

Coopédome

Coopédome : se diversifier pour mieux résister



L'usine de déshydratation Coopédome à Domagné.

Coopédome, la dernière coopérative de déshydratation de luzerne de Bretagne, a choisi la voie de l'excellence environnementale, plutôt que celle de la rentabilité immédiate.

Un pari sur l'avenir dont se félicitent son président, Philippe Etienne, éleveur laitier et son directeur général, Samuel Maignan, lequel s'emploie à diversifier les activités pour continuer d'assurer la pérennité de la structure.



Philippe Etienne et Samuel Maignan, fiers d'être coopérateurs.

La coopérative Coopédome a été créée en 1969 à Domagné, une petite ville d'Ille-et-Vilaine au cœur du bassin laitier de la région Bretagne. A l'origine de ce projet, il y a une vingtaine de producteurs laitiers, déjà regroupés en CUMA, qui souhaitent résoudre la question de la conservation d'un fourrage de qualité en hiver, et trouver une alternative à l'ensilage. Ils ont également l'ambition d'assurer l'indépendance de leurs exploitations, tout en améliorant leurs conditions de travail en confiant à une structure la fabrication de l'alimentation d'hiver pour leurs animaux. Arrivée en France en 1955 avec le plan Marshall, la technique de la déshydratation est déjà opérationnelle dans la Marne. Après une visite dans la région, les producteurs bretons acquièrent en 1969 une petite unité de déshydratation, la démontent, puis la transportent jusqu'à Domagné où elle sera remontée et mise en service. Coopédome est née. "A l'époque, la capacité d'évaporation de l'usine, qui ne traite que de l'herbe, est de 2000 litres par heure, très peu si on compare à celle d'aujourd'hui, qui s'établit à plus de 44 000 litres", explique Samuel Maignan, directeur de la coopérative. A cette époque, on ne parle pas encore de luzerne, laquelle arrivera en 1980,

mais pas de maïs non plus. En Bretagne, on ne cultive pour l'alimentation animale, que des choux, des betteraves fourragères et de l'herbe. L'unité de séchage va rapidement permettre une augmentation spectaculaire des rendements laitiers, qui passent de 2 200 litres par vache et par an à 4 400.



Les laitiers ont le choix !

→ La Coop du trimestre

Développement



Un fourrage aux grandes valeurs nutritives.

"Uniquement l'effet du fourrage déshydraté, reprend Samuel Maignan. Il conserve strictement la valeur nutritive des végétaux". Auparavant, les producteurs de lait avaient le choix entre 3 modes de conservation : la méthode acide avec l'ensilage, la méthode sucrée avec de la mélasse et par séchage naturel au soleil accompagné d'une destruction des vitamines par les UV. La déshydratation apporte donc une solution presque miraculeuse et on comptera jusqu'à 26 usines en Bretagne dans les années 70.

Aujourd'hui en 2015, la seule qui demeure en activité dans la région est celle de Domagné, la pionnière qui a su résister aux chocs pétroliers et à la concurrence des importations. *"En 1981, la question s'est bien posée d'un arrêt de l'activité, précise Philippe Etienne, président de Coopédome, mais il y a eu un engagement collectif des éleveurs, qui ont contribué à équilibrer les comptes. C'est le grand avantage du modèle coopératif, chaque génération contribue à construire l'outil et à assurer sa pérennité."*

Une stratégie basée sur le développement propre

En 1993, décision est prise de doubler la capacité de l'usine, laquelle fonctionne pour moitié au charbon et moitié au gaz naturel. Et en 2002, s'engage une réflexion visant à être moins dépendant des énergies fossiles. *"Les éleveurs souhaitent davantage d'indépendance énergétique, et avaient déjà l'ambition de réduire les émissions de CO2",* précise Philippe Etienne. La solution va arriver avec le miscanthus, une graminée pérenne rhizomateuse originaire d'Asie, qui ressemble à du bambou. *"En 2007, nous avons mis en place un programme de plantation de 400 hectares de miscanthus, détaille le directeur de la coopérative, pour une durée de 7 ans, avec une incitation financière pour les volontaires."* Au final, 60 hectares ont été plantés par des adhérents historiques de la coopérative, et le reste a été réalisé par des propriétaires fonciers non-agriculteurs, mais qui ont saisi l'opportunité économique tout en assurant l'entretien de leurs terres sans avoir à fournir le travail exigé par la culture de céréales, par exemple. Le miscanthus pousse quasiment tout seul, repousse toujours et c'est la coopérative qui se charge de le récolter, *"avec le même matériel que pour le fourrage, nous n'avons pas eu à investir d'avantage",* précise le président. Aujourd'hui, l'unité de déshydratation fonctionne à 55% avec de l'énergie fossile (charbon) et à 45% à partir de biomasse (miscanthus et plaquettes de bois), laquelle engendre une réduction de 60% des émissions de CO2. *"Il s'agit d'un choix politique, précise Philippe Etienne, aujourd'hui, le charbon coûte entre 13 et 17 euros le Megawatt, alors que la biomasse est à 21, voire 22 euros. C'est donc plus onéreux, mais nous misons sur l'avenir et l'environnement."*



Poste de pilotage de l'usine.



Culture de Miscanthus.

Un service clé en main pour les producteurs

Coopédome compte 850 adhérents actifs dont 480 produisent de la luzerne, les autres du miscanthus, du maïs et/ou de l'herbe. Parmi



Stockage de miscanthus broyé après la récolte et avant brûlage.



Les laitières adorent la luzerne.

→ La déshydratation, un process simple mais délicat

Pour déshydrater des végétaux, il faut avoir une source de chaleur, en l'occurrence un four et du combustible. A Coopédôm, on utilise du charbon ou un mélange bois-miscanthus. Les végétaux arrivent par une trémie dans un tambour rotatif où ils sont chauffés en continu grâce à un système de ventilation. Ils sont ensuite convoyés vers un cyclone où ils descendent par gravimétrie et où l'eau est éliminée sous forme de vapeur par une cheminée. Ensuite intervient le broyage. Les produits sont ensuite pressés sous forme de granulés ou sous forme de balles. "La difficulté est de sécher suffisamment, mais pas trop, note Samuel Maignan. Il doit rester entre 10 et 12% d'humidité dans le produit, en dessous, il devient moins digestible, consomme davantage d'énergie et rapporte moins à la coopérative parce que plus léger !"



Le cyclone, cœur du dispositif.



Balles de luzerne.

les adhérents, 90% sont producteurs de lait (vaches et chèvres) dont 50 de lait bio (Coopédôm a obtenu la certification bio en 1999). Pour les producteurs qui cultivent la luzerne, la coopérative prend en charge le fuchage, la récolte, le transport, la dés-

hydratation, le conditionnement (en balles ou en granulés) et le retour sur l'exploitation. "Chaque producteur récupère sa propre luzerne qui, une fois déshydratée, conserve ses qualités de 18 mois à 2 ans. Il ne s'occupe que de la plantation (tous les 3 à 4 ans), de l'entretien et de la fertilisation du champs. Ainsi, il gagne du temps pour son exploitation", détaille Philippe Etienne qui possède 50 vaches laitières et 60 hectares avec des pâturages, mais également de la luzerne, du maïs, du blé, du miscanthus. La coopérative fonctionne avec 38 salariés permanents, dont 3 techniciens entièrement dédiés aux cultures des adhérents et au suivi agronomique. "Ce sont eux qui établissent le planning de fauche, de façon à fournir à l'usine du fourrage en flux tendu 24 h sur 24, ils décident de la récolte 48h à l'avance et organisent la production pour un retour des produits sur l'exploitation 48 h plus tard au maximum". Pendant les pics d'activité (avril, mai, juin, et septembre, octobre, début novembre), les récoltes tourment en 2/8 et l'usine en 3/8. Au cours de ces périodes, l'effectif peut alors grimper à plus de 55 personnes.

Une diversification indispensable

Coopédôm déshydrate 46 000 tonnes de produits par an et réalise un chiffre d'affaires de 16 millions d'euros. Et si la luzerne demeure l'activité principale, il y a depuis peu une volonté de diversification pour être plus compétitif et tenter d'occuper les lignes de production toute l'année. "Nous avons développé une activité de négoce, explique Samuel Maignan, nous commercialisons des semences de luzerne, et des fertilisants. Nous achetons ou revendons de la luzerne déshydratée dans la Marne en fonction des besoins." En 2003, la coopérative a initié une activité de vente d'aliments composés fibreux clé en main, livrés en balles, composés à 35% de produits déshydratés dont la luzerne et le maïs, mais également du soja, du colza, de l'amidon de blé, de la mélasse et des noyaux protéiques. Une bonne façon de valoriser les excédents produits. En 2014, elle en a commercialisé 4 000 tonnes, espère atteindre les 6 500 tonnes en 2015 et les 10 000 tonnes d'ici à deux ans. Pour occuper les lignes pendant les mois de novembre, décembre, janvier et février, Copédôm s'est lancé, en 2009, dans la fabrication de granulés de bois pour les particuliers. "Avec l'essor des poêles à bois, nous avons pensé que c'était une diversification intéressante, justifie le directeur de la coopérative. Nous avons créé une marque, Fée du feu, que nous commercialisons dans les grandes surfaces généralistes et de bricolage. En 2014, nous en avons vendu près de 5 000 tonnes." En 2010, la coopérative a investi dans un atelier photovoltaïque. Près de 1200 m² de panneaux solaires ont été installés et produisent de l'électricité, laquelle est revendue à EDF, "et représente encore une autre source de revenus".



Aujourd'hui, l'usine a atteint sa capacité maximale et la coopérative doit envisager une nouvelle évolution pour son avenir. "Nous ne pouvons pas nous agrandir. Avec le temps, la zone s'est urbanisée et la cohabitation usine-riverains est devenue délicate, raconte Philippe Etienne. Nous réfléchissons donc très sérieusement à une seconde implantation."