

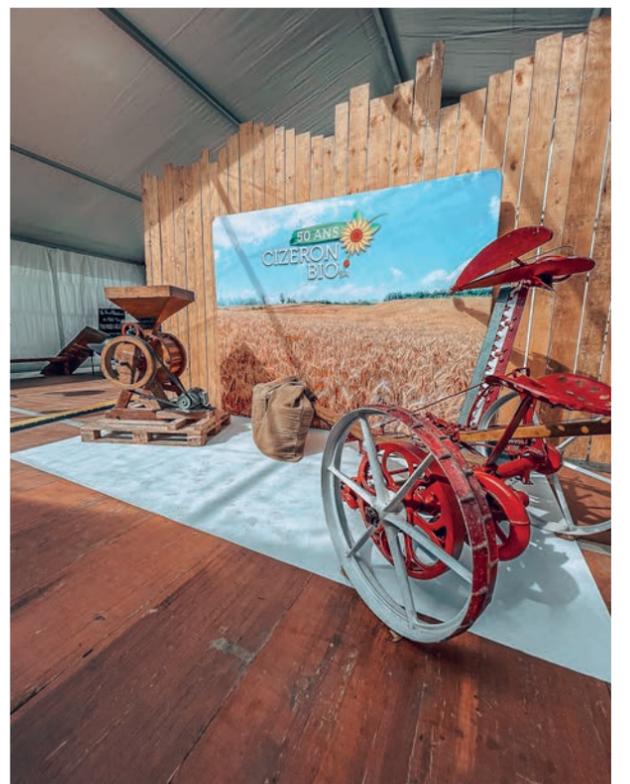
50 ANS  
CIZERON  
BIO<sup>®</sup> SA



UNE JOURNÉE D'EXCEPTION  
GRÂCE À VOUS TOUS  
21 AVRIL 2023



MERCI



Un demi-siècle rythmé par des dates phares :



**1763**

**Création du Moulin.**



**1973**

**Début de la production biologique.**  
Bernadette et André Cizeron décident de se diversifier dans le bio pour s'accorder à des valeurs auxquelles ils adhèrent et répondre à une demande locale émergente.



**1998**

**Création de Cizeron Bio**  
Afin d'accompagner le développement tout en préservant le savoir-faire de 25 ans, André Cizeron construit une nouvelle usine dédiée à l'alimentation animale biologique.



**2001**

**Création d'une seconde ligne de granulation.**  
Augmentation de la capacité de production afin de répondre aux attentes des éleveurs.

# 50 MERQUIS



« La journée du 21 avril 2023 a été un événement d'une réussite exceptionnelle pour la société Cizeron Bio.

MERCI !

Merci à tous nos partenaires qui ont pris la parole et qui ont exprimé leurs ambitions et leur vision d'un Bio durable et solidaire. Merci aux éleveurs présents malgré les contraintes liées aux récoltes avec qui nous travaillons depuis plusieurs années voire décennies. Merci à toutes ces femmes et tous ces hommes qui, chaque jour, font la réussite de notre entreprise et de notre filière.

Comme le citait mon père André Cizeron « *quelle que soit l'envie d'entreprendre, commençons tout de suite. Parce que l'audace a du génie, du pouvoir et de la réussite* ».

Avec cette conviction, au quotidien, nous travaillons pour donner du sens à nos idées dans le respect de notre éthique et pour gagner en technicité et modernité. Evolution d'entreprise que nous conduisons dans un marché du Bio qui n'a cessé de progresser pendant ce demi-siècle et de manière de plus en plus accélérée ces dix dernières années.

Nous avons œuvré dans un esprit de co-construction. Les éleveurs et les élevages, les filières agroalimentaires et les marchés animés par les consommateurs sont et seront toujours au cœur de nos préoccupations avec la volonté de poursuivre encore et toujours dans cette voie.

Nous devons, tous ensemble, préserver la nature, les ressources et notre alimentation. Ceci passe par la pérennisation de notre agriculture, nos fermes et surtout du Bio.

Il faut savoir également saisir les opportunités, les provoquer en tirant le meilleur parti de la matière première et de la recherche tout en garantissant un développement durable de la filière Bio. »

**Jean-Charles Cizeron,**  
PDG de Cizeron Bio



## CHIFFRES CLÉS DE LA JOURNÉE

**400**  
visiteurs

**250**  
clients

**40**  
fournisseurs

**20**  
membres de  
l'interprofession



**2013**

Cizeron Bio célèbre ses 40 ans de certification bio.

— Investissement dans une station de microdosage.

Début de la démarche R&D pour les élevages.



**2017**

Inauguration de la tour de valorisation des protéines.

La qualité et l'autonomie protéique sont la réussite de la nutrition animale biologique.



**2019**

Lauréat des Sommets d'Or, Cizeron Bio obtient le 1<sup>er</sup> Prix « spécial Bio » au Sommet de l'élevage.



**2021**

Cizeron Bio devient le fournisseur officiel des aliments du Sommet de l'élevage, mondial de l'élevage durable.



**2023**

Cizeron Bio fête ses 50 ans de certification Bio.

# RETOUR SUR LES MINI-CONFÉRENCES



## PRODUCTION VÉGÉTALE

Mieux nourrir les animaux, une priorité stratégique : regards croisés sur les évolutions des pratiques en production végétale.

### RÉSUMÉ :

Comme souvent, sans prétention novatrice, les pionniers de la Bio étaient confrontés à des impasses techniques. A la pointe de l'élevage intensif, ils ont réussi à les solutionner en passant par **des pratiques spécifiques respectant l'animal et la nature**, développées par Lemaire et Boucher, pères de l'agriculture biologique non encore reconnue.

**Productions végétales et animales étant complémentaires**, depuis cinquante ans, Cizeron bio accompagne les céréaliers dans la mise en place de cultures permettant de **répondre aux besoins des éleveurs par des solutions nutritionnelles adaptées**.

Les clés de la réussite des systèmes de production végétale biologique sont : recherche de cohérence, complémentarité entre la biodiversité et la technique. Ceci passe par des assolements longs et diversifiés, mais aussi par du matériel adapté.

**La réussite des premiers permettant la réussite des suivants, Cizeron Bio bénéficie de matières premières de qualité pour la fabrication d'aliments exigeants et innovants.**

Cercle vertueux, la filière animale contribue à son tour, à la réussite du végétal, notamment par la fourniture de matière organique et la valorisation de tous les produits issus des successions culturales biologiques.

### Intervenants

**André LEFEBVRE**,  
1<sup>er</sup> conseiller bio en France en Chambre d'agriculture

**Guillaume CONSEIL**,  
céréalier bio en Bourgogne 89, agroforesterie

**Guylain DEGRYSE**,  
chargé de développement Filières végétales, Cizeron Bio

« La grande cohérence entre la polyculture et l'élevage est le fruit même de l'agriculture biologique. Différemment de la culture conventionnelle, si on fait l'analyse des cycles de vie en agriculture biologique, c'est là que le système polyculture-élevage prend tout son sens. »

André Lefèbvre

## PRODUCTION ANIMALE

Comprendre et observer l'animal : un levier puissant et décisif pour l'optimisation de l'alimentation animale.

### RÉSUMÉ :

Pour maintenir les élevages demain, Cizeron Bio doit **s'adapter aux attentes des éleveurs et aux besoins des animaux**. Un élevage rentable, c'est avant tout un élevage qui réfléchit, ajuste l'alimentation de son troupeau. Il est nécessaire d'utiliser les bons indicateurs pour maîtriser intégralement les besoins des animaux et les qualités nutritionnelles des matières premières. Par exemple, parlons de protéine digestible plutôt que de protéine brute, rentrons dans le détail des acides aminés plutôt que de rester dans la globalité.

En ruminants, **l'optimisation de l'alimentation passe par l'observation du troupeau et la valorisation des fourrages** : en observant les signes que nous renvoient les animaux, nous pouvons adapter la ration, qui souvent n'est pas optimisée. Pour y remédier, nous devons maîtriser son efficacité, ce qui limite les rejets dans l'environnement et surtout réduit le gaspillage de la protéine et/ou de l'énergie. **Cela a un impact économique direct si l'on regarde le coût des pertes mais aussi indirect car les excès rejetés dans l'environnement peuvent, de plus, avoir un impact négatif sur la santé des animaux.**

La réussite passe par l'observation et l'optimisation !

### Intervenants

**Benoît SIDEL**,  
formateur méthode Obsalim (observation et bien-être de l'animal)

**Anthony BONY**  
éleveur de vaches laitières bio dans la plaine du Forez, 42

**Fanny TERRIER**,  
chargée de développement espèces, Cizeron Bio

« Grâce à l'observation des animaux et aux conseils de Cizeron Bio, en trois ans, nous avons augmenté notre production laitière, supprimé entre 300 et 350 kg d'aliment par vache et amélioré la reproduction ainsi que la qualité de notre lait. Aujourd'hui, économiquement nous avons largement augmenté nos marges, tout ça avec moins d'intrants. On valorise mieux les fourrages que l'on produit chez nous, sans augmenter la charge de travail. »

Anthony Bony



## s'adapter

→ savoir provoquer et saisir les opportunités pour atteindre ses objectifs

## optimiser

→ tirer le meilleur parti de la matière et de la recherche

## pérenniser

→ garantir un développement durable avec la filière

## RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Exceller en élevage monogastrique : la R&D et le collaboratif, deux socles d'envergure favorisant des solutions nutritionnelles performantes.

### RÉSUMÉ :

Élaborer un aliment performant repose sur cinq fondamentaux :

En tout premier lieu, il faut des matières premières répondant à un ensemble d'exigences de qualité (sanitaires, chimiques, nutritionnelles...) en tenant compte des variabilités de valorisation par les animaux.

Le second point concerne la détermination des besoins des animaux en fonction des races et des souches. **La prise en compte de l'environnement constitue le troisième niveau de complexité** (par exemple : stress thermique, photopériode... influencent la consommation et la valorisation de l'aliment). Le quatrième point concerne la recherche : Institutionnelle permettant d'établir des lois de réponse théoriques, mais aussi collaborative avec les échanges avec les éleveurs permettant de valider et d'ajuster les aliments aux problématiques terrains. Enfin, le cinquième est la formulation s'assurant de la faisabilité technique avec les contraintes de prix et de gestion de stocks de matières premières à l'échelle de l'année en fonction des prévisions de vente.

**La recherche et le collaboratif sont deux piliers indispensables pour produire des aliments performants qui s'adaptent aux besoins actuels et futurs.** La conjugaison de tous ces éléments fait émerger la complexité de construire un aliment performant. Nous sommes donc loin d'une simple recette de cuisine.

### Intervenants

**Anthony FARDET,**  
chercheur INRAE  
Clermont-Ferrand,  
docteur en nutrition  
humaine

**Edouard FONTANT,**  
éleveur poules  
bio vers Massiac, 15

**Pierre GOMES,**  
chargé de développement  
technique et commercial  
Cizeron Bio

« Manger varié des produits de qualité et équilibrés est aussi bon pour l'humain que pour les animaux.

Notre tour de valorisation de la protéine permet grâce à son processus physique et thermique de détruire les facteurs anti-nutritionnels de certaines matières premières et d'améliorer leur digestibilité. C'est un process qui permet de faire mieux avec moins. »

Pierre Gomes

## DISTRIBUTION ET FILIÈRE DE DEMAIN

Faire évoluer favorablement la filière ou l'importance de la synergie entre les acteurs. Quelles opportunités saisir ensemble et de quelles manières ? Quels modèles appliquer ?

### RÉSUMÉ :

Travaillant au sein d'une filière où le consommateur est le dernier maillon de la chaîne, nous nous devons d'étudier ses attentes. Selon une enquête de l'IPSOS publiée par Nestlé en 2022, les consommateurs veulent manger « Sain, Bon, Abordable et Responsable ». Cizeron Bio tente déjà au quotidien de répondre à celles-ci ; que ce soit à travers ses pratiques, ses actions ou son développement.

Afin de rendre ces informations accessibles, des outils de communication se construisent. Le « Score environnemental » qui sera imposé par le gouvernement en 2024 sur les produits alimentaires à destination humaine intègre l'Analyse du Cycle de Vie de chaque matière première. Vision partielle sans prise en compte des spécificités de l'Agriculture Biologique, l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique a lancé un travail sur les bases de données et des outils d'analyse afin de proposer à l'Etat, un PlanetScore plus juste et plus détaillé.

A notre échelle, **Cizeron Bio engage un travail afin de d'évaluer l'impact environnemental de nos pratiques, de nos formules d'aliment et ainsi être encore plus transparent auprès de nos clients concernant notre engagement sur la préservation de l'environnement.** Une des étapes est de mesurer le bilan carbone de l'entreprise. Ceci permettra aussi de cibler les postes sur lesquels nous pouvons nous améliorer et de mettre en place les actions nécessaires.

### Intervenants

**Charles PERNIN,**  
délégué général  
SYNABIO

**Bruno COMBE,**  
directeur  
commercial  
AURAVOL / Pôle  
VDR / Groupe LDC

**Camille DUFIX,**  
chargée de  
développement  
porc et spécialités  
Cizeron Bio

**Guy TISSEUR,**  
coach certifié HEC  
et MétaNature

« Cizeron Bio veille à répondre aux attentes du consommateur. Concernant le manger sain, nous n'utilisons pas d'additifs de synthèse, mais des matières premières brutes très peu transformées. Nous diversifions au maximum les matières premières dans l'alimentation de l'animal et équilibrons les protéines, les fibres et l'énergie dans la ration. »

Camille Dufix

# ATELIERS INTERACTIFS DE LA JOURNÉE

## Innovation, process et technicité en élevage



### LA FORMULATION

Découvrez l'expertise CIZERON BIO permettant d'optimiser chaque matière première pour la création de vos aliments.

### LA METHODE OBSALIM

Régalez votre ration à partir de l'observation de votre troupeau.

### LES INNOVATIONS RUMINANTS

Découvrez les nouveaux produits CIZERON BIO à destination des ruminants (aliments et suppléments).

### L'AUTONOMIE FOURRAGERE

Réalisez des fourrages de qualité, garants de votre autonomie.

### LES SUPPLEMENTATIONS PONDEUSES

Trouvez la supplémentation adaptée à votre élevage pour répondre à vos problématiques.

### LE POULAILLER IDEAL

Adapter son système d'élevage avec les moyens à disposition pour produire sereinement dans le respect du bien-être animal

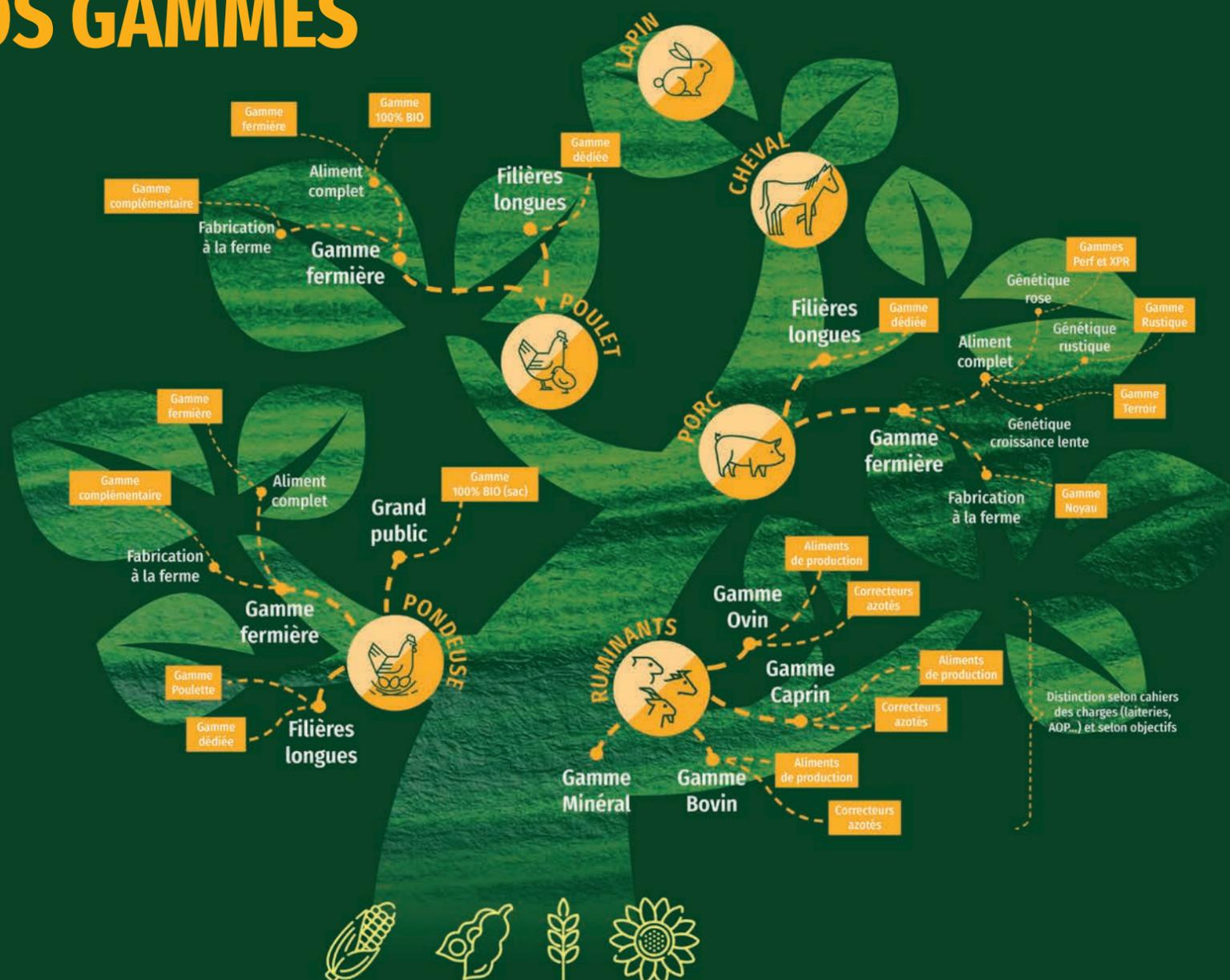
## WEBINAIRES

dans le prolongement  
des ateliers interactifs du 21 avril  
(innovation, process et technicité en élevage)



à suivre prochainement  
avec nos équipes techniques  
et commerciales.

# NOS GAMMES



Cizeron Bio sera présent pour échanger autour de son expertise de 50 années de certification biologique lors des événements suivants :

Les 9 et 10 septembre 2023  
à la **Fête du lait**  
(Saint-Héand, 42)

Les 20 et 21 septembre 2023  
au **Tech&Bio**  
(Bourg-lès-Valence, 26)

Du 3 au 6 octobre 2023  
au **Sommet de l'élevage**  
(Clermont-Ferrand, 63)



## CONTACT

291 Route de Chevières - 42140 LA GIMOND • +33 (0)4 77 30 42 23 • [contact@cizeron-bio.fr](mailto:contact@cizeron-bio.fr)

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

[f CizeronBio](https://www.facebook.com/CizeronBio) [in cizeron-bio](https://www.linkedin.com/company/cizeron-bio)

