

Retrouvez tout le savoir-faire
de notre coopérative dans nos
Magasins Gamm vert de Limoux,
Quillan, Couiza & Belvèze
et sur terroir-limouxin.com

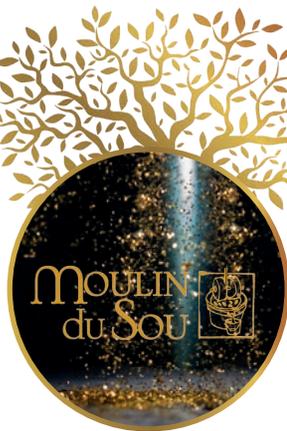


LABORATOIRE ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

PRODUITS DE LA COOP

Gamm vert 
N°1 DE LA JARDINERIE

Sommaire PRODUITS DE LA COOP



Aper'oc & Spritz
p. 3

Eau de vie
Ardence
p. 10

Alcool
Neutre
p. 11

Moulin
du Sou
p. 12

Huile d'olive
"Olisoli"
p. 13



Huiles
aromatisées
p. 15

Huile de pépins
de raisin
p. 18

Coopérative
Cavale
p. 19

Amendements
Onze 300 & Char
p. 22

Services de
La Cavale
p. 24



Offrez, dégustez & composez
vos coffrets cadeaux
p. 27



"Distillerie Coopérative
des Agriculteurs et Viticulteurs
de Limoux et des Environs
depuis 1921"

* Sud
de
France

APÉR'OC

3

UN INSTANT D'ÉVASION, UN MOMENT DE FRAÎCHEUR
AVEC

Les Crèmes Religieuses



 @Les Crèmes Religieuses

 @les_crèmes_religieuses



LES CRÈMES RELIGIEUSES

Bio



crème religieuse
Mandarine Bio

crème religieuse
Menthe Bio

crème religieuse
Citron Bio

distillerie coopérative

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
SAS Aper'Oc

La gamme APÉR'OC

Retrouvez toute la fraîcheur
de nos Crèmes Religieuses !

« C'était écrit dans la pierre... Depuis 1921, les vigneron limouxins valorisent la qualité de leur marc de raisin en le distillant. Le vin est une religion à Limoux !

C'est donc tout naturellement qu'aujourd'hui la distillerie de la CAVALE et ses partenaires élaborent une Crème Religieuse avec un alcool de marc de raisin 100% limouxin, un savoir-faire ancestral et la volonté de partager de nouveaux moments de convivialité. »

« Èra escrit dins la pèira... Dempuèi 1921, los vinhairons de Limós valorizan la qualitat del marc de rasim en lo destillant. Lo vin es una religion a Limós !

Es doncas tot natural que uèi, la destillariá CAVALE e sos partenaris elabòren una "Crèma Religiosa" amb 100% alcoòl de marc de rasim de Limós, lo biais que ven de luènh e la volontat de partejar de novèls moments entre amics. »

crème
religieuse
menthe

crème
religieuse
mandarine

crème
religieuse
citron



À base d'alcool de marc de raisin 100% limouxin, de menthe poivrée, peu alcoolisé, légèrement sucré.

Ingrédients : Eau, sirops de sucres, alcool de marc de raisin, arôme naturel de menthe, colorants E102 et E133.

À base d'alcool de marc de raisin 100% limouxin, d'écorces de mandarine, peu alcoolisée, légèrement sucré. Ingrédients : Sirops de sucres, distillat d'écorces de mandarines, alcool de marc de raisin. Acidifiant : acide citrique, caramel ordinaire, colorants E102 et E129.

À base d'alcool de marc de raisin 100% limouxin, d'écorces de citron, peu alcoolisée, légèrement sucré.

Ingrédients : Sirops de sucres, distillats d'écorces de citron. Acidifiant : acide citrique, colorants E102.

Retrouvez toute la fraîcheur
de nos Crèmes Religieuses !

La gamme
APÉR'OC



crème religieuse

Menthe Bio

À base d'alcool de marc de raisin 100% limouxin, d'extraits naturels de menthe bio, peu alcoolisée, légèrement sucrée. Ingrédients : Eau. Alcool vinique Bio 15%. Sucre de raisin Bio. Arôme naturel de menthe Bio. Sans colorant, additif ni conservateur.

crème religieuse

Mandarine Bio

À base d'alcool de marc de raisin 100% limouxin, vraies écorces de mandarine bio, peu alcoolisée, légèrement sucrée. Ingrédients : Eau. Alcool vinique Bio 15%. Sucre de raisin Bio. Vraies écorces de mandarine Bio. Sans colorant, additif ni conservateur.

crème religieuse

Citron Bio

A base d'alcool de marc de raisin 100% limouxin, d'écorces de citron bio, peu alcoolisé, légèrement sucré. Ingrédients : Eau, sirop de sucre de fruit bio, alcoolat d'écorces de citron bio, alcool vinique bio 15%. Acidifiant : acide citrique.

« C'était écrit dans la pierre... Depuis 1921, les vigneron limouxins valorisent la qualité de leur marc de raisin en le distillant. Le vin est une religion à Limoux ! C'est donc tout naturellement qu'aujourd'hui la distillerie de la CAVALE et ses partenaires élaborent une Crème Religieuse, avec un alcool de marc de raisin 100% limouxin, un savoir-faire ancestral et la volonté de partager de nouveaux moments de convivialité. »

« Èra escrit dins la pèira... Dempuèi 1921, los vinhairons de Limós valorizan la qualitat del marc de rasim en lo destillant. Lo vin es una religion a Limós ! Es doncas tot natural que uèi, la destillariá CAVALE e sos partenaris elabòren una "Crèma Religiosa" amb 100% d'alcoòl de marc de rasim de Limós, lo biais que ven de luènh e la volontat de partejar de novèls moments entre amics. »

SPRITZ

Mandarine

Né pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Design Cocorico Communication



LA RECETTE DU SPRITZ
APER'OC
- 1/3 DE CRÈME DE MANDARINE
- 2/3 DE PREMIÈRE BULLE
- 1 TRAIT D'EAU GAZEUSE
MANDARINE
SPRITZ

*Sud
de
France*

SPRITZ

Citron

Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Design Cocorico Communication



Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Design Cocorico Communication

MOJIBIO by Apér'oc

APÉR'OC



ARDENCE

Eau de Vie

L'Ardence est une Eau de Vie de Marc de raisin produite et affinée en fûts de chêne depuis 1976. C'est une marque déposée CAVALE.

Cette boisson spiritueuse est obtenue exclusivement à partir de marcs de Chardonnay fermentés par distillation. L'Eau de Vie finit son affinage en fût de chêne qui lui donne sa belle couleur ambrée. Cette cuvée, vieillie et conservée avec attention, est une spécialité chère aux Limouxins.

Eau de Vie
de 5 ans d'âge AOR
(Appellation d'Origine
Réglementée),
tendre, parfumée
et pleine de finesse.

ARDENCE se sirote
lentement avec
modération
en digestif,
à température
ambiante.

Disponible
en bouteille
de 20 cl et 70 cl
42,5% vol.



Alcool neutre BIO* pour fruits

Un partenariat mis à l'honneur
entre les distilleries



Origine / Distillation

Cet alcool vinique est obtenu après distillation et rectification de lies de vins issues de l'agriculture biologique.

Dégustation

Totalement incolore et d'une odeur neutre, cet alcool permet la préparation de cocktails et de recettes maisons (crèmes, liqueurs, macérations, ...).

**Produit issu de l'Agriculture Biologique.*

Certifié par
ECOCERT
SAS FR-BIO-01.



45% vol.



*L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.*



MOULIN du Sou



LE MOULIN DU SOU

Producteurs d'huile d'olive



Le Moulin du Sou est né en novembre 2008 de la volonté de la coopérative Cavale de fédérer des producteurs autour d'une nouvelle activité. Créé avec le soutien du Département, de la Région et de l'Europe, le Moulin a ainsi permis la collecte des olives de nos adhérents et la production d'une huile de qualité.

La production a rapidement augmenté, de 30T en 2008 à environ 100T aujourd'hui ! Nos huiles obtiennent régulièrement des médailles dans les concours nationaux, les dernières obtenues aux Concours de Draguignan en 2019 et à Brignoles en 2020.

Vente directe en circuit court dans notre réseau de Magasins Gamm Vert (Limoux, Belvèze, Couiza, Quillan et Mouthoumet), vente en épicerie fine, petites, grandes et moyennes surfaces, restaurant, caveaux...

et sur notre boutique en ligne terroir-limouxin.com

Les huiles du Moulin du Sou sont aujourd'hui représentées et donc accessibles partout dans l'Aude mais pas seulement !

Contactez-nous pour plus d'informations sur nos conditions de commande et livraison en France et à l'étranger. Toutes les infos sur :

NOS HUILES

d'Olive



Les récoltes varient chaque année, nos huiles sont ainsi toutes autant uniques... à chaque campagne son millésime !

L'Olivière reste la variété locale la plus représentée, c'est celle que nous travaillons principalement et dont les arômes dominent dans la plupart de nos cuvées.

Les olives, sélectionnées par variété, selon leur maturité, sont lavées puis triturées dès réception au moulin (de novembre à décembre), par des procédés mécaniques. Les huiles obtenues, travaillées avec soin, vont ensuite reposer quelques semaines avant d'être filtrées.

Ce procédé permet de préserver leurs qualités gustatives et garantit leur particularité d'huile de terroir.

Un pur jus de fruit !



CAVALE ■ Moulin du Sou
Claire Salvat
04 68 31 08 85



■ coop-cavale.fr

■ terroir-limouxin.com

■ Facebook : Moulin du Sou

Huile d'Olive

Olisoli



11300 Limoux

MOULIN du SOU



MOULIN du SOU

Notre gamme

Huile d'Olive Vierge Extra *Olisoli*



AOP du Languedoc

Notre AOP Huile d'Olive du Languedoc est issue de l'assemblage d'une variété principale, l'Olivière, avec de la Picholine et de la Lucques en proportion variable selon les récoltes de l'année !

Des arômes de tomate, d'amande et de pomme dominant au nez et en bouche. Son amertume et son ardeur restent légères.

Huile d'Olive Vierge Extra *Bio*



Huile d'Olive Vierge Extra, issue de la trituration d'olives, tournantes à mûres.

Elle est généralement douce avec de subtiles notes végétales très "typées olivière".

Huile d'Olive Vierge Extra *Olisoli*

Fruité Mûr

Cette huile est issue de la trituration d'olives mûres, aux arômes plus ou moins prononcés de fruits secs, fruits mûrs, de fleurs, accompagnés de notes végétales.

Douce, elle se marie à merveille avec poissons, légumes crus et cuits, desserts...

Huile d'Olive Vierge Extra *Olisoli*

Fruité Vert

Cette huile est issue de la trituration d'olives vertes à tournantes, aux notes très végétales, herbacées au nez et en bouche.

Avec une amertume légère à moyenne et une ardeur en bouche qui varient selon les récoltes, elle s'accommode avec des féculents, des poissons gras, des viandes...

Huile d'Olive Vierge *Olisoli*

Olives mûrées

Cette huile est obtenue grâce à la maturation contrôlée des olives après récolte pour obtenir des notes aromatiques de tapenade noire, de vanille, de fruits confits, de cacao... sans amertume ni ardeur, elle s'accommode parfaitement avec le gibier, les salades vertes, les crustacés ... et même les desserts !





MOULIN
du Sou



Carres d'herbes

Notre gamme *Olisoli*

d'Huiles Aromatisées est
obtenue grâce à l'ajout
d'arômes naturels





2010

Médaille d'Or

Cuvée Fruité Mûr - CGA de Paris

2016

Médaille d'Argent

Cuvée Fruité Mûr - CGA de Paris



2019

Médaille d'ArgentCuvée Fruité Mûr - Concours de
Draguignan

2021

Médaille d'Argent

Cuvée Fruité Vert - Concours de Brignoles



2023

Coup de Coeur des Femmes

Cuvée AOP 2022

Sud de France
l'occitanecoup de CŒUR
DES HUILES D'OLIVE**LAURÉAT** 202327^e ÉDITION
coup de CŒUR
de FemmesCAVALE
COOPERATIVE**OLISOLI,**
AOC HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC,
HUILE INTENSE ET CORSÉE**Elles ont aimé :**

« Son nez, avec de jolies notes herbacées d'amande verte, nous amène en bouche tout en douceur pour se faire ensuite très poivrée. La finale est longue, très longue et puissante. Son intensité appelle à la déguster sur un lit de fèves croquantes-craquantes. »





Savons cosmétiques

MOULIN
du SOU 

Muile d'Olive

L'Huile d'Olive utilisée provient du Moulin du Sou de Limoux, une huile de qualité, locale, façonnée grâce au savoir-faire de la Savonnerie de la Haute Vallée de l'Aude.



Savon de Toilette Larme d'Oliva
à base d'Huile d'Olive,
Coco & Beurre de Karité

Ingredients : Sodium Oliviate,
Sodium Cocoate, Aqua, Glycérin,
Sodium Shea Butterate.
(Huile d'olive, Huile de Coco, Eau,
Glycérine, Beurre de Karité).



Savon de Toilette
Lavande
à base d'Huile d'Olive

Ingredients : Sodium Oliviate*,
Aqua, Glycerin, Sodium
Cocoate*, Sodium Sheabutte-
rate*, Argania Spinosa Kernel
Oil, Lavandula Angustifolia Oil*,
C177007, Courmarin, Geraniol,
Limonene, Linalol. (* Huile issue
de l'Agriculture Biologique).



RAISINOR
FRANCE

Huile de pépins de raisin

La CAVALE est directement impliquée dans la chaîne de production de cette huile de pépins de raisin ! Raisinor achète une partie de sa production de pépins* auprès de notre coopérative !

L'huile de pépins de raisin est caractérisée par une très faible teneur en acide gras saturé, 10 %, et sa teneur élevée en acides gras insaturés : oléique 17 % (que l'on retrouve dans l'huile d'olive) et surtout linoléique plus de 70 %. C'est l'huile d'assaisonnement idéale. Sa grande résistance à la cuisson en fait une huile très utilisée pour les grillades et les fondues.

**Pépins collectés en France par les distilleries adhérentes à la SICA Raisinor France couvrant l'ensemble du vignoble français.*



Disponible en bouteilles
de 75 CL & bidons de 5 L.



Une Coopérative à taille **Humaine**

La Coopérative Cavale : une activité diversifiée

La Coopérative Cavale est divisée en cinq grands secteurs d'activités : approvisionnement, céréales, huilerie, distribution et distillerie. Elle compte environ 700 adhérents actifs et 30 salariés.



La collecte de céréales se trouve également sur le site du Pont du Sou à Limoux.

La Cavale collecte plusieurs variétés de céréales : blé dur, blé tendre, avoine, orge ainsi que du tournesol, du colza et des pois. Certaines céréales sont vendues dans nos dépôts et dans les magasins Gamm vert sous la marque régionale Terra Canta.



Capacité de collecte :
5 000 T

L'Approvisionnement se situe sur le site du Pont du Sou à Pieusse près de Limoux.

C'est une activité de vente de fournitures pour viticulteurs, agriculteurs, éleveurs et maraîchers (produits phytosanitaires, engrais, alimentation animale, palissage, équipement et EPI) et de vente aux particuliers de produits pour le jardin, l'élevage et les chiens. Dans les bureaux et sur le terrain, une équipe de 5 technico-commerciaux est à votre écoute pour tous renseignements et conseils.



Capacité de stockage : 100 T en phytosanitaires et 1000 T en engrais



La distillerie est implantée sur le site du Pont du Sou à l'entrée de Limoux.

Elle collecte les marcs et les lies des Caves Coopératives d'Anne de Joyeuse, des Vignerons du Sieur d'Arques, de la Cave du Razès ainsi que des caves particulières. Elle produit de l'alcool de bouche, de biocarburants, des colorants, des polyphénols, des pépins de raisins des pulpes.



Outil industriel de valorisation de marcs et lies.



Le Moulin du Sou est né en Novembre 2008 de la volonté de la coopérative Cavale de fédérer des producteurs autour d'une nouvelle activité. Créé avec le soutien du Département, de la Région et de l'Europe, le Moulin a ainsi permis la collecte des olives de nos adhérents et la production d'une huile de qualité.

Les olives, sélectionnées par variété, selon leur maturité, sont lavées puis triturées dès réception au moulin (de novembre à décembre), par des procédés mécaniques. Les huiles obtenues, travaillées avec soin, vont ensuite reposer quelques semaines avant d'être filtrées. Ce procédé permet de préserver leurs qualités gustatives et de garantir leur particularité d'huile de terroir. Un pur jus de fruit !

Capacité de Production :
15 000 L/an





COUIZA



La Distribution • La SICAVAL est une filiale de la Cavale qui gère quatre magasins dont quatre Gamm vert et emploie 15 salariés. Le magasin central Gamm vert se situe à Limoux en centre ville.

C'est un magasin libre service de 1200m², où vous trouverez une large gamme de produits pour le jardinage, des aliments pour animaux, des vêtements et chaussures et des produits du terroir...

Les autres magasins SICAVAL sont situés dans la Haute Vallée à Couiza et Quillan, ainsi que dans la Malepère avec le magasin de Belvèze du Razès.

Les services administratifs gérant tous ces secteurs d'activités se situent au 16 avenue du Pont de France à Limoux. Ils comprennent le service comptabilité et secrétariat ainsi que les bureaux du Président et du Directeur Général.

Une Coopérative, c'est quoi ?

En France, une société coopérative agricole (SCA) est une entreprise coopérative relevant de la loi du 10 septembre 1947 et du code rural et disposant d'un statut sui generis, c'est-à-dire qui n'est ni civile ni commerciale (à ne pas confondre avec une SICA).

Elle est créée par des agriculteurs afin d'assurer en commun : l'utilisation d'outils de production, de conditionnement, de stockage, la commercialisation ou la transformation des produits de leurs exploitations ; leur approvisionnement en engrais et autres intrants.

L'un des principes fondateurs de la coopération est « un homme, une voix ». Ainsi quel que soit le nombre de part que peut avoir un adhérent, sa voix est aussi prépondérante que celle d'un autre adhérent.

Les coopératives sont généralement dirigées par un Conseil d'Administration issu de l'Assemblée Générale. Ce conseil élit un bureau et un président. Le conseil est renouvelable en général par tiers tous les ans. Le Président du Conseil d'Administration est élu pour un an renouvelable. La gestion courante est généralement assurée par un directeur salarié.



L'équipe dirigeante de la Cavale



Francis Pages
Président



Christophe Bonnemort
Directeur général

Nous localiser



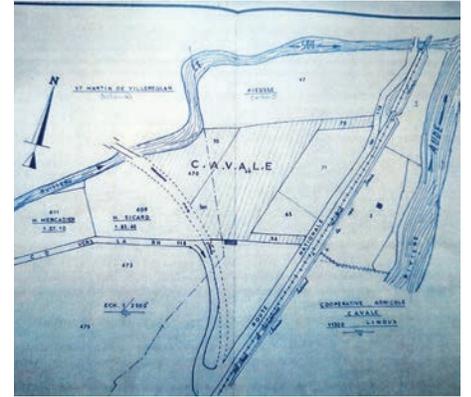
LES ORIGINES



La distillerie coopérative a été fondée en août 1921. En 1925, elle adopte la marque commerciale "Distillerie Saint-Martin".



En 1925, elle migre à l'entrée principale de Limoux, à l'emplacement de la Distillerie Bruguière. Elle devient la plus importante distillerie coopérative de l'Aude, la 2^{ème} en Languedoc-Roussillon.



Devenue la Cavale à partir de 1958, elle connaît un nouvel élan de modernité avec le transfert de la plupart de ses activités au Pont du Sou entre 1975 et 1976.



Elle est d'abord installée route de Chalabre.



À cet emplacement, elle développe des activités de diffusion, essorage des marcs, fabrication d'engrais, épépinage...



La nouvelle distillerie du Pont du Sou est officiellement en fonction le jeudi 30 septembre 1976.



SILOS CÉRÉALES

STATION ÉPURATION ECLIPSE

CUVERIE DIFFUSION

SÉCHAGE

COMPOST

DÉPOT APPRO.

VOUS ÊTES ICI

CONCENTRATION

DISTILLERIE

MOULIN

SITE INDUSTRIEL DE LA CAVALE :
 BIORAFFINERIE, MOULIN A HUILE, CÉRÉALES, APPROVISIONNEMENT

Amendements élaborés avec le marc de raisin collecté auprès des adhérents de la CAVALE !

Issus d'un projet d'économie circulaire, nos amendements 100% CAVALE sont compostés pendant 9 mois et utilisables en Agriculture Biologique. Notre partenaire Fumécôleze, situé à Artigat en Ariège nous apporte tout son savoir-faire et son expertise pour que nos produits soient à la hauteur de vos attentes !

Onze 300

COMPOST 100% RAISIN

ONZE 300 est fabriqué uniquement à partir de marc épépiné de notre distillerie. Il permet aux agriculteurs et viticulteurs d'améliorer le niveau de matière organique de leurs sols et d'apporter des éléments minéraux facilement assimilables par les plantes, à un coût modéré. Ce produit est composté pendant 9 mois. Il est utilisable en Agriculture Biologique.

COMPOSITION

PRODUIT ORGANIQUE

- 299 kg de matière organique / tonne
- Potentiel humigène de 91,5% (ISMO)
- ↳ **274 kg d'humus par tonne de produit brut.**
- Rapport C/N = 13

ÉLÉMENTS FERTILISANTS

- 12,9 unités d'azote / tonne
- 4,75 unités de phosphore / tonne
- 9,85 unités de potasse / tonne

RECOMMANDATIONS

TOUTES CULTURES

Les doses sont à adapter selon les besoins du sol. Le Onze 300 s'utilise à la plantation, en entretien ou en correction.

- **En plantation vigne :**
Apporter 5 à 7 T / ha
- **En entretien vigne :**
Apporter 1 à 2 T / ha / an
- **Redressement du taux de matière organique**
+ 0,1% taux MO = 10T/ha/an

ASPECTS PRATIQUES

CONDITIONNEMENT

Big Bag de 500kg et vrac. (Livraison directe 25T minimum). Disponible en petits sacs de 25kg dans nos points de vente Gamm vert et au dépôt.

CONSEILS DE SÉCURITÉ • Porter des gants ou se laver les mains après utilisation.

ÉPANDAGE • Produit pulvérulent, humide, nécessitant un épandeur à marc, à fumier ou à compost.

Onze DUO

COMPOST très complet associant les qualités de la matière organique animale et végétale, il peut tout à la fois être utilisé comme amendement ou fertilisant. Elaboré uniquement avec du marc de raisin, du fumier de vache Bio et des végétaux locaux, composté 9 mois, il présente un profil équilibré entre potentiel humigène et apport azoté. 70% végétal, 30% animal... mais toujours 100% CAVALE !

COMPOSITION

PRODUIT ORGANIQUE

- 266 kg de matière organique / T
- Potentiel humigène de 90% (ISMO)
- ↳ **240 kg d'humus par tonne de produit brut**
- Rapport C/N = 14

ÉLÉMENTS FERTILISANTS

- 10 unités d'azote / tonne
- 4 unités de phosphore / tonne
- 9 unités de potasse / tonne

RECOMMANDATIONS

TOUTES CULTURES

Les doses sont à adapter selon les besoins du sol. Les Onze DUO et DYN s'utilisent à la plantation, en entretien ou en correction.

- **En plantation vigne :** Apporter 5 à 7 T / ha
- **En entretien vigne :** Apporter 2 à 3 T / ha

ASPECTS PRATIQUES

CONDITIONNEMENT • Big bag de 500 kg et vrac.

EN RENDU RACINE • Minimum 10 ha groupés, nous contacter pour devis.

CONSEILS DE SÉCURITÉ • Porter des gants ou se laver les mains après utilisation.

ÉPANDAGE • Produit pulvérulent, humide, nécessitant un épandeur à marc, à fumier ou à compost.

Onze DYN

COMPOST 100% RAISIN

ONZE DYN est préparé de façon méticuleuse, selon la méthode Michel MASSON avec du marc de raisin, du fumier de vache bio et des végétaux locaux. « Biodynamisé » et composté pendant 9 mois, il présente un potentiel de minéralisation et un potentiel humigène étonnant. 70% végétal, 30% animal, 100% CAVALE... L'essayer, c'est l'adopter !

COMPOSITION

PRODUIT ORGANIQUE

- 270 kg de matière organique / T
- Potentiel humigène de 98% (ISMO)
- ↳ **263 kg d'humus par tonne de produit brut**
- Rapport C/N = 12

ÉLÉMENTS FERTILISANTS

- 8,74 unités d'azote / tonne
- 3,4 unités de phosphore / tonne
- 8,6 unités de potasse / tonne

LES + CAVALE

- Références techniques locales et régionales
- **1^{er} prix de la Bioéconomie en Région Occitanie en 2019**
- Conseils et suivis individualisés à la parcelle (bilan humique)
- Large éventail de partenaires renforçant la qualité du conseil.
- Prêt d'épandeurs adaptés à vos besoins.
- Avec livraison : participation forfaitaire
- Conditions et tarifs au 04 68 31 08 85
- Contactez votre technicien Cavale ou c.bonnemort@coop-cavale.fr





CAVALE
COOPERATIVE

Approvisionnement Céréales Huilerie
Distribution Distillerie

Lot 1 : 2022/2023

23

100% VÉGÉTAL

100% LOCAL

100% CAVALE

AMENDEMENT ORGANIQUE NFU 44-051

50% COMPOST, 50% BIOCHAR, 100% RAISIN

Le ONZE CHAR est un amendement organique NFU 44-051 qui associe de façon équilibrée du compost de marc de raisin épépiné et du biochar, issu également de la transformation de marc de raisin (voir encadré : *Qu'est ce que le biochar ?*). L'enrichissement en biochar de ce compost va l'activer et accélérer le processus de minéralisation et améliorer la rétention en eau du sol(*).

Le ONZECHAR est fabriqué intégralement sur le site de la distillerie de la Cavale à Limoux (11).



Utilisable en AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Onze CHAR

COMPOSITION

PRODUIT ORGANIQUE

- 380 kg de matière organique / tonne
- Potentiel humigène de 98 % (ismo)
- ↳ **375 kg d'humus stable par tonne de produit brut.**
- Rapport C/N = 11%

ÉLÉMENTS FERTILISANTS

- **11,5 unités d'azote** / tonne
- **7,4 unités de phosphore** / tonne
- **14,1 unités de potasse** / tonne

RECOMMANDATIONS

TOUTES CULTURES

Les doses sont à adapter selon les besoins du sol. Le Onze Char s'utilise à la plantation, en entretien ou en correction.

- **En plantation vigne :**
Apporter 5 à 7 T / ha
- **En entretien vigne :**
Apporter 2 à 3 T / ha / an
- **Redressement du taux de matière organique**
+ 0,1 % taux MO = 10 T / ha / an

ASPECTS PRATIQUES

CONDITIONNEMENT

- Uniquement en vrac, 25T minimum.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Porter des gants ou se laver les mains après utilisation.

ÉPANDAGE

- Produit pulvérulent, humide, nécessitant un épandeur à marc, à fumier ou à compost.
- Attention, épandre rapidement après livraison pour éviter le redémarrage de la minéralisation.

LES + DU ONZE CHAR

- Équilibré en matière organique & minérale
- Humus 100% végétal
- Plus riche de 40% en matière organique que le marc de raisin, minéralisation 2 fois plus rapide
- Économiquement vertueux grâce à la valorisation des co-produits de la vigne
- Prix très compétitif de l'humus apporté.
- **Renforcement de la minéralisation par rapport au compost ONZE 300.**
- **Amélioration de la capacité de rétention en eau*.**

**Avec le soutien de l'ADEME,
de la Région Occitanie et de 3.EVA**

QU'EST-CE QUE LE BIOCHAR ?

Le BIOCHAR est issu d'un processus de pyrogazéification de produit bio sourcé (bois, marc de raisin, coques,...), ou plus simplement d'une combustion avec entrée d'air limitée.

Ce processus permet d'obtenir du syngaz, mais aussi des « cendres » riches en carbone (appelées « biochar » donc) qui, mélangées au compost, se comportent comme des éponges retenant l'eau du sol.

Le biochar intégré dans le ONZECHAR est issu de pyrogazéification de marc épépiné.

16 avenue du Pont de France 11300 Limoux • Tél. 04 68 31 08 85 • www.coop-cavale.fr

COOPERATIVE AGRICOLE DES VITICULTEURS ET AGRICULTEURS DE LIMOUX ET ENVIRONS
Société coopérative agricole, au capital de 835 175 euros, Immatriculée au RCS de Carcassonne
sous le numéro D 775 803 117 et sise au 16 avenue du Pont de France 11300 LIMOUX.

* Données bibliographiques.

Coopérative Cavale
Sicaval • Aper'oc

Groupe CAVALE



SITE INDUSTRIEL

- Distillerie 04 68 31 00 63
- Céréales 04 68 69 00 31
- Moulin 04 68 74 02 65



DÉPOT

- Pieusse 04 68 31 25 03
- Serviès en Val 06 72 65 91 92



Pieusse



Serviès en Val



Belvèze



Limoux



SIÈGE SOCIAL

- 04 68 31 08 85



Couiza



GAMM VERT

- Limoux 04 68 31 97 53
- Belvèze 04 68 69 00 31
- Couiza 04 68 74 02 65
- Quillan 04 68 69 64 06



Quillan

CAVALE

Coopérative à taille humaine
Nos services

Coopérative à taille humaine,
ancrée depuis plus de 100 ans sur le territoire
Audois, engagée dans la RSE au service
de ses 1 000 adhérents.

01 SERVICES COMMUNS

TECHNIQUE

- Conseils culturaux & agronomiques toutes filières
- Analyse de sol, foliaires (partenariat avec la Chambre d'Agriculture de l'Aude)

ADMINISTRATIF

- Dossier PAC
- Création de compte courant
- Diagnostic HVE

LOGISTIQUE

- Mise à disposition des produits de l'agrofourriture sur les sites et livraison
- Collecte de marcs, lies, céréales, olives (voir services par filière)

02 SERVICES AUX CAVES

- Mise à disposition de bennes pour marc, terre de filtration, rafles,...
- Transport de marcs et de lie
- Distillation de marcs, lies et vin dans le cadre des prestations viniques
- Suivi des prestations viniques et appui aux déclarations douanes
- Distillations exceptionnelles
- Épuration (Éclipse)

☎ 04 68 31 00 63

ÉCONOMIQUE / FINANCIER

- Contrat jeune adhérent
- Accompagnement financier / créances
- Simulations technico-économiques

☎ 04 68 31 08 85

03 SERVICES AUX VITICULTEURS

- Informations techniques : guides annuels viticulture et viticulture BIO, guide palissage, guide engrais, messages techniques
- Suivis techniques en vigne, céréales, olives
- Élaboration de dossiers plantations
- Élaboration de plans de fumure
- Prêt de matériel : épandeurs (amendement, engrais organiques et chimiques), soufreuse, tarière,...

4 conseillers spécialisés en viticulture à votre écoute et service !

☎ Aversenq Gilles 06 30 54 88 26

☎ Ruffie Mathieu 06 89 56 56 51

☎ Marrot Hervé 06 72 65 91 92

☎ Audouy Virgie 06 47 91 44 78



05 SERVICES AUX ÉLEVEURS

- Informations techniques : fourrages, aliments, ...
- Mise à disposition d'une gamme d'aliments tracés non OGM
- Valorisation des céréales de la Coopérative en filière courte (marque Terra Canta)
- Organisation de réunions techniques, stands, ...
- Soutien actif à la démarche Viandes Pyrénées Audoises

1 conseiller spécialisé
en élevage, **Théo Falcou.**

☎ 06 72 96 31 91



06 SERVICES AUX OLÉICULTEURS

- Collecte d'olives (octobre, novembre et décembre)
- Prêt de pallox (dans la limite de nos disponibilités)
- Transport (dans la limite de nos disponibilités)
- Prestation de trituration
- Suivi technique
- Formation (taille, dégustation, ...)

Partenariat technique avec
la **Chambre d'Agriculture** &
la **Coopération Agricole Occitanie.**

☎ 04 68 31 00 63

04 SERVICES AUX CÉRÉALIERS

- Collecte toutes cultures (transport + stockage) : en conventionnel et en Agriculture Biologique
- Avances en culture (convention de compte courant)
- Informations techniques : guides, bulletins, ...
- Mise en place de partenariats filières courtes
- Contrats achat sur pied, de mise de stockage, d'achat à la ferme

2 conseillers performants
et régulièrement formés.

☎ 04 68 31 00 63

Filiales et associations Partenaires

APÉR'OC

Gamm vert
Sicaval

Distillerie
d'OC

Viandes
des Pyrénées
LAUDOISES

CECLIPSE

Terroir
Limouxin
& Vallées d'Aude

CAVALE
COOPERATIVE
 Approvisionnement Céréales Huilerie
 Distribution Distillerie

Fleur de notre Terre



Offrir & déguster
 Composez votre
Colis Gourmand
 Pour les collectivités, mairies et particuliers

POUR VOS
Colis
NOS COFFRETS CADEAUX



POUR VOS
Réceptions
NOTRE GAMME
APER'OC



POUR VOTRE
Restauration
NOTRE GAMME D'HUILES

COFFRETS CADEAUX | REMERCIEMENTS |
 DÉPART À LA RETRAITE | FÊTES



NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE WWW.TERROIR-LIMOUXIN.COM

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE • L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGÉREUX POUR LA SANTÉ.

COOPERATIVE 16 Av. du Pont de France 11300 Limoux • 04.68.31.08.85

contact@coop-cavale.fr • facebook.com/coopcavale • [les_Crèmes_Religieuses](https://instagram.com/les_Crèmes_Religieuses)

facebook.com/terroirlimouxin • facebook.com/MoulinDuSou



www.COOP-CAVALE.fr



www.TERROIR-LIMOUXIN.com



LIMOUX (Centre-ville)	magasin.limoux@coop-cavale.fr	04 68 31 97 53
QUILLAN	magasin.quillan@coop-cavale.fr	04 68 69 64 06
COUZA	magasin.couiza@coop-cavale.fr	04 68 74 02 65
BELVEZE	magasin.belveze@coop-cavale.fr	04 68 69 00 31



Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles et suggestions de présentations.

