

la lettre

d' **inVivo**

JUIN 2024

ENTREPRENDRE

Jérôme Calteau, l'équipe Grafite et son client, PepsiCo, ont rendu visite à un agriculteur bas-carbone

NÉGOCE

Jérôme Calteau, président d'InVivo, a rendu visite à une nouvelle exploitation agricole bas-carbone.

Organisée en lien avec la coopérative Dijon Céréales, l'union de coopératives Cérévia et Grafite, la filiale dédiée à la commercialisation de matières premières bas-carbone de Soufflet Négoce by InVivo, cette visite avait pour objectif de faire connaître les bonnes pratiques intégrées par l'agriculteur – introduction de nouvelles cultures dans la rotation, labour occasionnel, mise en place de couverts végétaux, utilisation de boues d'épuration et de déchets verts comme engrais organiques, ... – au client de Grafite, PepsiCo.

Ce cas concret illustre comment Grafite, en tant qu'intermédiaire, peut établir un lien entre l'offre des coopératives et la demande des agro-industriels pour faire de l'agriculture bas-carbone une réalité économiquement viable et pérenne.

Contact : grafite@invivo-group.com

InVivo renforce son engagement dans le monde du sport avec le lancement du InVivo Sport Club

CORPORATE

InVivo, après s'être associé à des événements sportifs majeurs en 2023 en devenant partenaire de la Coupe du Monde de Rugby et du e-Trophée Andros, annonce le lancement du InVivo Sport Club.

Ce programme, visant à renforcer l'engagement du groupe dans le monde du sport, se concentrera sur trois axes principaux : les partenariats avec des événements et sportifs de renommée mondiale, le soutien aux jeunes talents prometteurs, et l'encouragement de la pratique sportive auprès des collaborateurs.

Athlétisme, boxe, course à pied, cyclisme, foot, natation, rugby, yoga... Les premières actualités en lien avec le InVivo Sport Club seront partagées dès septembre prochain.

[En savoir plus](#)

Contact : Charlotte de Lattre, cdelattre@invivo-group.com

DÉFIS & PROJETS

Openfield by PPA : une 1^{re} édition couronnée de succès

AGRICULTURE

Près de 400 professionnels du secteur agricole (membres des coopératives du réseau InVivo PPA, des Unions Régionales et fournisseurs) étaient rassemblés mercredi 30 mai pour découvrir la plateforme Openfield by PPA à Milly-la-Forêt (91).

Openfield, plateforme d'essais 100 % dédiée à la 3^e voie de l'agriculture, s'étend sur 13 hectares sur lesquels sont expérimentées des solutions agricoles novatrices. Depuis trois campagnes, elle permet de tester des pratiques agronomiques avancées et des technologies de pointe.

Parmi les thèmes clés explorés, on a retrouvé cette année l'agriculture bas-carbone, l'agriculture de conservation des sols (ACS), la réduction de l'Indicateur de Fréquence de Traitement (IFT) et l'agriculture conventionnelle, ainsi que deux thématiques fortes autour des biostimulants et de l'agriculture de précision.

Tous les résultats de la plateforme sont consultables sur le site internet dédié.

[Voir les résultats de la plateforme](#)

Contact : Thomas Begon, tbegon@invivo-group.com

Cartographie des sols et R&D : be Api fait valoir le « savoir-faire agricole français »

AGRICULTURE

Poursuivant son travail de R&D, be Api a de nouveau testé le capteur de rayon Gamma, originaire du Canada et qui a récemment fait son apparition en Europe. Il ressort des tests menés dès 2019 en Bretagne et 2020 en Eure-et-Loir, puis à nouveau en 2024 dans l'Essonne (Openfield) et dans les Yvelines (domaine de Grignon), que l'hétérogénéité de la fertilité des sols en France est, dans une grande majorité des cas, liée à l'historique parcellaire et au remembrement, et non pas au type de sol – hypothèse sur laquelle l'utilisation du rayon Gamma est fondée et qui ne se vérifie pas sur les sols français.

Premier à avoir mis en évidence l'impossibilité en France de zoner de manière fiable le potentiel des parcelles à partir des capteurs de rendement, be Api poursuit son travail d'accompagnement des distributeurs dans les choix technologiques liés à la spatialisation des données nécessaires à l'agriculture de précision, dans un contexte agronomique français.

Contact : Elisa Bertin, ebertin@beapi.tech

Fermes LEADER s'engage pour la protection des pollinisateurs avec le projet collaboratif CoCoBees

AGRICULTURE

Avec le projet collaboratif CoCoBees, Fermes LEADER entend protéger les pollinisateurs en favorisant les échanges entre agriculteurs et apiculteurs pour mieux prendre en compte leur santé dans les pratiques agricoles déployées en grandes cultures. L'objectif principal est de préserver la diversité et l'abondance des abeilles sauvages et domestiques, tout en promouvant des pratiques agricoles durables.

Ce projet a été mis en place en partenariat avec l'Institut technique et scientifique de l'abeille et de la pollinisation (ITSAP), trois coopératives agricoles (CAC68, EMC2, 110 Bourgoine) et le réseau Fermes LEADER d'InVivo.

[En savoir plus](#)

Contact : Thomas Begon, tbegon@invivo-group.com

Mondelez et Agrosolutions présentent la nouvelle version du cahier des charges Harmony axé sur l'agriculture

régénératrice

AGRICULTURE

Depuis plus de 8 ans, Mondelez, sa filière blé, Harmony, et Agrosolutions travaillent conjointement pour collecter et corriger les données de traçabilité des agriculteurs. Le calcul d'un large panel d'indicateurs permet de piloter l'évolution continue du cahier des charges. Ce suivi des pratiques des agriculteurs à l'échelle européenne, a permis de proposer une nouvelle version du cahier des charges, alignée avec les principes de l'agriculture régénératrice et cohérente avec les réalités du terrain.

Cette nouvelle version du cahier des charges a été mise en œuvre pour la première fois en France lors des semis 2022. Plus de 570 agriculteurs français ont maintenant recours à l'agriculture régénératrice grâce au programme Harmony. Elle sera progressivement déployée à l'échelle européenne d'ici les semis 2025.

Contact : Yelena Dembet, ydembet@agrosolutions.com

Semences de France : l'usine LS Production de La Chapelle-d'Armentières certifiée ISO 9001

AGRICULTURE

Lancée en 2022, la démarche ISO 9001 de la nouvelle usine LS Production est aujourd'hui officiellement arrivée à son premier terme avec la certification par l'AFNOR du site historique de La Chapelle-d'Armentières (59). Ce résultat est le fruit de l'engagement de tous les collaborateurs et des pilotes de processus qui ont œuvré pour valider les étapes de pré-audit en février 2024 et les 2 phases d'audit de certification en mars et en mai 2024.

L'obtention de la certification ISO 9001 atteste la pertinence de la démarche qualité et de l'organisation des services mises en place sur le site. Un processus d'amélioration continue doublé d'un plan de progrès stratégique, d'indicateurs de suivi et d'une revue de direction qualité ont également été implémentés à cette occasion.

Contact : Grégory Mancion, gmancion@semences-de-france.fr

SMAG : « L'interview de la semaine », épisode 4 est en ligne

AGRICULTURE

Chaque semaine depuis bientôt un mois, SMAG diffuse une courte interview de l'un de ses partenaires expliquant les avantages d'être connecté au Farm Management System (FMS) de SMAG, également acronyme en interne pour « Facilite Ma Semaine ». Le dernier épisode donne la parole à Alvie, éditeur de la solution HYGO. Ces interviews sont diffusées chaque vendredi sur les réseaux sociaux de SMAG.

[Voir l'interview](#)

Contact : Anastasia Hebert, ahebert@smag.tech

La SOCOMAC et Soufflet Négoce by InVivo étaient présents pour la 9^e Bourse Maritime Agricole

NÉGOCE

Les 20 et 21 juin, l'agriculture était à l'honneur lors de la 9^e Bourse Maritime Agricole, un événement rochelais devenu incontournable pour la filière céréales française.

L'édition 2024, qui regroupait les professionnels des filières céréales, engrais et nutrition animale, a débuté au Musée Maritime de La Rochelle et s'est poursuivie le lendemain à la Maison du Port, siège social de Port Atlantique La Rochelle.

La SOCOMAC et Soufflet Négoce by InVivo participant à l'organisation disposaient d'un stand pour accueillir organismes stockeurs, prestataires et clients.

En cette fin de campagne, les participants ont profité de l'occasion pour faire le point sur les marchés et envisager la nouvelle campagne.

Le rendez-vous très attendu des 10 ans de la BMA, l'an prochain, est déjà pris.

Bairds Malt et Scotgrain lancent un programme d'agriculture durable avec Chivas Brothers

MALTERIE

Bairds Malt et Scotgrain, nouvelles filiales de Malteries Soufflet au Royaume-Uni suite à l'acquisition de United Malt, s'associent à Chivas Brothers (Pernod Ricard) pour lancer un programme d'agriculture durable avec des producteurs d'orge écossais.

Le partenariat a été établi afin de favoriser et poursuivre l'amélioration continue des exploitations agricoles et pérenniser les sources de revenus des agriculteurs locaux. Il vise également à sécuriser l'approvisionnement en orge et à réduire l'empreinte carbone indirecte de Chivas Brothers.

Le programme pilote « Dalmunach Growers Pilot Group » durera 3 à 5 ans, avec 8 agriculteurs participants. Les essais porteront sur la réduction des émissions de carbone et l'amélioration de la santé des sols et de la biodiversité via des pratiques de fertilisation, des couverts végétaux et des bandes de cultures fleuries. Les résultats seront partagés avec les agriculteurs des communautés Bairds Malt et Scotgrain pour favoriser les bonnes pratiques.

En savoir plus

Contact : Sixtine Gandon, sgandon@souffletmalt.com

Retour sur les bénéfices en brasserie de l'innovation ClimTrace

MALTERIE

Lancée depuis la récolte 2023, ClimTrace est une filière Orge-Malt ségréguée 100 % tracée et allotée du champ à la chope. Ces orges sont cultivées selon des pratiques agronomiques bas-carbone suivant un cahier des charges rigoureux élaboré avec Soufflet Agriculture et visant à réduire les émissions de carbone liées à la production des orges, à accroître le stockage carbone et la production de biomasse.

Pour les brasseurs, cette solution permet d'avoir un lien privilégié avec les agriculteurs impliqués dans la démarche et de maintenir la production de bières sans impact sur les caractéristiques du malt, le conditionnement, le transport, ou les processus de brassage. Les agriculteurs bénéficient d'une rémunération supplémentaire pour les accompagner dans le changement de ses pratiques. Pour l'ensemble de la filière brassicole, cette solution représente un engagement en faveur de la transition vers des pratiques plus durables et de la lutte contre le réchauffement climatique.

En savoir plus

Contact : Sixtine Gandon, sgandon@souffletmalt.com

Inédit : la nouvelle marque Gourmance a été révélée aux Etats-Unis

PÔLE BLÉ

L'équipe commerciale Grand Export de l'activité de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie a participé à deux salons professionnels aux Etats-Unis, l'International Dairy Deli Bakery Association (IDDBA) et le National Restaurant Association (NRA).

Ces deux salons ont permis d'officialiser le lancement de la nouvelle marque Gourmance, destinée à servir les marchés à l'export : le retail et le *foodservice*. Le stand d'Episens, habillé aux couleurs de Gourmance, a été très apprécié des visiteurs. Les produits et recettes qui y étaient présentés ont permis de démontrer l'excellence du savoir-faire boulanger à la française. Dernière innovation produit, la torsade

cheddar a été largement mise en avant et a remporté un franc succès aux cotés des produits stars : les pastels de nata et les mini-beignets.
Ces deux salons ont permis de générer 125 contacts, avec une majorité de prospects.

Contact : Célestine Genet, cgenet@episens.fr

Cordier by InVivo : Low Matter What gagne du terrain

VIN

L'innovation, c'est un travail d'équipe. Après l'intervention des œnologues, du marketing, des équipes de production, c'est au tour des forces de vente terrain de se mettre au service de Low Matter What, la nouvelle gamme de vins faibles en alcool (6 %), et en calories (40 kcal par 100 ml) de Cordier by InVivo.

Ces dernières semaines une opération stratégique a été initiée pour implanter Low Matter What au sein du rayon des vins aromatisés dans 80 % des 190 magasins Carrefour Hypermarchés en France. L'objectif est clair : accompagner le client afin de réussir le lancement de cette innovation clé pour le marché du vin.

La marque sera également en vedette dans les catalogues Carrefour tout au long du mois de juillet.

Contact : Caroline Galmard, caroline.galmard@cordier.com

Les équipes bordelaises déménagent à Cubzac-les-Ponts

VIN

Début juin, les collaborateurs Cordier qui étaient basés à Bordeaux (33) ont rejoint le site de production de Cubzac-les-Ponts (33). De nouveaux espaces de travail aménagés en concertation avec les salariés, ont ainsi permis de réunir dans un même lieu les équipes girondines de la filiale vin.

Une décision qui permet de rationaliser les coûts mais aussi de mieux travailler ensemble et de continuer à capitaliser sur le site historique de production Café de Paris.

Contact : Caroline Galmard, caroline.galmard@cordier.com

Gamm vert lance son Calendrier de la conservation

RETAIL

Guide pratique de 60 pages, le Calendrier de la conservation présente les différentes méthodes de conservation des fruits et légumes fraîchement récoltés du potager ou de la viande achetée au marché. Cultiver son potager toute l'année, c'est essentiel et en phase avec la tendance actuelle pour la lutte « anti-gaspi ».

Mois par mois, le calendrier est rythmé par des recettes en lien avec la saison, des conseils ou encore des astuces pour être parfaitement équipé et accompagné à chaque étape de la conservation.

Le support est donné gratuitement en magasin pour fidéliser les clients et les accompagner dans leurs projets de la fourche à la fourchette.

Contact : Vincent Avignon, vavignon@teract.com

AGENDA

Malt Academy : les inscriptions au 7^e webinaire sont ouvertes

MALTERIE

Après le succès de l'édition de juin sur le thème « L'agriculture régénérative & la bière », Malteries Soufflet poursuit le déploiement de sa Malt Academy.

Le prochain webinaire « Le malt : un ingrédient peu connu mais pourtant essentiel de la bière » se tiendra le 19 septembre. Jean-Philippe Jelu, directeur des sites industriels Malteries Soufflet en France, et Jean-Charles Motte, responsable portefeuille projets

au CRIS (Centre de Recherche & d'Innovation Scientifique du groupe InVivo) reviendront sur :

- la définition du malt et les bénéfices du maltage ;
- le rôle essentiel du malt dans la fabrication de la bière ;
- les différents types de malt et leurs influences sur la couleur et les caractéristiques organoleptiques de la bière.

[S'inscrire](#)

Contact : Sixtine Gandon, sgandon@souffletmalt.com

AGRICULTURE

CORPORATE

TRANSVERSE

NÉGOCE

MALTERIE

PÔLE BLÉ

RETAIL

VIN

Contact :

Vanessa Frey

vfrey@invivo-group.com

M. +33 6 12 84 99 90



© 2024 INVIVO GROUP