OCEANE

Légumes frais Français

En direct des maraîchers

PRODUIRE, CONDITIONNER et COMMERCIALISER

une gamme unique de produits de dix principaux légumes frais nantais : tomate, concombre, mâche, jeunes pousses de salade, salade (dont cœurs de sucrine), radis, poireau, fenouil, oignon et persil.

Quantité, qualité, services logistiques, fraicheur, traçabilité, sécurité alimentaire,

stockage et économie d'eau, gestion des énergies, recyclage des déchets

et respect de l'environnement écologique :

un engagement collectif dans le Développement Durable

et la Responsabilité Sociétale des Entreprises (R.S.E.)

avec une évaluation AFAQ 26000 en 2016 niveau confirmé 3 sur 4 (norme AFNOR 2010 : ISO 26000)

OCEANE est une entreprise nantaise intervenant dans le secteur des légumes frais français, avec 67 sites de production maraîchère en Loire Atlantique, Vendée et Indre et Loire, regroupés en une Organisation de Producteurs : la Société Coopérative Agricole OCEANE.

Son siège social est situé à :

Chantemerle - 44118 LA CHEVROLIERE (à 12 km au sud de Nantes)

Tél. : 02 51 72 93 75 - fax : 02 40 47 87 18

E-mail : contact@oceane-sca.com site internet : www.oceane.tm.fr

Les maraîchers OCEANE ont produit 86 000 tonnes de fruits et légumes frais en 2016 :

Tomate : 53 000 tonnes: ronde, grappe, allongée, côtelée, cœur, cocktail, cerise,… (= 90 % de la région nantaise) n°4 français

Concombre : 15 000 tonnes, soit 31 millions de pièces (= 70 % de la région nantaise) n°2 français

Mâche : 6 500 tonnes dont 25 millions de barquettes (= 25 % de la région nantaise) n°1 français pour la mâche en barquettes

Jeunes pousses de salade : 2 400 tonnes : roquette, épinard, persil, mélange de jeunes pousses (= 35 % de la région nantaise)

Salade : 1 500 tonnes

Radis : 3 000 tonnes, dont 8 millions de bottes (= 35 % de la région nantaise) et barquettes de radis équeuté

Poireau : 3 800 tonnes (= 25 % de la région nantaise)

Autres légumes (oignon botte, persil botte, carotte botte, navet botte, carde,…) et fraise : 800 tonnes

Le chiffre d'affaires de la coopérative OCEANE en 2016 a été de 143 millions d'euros.

① HISTORIQUE

En 1993, dans un marché très concurrentiel, 9 maraîchers nantais se sont regroupés en créant la marque OCEANE, afin de respecter un même cahier des charges au niveau de qualité de la production de tomates.

Ces 9 exploitations maraîchères étaient spécialisées en production de concombre et tomates, sous serres chauffées, avec un volume global de 13 000 tonnes.

Ensuite, d'autres maraîchers serristes ont rejoint l'Organisation de Producteurs OCEANE pour atteindre un volume de 18 000 tonnes de concombre et tomate commercialisés sous la marque OCEANE, en Protection Biologique et Intégrée.

En 1997, 14 maraîchers en plein champ ont apporté deux légumes complémentaires : la mâche et le poireau, avec toujours les mêmes objectifs du groupe :

- Regrouper autour d'une marque commune OCEANE la production de ces maraîchers nantais.
- Créer, suivre et contrôler des cahiers des charges qualité répondant aux exigences du marché.
- Optimiser le flux commercial en centralisant l'offre au niveau quantitatif et qualitatif, en facilitant l'information commerciale et en incitant toujours la qualité vers le haut par la rémunération des producteurs.

En 2001, les producteurs OCEANE ont racheté la société commerciale S.A. Vinet frères, au M.I.N. de Nantes, afin de collecter et de commercialiser directement leurs produits. Cette société commerciale a été ensuite absorbée par la coopérative OCEANE en 2005. Suite à cette acquisition, la Coopérative OCEANE a assuré la commercialisation de la totalité des produits de ses adhérents coopérateurs.

En 2002, un producteur a apporté un cinquième légume : le radis avec un produit de qualité régulière, récolté manuellement, avec des prévisions de récolte régulière, comme les autres légumes OCEANE.

En 2008, plusieurs producteurs de mâche ont commencé la culture de jeunes pousses de salade, afin de compléter la gamme des légumes frais OCEANE.

En 2012, un producteur OCEANE a commencé la culture de cœurs de sucrine (salade laitue Romaine) pour compléter la gamme de salade, persil et de jeunes pousses de salade.

En 2013, pour marquer les 20 ans de l'entreprise OCEANE, la coopérative et les coopérateurs se sont engagés dans une démarche collective de Développement Durable et de Responsabilité Sociétale des Entreprises.

En 2014, les producteurs OCEANE ont complété la gamme de légumes bottes OCEANE : radis botte, oignon botte, navet bottes, carotte botte, carde, et, rajouté le fenouil à la gamme des légumes frais OCEANE.

En 2015, la coopérative a complété sa gamme de légumes frais sous la marque Océane avec des tomates très gustatives sous la marque le Jardin de Rabelais.

② OCEANE EN QUELQUES CHIFFRES

OCEANE S.C.A.	Chiffre d'affaires	Volume
1999	32 800 000 €	33 000 tonnes
2000	36 400 000 €	32 000 tonnes
2001	36 200 000 €	33 000 tonnes
2002	40 300 000 €	36 000 tonnes

2003	**46 000 000 €**	**38 000 tonnes**
2004	**42 000 000 €**	**39 000 tonnes**
2005	**55000 000 €**	**42 000 tonnes**
2006	**58 000 000 €**	**44 500 tonnes**
2007	**64 000 000 €**	**50 000 tonnes**
2008	**68 000 000 €**	**54 000 tonnes**
2009	**77 000 000 €**	**62 000 tonnes**
2010	**95 000 000 €**	**62 000 tonnes**
2011	**82 000 000 €**	**68 000 tonnes**
2012	**102 000 000 €**	**70 000 tonnes**
2013	**103 000 000 €**	**72 000 tonnes**
2014	**114 000 000 €**	**85 000 tonnes**
2015	**145 000 000 €**	**89 000 tonnes**
2016	**143 000 000 €**	**86 000 tonnes**

Prévision 2017 : 145 000 000 € de C.A. pour 86 000 tonnes (17 millions de colis)

③ « La qualité, c'est ça qui nous unit »

Depuis 24 ans, les producteurs OCEANE sont unis par la démarche qualité de leurs légumes frais français. Les maraîchers OCEANE partagent la même exigence de qualité et de fraîcheur.

Pour chacun des légumes OCEANE, les producteurs ont créé un cahier des charges lié à la qualité du produit.

Le service qualité OCEANE contrôle ces cahiers des charges à la production, au conditionnement et à l'expédition.

Plus de mille analyses sont réalisées chaque année : analyses de sol, analyses d'eau, analyses de résidus par des laboratoires indépendants, afin de garantir la sécurité alimentaire.

Des contrôles externes sont réalisés tous les ans par des organismes certificateurs (CERTIPAQ, …).

Les principaux cahiers des charges qualité sont les suivants :

Tomate : Charte nationale Tomate de France,

Cahier des charges OCEANE, Global G.A.P., IFS Food

Concombre : Charte nationale Concombre de France,

Cahier des charges OCEANE, Global G.A.P.

Mâche : Indication Géographique Protégée (I.G.P.) – Mâche Nantaise,

Cahier des charges OCEANE ; Global G.A.P., LEAF

Salade et jeunes pousses de salade : Cahier des charges Océane, Global G.A.P., LEAF

Poireau : Charte national Poireau de France, Cahier des charges OCEANE, Global G.A.P.

Radis : Cahier des charges OCEANE, récolte manuelle, Global G.A.P.

Les maraîchers OCEANE, passionnés et exigeants, garantissent la traçabilité de leurs légumes de la production à la livraison.

En pratiquant une Protection Biologique et Intégrée pour l'ensemble des tomates et des concombres, OCEANE participe à une agriculture moderne qui respecte l'environnement.

Travaillant suivant les saisons, OCEANE produit sur une longue période chacun des fruits et légumes avec des périodes plus faibles et des périodes plus fortes de production, en fonction des saisons et des aléas climatiques.

④ LES MOYENS – LE MARCHE

OCEANE, de la production à la livraison, regroupe :

Production : 67 maraîchers répartis sur 67 sites de production au 01/01/17, qui emploient plus de 1 250 salariés

135 hectares de serres verre chauffées : tomate et concombre

110 hectares de grands abris froids : mâche, jeunes pousses de salade et radis

2 000 hectares développés de plein champ : mâche, poireau, radis, fenouil, oignon, persil,…

avec 40 sites de conditionnement,

Coopérative : 72 salariés à la coopérative OCEANE pour les services

- commercial : 11 personnes,
- logistique : 42 personnes,
- administratif et financier : 10 personnes
- et qualité : 9 personnes

avec plus de 200 clients pour 17 millions de colis commercialisés en 2016.

- G.M.S. France : 78 %
- Grossistes France : 4 %
- Industriels France: 6 %
- Exportations : 12 % : Allemagne, Royaume Uni, Espagne, Italie, Danemark, Belgique, Pologne, Suède, République Tchèque, Norvège, Suisse, Canada,…

OCEANE regroupe des maraîchers qui conditionnent les légumes frais français OCEANE sur leurs sites de production : tomate, concombre, mâche, jeunes pousses de salade, salades (dont cœurs de sucrine), poireau, radis, fenouil, oignon, persil, carotte, navet et carde.

La coopérative OCEANE représente, aujourd'hui, plus de 40 % du maraîchage nantais.

La coopérative OCEANE planifie, contrôle, centralise et commercialise la totalité de ces légumes frais avec environ 88 % des volumes expédiés sur le marché français, et, 12 % des volumes expédiés dans 12 pays essentiellement de l'Union Européenne.

Les objectifs principaux de la coopérative OCEANE sont axés autour des développements suivants :

- Assurer la pérennité des exploitations maraîchères des coopérateurs, par une optimisation des coûts de production et une modernisation des ateliers de conditionnement des producteurs.
- Améliorer toujours l'organisation, la réactivité et la qualité des conditionnements spécifiques pour répondre à la demande du marché.
- Développer le portefeuille clients en France (G.M.S. et industriels) et à l'exportation en Union Européenne, en répondant à la demande des distributeurs et des consommateurs par un développement de la gamme de produits de légumes frais.
- Développer une politique collective forte axée sur la qualité et la R.S.E, communiquée auprès des partenaires, clients et consommateurs, axée autour de la fraîcheur des légumes OCEANE : site internet, salons, portes ouvertes, …, en identifiant et certifiant les qualités OCEANE.
- Impliquer les salariés dans l'amélioration continue.
- Suivre la qualité sanitaire des produits.
- Adapter le système d'information aux évolutions de nos métiers de logistique.
- Intégrer les conditions de travail et le respect de l'éthique des salariés dans le management et l'organisation.

OCEANE « De la production à la livraison »

67 maraîchers sur 67 sites de production dont 40 sites de conditionnement
72 salariés pour le service qualité, le commerce et la logistique de collecte et d'expédition
143 M€ de chiffre d'affaires en 2016 : France (88 %) et exportations (12 %)

Service commercial :

Directeur commercial : M. Anthony Adelis

Tél. : 02 51 72 93 75 – E-mail : anthony.adelis@oceane-sca.com

Producteurs : M. Jean Luc Barroche, M Johan Schmitt et Mme Laura David

Tél. : 02 51 72 93 75 - E-mail : contact@oceane-sca.com

Service qualité et consommateurs :

M. Nicolas Blanloeil Tél. : 02 51 72 93 75 - Email : contact@oceane-sca.com

Service logistique :

Collecte : M. Christophe Desmars Tél. : 02 51 72 93 75 - E-mail : christophe.desmars@oceane-sca.com

Expédition : M. Nicolas Hatton Tél. : 02 51 72 93 75 - E-mail : nicolas.hatton@oceane-sca.com

Service administratif et financier

M. Bruno Allard Tél. : 02 51 72 93 75 – E-mail : bruno.allard@oceane-sca.com

Service Direction :

Directeur Général : M. Dominique Calais Tél. : 02 51 72 93 75 - E-mail : dominique.calais@oceane-sca.com

Président du Conseil d'Administration : M. Dominique Visonneau