistique, gage de compétitivité, qui permet à 87 % de nos camions de livraison de revenir chargés ».

Avec la population qui continue à augmenter, tout comme les aléas climatiques, l'agriculture aura l'obligation de produire plus en dépensant moins. Il indique qu'un certain nombre de producteurs laitiers de la Loire ont déjà franchi le pas du bio.

Le dirigeant de la société, qui voici une vingtaine d'années a ouvert son capital au groupe coopératif ligérien Euréa, souligne que Cizeron Bio, qui est certifiée « entreprise durable », ne travaille pas la nuit et connaît un très faible turn-over. Elle investit en moyenne 0,5 M€ par an depuis huit ans et lance en ce moment un nouveau programme de travaux pour notamment augmenter ses capacités de production. Avec l'objectif de doubler sa capacité de production d'ici cinq ans. Elle va pour cela réaliser un investissement immobilier de 1,5 M€ pour un projet global de plus de 2,7 M€ qui doit permettre de maintenir l'emploi sur le site.

Denis Meynard



## CIZERON BIO présent au 27ème sommet de l'élevage

Par Gisèle Rivière Terrolle  
septembre 25, 2018 11:07



### Articles liés

- Axéo services Roanne choisit une franchise pour créer son entreprise
- L'hotel de charme \*\*\*\* Du château de Champlong
- VIAMECA PRESENTE SES SOLUTIONS MAINTENANCE 4.0

CIZERON BIO, expert en alimentation animale biologique et maillon actif de la filière bio et leader sur le grand quart sud -est de l'hexagone, sera présent au Sommet de l'élevage du 3 au 5 octobre 2018 pour rencontrer, échanger et partager son expérience et son expertise.

Ce grand carrefour européen des professionnels de l'élevage sera notamment l'occasion d'échanger entre professionnels sur la valorisation de la protéine. En effet Cizeron BIO développe une nouvelle gamme de produits et de nouveaux outils de production pour répondre au plus près des besoins animaliers en optimisant la valeur nutritionnelle des aliments.

N'hésitez pas à nous contacter pour organiser votre rencontre avec l'équipe sur son stand.

[www.cizeron-bio.fr](http://www.cizeron-bio.fr)

Par Gisèle Rivière Terrolle  
septembre 25, 2018 11:07

TAGS: [Cizeron bio](#) [locam](#)

Réseaux sociaux

Partager cet article



**01/07/2017**  
**au**  
**30/06/2018**



# Sommaire

## Presse écrite

page 40

- La Revue de l'alimentation animale
- La Montagne Centre-France
- La Revue de l'alimentation animale
- L'Exploitant agricole de Saône-et-Loire
- La France agricole
- La Revue de l'alimentation animale

## Web

page 51

- La Montagne entreprendre
- La Montagne
- La Revue de l'alimentation animale
- La France agricole
- Paysans de la Loire

## TV

page 60

- TL7

## Radio

page 62

- France Bleu Saint-Etienne Loire

*Cette revue de presse compile les retours recensés à la date d'édition du document. La liste est non exhaustive.  
Réalisée hors abonnement à l'Argus de la presse.*



Période du 01/07/2017 au 30/06/2018

# Presse écrite



Période du 01/07/2017 au 30/06/2018

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 40

## TECHNOLOGIE

# De la matière première aux produits finis Intégrer l'analyse Nir en interne

Quels sont les avantages à s'équiper d'un analyseur Nir en interne ? En s'associant avec Perten Instruments, Cizeron Bio entend continuer son cheminement technique qui consiste à optimiser ses process de fabrication tout en se rapprochant des besoins des animaux.

Depuis la création de la meunerie en 1763 à nos jours, en passant par la diversification bio en 1973 et la création d'une unité de production industrialisée en partenariat/actionnariat avec la coopérative Eurea entre 1998 et 2001, Cizeron Bio a toujours priorisé ses valeurs avec un but : se rapprocher toujours plus des besoins physiologiques des animaux et valoriser des matières premières locales.

« En 2010, en collaboration avec Actemium Eresis, l'automatisation de l'usine vise à apporter davantage de traçabilités et d'expertise sur la valorisation des aliments bios par les animaux, suivie trois ans plus tard d'un investissement dans une station de micro-dosage permettant de travailler avec seize matières premières différentes et de répondre de façon ciblée aux besoins des animaux en fonction de leur âge, de leur métabolisme et des spécificités du troupeau », détaille Jean-Charles Cizeron, dirigeant.

L'inauguration de la nouvelle tour de production pour valoriser les protéines il y a un an (voir article paru dans RAA 709) est une autre étape importante dans le développement de Cizeron Bio qui a décidé de se rapprocher de l'entreprise Perten Instruments pour optimiser ses process de qualification, tant de la matière première que des produits



Michaël Fournier de chez Perten : « L'analyseur Nir DA 7250 est un équipement techniquement simple d'utilisation. »

finis issus de la nouvelle tour. Société d'origine suédoise et existant depuis 60 ans, Perten fait partie depuis trois ans du groupe américain Perkin Elmer spécialisé dans l'instrumentation dans différents domaines (médical, industriel et food depuis l'acquisition de Perten). « Nous sommes historiquement présents dans la filière céréale auprès des organismes stockeurs, des moulins et des usines d'alimentation animale », rappelle Michaël Fournier, responsable technico-commercial (zone est) de Perten Instruments.

### Plus de précision

Concrètement, le choix d'un appareil dénommé DA (Diode Array) 7250 a été fait il y a deux ans. Il s'agit d'un analyseur proche infrarouge (Nir) pouvant être utilisé en production comme au laboratoire. « Nous recherchions une solution de mesure rapide respectant le produit (humidité, protéines, etc.), commente Jean-Charles Cizeron. Notre entreprise crée des produits spécifiques avec un souci de la qualité finale des protéines et nous avons besoin d'un outil pour mieux qualifier à la fois nos matières premières et les produits finis tant sur le plan quantitatif que qualitatif. » Pour mémoire, les protéines issues de la nouvelle tour de production sont ensuite réincorporées dans des formules d'aliment ou dans des noyaux, d'où l'importance d'un nouvel instrument de contrôle du procédé de fabrication. « Nous n'avions pas jusqu'à présent notre propre laboratoire et l'acquisition d'un analyseur Nir nous permet de nous doter de moyens de contrôle que nous n'avions pas en interne », ajoute Jean-Charles Cizeron. Le but de ce dernier était « d'aller plus vite dans la qualification des matières premières et des produits finis ». Le DA 7250 est utilisé pour l'heure sur la filière protéines, avec un développement en cours sur les autres matières

### Chiffres-clés Cizeron Bio

- Moulin basé à La Gimont (Loire).
- 30 000 t d'aliment bio produit en 2017, avec une répartition équitable entre espèces : 25 % volaille de chair, 25 % poule pondeuse, 25 % ruminant petit et gros et 25 % porc.
- Un tonnage qui progresse entre 5 et 15 % par an.
- Des clients dans un grand quart sud est autour de l'entreprise, de Dijon à la mer Méditerranée et de Clermont-Ferrand jusqu'à la frontière suisse.
- 350 000 à 500 000 euros d'investissements par an.
- 16 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2017 (100 % en bio).
- 15 % du chiffre d'affaires à l'export (Union européenne, Moyen-Orient, Amérique du Nord).



Jean-Charles Cizeron : « Nous recherchions une solution de mesure rapide respectant le produit. »



premières comme les céréales ou les déshydratés. « La qualification est un enjeu important dans nos filières bio », rappelle Jean-Charles Cizeron qui devrait passer de 3 500 t de protéines transformées en 2017 à 5 000 t cette année.

Cet investissement permet à Cizeron de travailler en toute indépendance, tout en respectant sa stratégie d'innovation et de travail sur mesure avec ses clients. Point important souligné par Michaël Fournier : « L'appareil est livré avec l'intégralité des calibrations disponibles, l'évolution de l'étalonnage des matrices est réalisée par notre service application en collaboration rapprochée avec Cizeron Bio. »

### Vers un contrôle en continu

Deux ans après cette acquisition, une réflexion est en cours chez Cizeron Bio pour se doter d'un outil de mesure en ligne, en continu, en temps réel. « Cette seconde étape permettrait à Cizeron d'aller encore plus loin dans l'optimisation du procédé de fabrication tout en évitant les dérives, tels que les pics qu'on ne voit



L'échantillon de matière première à analyser ne nécessite pas ou peu de préparation.

pas avec l'échantillonnage et les contrôles lors des lancements de production, estime Michaël Fournier. Une sonde Nir peut être installée directement sur les lignes de production. Elle fournit une mesure continue et précise de plusieurs paramètres simultanément tels que l'humidité, les protéines, la matière grasse, l'huile, les cendres. Toutes les données de l'analyseur Nir du laboratoire peuvent être intégralement transférées en ligne sur ce second outil. Cela permet ainsi au client d'utiliser ces bases de données spécifiques et propres à ses produits égale-

ment en ligne, en continue sur son procédé, sans étalonnages complémentaires. »

« Nous souhaiterions à l'avenir faire la corrélation entre la qualité de nos aliments et la qualité des produits finis tels que le lait ou la viande », conclut Jean-Charles Cizeron toujours soucieux d'apporter de la valeur ajoutée à ses clients. L'innovation n'a pas dit son dernier mot à La Gimond dans la Loire !

Philippe Caldier



## Vie rurale

**FIPRONIL** La France et quatre autres États vont proposer des solutions pour améliorer la coopération au sein de l'UE lors de crises sanitaires comme celle des œufs contaminés au fipronil. **LAIT** La France et l'Allemagne, deux poids lourds européens, ont vu leur production de lait baisser de 3 % de mars à juillet.

### CHAMP LIBRE

#### Une éthique à cultiver

Le bio est partout. Mis à toutes les sauces. Monté en épingle comme l'ultime produit d'appel du moment. Au risque de perdre son âme. Le bio envahit désormais les linéaires des grandes surfaces pour leur plus grand profit. Elle semble déjà loin l'idée fondatrice d'une production artisanale, familiale, vendue et consommée localement. Le bio est aujourd'hui passé à l'ère industrielle, à grand renfort d'importations de pays où le cahier des charges est, disons, pour rester poli, plus souple. Quand on voit la démarche de filière mise en place par Cizeron Bio pour collecter ses céréales et fournir ensuite à ses éleveurs une alimentation locale, tracée et de qualité, on se dit qu'il est urgent de mettre en valeur les productions respectant à la lettre la philosophie de départ. Une éthique à cultiver loin de tout esprit purement mercantile.

B.S.

### REPÈRES

#### Volumes

**Clients.** Sur les 30.000 tonnes produites en 2017, 50 % des volumes fabriqués sont destinés aux volailles, 25 % aux ruminants et 25 % aux porcs. Les clients de Cizeron sont surtout localisés dans le quart sud est de la France. 15 % de la production est exportée.

#### Production locale

**Tracabilité.** « Le but est de faire du bio mais pas n'importe comment, insiste Adrien Saint-Elmer, responsable de Bio Agri, qui collecte les céréales pour Cizeron Bio. Aujourd'hui, on pourrait acheter du blé partout. Ce n'est pas notre philosophie. Nous sommes sur une production locale et tracée, avec une vision durable à cinq à dix ans pour l'agriculteur et un accompagnement technique. C'est la définition même d'une filière. Les rendements vont du simple au double. Les compétences sont essentielles. »

# Cizeron, l'ADN du bio

## Pionnier

Dès 1973, Cizeron s'est lancée dans l'alimentation animale biologique. Quarante-quatre ans après, la société familiale de la Loire, présente à partir de demain au Sommet de l'élevage à Courman, a gardé l'ADN des pionniers tout en s'inscrivant dans une démarche de filière à l'échelle de la nouvelle région pour accompagner la montée en puissance du bio.

Dominique Blagon  
dominique.blagon@cizeronbio.com

**O**n ne vient pas par hasard à La Gimond. De la sortie de l'autoroute, à Andrézieux, à la lisière de Saint-Étienne, la route tricote péniblement ses lacets sur un relief rebondi, genre spéciale de rallye, jusque dans la cour de la minoterie.

Créée en 1763, le moulin est l'institution locale. Une institution qui doit beaucoup à une dynastie familiale, celle des Cizeron dont la saga, entre tradition et modernité, résume assez bien la petite révolution en cours dans l'agriculture hexagonale. Et qui fait, pour le coup, de La Gimond un endroit couru et tendance.

**« Mon père a créé à lui tout seul sa propre R & D »**

De demain à vendredi, Jean-Charles Cizeron déménagera à Courmon d'Auvergne, au Sommet de l'élevage (\*). Il mesure le chemin parcouru par sa société, spécialisée dans l'alimentation animale, et l'agriculture biologique. « Il y a dix-sept ans, pour notre première participation, nous étions tout petits et au fond du pré. Aujourd'hui, grâce aux organisateurs et à Fabrice Berthon, conventionnel et biologique cohabitant. Le Sommet est à l'image de l'agriculture de la région, avec un véritable engouement pour le bio. Beaucoup de projets naissent ici », souligne-t-il.

Entre Cizeron et le bio, l'histoire remonte à 1973, autant dire la préhistoire en la matière. « Mon père, André, s'est tourné vers le



**PARTENAIRES.** Jean-Charles Cizeron en compagnie d'Adrien Saint-Elmer, Christophe Chavot et Jean-Louis Mosnier, ses partenaires du groupe Eurea au sein de Cizeron bio, pionnier de l'alimentation animale bio. PHOTOS HENRI BOUZE

bio à la fois pour des raisons éthiques et économiques. Le premier marché de producteurs a été créé près de chez nous à Grézieux-la-Varenne. Au moulin, il écrivait à la main de la farine et vendait l'enveloppe du grain aux éleveurs de chèvre, des soixante-huitards qui s'étaient établis dans les monts du Lyonnais.

« Parmi eux, un ingénieur agronome lui a dit : la ration est un peu juste. Il manque un peu d'énergie, un peu de protéines. Mon père lui a répondu : pas de problème, nous allons rajouter un mélange nutritionnel. Voilà comment est née la première formule alimentaire équilibrée et que tout a commencé », poursuit Jean-Charles Cizeron.

Pour le chef d'entreprise, le bio est avant tout une philosophie. « Mon père s'est d'emblée positionné avec les céréaliers comme un partenaire de l'ensemble de la rotation : blé, maïs, luzerne. Il allait chercher lui-même les céréales et discutait des variétés.

Ensuite, il allait chez les éleveurs pour voir ce qui marchait ou ne marchait pas. Il a créé à lui tout seul sa propre R & D.

De cinquante tonnes par an au départ, la production d'aliments pour les animaux est montée à 1.500 tonnes en 1995. « avec de plus en plus de clients et de reconnaissance car la démarche était de créer une filière ».

Pour franchir un cap, André Cizeron s'est rapproché en 1988 de la coopérative Eurea, dont le siège est à Feurs (Loire), en créant une société commune, Cizeron Bio. Au gré des investissements dans l'usine de La Gimond, la production n'a cessé depuis de progresser tout en gardant l'ADN d'origine. « Grâce à ce partenariat, nous avons changé de dimension, avec aujourd'hui 30.000 tonnes produites par an et travaillons avec 2.500 éleveurs. Mais nous avons développé un système qui correspond à notre idée du bio dans la grande région Auvergne-Rhône-Alpes. C'est une question d'équilibre entre la

technique et le marché », souligne Jean-Charles Cizeron.

Pour assurer son approvisionnement en matière première, Cizeron Bio s'appuie sur Bio Agri, filiale d'Eurea qui accompagne techniquement aussi bien les céréaliers bio ou en conversion que les éleveurs. « L'idée est de développer et de structurer la filière bio de l'amont jusqu'à la minoterie », complète Christophe Chavot, président d'Eurea.

Le nombre de cultivateurs engagés dans cette démarche suit, de manière logique, la même courbe que celle de la production. « Quand je suis arrivé à Bio Agri, nous travaillions avec une centaine de céréaliers. Ils sont aujourd'hui plus de 400 et même 700 si l'on compte les agriculteurs en polyculture élevage », sourit Jean-Louis Mosnier, spécialiste en production végétale, en charge de l'Auvergne et du Centre.

(\* Conférence jeudi de 10 h à 12 h sur la réussite d'une conversion en bio.

### « Le couteau suisse de l'alimentation animale »

Au-delà d'une tracabilité totale, la grande force de Cizeron Bio repose dans son savoir-faire et ses process industriels jalousement protégés, dont le fractionnement des graines d'oléoprotéagineux qui permet d'aboutir à 18 produits différents dont le teneur en protéines varie de 18 à 52 %. « Notre procédé, c'est un peu le couteau suisse de l'alimentation animale. Comme il n'y a pas beaucoup de matières premières en bio, l'idée est de valoriser au maximum la protéine végétale, dévoile Jean-Charles Cizeron. Certains animaux ne digèrent que 60 % de la fraction protéinée. Nous travaillons pour proposer des rations dont la digestibilité est de 95 %. Nous rationalisons les apports, avec des rations moins importantes mais de meilleure qualité. Nous sommes sur une production à part avec des rations moins protéinées donc moins chères, techniquement et économiquement viables. »



# LA REVUE DE **L'alimentation animale**

LE MENSUEL DES INDUSTRIES DE LA NUTRITION ANIMALE DEPUIS 1950

Septembre 2017 - Mensuel n° 709



P. 54

## CIZERON BIO Travailler la protéine autrement



**SPACE 2017**

Plus de trente ans  
d'expertise

**CONGRÈS FEFAC**

**Une Europe proactive**

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE NUTRINOË**

**Rester compétitif  
en toute situation**

**Naturellement  
efficace.**

Page 59

**Delacon**  
performing nature



Période du 01/07/2017 au 30/06/2018

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 44

BIO

## Cizeron Bio Travailler la protéine autrement

La journée porte ouverte organisée par Cizeron Bio, le 16 juin à La Gimond (Loire), a visé à présenter le dernier investissement de l'entreprise : une nouvelle tour de production, fruit de deux années de recherche et développement sur la valorisation de la protéine.

Depuis la création de la meunerie en 1763 à nos jours, en passant par la diversification bio en 1973 et la création d'une unité de production industrialisée entre 1998 et 2001, Cizeron Bio a toujours priorisé le respect de la nature et de ses valeurs, avec un but : se rapprocher toujours plus des besoins physiologiques des animaux et valoriser des matières premières locales. En 2010, en collaboration avec Actemium Eresis, l'automatisation de l'usine a visé à apporter davantage de traçabilité et d'expertise sur la valorisation des aliments bio par les animaux, suivie trois ans plus tard d'un investissement dans une station de micro-dosage permettant de travailler avec seize matières premières différentes et de répondre de façon ciblée aux besoins des animaux en fonction de leur âge, de leur métabolisme et des spécificités du troupeau.

### Dix-huit produits finis différents

« La crise mondiale des céréales de 2007 a amené les acteurs du bio à réfléchir différemment quant à l'optimisation des ressources en matières premières », affirme Jean-Charles Cizeron, P-DG de Cizeron Bio qui nous reçoit au siège de



Vue d'ensemble du moulin : une affaire de famille aux mains de la sixième génération.

La Gimond. Cette crise a été un levier fort du cheminement de la réflexion d'entreprise pour Cizeron Bio. Elle a permis d'ouvrir la voie à de multiples études techniques, notamment celles portant sur la protéine dès 2013, en collaboration avec des éleveurs, des instituts techniques et des chambres d'agriculture. Ces nombreux essais ont abouti à des résultats probants concernant la valorisation de la protéine sur site afin de rationaliser les apports en fonction de l'animal et de ses besoins. Cizeron Bio a ainsi conçu et créé une unité de valorisation de la protéine, représen-

tant un investissement d'1,5 million d'euros.

Concrètement, le procédé mis au point et en cours de brevetage consiste à séparer les graines oléo-protéagineuses (soja, pois, féverole, lupin, etc.) en différentes fractions plus ou moins riches en protéines, puis de leur faire subir différents traitements (toastage, cuisson, extrusion) pour aboutir à dix-huit produits finis différents dont la teneur en protéines varie de 18 à 52 %. « Notre nouvelle tour est le couteau suisse de la nutrition animale bio », se plaît à commenter Jean-Charles Cizeron qui rap-



Jean-Charles Cizeron : « Notre objectif : allier tradition et modernité. »



Des clients livrés dans le grand quart sud-est autour de l'entreprise.

BIO

Cizeron Bio  
En dates

- 1763 : Création de la meunerie.
- 1973 : Diversification dans le bio décidée par Bernadette et André Cizeron.
- 1998 : Rapprochement avec la coopérative Eurea de Feurs.
- 1998-2001 : Création d'une unité de production d'aliment industrialisée.
- 2000 : Arrivée de Jean-Charles Cizeron à la tête de l'entreprise.
- 2010 : Automatisation de l'usine (plus de traçabilité).
- 2010 : Partenariat Bio Agri créé entre Cizeron Bio, le groupe Eurea et la minoterie Dupuy Couturier.
- 2013 : Investissement dans une station de micro-dosage.
- 2016 : Cizeron Bio investit 1,5 million d'euros dans une nouvelle tour de production pour valoriser la protéine.

pelle que la protéine bio est un produit rare et cher, et que les approvisionnements sont stratégiques pour la filière bio : de ces constats est née l'idée de consommer, en nutrition animale bio, moins de protéines disponibles, mais de meilleure qualité. « Avec notre tour de valorisation des protéines, on sort des aléas climatiques, avec des années plus ou moins riches pour les protéagineux, explique Jean-Charles Cizeron. Maîtriser les équilibres est notre métier et nous accumulons les expertises dans l'alimentation bio depuis des décennies, et l'objectif de l'entreprise est d'aider ses clients à être encore plus compétitifs, tant sur le plan technique qu'économique. »

« Nous souhaitons accompagner les organisations de productions et les éleveurs bio dans leur recherche de performances, et ce dans un souci de développement pérenne de leurs activités », résume le P-DG dont la clientèle se situe dans un grand quart sud-est autour de l'entreprise, de Dijon à la mer Méditerranée et de Clermont-Ferrand à la frontière suisse, avec une répartition équitable entre espèces

(25 % volaille de chair, 25 % pouleuse poulette, 25 % petits et gros ruminants et 25 % porc).

Quelle est la dynamique de la demande en aliment bio ? « Cizeron Bio progresse en tonnage depuis sa création entre +5 et +15 % par an suivant le développement de nos clients et surtout celui de nos fournisseurs. La dynamique est surtout sur des produits à valeur ajoutée avec moins d'aliment mais une meilleure valorisation comme en vaches laitières. »

Enfin, l'entreprise Cizeron Bio a à cœur de participer au développement qualitatif de la filière bio par la recherche et développement. À ce titre, les équipes et le dirigeant sont professionnellement impliqués dans un certain nombre de groupes de travail, dont Organics Cluster qui récompense les projets innovants sur le marché du bio à travers Bio Innov. C'est d'ailleurs pour Bio Innov que Cizeron Bio a présenté ses travaux sur la valorisation de la protéine bio destinée à la nutrition animale. L'entreprise a été désignée lauréate Bio Innov en 2016 pour la valorisation de la protéine.

Partenariat

Les fournisseurs de matières premières de Cizeron Bio se situent soit en France, soit en Europe. « Nous avons des liens très forts et historiques avec nos fournisseurs, et nous travaillons avec la plupart d'entre eux depuis le début des années 1980 », rappelle Jean-Charles Cizeron qui ajoute que ces derniers s'approprient la qualité du produit final et la réussite de la filière qui en découle. C'est également le partage de valeurs communes au sein de partenariats durables qui a conduit à la création de Bioagri, un partenariat créé en 2010 sur une initiative commune de Cizeron Bio, du groupe Eurea et de la minoterie Dupuy Couturier. Il a différentes vocations :

- Créer une alliance forte avec les céréaliers : Bio Agri fournit semences et conseils aux céréaliers bio et collecte leurs productions par le biais d'Eurea de manière à gérer intégralement la qualité et la traçabilité de ses matières premières.

- Maîtriser les flux : avec la plateforme logistique Eurea performante et son réseau de distribution Magasins Eurea bien implantés, l'approvisionnement des semences céréalières, fourragères et oléoprotéagineuses, amendements (chaux, argiles, lithotomes, etc.) et engrais est assuré.

- Aider à la (re)conversion au bio : Bio Agri permet aux agriculteurs de s'orienter vers le bio en apportant une approche globale de la ferme agricole biologique. Il fournit aliments, céréales, semences, engrais et amendements. Il leur propose également diverses stratégies de production leur permettant



Jean-Charles Cizeron entouré d'une partie de son équipe devant la nouvelle tour de production.



Le processus démarre avec la préparation de la graine par air pulsé et tamisage (nettoyage, tri, épierrage), suivie du broyage et de l'aplatissage.



d'optimiser leurs productions et leurs rendements.

- Prodiguer conseils et accompagnement : ce partenariat vise également à conseiller les producteurs dans leurs démarches : choix d'intrants pour améliorer les prairies, choix des aliments adaptés pour améliorer l'état et la santé des animaux, assistance dans la mise en place des rotations.

### Export

Aujourd'hui, les activités de Cizeron Bio dépassent le cadre hexagonal, l'export représentant 10 à 15 % du chiffre d'affaires de l'entreprise. La demande à l'export est en croissance et porte principalement sur des noyaux techniques protéiques qui intéressent les filières porcs et volailles. Les principales zones qui dominent les ventes à l'export sont l'Union européenne, le Moyen-Orient et l'Amérique du Nord. Quelles sont les motivations des clients à l'export ?  
« Les clients qui démarrent dans le bio achètent des produits de qualité nutrition-

nelle qui permettent une efficacité immédiate, ce qui leur laisse la possibilité de gérer leur croissance sans se préoccuper de la nutrition bio, ils achètent un résultat, explique Jean-Charles Cizeron. Pour les marchés qui sont matures sur le bio, les clients achètent de la valeur ajoutée par des produits techniques ou noyaux techniques et protéiques permettant une optimisation technico-économique grâce à l'expertise de Cizeron Bio. »

Philippe Caldier



Un distributeur revolver oriente les graines sur le process adapté (huit destinations possibles) afin d'obtenir la protéine valorisée attendue.

### Zoom Cizeron Bio - chiffres-clés

- 30 000 t d'aliment bio produites en 2016, avec une répartition équilibrée entre espèces : 25 % volaille de chair, 25 % poule pondeuse, 25 % ruminant petit et gros et 25 % porc.
- Un tonnage qui progresse entre +5 et +15 % par an.
- Des clients dans un grand quart sud-est autour de l'entreprise, de Dijon à la mer Méditerranée et Clermont-Ferrand à la frontière suisse.
- 350 000 € à 500 000 € d'investissements par an.
- 15 millions d'euros de chiffre d'affaires par an (100 % en bio).
- 15 % du chiffre d'affaires à l'export (Union européenne, Moyen-Orient, Amérique du Nord).



12 **Actualité** Grandes cultures

L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAÛNE-ET-LOIRE  
N° 2764-2765 - VENDREDI 11 AOÛT 2017

► **Lutte contre l'ambrosie**

## Elle s'impose

Préjudiciable aux cultures de printemps, de tournesol en particulier, l'ambrosie produit un pollen de piètre qualité et potentiellement nocif pour les abeilles.

**D**ans la famille Chatard, l'ambrosie, on fait avec depuis un paquet de temps. « Au milieu des années soixante, je me souviens que des plants poussaient après les moissons. Ils étaient alors détruits par le labour », raconte Guy Chatard, exploitant en retraite du côté de Boucé dans l'Allier. Au cœur de ses fortes terres, l'ambrosie s'est disséminée dans les cultures de printemps, rendant délicat le travail des agriculteurs dans les tournesols et colza. Jean-Loup, le fils de Guy en sait quelque chose. « C'est une plante difficile à contenir. Elle a une capacité à se développer très importante au détriment de nos cultures ».



L'ambrosie a des conséquences agronomiques et environnementales dévastatrices.

Le risque d'invasivité, Jean-Loup le contient en utilisant une variété particulière de tournesol faisant appel à la technologie de désherbage Clearfield.

« Pour ne pas pénaliser la culture par un effet jaunissant, je traite en post-lèvéedans la culture, en utilisant en moyenne 1,1 litre par hectare ». De quoi freiner le développement de cette indésirable adventice\*, qui se révèle également être une redoutable ennemie pour les abeilles.

**Le tournesol, soleil des butineuses**

Non contente d'être fortement allergène pour les humains, l'ambrosie produit un pollen d'une bien piètre qualité. « C'est comme si une personne mangeait tous les jours, matin, midi, et soir, uniquement des navets », éclaire Philippe Lecompte, apiculteur bio et président du réseau biodiversité pour les abeilles\*\*. Pas de quoi nourrir des milliers de petites butineuses... pour lesquelles les tournesols constituent un copieux garde-manger. Pire, les investigations scientifiques menées actuellement

à l'Université de Mons en Belgique, tendent à démontrer la toxicité du pollen d'ambrosie pour les abeilles.

La menace est double, selon Pierre Testu du réseau biodiversité : « La pression de l'ambrosie sur le tournesol fait baisser les surfaces, ce qui, de fait, affaiblit les ressources des abeilles ». Pour Philippe Lecompte, la lutte contre l'ambrosie est donc une nécessité pour les filières agricoles mais aussi apicoles. « Les techniques de désherbage et de binage ayant fait leur preuve doivent être encouragées ».

SOPHIE CHATENET

\* Le binage est une autre alternative à la lutte contre l'ambrosie. Elle est toutefois peu adaptée aux terres lourdes.

\*\* Le réseau Biodiversité pour les abeilles rassemble des apiculteurs, des agriculteurs et des organisations professionnelles. Il est soutenu par des entreprises du secteur.

### Réhabiliter les jachères apicoles

« Avec le verdissement de la Pac, aussi paradoxal que cela puisse paraître, la prime à la jachère apicole a disparu. Pourtant, cette prime en forme de bonification des surfaces d'intérêt écologique (un hectare de jachère apicole comptait pour deux hectares de surface d'intérêt écologique) avait un vrai intérêt pour la biodiversité. Dans le cadre des ajustements de la Pac, prévus dans l'Omnibus, nous avons poussé pour réhabiliter cette prime », explique Pierre Testu. Cette disposition a fait l'objet d'un amendement porté par le député européen Michel Dantin. Validé par le Parlement européen, cet amendement doit désormais l'être par la Commission et le Conseil.

► **Cizeron bio**

## Une protéine mieux valorisée

Mi-juin, Cizeron bio, basé à La Gimond dans la Loire, inaugurerait sa nouvelle tour de valorisation de la protéine. La matinée était dédiée à la présentation de la problématique de la valorisation des protéines et à la visite des installations (tour et ateliers).

**L**a France subit un déficit de l'ordre d'environ 40 % de sa balance production/consommation de protéines en alimentation animale, alors que ce ratio est de 70 % au niveau européen. Au lieu de répondre à la problématique du « comment produire plus de protéines pour combler cet écart », Cizeron bio, spécialiste de l'alimentation animale biologique, a fait le choix de produire mieux et de meilleure qualité. Ceci se traduit par un accompagnement et un suivi de ses fournisseurs céréaliers, un savoir-faire particulier, un suivi attentif des animaux pour une gamme au plus près de leurs besoins.



Cizeron bio a investi dans une tour de production pour mettre en place de nouvelles gammes de produits, dont la formulation optimise la valeur nutritionnelle des aliments.

Pour proposer une gamme d'aliments de qualité, Cizeron bio propose des produits nutritionnels. L'entreprise emploie des techniques de cuisson et d'assemblage à la pointe de la technologie permettant de lier les apports nutritionnels, alors que des processus moins bien maîtrisés les dégradent.

**Le bon mélange**

C'est dans cette optique que Cizeron bio a investi en 2016 dans une nouvelle tour de production. Ce nouvel équipement est le fruit de deux années de recherche et de développement sur la valorisation de la protéine ; il permet la mise en place de nouvelles gammes de

produits, dont la formulation optimise la valeur nutritionnelle des aliments.

Selon Cizeron bio, une alimentation animale réussie découle en premier lieu de produits de qualité, ainsi que de conseils adaptés aux besoins des animaux et des éleveurs. Des acides aminés de l'alimentation – qui résultent de la dégradation des protéines lors de la digestion – peuvent être limitants, c'est-à-dire que s'ils ne sont pas présents en assez grande quantité, ils peuvent limiter l'assimilation des autres. Ils diffèrent aussi d'une espèce animale à l'autre et d'une matière première à l'autre. Ainsi, Cizeron bio cherche à maîtriser les mélanges d'acides aminés en fonction des espèces ani-

males, des stades des animaux, de leurs besoins pour une valorisation optimale des protéines.

Au fil des générations (la 6<sup>e</sup> actuellement à la tête de l'entreprise), Cizeron bio a su s'adapter et investir. À la fin des années 1990, l'entreprise produisait 60 tonnes d'aliment par mois. La construction d'une nouvelle usine au début des années 2000 lui a alors permis de produire 700 tonnes. En 2010, grâce à l'augmentation des capacités de stockage et d'expédition permise par plus d'automatismes, le volume est passé à 1.800 tonnes. La production actuelle est de 2.800 tonnes par mois.

LUCIE GROLLEAU-FRÉCON

► **En bref**

► **Espagne Une moisson en chute**

La production de céréales d'hiver en Espagne serait en baisse de -36 % par rapport à 2016 selon le ministère de l'Agriculture espagnol. Elle est estimée à 12,26 millions de tonnes, contre 19,28 millions de tonnes l'an passé, en raison d'une sécheresse extrêmement intense que subit la péninsule ibérique depuis le printemps. Le blé tendre est particulièrement affecté avec un recul de -42 % de la production (à 3,9 Mt), ainsi que l'orge (-38 % à 0,6 Mt). Au contraire, le blé dur voit sa production augmenter de +13 % avec une récolte de 1,16 Mt. La production de légumineuses subit, elle aussi, une réduction de -30 % du fait de la sécheresse.

► **Riz américain En route vers la Chine**

Chine et États-Unis poursuivent la libéralisation de leurs relations commerciales, en particulier dans le domaine agricole. Après leurs récents accords sur le bœuf et la volaille, Washington et Pékin sont parvenus, le 20 juillet, à finaliser un protocole permettant aux États-Unis de commencer à exporter du riz vers la Chine et ce, pour la première fois. La Chine est le plus grand producteur et consommateur et est aussi devenu – depuis 2013 – importateur mondial de riz avec près de 5 millions de tonnes importées en 2016.



## 5. « Nous privilégions la **qualité** des matières premières »

Jean-Charles Cizeron, PDG de Cizeron Bio, présente sa stratégie d'approvisionnement.

« **L**es éleveurs bio ont des exigences technico-économiques beaucoup plus poussées qu'il y a une quinzaine d'années. Parallèlement, la protéine est une denrée rare et chère. Notre stratégie est donc de faire des aliments nutritionnellement équilibrés, valorisant au mieux la matière azotée. **Tout commence par le choix des matières premières.** Notre réseau d'approvisionnement est français et



européen, sachant qu'à l'heure actuelle, aucune demande spécifique sur une alimentation 100 % française ne nous est remontée. Nous privilégions la qualité des matières premières avant tout. Une attention particulière est portée aux variétés utilisées et aux méthodes de culture. Nous avons recours à une dizaine de sources de

protéines différentes, ce qui permet de tirer parti des avantages de chacune. Nous n'excluons pas le soja, qui est un ingrédient intéressant, mais l'utilisons en association avec d'autres éléments. Une fois les matières premières sélectionnées, **nous nous efforçons d'en tirer le meilleur.** En juin dernier, après cinq années de recherche, nous avons inauguré une nouvelle tour de valorisation de la protéine. Grâce au microdosage de vitamines et d'oligoéléments, l'aliment est adapté aux besoins spécifiques de chaque élevage. L'addition d'un complexe de micro-ingrédients aux matières premières permet d'optimiser l'assimilation de la ration. »

LA FRANCE AGRICOLE // 3907-1708 // 11 AOÛT 2017 41



traduira par une diminution de -25 % des volumes de graines triturées cette année dans l'usine Saipol du Mériot (Aube), « sans impact sur l'emploi du site Industriel ». Pour Yves Delaine, directeur général délégué du Groupe Avril et président de Saipol : « Réduire notre production est une décision difficile mais responsable. Au nom du groupe, j'appelle chacun des acteurs de la filière, producteurs et organismes collecteurs, au sens des responsabilités pour garantir la pérennité et la performance de la filière coïza France. »

### Cizeron Bio valorise la protéine autrement

La protéine bio est un produit rare et cher, les appétissements sont stratégiques : « De ces constats est née l'idée de consommer, en nutrition animale bio, moins de protéines disponibles, mais de meilleures qualités, explique Jean-Charles Cizeron. Une stratégie travaillée depuis 2007. » Dans cet objectif, Cizeron Bio vient d'inaugurer une nouvelle tour de valorisation des protéines végétales sur son site de La Gimond, dans la Loire. Une tour qui permet d'extraire de la plante « la juste dose de protéines dont l'animal a besoin. Son originalité réside dans sa capacité à traiter différemment, voire intelligemment, la protéine sources différentes formes afin d'en extraire le meilleur ». À partir d'une seule matière première locale, 18 familles de produits peuvent être obtenues. En pratique, ce sont 3 à 6 familles qui seront au final produites et intégrées à l'aliment final, ciblé selon la typologie de l'animal et surtout en fonction de ses besoins physiologiques. « Cizeron Bio s'engage ainsi à faire avancer la nutrition animale bio dans des conditions de performances optimales et les plus respectueuses possibles de l'environnement. » Une présentation de ce nouvel outil sera proposée dans la prochaine RAA 709.



Cizeron Bio vient d'inaugurer une nouvelle tour de valorisation des protéines végétales sur son site de La Gimond, dans la Loire.

### Upscience, une nouvelle identité pour InVivo Labs

InVivo Labs change d'identité et devient Upscience, une nouvelle marque qui « incarne la dynamique de développement internationale » amorcée par le réseau de laboratoires d'analyses depuis 2014. « Elle positionne également l'entreprise comme experte dans son domaine à travers une offre analytique large, innovante et individualisée. L'identité Upscience incarne les valeurs d'innovation, de proximité et d'écoute clients qui différencient l'entreprise sur le marché des analyses en laboratoire. »

Aujourd'hui, le laboratoire propose une gamme étendue d'analyses en physicochimie, microbiologie et biologie moléculaire destinée aux acteurs des filières de la nutrition animale humaine, de l'agroalimentaire, de l'environnement et de nutraceutique.

### Bésil : Upscience acquiert Labtec

Le réseau international de laboratoires Upscience vient d'annoncer l'acquisition de Labtec, un laboratoire d'analyses résilien de dernières générations, situé dans l'état de São Paulo. Cette acquisition permet à la société « de renforcer ses activités au Brésil, d'élargir son portefeuille d'analyses et de positionner comme l'un des acteurs clés du pays en matière d'équité et de traçabilité alimentaire ». Labtec bénéficie d'une expertise avérée de plus de dix ans en études de stabilité, analyses de résidus et contaminants, et tests de contrôle qualité.

### Insectes : Bühler et Protix vont construire une usine

L'équipementier suisse Bühler s'est associé au fournisseur d'ingrédients belge Protix pour lancer, aux Pays-Bas, la construction d'une usine de transformation d'insectes à destination de l'alimentation animale (porc, volaille, poissons animaux domestiques). « Ce site de production devrait être le plus important en Europe pour l'élevage et la transformation mouches soldats noires à l'échelle industrielle. » Une usine majeure à vocation d'exemple qui produira des lipides (sourcés d'oméga-3) et des farines protéiques. La mise en service est prévue au premier semestre 2018.

### Big Data : Adisseo et Neovia participent à la création d'une start-up

Les sociétés Neovia (nutrition et santé animales), Inval (conseil à l'élevage), Eilyps (services aux exploitations Cogedis (expertise comptable), Adisseo (nutrition animale) et le laboratoire français de santé animale Ceva, ont décidé d'explorer les Big Data issues des exploitations, en développant une start-up baptisée Applifarm. Elle a pour mission de croiser les données générées par les objets connectés (estimés à 75 millions d'ici 2025) pour créer des services innovants à la disposition des éleveurs : gestion, alimentation, lactation, conceptions en élevage, reproduction, suivi de performance, conseil sanitaire, etc.

### Metabolic Explorer va construire son usine en Moselle

Le groupe de chimie verte Metabolic Explorer a récemment annoncé son intention de construire, en Europe, une usine de production de PDO et d'acide butyrique, des molécules utilisées respectivement dans les cosmétiques et les fibres textiles.

**L'alimentation animale** RETROUVEZ-NOUS sur [www.revue-alimentation-animale.com](http://www.revue-alimentation-animale.com)



# Web



Période du 01/07/2017 au 30/06/2018

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 51

Entreprise

28 décembre 2017

## Cizeron bio : un réseau de compétences

Au-delà de la fabrication d'aliments, Cizeron bio offre un réseau de compétences, d'approvisionnements et de débouchés, en lien avec le meunier Dupuy-Couturier, la coopérative Euréa, et la structure de conseils Bioagri, enrichie de son nouveau programme technique Symbioz.

*"Le marché est porteur, la filière bio en plein essor, nous n'avons pas de temps à perdre", affirme Jean-Charles Cizeron, dirigeant de Cizeron bio, implanté dans la Loire. Consciente d'avoir une bonne longueur d'avance en technique, l'entreprise – une des pionnières en bio –, renforce encore sa démarche. "Nous ne proposons pas une filière intégrée, les éleveurs sont libres d'acheter et de vendre, mais nous leur offrons des outils efficaces, grâce de notre expérience."*

En investissant sur la technologie, les matières premières et l'élimination des facteurs antinutritionnels, Cizeron bio améliore la performance de ses aliments. La nouvelle tour de production (1), inaugurée cette année, fruit de deux ans de recherche et développement, valorise finement la protéine. Grâce au microdosage, les besoins des animaux sont respectés. *"On s'appuie sur des compétences pointues en nutrition pour avoir un avis objectif", précise Jean-Charles Cizeron. Car en bio, la démarche est différente : "on travaille sur la valeur intrinsèque de la matière première, et non pas en priorité sur son prix".* Quatre-vingts matières premières peuvent entrer dans les formulations, dont 36 en vrac et le reste en ingrédients. Par exemple, la panoplie des tourteaux est déjà très diversifiée, comprenant huit sortes différentes, *"pour sortir du diktat du soja et varier au maximum l'origine des protéines"*. Et les résultats sont là, avec des indices de croissance similaires à ceux des labels rouges, qui eux, ont recours aux acides aminés de synthèse.

Christine Rivry-Fournier

(1) 1,5 millions d'euros d'investissement.



L'équipe de Cizeron bio présente à Tech&Bio autour de Jean-Charles Cizeron (à d.), dirigeant avec (de d. à g.), Adrien Saint-Ellier, responsable de Bioagri, Katia Popoff, Romain Coulon et Jean-Louis Mosnier. (© C. Rivry-Fournier)

<http://www.biofil.fr/entreprise/cizeron-bio-reseau-de-competences/>



## CIZERON BIO L'ALIMENTATION ANIMALE BIOLOGIQUE

Par Rémi Pupier

novembre 22, 2017 12:24

MIS À JOUR



### Articles liés

- LE CREPI UN TRAVAIL APPROFONDI DE CONNAISSANCE DES ENTREPRISES ET DES CHERCHEURS D'EMPLOI POUR RÉUSSIR LES RECRUTEMENTS
- Matinales APEC Jeudi 12 octobre : Former ses collaborateurs à tout âge

CIZERON BIO, maillon incontestable de la filière bio, met en adéquation la production végétale et la nutrition animale biologique. En juin dernier, l'entreprise a inauguré une nouvelle unité pour valoriser la protéine végétale autrement. Ces nouveaux équipements et process lui permettent d'adapter les transformations de la matière protéine selon les exigences de l'animal et de l'éleveur, donc, de rationaliser les apports en fonction de l'animal et de ses besoins. L'entreprise dirigée par Jean-Charles Cizeron et située à La Gimond produit des aliments bio de qualité dans le respect des hommes, des animaux et de la nature, depuis 1973.

[www.cizeron-bio.fr](http://www.cizeron-bio.fr)

<https://www.e-communepassion.fr/2017/11/22/cizeron-bio-l'alimentation-animale-biologique/>





Succès

# Cizeron, le pionnier du bio au Sommet de l'élevage

LA GIMOND | ECONOMIE | AGRICULTURE | PUY-DE-DÔME

Publié le 03/10/2017 à 06h05



Jean-Charles Cizeron en compagnie d'Adrien Saint-Ellier, Christophe Chavot et Jean-Louis Mosnier, ses partenaires du groupe Eurea au sein de Cizeron bio, pionnier de l'alimentation animale bio. © BOILEAU FRANCK



Dès 1973, Cizeron s'est lancée dans l'alimentation animale biologique. Quarante-quatre ans après, la société familiale de la Loire, présente au Sommet de l'élevage à Cournon, a gardé l'ADN des pionniers tout en s'inscrivant dans une démarche de filière à l'échelle de la nouvelle région pour accompagner la montée en puissance du

LIRE LE JOURNAL



## LES + PARTAGÉS

- 1 **Faits divers** Puy-de-Dôme : un salarié met fin à ses jours sur le parking de son entreprise
- 2 **Société** Gaz, APL, retraites, cigarette électronique... Ce qui change au 1er octobre
- 3 **Faits divers** Un motard se tue dans une sortie de route à Neschers (Puy-de-Dôme)
- 4 **Justice** Elle avait laissé son passager dans le ruisseau de Job (Puy-de-Dôme) : un an ferme pour homicide involontaire
- 5 **Sécurité** Clermont-Ferrand : plusieurs interpellations lors d'une opération de police dans le secteur de la gare

[https://www.lamontagne.fr/gimond/economie/agriculture/2017/10/03/cizeron-le-pionnier-du-bio-au-sommet-de-l-elevage\\_12573874.html](https://www.lamontagne.fr/gimond/economie/agriculture/2017/10/03/cizeron-le-pionnier-du-bio-au-sommet-de-l-elevage_12573874.html)



Météo | Immobilier | Emploi | Obsèques | Légales | Boutique | Jeux

S'ABONNER

## LA MONTAGNE

À LA UNE | VIE LOCALE | SPORTS | LOISIRS | ENTREPRENDRE



BELLEVUE-LA-MONTAGNE **ECONOMIE** AGRICULTURE HAUTE-LOIRE



**Agroalimentaire** Le Sommet de l'élevage, une "cash machine" : les quatre chiffres à retenir



CLERMONT-FERRAND **ECONOMIE**

AGROALIMENTAIRE



**Auvergne-Rhône-Alpes** Agriculture : le budget global des aides régionales passe de 12 à 29 millions d'euros



COURNON-D'AUVERGNE **RURALITÉ**

### À LA NEWSLETTER

OK

### MATCH DU CABCL



**10 places à gagner !**  
JOUEZ & GAGNEZ vos places pour le match du CABRive vs Castres

JOUEZ & GAGNEZ

► [VOIR TOUS LES JEUX](#)



**Succès** Cizeron, le pionnier du bio au Sommet de l'élevage



**Agriculture** La limousine enivrée par l'air du Sommet de l'élevage



A la une / Matières premières

11 septembre 2017

## Cizeron bio : travailler la protéine autrement

   J'aime 0

La journée porte ouverte organisée par Cizeron Bio, le 16 juin à La Gimond (Loire), a visé à présenter le dernier investissement de l'entreprise : une nouvelle tour de production, fruit de deux années de recherche et développement sur la valorisation de la protéine.

Depuis la création de la meunerie en 1763 à nos jours, en passant par la diversification bio en 1973 et la création d'une unité de production industrialisée entre 1998 et 2001, Cizeron Bio a toujours priorisé le respect de la nature et de ses valeurs, avec un but : se rapprocher toujours plus des besoins physiologiques des animaux et valoriser des matières premières locales. En 2010, en collaboration avec Actemium Eresis, l'automatisation de l'usine a visé à apporter davantage de traçabilité et d'expertise sur la valorisation des aliments bio par les animaux, suivie trois ans plus tard d'un investissement dans une station de micro-dosage permettant de travailler avec seize matières premières différentes et de répondre de façon ciblée aux besoins des animaux en fonction de leur âge, de leur métabolisme et des spécificités du troupeau.



Vue d'ensemble du moulin : une affaire de famille aux mains de la sixième génération.

### Dix-huit produits finis différents

« La crise mondiale des céréales de 2007 a amené les acteurs du bio à réfléchir différemment quant à l'optimisation des ressources en matières premières », affirme Jean-Charles Cizeron, P-DG de Cizeron Bio qui nous reçoit au siège de La Gimond. Cette crise a été un levier fort du cheminement de la réflexion d'entreprise pour Cizeron Bio. Elle a permis d'ouvrir la voie à de multiples études techniques, notamment celles portant sur la protéine dès 2013, en collaboration avec des éleveurs, des Instituts techniques et des chambres d'agriculture. Ces nombreux essais ont abouti à des résultats probants concernant la valorisation de la protéine sur site afin de rationaliser les apports en fonction de l'animal et de ses besoins. Cizeron Bio a ainsi conçu et créé une unité de valorisation de la protéine, représentant un investissement d'1,5 million d'euros.

Concrètement, le procédé mis au point et en cours de brevetage consiste à séparer les graines oléo-protéagineuses (soja, pois, fèverole, lupin, etc.) en différentes fractions plus ou moins riches en protéines, puis de leur faire subir différents traitements (toastage, cuisson, extrusion) pour aboutir à dix-huit produits finis différents dont la teneur en protéines varie de 18 à 52 %. « Notre nouvelle tour est le couteau suisse de la nutrition animale bio », se plaît à commenter Jean-Charles Cizeron qui rappelle que la protéine bio est un produit rare et cher, et que les approvisionnements sont stratégiques pour la filière bio : de ces constats est née l'idée de consommer, en nutrition animale bio, moins de protéines disponibles, mais de meilleure qualité. « Avec notre tour de valorisation des protéines, on sort des aléas climatiques, avec des années plus ou moins riches pour les protéagineux », explique Jean-Charles Cizeron. Maîtriser les équilibres est notre métier et nous accumulons les expertises dans l'alimentation bio depuis des décennies, et l'objectif de l'entreprise est d'aider ses clients à être encore plus compétitifs, tant sur le plan technique qu'économique. »

« Nous souhaitons accompagner les organisations de productions et les éleveurs bio dans leur recherche de performances, et ce dans un souci de développement pérenne de leurs activités », résume le P-DG dont la clientèle se situe dans un grand quart sud-est autour de l'entreprise, de Dijon à la mer Méditerranée et de Clermont-Ferrand à la frontière suisse, avec une répartition équitable entre espèces (25 % volaille de chair, 25 % poule pondeuse, 25 % petits et gros ruminants et 25 % porc).

Quelle est la dynamique de la demande en aliment bio ? « Cizeron Bio progresse en tonnage depuis sa création entre +5 et +15 % par an suivant le développement de nos clients et surtout celui de nos fournisseurs. La dynamique est surtout sur des produits à valeur ajoutée avec moins d'aliment mais une meilleure valorisation comme en vaches laitières. »

Enfin, l'entreprise Cizeron Bio a à cœur de participer au développement qualitatif de la filière bio par la recherche et développement. À ce titre, les équipes et le dirigeant sont professionnellement impliqués dans un certain nombre de groupes de travail, dont Organics Cluster qui récompense les projets innovants sur le marché du bio à travers Bio Innov. C'est d'ailleurs pour Bio Innov que Cizeron Bio a présenté ses travaux sur la valorisation de la protéine bio destinée à la nutrition animale et l'entreprise a été désignée lauréate Bio Innov en 2016 pour la valorisation de la protéine.

(...)

Philippe Caldier

<https://www.revue-alimentation-animale.fr/a-la-une/cizeron-bio-travailler-la-protéine-autrement/>

Période du 01/07/2017 au 30/06/2018

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 – 2019

PAGE 56



## Dossier 5. « Nous privilégions la qualité des matières premières »

RESERVE AUX ABONNES

10.08.17



Cet article fait partie du dossier : Nutrition : Nos animaux mangent-ils français ?

+ 6 articles



© Cizeron bio

**Jean-Charles Cizeron**, PDG de Cizeron Bio, présente sa stratégie d'approvisionnement.

«Les éleveurs bio ont des exigences technico-économiques beaucoup plus poussées qu'il y a une quinzaine d'années. Parallèlement, la protéine est une denrée rare et chère. Notre stratégie est donc de faire des aliments nutritionnellement équilibrés, valorisant au mieux la matière azotée.

<http://www.lafranceagricole.fr/article/5-nous-privilégions-la-qualite-des-matieres-premieres-1,14146191897.html>



ECONOMIE ACTUALITÉ VALORISATION CULTURE

## Cizeron bio a investi dans une tour de production pour mettre en place de nouvelles gammes de produits, pour optimiser la valeur nutritionnelle des aliments

Mi-juin, Cizeron bio, basé à La Gimond dans la Loire, inaugurerait sa nouvelle tour de valorisation de la protéine. La matinée était dédiée à la présentation de la problématique de la valorisation des protéines et à la visite des installations (tour et ateliers).



Cizeron bio a investi dans une tour de production pour mettre en place de nouvelles gammes de produits, dont la formulation optimise la valeur nutritionnelle des aliments.



La France subit un déficit de l'ordre d'environ 40 % de sa balance production/consommation de protéines en alimentation animale, alors que ce ratio est de 70 % au niveau européen. Au lieu de répondre à la problématique du "comment produire plus de protéine pour combler cet écart", Cizeron bio, spécialiste de l'alimentation animale biologique, a fait le choix de produire mieux et de meilleure qualité. Ceci se traduit par un accompagnement et un suivi de ses fournisseurs céréaliers, un savoir-faire particulier, un suivi attentif des animaux pour une gamme au plus près de leurs besoins.

Pour proposer une gamme d'aliments de qualité, Cizeron bio met au point des techniques novatrices permettant de traiter et d'associer les matières premières en dégradant le moins possible leurs qualités nutritionnelles. L'entreprise emploie des techniques de cuisson et d'assemblage à la pointe de la technologie permettant de lier les apports nutritionnels, alors que des processus moins bien maîtrisés les dégraderaient.

<http://agri71.fr/articles/31-07-2017/9061/Cizeron-bio-a-investi-dans-une-tour-de-production-pour-mettre-en-place-de-nouvelles-gammes-de-produits-pour-optimiser-la-valeur-nutritionnelle-des-aliments/>



Période du 01/07/2017 au 30/06/2018

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 58

CIZERON BIO

## Produire différemment pour mieux valoriser la protéine

Migrin, Cizeron bio, basé à La Gimond, inaugurerait sa nouvelle tour de valorisation de la protéine. La matinée était dédiée à la présentation de la problématique de la valorisation de la protéine et à la visite des installations (tour et ateliers).



La France subit un déficit de l'ordre d'environ 40 % de sa balance production/consommation de protéines en alimentation animale, alors que ce ratio est de 70 % en moyen européen. Au lieu de répondre à la problématique « comment produire plus de protéine pour combler cet écart », Cizeron bio, spécialiste de l'alimentation animale biologique, se fait le créateur de protéine mieux et de meilleure qualité. C'est un travail par un accompagnement et un suivi des fournisseurs agricoles, un savoir faire particulier, un suivi attentif des animaux pour une gamme au plus près de leurs besoins.

Pour proposer une gamme d'aliments de qualité, l'entreprise basée à La Gimond met au point des techniques novatrices permettant de traiter et d'associer les matières premières en dégradant le moins possible leurs qualités nutritionnelles. L'intégration simple des techniques de cuisson et d'assèchement à la pointe de la technologie permettant de lire les apports nutritionnels, alors que des processus moins bien maîtrisés les dégradent. C'est dans cette optique que Cizeron bio a investi en 2015 dans une nouvelle tour de production. Ce nouvel équipement, qui est le fruit de deux années de recherche et de développement sur la valorisation de la protéine, permet de mixer au plus près de nouvelles gammes de produits, dont la formulation optimise la valeur nutritionnelle des aliments.

Selon Cizeron bio, une alimentation animale réussie découle en premier lieu de produits de qualité, ainsi que de conseils adaptés aux besoins des animaux et des élevages. Ces besoins annuels de l'alimentation, qui résultent de la dégradation des protéines lors de la digestion, peuvent être limitants. C'est à dire que s'ils ne sont pas présents en assez grande quantité, ils peuvent limiter l'assimilation des autres. Ils diffèrent aussi d'une espèce animale à l'autre et d'une matière première à l'autre. Ainsi, Cizeron bio cherche à maîtriser les mélanges d'aliments animaux en fonction des espèces animales, des stades des animaux, de leurs besoins pour une valorisation optimale des protéines.

Au fil des générations (à la suite de l'industrialisation), Cizeron bio a dû adapter et investir. A la fin des années 1990, l'entreprise produisait 50 tonnes d'aliment par mois. La construction d'une nouvelle usine au début des années 2000 lui permet de produire 700 tonnes. En 2010, grâce à l'augmentation des capacités de stockage et d'expédition permises par plus d'automatisation, le volume passe à 1 800 tonnes. La production actuelle est de 2 000 tonnes par mois.

Lucien CIZERON - L'ÉLEVAGE

Mots clés : PROTÉINE LA GIMOND CIZERON BIO

<http://www.paysansdelaloire.fr/article,2017,07,15,produire-differemment-pour-mieux-valoriser-la-proteine,cizeron-bio,18275>



# TV



Période du 01/07/2017 au 30/06/2018

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 60

## JT RÉGION

Les équipes de 8 Mont-Blanc, TL7 Saint-Etienne, TLM et Télé Grenoble

J'aime 0 Partager 0

PROCHAINE ÉMISSION  
1 DÉCEMBRE À 20:17



Reportage : visible de 11'55 à 12'27

Durée : 0'32 minutes

[http://www.tl7.fr/replay/jt-region\\_6/jt-region-jt-region\\_x64fet6.html](http://www.tl7.fr/replay/jt-region_6/jt-region-jt-region_x64fet6.html)



Période du 01/07/2017 au 30/06/2018

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 61

# Radio



Période du 01/07/2017 au 30/06/2018

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 62



Interview de Sylvain Boute diffusée le 4 mai 2018



**01/07/2016**  
**au**  
**30/06/2017**



# Sommaire

## Presse écrite page 66

- L'Exploitant agricole de Saône et Loire
- Biofil
- L'Auvergne agricole
- Industrie des céréales

## Web page 71

- Le journal des entreprises
- Le progrès.fr
- Le progrès.fr
- Alvinet
- Bref Eco
- Circuits culture

## Radio page 78

- France Inter

*Cette revue de presse compile les retours recensés à la date d'édition du document. La liste est non exhaustive.  
Réalisée hors abonnement à l'Argus de la presse.*



# Presse écrite



Période du 01/07/2016 au 30/06/2017

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 66

L'EXPLOITANT AGRICOLE DE SAÔNE-ET-LOIRE  
N° 2733 - VENDREDI 6 JANVIER 2017

Actualité Régionale 3

Ensemble, on va plus loin

## Les atouts du collectif

Après sa session en matinée (lire notre édition du 23 décembre en page 15), place l'après-midi au débat "Ensemble on va plus loin", organisé par la chambre régionale d'agriculture. Regards croisés sur les atouts du collectif.

Lors de la session du matin, Christian Decerle avait insisté sur le fait que « l'avenir se jouera plus certainement sur la ressource individuelle et collective de l'agriculture et de son environnement que sur des aides externes ». Le débat de l'après-midi - consacré aux ressources de la réflexion et de l'action collectives - a enfoncé le clou du bon sens du travail en commun.

Sur scène des représentants de GIEE, mais surtout des agriculteurs illustrant le fait que si l'on peut aller plus vite tout seul, ensemble on va forcément plus loin et avec plus de chance de réussite. Ces collectifs d'agriculteurs ont choisi la formule GIEE au regard de ses avantages égaré à l'objectif recherché, mais l'innovation est toute aussi stimulée au travers d'autres types d'organisations collectives comme les Cuma, les Ceta, les CDA, les Geda, les groupes Déphy ou ceux parfois plus informels pratiquant l'assolement commun...

**Donner du sens au projet collectif**  
Ce qui rassemble tous ces témoins, Christian Colmagne (GIEE Complémentaire), Eric Dewavrin (GIEE Copernic &

Magellan), Jonatha Guisnot (GIEE Flam), Christophe Chambon (GIEE Énergie du Mont de Lage) ou Thierry Davyri (GIEE Espoir Viande Puisse), c'est la conviction que l'organisation collective et la réflexion en commun leur ont permis d'avancer en apportant des réponses concrètes à des problématiques sans solution évidente.

Dans ces structures, les agriculteurs entendent rester les moteurs du projet et valoriser leur expertise, même si, la plupart du temps, ils sont accompagnés par un ou plusieurs conseillers. L'ingénierie n'est pas imposée de l'extérieur, elle part du terrain, à l'initiative de ces agriculteurs qui expérimentent et font évoluer leurs pratiques et leur projet en fonction de l'évolution du contexte. Adaptabilité, réactivité, mais aussi recherche constante d'efficacité vont à la base de ce "mode projet" partagé. L'important c'est que tous les agriculteurs participants s'approprient la démarche, dont certaines - comme la co-conception du GIEE Copernic & Magellan - sont plutôt innovantes. D'autres plus classiques, comme celle du GIEE Flam, s'appuient à la fois sur une méthodologie bien construite

et sur un système de valeurs partagées alors que le GIEE Espoir Viande Puisse entend bien démontrer, notamment au travers de la recherche d'une plus grande autonomie alimentaire, que « l'élevage, c'est rentable » et que cette activité est parfaitement ancrée dans son territoire.

### Des avantages

Au final, ce qui compte, c'est de donner du sens au projet, un sens qui dépasse le plus souvent les seules dimensions économique et agronomique, même si cela revêt aussi une grande importance essentielle. Le "plus" du sens, c'est le ciment du groupe, ce qui lui permet de durer et de continuer à évoluer sur des projets au long cours de trois à cinq ans, sans trop s'essouffier. Que l'on poursuive, comme le GIEE Complémentaire en



Des GIEE en paroles pour un après-midi riche de réflexion, et une salle particulièrement réactive aux témoignages.

projet d'amélioration technique et agronomique, ou comme le GIEE du Mont de Lage que l'on se lance dans un projet de méthanisation par voie sèche, l'important n'est pas l'objectif, mais bien le chemin, le parcours souvent semé d'obstacles que l'on parviendra à franchir grâce à l'appui du collectif. Ensemble, on construit des solutions, on structure un projet auquel on donne du sens, on apprend à travailler en commun et on transforme en atout l'épreuve du regard des autres.

Tous ces regards croisés montrent qu'à mesure que l'on avance, on se connaît de mieux

en mieux et on avance aussi de ce fait de mieux en mieux. Même si beaucoup manquent encore de recul pour évaluer en particulier le retour économique de certaines actions, aucun ne regrette d'avoir choisi la formule du collectif. Tous apprécient les avantages d'un engagement collectif qui ouvre de nouvelles perspectives de réflexion et de développement avec, en toile de fond, une belle aventure humaine où chacun souhaite maintenir un tissu agricole actif, porteur de dynamisme pour les territoires.

A.-M.K.

## Cizeron Bioagri Développer le lait bio

Depuis plus de quarante ans, l'entreprise ligérienne Cizeron est leader de l'alimentation animale bio sur le grand quart sud-est. Alors que l'on note dans la région de nombreuses conversions d'exploitations laitières en production bio, la société Bioagri, rattachée à Cizeron et spécialisée en conseil et développement, met-elle en place des expertises globales d'exploitations pour trouver les synergies techniques afin que les exploitations laitières bio pérennisent leurs performances économiques. Un concept innovant et intéressant.

Bioagri est né d'un partenariat créé en 2010 sur une initiative commune de Cizeron bio, du groupe Euréa et de la minoterie Dupuy-Couturier pour accompagner les structures dans le bio ou en conversion, en Haute-Loire, dans la Loire et les cantons limitrophes. Sa mission est d'apporter un service complet avec des conseils et des produits de qualité permettant ainsi aux agriculteurs et transformateurs de disposer de débouchés et d'approvisionnement de qualité.

Bioagri fournit ainsi semences et conseils aux céréaliers bio et collecte leurs productions par le biais d'Euréa de manière à gérer intégralement la qualité et la traçabilité de ses matières premières. En parallèle, Bioagri permet aux agriculteurs de s'orienter vers le bio en apportant une approche globale. Il fournit aliments, céréales, semences, engrais et amendements. Il leur propose également diverses stratégies de production leur permettant d'optimiser leurs productions et leurs rendements. Ce partenariat vise également à conseiller les producteurs dans leurs démarches : choix d'intrants pour améliorer les prairies, choix des aliments adaptés pour améliorer l'état et la santé du cheptel, assistance dans la mise en place des rotations.

PUBLI-INFORMATION

## Un nouvel accord interprofessionnel national relatif au paiement du lait entre en vigueur

Pour application de la réglementation, les principes du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité d'origine et de destination font l'objet d'un accord signé entre les trois collèges de l'interprofession, Producteurs, Transformateurs et Industriels laitiers, au sein d'un groupe pour mettre à disposition des producteurs et des consommateurs un cadre national de la qualité du lait. Cet accord permet d'harmoniser les modalités de détermination des critères analysés.

DISPOSITIONS NATIONALES		MODALITÉS D'APPLICATION POUR LE BASSIN SUD-EST		
<p><b>Date de signature de l'accord : 11 mai 2016</b>  <b>Arrêté d'extension par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : 16 septembre 2016</b>  <b>Application : au plus tard au 1<sup>er</sup> janvier 2017</b></p>				
<p>Les nouvelles dispositions :</p>				
<b>Composition</b>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  3. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	
<b>Travaux d'analyse</b>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>
<b>2. Déclassement en B0, B1, B2</b>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>
<b>Restrictions sanitaires</b>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>
<b>Laites</b>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>
<b>Méthodes analytiques</b>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>	<p>1. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.                  2. Harmonisation des critères de composition de la matière grasse et de la matière protéique.</p>

Pour tout renseignement : contact@bizzi.fr  
 0995 50 50 50 - 11 Rue Jean Baldassini - 21504 LYON Cedex - contact@bizzi.fr - site : www.bizzi.com

NOUVEAUTÉS SALONS

**Désialis**, implanté dans la Marne, produit 25 000 tonnes de luzerne déshydratée en bio (sur près de 800 000 tonnes au total). Le volume bio est en hausse chaque année de 2 000 à 4 000 tonnes. "C'est un marché que nous développons", souligne Serge Fallier, directeur général. En revanche, celui du concentré protéique de luzerne (CPL) stagne à 200 tonnes en bio (sur 8 000 tonnes au total). "La demande est très forte mais les auxiliaires technologiques nécessaires ne sont pas rentables en bio pour que nous investissions", conclut-il. ■

**Argile bentonite Lafaure certifiée bio**



La bentonite, très appétente, est disponible en trois granulométries différentes.

Les carrières Lafaure basées au Buisson de Cadouin en Dordogne viennent de faire certifier bio leur production d'argile bentonite. "Ce produit est déjà naturel car nous ne faisons aucun mélange de matières premières ni ajout de produits quelconques. Séchée d'abord au soleil l'été, elle ne subit que des chocs thermiques ou mécaniques", explique Caroline Vignaud, chargée de la qualité. À base de silicate d'aluminium, la bentonite a l'avantage d'être très appétente, "l'animal se régulant lui-même, et l'ingérant que selon ses besoins". Utilisée en pur mélangée à de l'eau, elle agit pour toutes espèces (bovins, volailles, ovins...) contre les troubles digestifs notamment les diarrhées et la hausse des cellules du lait. Elle améliore l'assimilation des nutriments, et son action absorbante sur les mycotoxines et toxines renforce la santé animale. Analysée cinq fois par an, elle est disponible en farine et semoulette. ■

**Valoriser la protéine chez Cizeron**

La nouvelle gamme Tech + nologique valide les efforts en R & D du fabricant d'aliment Cizeron située dans la Loire. Cette nouvelle technologie vise à valoriser au maximum la protéine végétale, pour être plus efficiente. La formulation en céréales et protéines, enrichie aussi en micro-ingrédients (enzymes, vitamines, oligoéléments) s'adresse d'abord à l'élevage bovin laitier, et sera déclinée ensuite sur les autres espèces. Le process est basé sur un traitement thermique spécifique. Récompensée par le

Jean-Charles Cizeron lance sa nouvelle gamme Tech + nologique.

prix Bio'Innov 2016 en Rhône-Alpes, cette technologie a nécessité un investissement de 1,5 million d'euros dans un outil de production. "L'important est de bien connaître les besoins des animaux pour optimiser leur nutrition", explique Jean-Charles Cizeron, dirigeant de l'entreprise (28 000 tonnes d'aliments en 2016, 15 millions d'euros de chiffre d'affaires, en hausse de 15 % en un an). Face à la vague de conversion actuelle, il estime que "l'autonomie de décision des éleveurs sur leur ferme est essentielle, pour garder la maîtrise de leur production malgré les difficultés, liées notamment aux aléas climatiques". Pour les aider, l'entreprise développe l'appui technique via Bioagri, en multipliant les essais, notamment en nouvelles variétés de protéagineux et d'oléagineux plus riches en protéines. ■

**VU À LA TERRE EST NOTRE MÉTIER**

**Le maïs bio Codisem élargit sa gamme**

Pour sa première participation à un salon bio, Codisem a semé sa gamme à LTNM sur l'espace démonstration. "Une réussite, affirme Franck Sallé, responsable commercial France et International. Les maïs se sont très bien développés sans irrigation." Engagé en bio depuis une quinzaine d'années, Codisem (groupe Caussade Semences) propose onze variétés bio hybrides grains ou ensilage, répondant à un large créneau de précocités. Sa nouveauté, Codigreen, classée précoce, présente une bonne adaptation en conditions difficiles. Mais à Retiers cette année, c'est Danubio qui s'est le mieux comporté, avec une bonne aptitude à rester vert en fourrage. ■



**AFDI AUVERGNE** L'association a profité de l'évènement Sommet pour accueillir des représentants du Burkina Faso et leurs présenter les filières d'élevage et végétale de la région.

## Des burkinabés sur les terres d'Auvergne

Depuis 25 ans que le Sommet existe, les délégations étrangères se succèdent pour venir découvrir le savoir-faire des éleveurs et de leurs filières. De la génétique aux techniques d'élevages, des conseils aux témoignages de producteurs, tout est à portée de main pour mieux comprendre l'élevage français.

L'Afdi, Agriculteurs français et développement international, profite chaque année de ce rendez-vous pour inviter les délégations étrangères des pays avec lesquels des projets sont mis en place.

Cette année, Afdi Auvergne recevait son partenaire d'intervention : l'Uimpl-B (Union nationale des mini laiteries et producteurs de lait) du Burkina Faso. « Depuis plusieurs années, Afdi Auvergne apporte son soutien à cette organisation et fait venir ses représentants en France », explique le président François Heyraud. Dans le cadre de ses missions, Afdi s'est ainsi rendue deux fois au Burkina Faso pour d'une part identifier les besoins techniques, alimentaires, sanitaires et de formation



Sur le stand AFDI Auvergne-Rhône Alpes, François Heyraud a accueilli (de gauche à droite) Barry Yacouba, coordinateur des activités de l'Union nationale des mini laiteries et producteurs de lait du Burkina Faso, et Diallo Adama Ibrahim, président de l'Union.

des élevages laitiers et, d'autre part, apporter des solutions avec des financements adaptés à chaque action.

En retour, les représentants du Burkina Faso sont venus en Auvergne pour découvrir un large panel de filières d'élevage et végé-

tale. « Ils ont visité des coopératives, des unités de transformation à la ferme et industrielles ; ils ont échangé avec divers professionnels et participé à un colloque sur le thème « innovation et progrès en agriculture, ici et là-bas » précise François Heyraud.

« Ces échanges avec AFDI Auvergne sont un accompagnement indispensable au développement de la production laitière locale » indique Diallo Adama Ibrahim, président de l'Union nationale des mini laiteries et producteurs de lait du Burkina Faso. Il explique : « Une mini laiterie est une unité artisanale qui collecte et transforme entre 50 et 300 litres de lait par jour. Elle est approvisionnée par des producteurs burkinabés produisant entre 2 et 20 litres de lait

par jour... Créées par les femmes pour transformer le lait, ces mini-coopératives sont source de recettes utilisées pour les besoins des familles. »

Des techniques et des moyens de production bien différents de ceux déployés par les éleveurs laitiers auvergnats mais dont les finalités restent identiques selon Diallo Adama Ibrahim : « nous voulons tous vivre de notre production, où qu'elle soit ! ».

C.ROLLE

### A propos de...

Engagé en faveur de l'agriculture familiale, Afdi met des compétences et des moyens à disposition des organisations paysannes partenaires dans les pays en développement afin de les accompagner dans la construction de leurs argumentaires politiques. Elle les aide à préparer les dialogues avec les Etats, sociétés civiles et organisations internationales. Afdi soutient leurs initiatives en coopérant exclusivement avec des organisations créées et gérées par des paysans et sensibilise le monde agricole et rural français au développement international.

Afdi Auvergne est en cours de fusion avec Afdi Rhône Alpes. Cette dernière est structurée avec plusieurs groupes qui œuvrent dans différents pays. « Notre difficulté aujourd'hui en Auvergne est de recruter des agriculteurs en activité qui veulent bien s'engager bénévolement dans cette aventure » regrette François Heyraud. Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à contacter Afdi Auvergne Cité Régionale de l'Agriculture à Aubière. Tel : 04 73 28 77 80 Mail : afdi-auvergne@orange.fr

**BIO** Cizeron bio a développé une nouvelle gamme de produits répondant aux besoins en protéines des animaux d'élevages.

## Optimiser les performances du troupeau

Cizeron Bio, producteur de nourriture animale bio de qualité depuis plus de 40 ans, ne ménage pas ses investissements en matière de recherche et développement afin d'être à la pointe des tendances de consommation des animaux. « Nous réalisons régulièrement des essais d'aliments et des formulations spécifiques pour répondre aux différentes situations : âge, état physiologique, appétence, prolificité, etc... » explique Sylvain Boute, Coordinateur du Développement ; et notre force en la matière est notre réactivité face aux attentes de nos clients ». L'entreprise auvergne-

rhônalpine prône d'ailleurs « l'esprit de filière » en portant attention à ses fournisseurs, céréaliers bio. « En suivant le cours des récoltes nous connaissons les évolutions des matières premières et sommes donc au courant des différences de qualités nutritives des produits mais aussi de leurs quantités disponibles ».

### Valorisation de la protéine

Cette année, Cizeron bio a investi 1,5 million d'euros dans une nouvelle tour de production dédiée à la valorisation de la protéine. Ce nouvel équipement permet la mise en place de nouvelles gam-

mes de produits adaptés aux besoins animaliers. « La disponibilité en protéines sur les exploitations étant limitée, il nous a paru nécessaire d'apporter une solution en matière de valorisation de la protéine afin de répondre aux besoins de tous les animaux ». La valorisation de la protéine consiste à associer différentes sources de nutriments de manière à apporter des associations complexes à l'animal. « Cela lui permet de réguler ses émissions d'azote, d'améliorer son régime et ses productions (lait, viande). Quant à l'éleveur, il optimise ainsi ses coûts d'alimentation et les performances de son troupeau. »

Cizeron bio propose autant de gammes que d'espèces animales (volailles, porcins, bovins, ovins, caprins, lapins et chevaux). Sa dernière nouveauté est un produit destiné aux ruminants et dont l'objectif est de booster la production laitière sans dégrader les taux, la fertilité et autres actions liées au métabolisme. « Comme pour chaque innovation, avant le lancement du produit, nous avons réalisé des essais sur des élevages, fait des tests et des analyses via des contrôles laitiers poussés » explique Sylvain Boute.

C.ROLLE



La nouvelle tour de production est dédiée à la valorisation de la protéine

## L'info utile

GDS 63

### Indemnisation FCO

Un programme d'indemnisation pour les éleveurs ovins est mis en place, un formulaire est disponible sur le site du FMSE.

L'État et la section Ruminants du FMSE ont mis en place un programme d'indemnisation dans le cadre de l'épisode de FCO sérotype 8. Ce programme vise à indemniser les éleveurs des coûts ou pertes liés à l'immobilisation des animaux destinés à la vente, situés dans la zone réglementée définie au 1<sup>er</sup> octobre, et immobilisés en raison des restrictions ou interdictions de circulation ou d'échanges lors de l'épidémie de FCO en 2015.

L'indemnité couvre le coût d'alimentation et d'entretien des animaux pendant la période où ils ont été immobilisés. Les animaux indemnisés sont les ovins reproducteurs : les béliers et les agnelles. Si vous êtes éleveur d'ovins reproducteurs, votre cheptel est situé dans la zone réglementée définie au 1<sup>er</sup> octobre, et que vous pouvez attester sur la base de factures de ventes acquittées entre 2012 et 2014 que vous avez pour habitude de vendre des reproducteurs, béliers et/ou

agnelles sur les mois de septembre et/ou octobre, vous pouvez contacter le GDS du Puy-de-Dôme, au 04.43.44.45.30, afin de déterminer si vous êtes potentiellement éligible à une indemnité. Si c'est le cas, un dossier de demande d'indemnisation vous sera envoyé. Pour savoir si vous êtes potentiellement éligible au programme, vous pouvez faire une simulation en remplissant le formulaire disponible sur le site du FMSE [www.fmse.fr](http://www.fmse.fr) La liste des communes concernées par le programme d'indemnisation est disponible sur le site du FMSE [www.fmse.fr](http://www.fmse.fr)

### Le GDS du Puy-de-Dôme change d'adresse

À compter du 7 novembre 2016, veuillez, s'il vous plaît, adresser vos correspondances au 36 Avenue de Courmon 63170 AUBIERE.

## « L'autonomie française en céréales bio espérée fin pour 2016 en nutrition animale et fin 2017 en meunerie »



© OTTOU/SHUTTERSTOCK.COM

### Lever les freins à l'incorporation de certaines espèces

Si l'autonomie progresse en céréales, d'autres espèces sont plus difficiles à trouver en origine France ou à intégrer aux formules des fabricants d'aliments. « Un besoin d'investissements, de recherche et d'expérimentation est toujours nécessaire pour lever les freins à l'intégration dans les rations des protéagineux, en raison de facteurs antidiigestifs du colza, qui connaît des problèmes d'insectes, ou pour le soja qui manque d'outils de trituration en bio », souligne Marianne Sanlaville, chargée de mission filière bio chez Coop de France. Les deux seuls triturateurs de soja bio en France sont à ce jour détenus par les coopératives Le Gouessant et Sud-ouest aliment. Mais, tant au niveau de l'agriculture que des industries, les filières avancent.

Sur l'approvisionnement en soja bio, Fabien Fouragnan,

responsable bio de Sud-Ouest aliment, indique qu'avant 2012, 100% du soja bio utilisé par l'usine était importé, et qu'à ce jour, 70% est originaire du Sud-ouest. Une région dont le climat convient tout à fait à cette culture. Et il estime qu'avec les hausses de conversion dans sa région, les imports de soja bio devraient s'arrêter dès 2017. Il concède que si le soja bio origine sud-ouest est un peu plus cher, les gains en qualité compensent largement le surcoût et permettent même de trouver des débouchés à l'export, avec 1.200 t d'aliment pour poules pondeuses exportées vers l'Espagne en 2015. Ayant connu une hausse de ses ventes d'aliments bio de 120 % entre 2010 et 2015, atteignant 11 000t, Fabien Fouragnan estime que ses volumes pourraient progresser de 35% d'ici 2019. Une perspective soutenue notamment par une vague de conversions en bovins Lait bio sur le territoire de la coopérative. Le développement d'élevages aquacoles bio dans la région, en particulier de truites, va aussi soutenir l'activité. ● **Romain Cambou**

### Accompagner les besoins des éleveurs et innover. L'exemple de Cizeron Bio

L'entreprise Cizeron Bio, qui détient 10% des parts de marché de l'alimentation animale bio en France n'est pas en reste. Elle met actuellement en place un procédé industriel innovant permettant une meilleure assimilation des protéines via un procédé de fragmentation enzymatique qui les rend plus digestes. Selon Jean-Charles Cizeron, président et directeur général de l'entreprise, « alors qu'aujourd'hui les protéines intégrées aux rations sont assimilées à 60 %, nous la valorisons jusqu'à 90% grâce à cette innovation ». Un moyen de vendre des aliments moins chers en raison d'une teneur en protéines moindre, mais mieux assimilable.

Travaillant aussi en partenariat avec les utilisateurs et les producteurs de matières premières, Cizeron Bio développe ses formulations à la carte pour ses clients. En effet, grâce à une station de microdosage acquise en 2013, les teneurs

en micro-éléments et vitamines des formules sont adaptées aux conditions pédo-climatiques des éleveurs. « On soigne la nutrition pour soigner les animaux, et permettre à nos clients d'obtenir en bio les mêmes résultats qu'en conventionnel », souligne Jean-Charles Cizeron. Produisant 2.700 t d'aliments par mois, Cizeron Bio a connu une croissance de 5% de ses volumes en 2015 et table sur 15 % pour 2016. L'entreprise travaille aussi en partenariat avec les agriculteurs pour mettre en place les rotations en bio sur cinq ans en fonction des besoins en formulation et s'engage ensuite à les acheter chaque année. Aujourd'hui l'entreprise travaille sur les formules qu'elle pourra proposer en 2021, puisqu'elle a de la visibilité sur ses approvisionnements à cinq ans. Ainsi, 90 % des matières premières utilisées par l'usine sont produites en France. Les 10 % restant concernent des productions difficiles à trouver dans l'Hexagone. ●



# Web



Période du 01/07/2016 au 30/06/2017

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 71

LA GIMOND

## Portes ouvertes chez Cizeron Bio

Publié le 19/06/2017 à 05:00 | Réagir

EDITION ABONNÉ



<http://www.leprogres.fr/loire/2017/06/19/portes-ouvertes-chez-cizeron-bio>



Période du 01/07/2016 au 30/06/2017

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 72



» La Gimond : la minoterie Cizeron Bio innove pour l'alimentation animale bio  
Ce vendredi, le PDG de l'entreprise Cizeron Bio, Jean-Charles Cizeron, va inaugurer sa nouvelle tour de valorisation de la protéine.

Régions : Rhône-Alpes : Loire

[Le Progrès.fr](#) Le 14 juin à 17h04 - Lire l'article sur [Le Progrès.fr](#)



<http://www.alvinet.com/similaires/gimond-minoterie-cizeron-bio-innove-alimentation-animale-bio/39174420>



LOIRE AGROALIMENTAIRE

## **Bref 2247 : Cizeron Bio investit sur son site de La Gimond**

PUBLIÉ LE 01/06/2016 - 00:00

...

Pour lire l'intégralité de cet article

<http://www.brefeco.com/actualite/agroalimentaire/bref-2247-cizeron-bio-investit-sur-son-site-de-la-gimond>



GROUPE EUREA

## « Comment nous nous sommes adaptés au développement du bio »

Publié le 10/10/2016 par Irène Aubert



Bertrand Relave (Eurea) et Jean-Charles Cizeron (Cizeron bio) ont mis en place une organisation spécifique pour satisfaire leurs adhérents et clients bio. Photo : DR

Si le groupe Eurea côtoie l'agriculture biologique depuis longtemps, cette activité représente aujourd'hui **15% de son chiffre d'affaires**, soit 40 millions d'euros. Un développement qui a nécessité quelques adaptations, car deux problèmes se posaient : comment **approvisionner** les exploitations qui se convertissaient en bio, avec des demandes spécifiques mais des volumes parfois faibles. Par ailleurs, comment **capter des céréales régionales** pour organiser un circuit le plus court possible.

« Nous avons essayé de construire une filière à **trois opérateurs** », résume Bertrand Relave, directeur du groupe coopératif qui rayonne sur la Loire et la Haute-Loire. Avec le fabricant d'aliment du bétail **Cizeron bio** (certifié depuis 1973) et la minoterie **Dupuy-Couturier**, dont 60% de l'activité sont en bio, le groupe **Eurea** a créé **Bioagri** en 2010-2011, qui emploie quatre personnes actuellement.

« Nous collectons 100% de céréales bio, nous vendons l'approvisionnement agricole, mais surtout, nous réalisons des **expérimentations** pour un **suivi individuel** des agriculteurs, indique son responsable Jean-Louis Mosnier. En effet, nous nous sommes rapidement aperçus que pour avoir de la bonne céréale, il fallait un bon appui technique », souligne-t-il.

Bioagri réalise donc des essais variétaux, mais teste également de nouvelles espèces.

<http://www.circuits-culture.com/content/groupe-eurea-comment-nous-nous-sommes...>



Période du 01/07/2016 au 30/06/2017

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 76

Accueil national > Rhône-Alpes > Chutier > Chutier

**Chutier** JDE Edition Rhône-Alpes

### Cizeron bio. 1,2 M? dans un nouvel outil de production

ajouté le 3 juin 2016 - Réagir

AA+

 Recommander 0  Partager  Tweeter  Share

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

Soutenu par le Ministère de l'Agriculture, le fabricant bio d'alimentation animale de la Gimond, Cizeron Bio (15 salariés ; CA 2015 : 14 M?) investit 1,2 M?, par emprunt bancaire, dans un tour de valorisation de protéines végétales. Trois recrutements sont associés à cet investissement. « Ce tour permet d'extraire exactement de la plante la juste dose de protéines dont l'animal a besoin car nous nous sommes aperçus que les protéines végétales n'étaient pas forcément bien utilisées. Avec un juste dosage, cela permet une protéine



en moins grande quantité mais de meilleure qualité. C'est économiquement intéressant ! », explique Jean-Charles Cizeron, le dirigeant de l'entreprise. Cette technologie, issue de la R & D de la PME, est commercialisée depuis 2012 mais était réalisée en plusieurs étapes par différents sous-traitants. Grâce à cet investissement, elle sera donc, d'ici quelques semaines, maîtrisée entièrement par Cizeron Bio via une seule opération. Sans vouloir en dire plus, Jean-Charles Cizeron espère du « chiffre d'affaires supplémentaire ». La PME travaille, en parallèle, sur de nouveaux produits, notamment sur un projet de plantes et huiles essentielles qui seraient ajoutées directement à l'alimentation pour développer l'immunité des animaux ou pour le traitement de petites maladies. « Ce projet devrait déboucher d'ici un an environ. Nous partirons ensuite dans une autre direction. Car la R & D, le développement de nouveaux produits plus performants est un des ingrédients de notre croissance, un million d'euros de chiffre d'affaires supplémentaire chaque année depuis quelques années ».

S G

<http://www.lejournaldesentreprises.com/editions/69/chutier/cizeron-bio-1-2-m-dans-un-nouvel-outil-de-production-03-06-2016-295356.php>



# Radio



Période du 01/07/2016 au 30/06/2017

REVUE DE PRESSE CIZERON BIO 2016 - 2019

PAGE 78



Interview de Katia Popoff par Philippe Bertrand, diffusée le 7 mars 2017

