

# OCEANE

FRUITS ET LÉGUMES NANTAIS



L'ÉNERGIE POSITIVE



DANS PLUSIEURS TÊTES, IL Y EN A PLUS QUE DANS UNE. LA COOPÉRATIVE OCÉANE EST NÉE D'UN SENS DES ENGAGEMENTS ET DE LA QUALITÉ BIEN PARTAGÉ. LES 72 SALARIÉS DE LA STRUCTURE LOGISTIQUE ET COMMERCIALE COMMUNE PERMETTENT AUX ADHÉRENTS DE SE CONSACRER PLEINEMENT À LEURS CULTURES.

QUI SE  
RESSEMBLE  
S'ASSEMBLE.

1993

TOMATES  
CONCOMBRES



1996



1997

+ MÂCHE  
+ POIREAUX



2002

+ RADIS

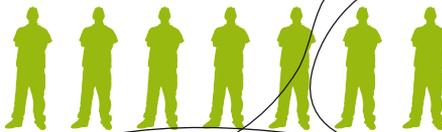


2006



2007

+ FRAISES



2009

+ JEUNES  
POUSSES DE  
SALADE



2013

+ SUCRINE

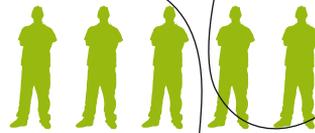


2011

+ SALADES

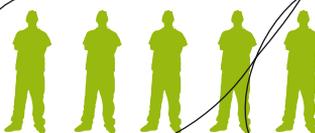
2014

+ FENOUIL  
+ OIGNON  
BOTTE



2015

+ PERSIL  
BOTTE



71

# PRODUCTEURS NANTAIS

N°4  
FRANCE



VOIR ROUGE !  
Y PRENDRE  
GOÛT.

PLUS QU'UN MÉTIER, NOUS VIVONS NOTRE TRAVAIL DE PRODUCTEURS À L'ÉCHELLE D'UNE PASSION BIEN NOURRIE ET LONGUEMENT MÛRIE. ON AURAIT BEAUCOUP À DIRE SUR CETTE  ET SUR LE RESTE AUSSI. D'AILLEURS, NOUS SOMMES INTARISSABLES.

## PLUS DE 50 INTERVENTIONS MANUELLES

sur chaque pied de tomate, avant d'en arriver là. Rien ne peut remplacer la précision et l'efficacité du geste humain.



## 10 MÈTRES

et souvent plus...

C'est la taille moyenne, atteinte par les plants de tomate à la fin de leur cycle de production.

Rien de surnaturel pourtant ! Nous travaillons sans relâche pour créer des conditions de vie parfaites aux produits de serres que nous cultivons. Ils poussent à l'abri des intempéries, du trop de ceci ou du pas assez de cela... Pas facile de faire de même au jardin.



Cueillette à la main bien sûr. Comment pourrait-on faire autrement ? La maturité du

fruit doit être évaluée et les tomates manipulées avec le plus grand soin.



Tout au long de sa croissance, chaque partie fragile de la plante est consolidée à l'aide de bagues.

### Cultures PBI

(Protection Biologique Intégrée). La nature est pleine de ressources pour combattre les maladies et les attaques de nuisibles. Chaque intervention sur la plante est enregistrée.



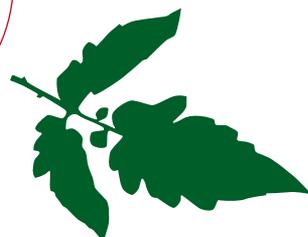
### Irrigation au goutte à goutte

Le nécessaire, rien que le nécessaire. Par rapport à un arrosage traditionnel, on économise plus de 50 % d'eau.



### Pollinisation par des bourdons

Quoi de plus naturel ? Rien de plus efficace sous le soleil.



Nous testons chaque année de nouvelles variétés. C'est un succès ou non. Vous aimez ou vous n'aimez pas. On avance, on cherche toujours et encore le meilleur.



## 30 CENTIMÈTRES

C'est la dimension des plants mis en culture.



N°1  
FRANCE  
*Mâche en barquette*



ALLER JUSQU'AU  
BOUT MÊME SI  
C'EST LOIN.



10 PRODUITS

CULTIVÉS  
RÉCOLTÉS  
LAVÉS  
EMBALLÉS  
EXPÉDIÉS



L'AUTONOMIE A DU BON : POUR VOUS,  
POUR NOUS ET POUR L'ENVIRONNEMENT.  
CHACUN DE NOS PRODUITS EST CONDI-  
TIONNÉ SUR PLACE DANS L'HEURE QUI  
SUIT SA RÉCOLTE : PAS DE DÉPLACEMENTS  
INUTILES. L'EXPÉDITION, GÉRÉE PAR LE  
CENTRE LOGISTIQUE D'Océane, A LIEU LE  
SOIR MÊME : LA FRAÎCHEUR N'ATTEND PAS !

J+1

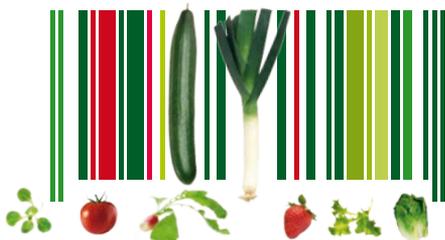


N°2  
FRANCE

PRODUIRE  
BEAUCOUP.  
OUI, MAIS BIEN.

# 85 000

## TONNES DE FRUITS ET LÉGUMES PAR AN



C'EST BEAUCOUP ! MAIS BEAUCOUP COMMENT ? QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE S'INSCRIVENT AU CŒUR MÊME DE LA DÉMARCHE COOPÉRATIVE D'OCÉANE. NOUS DÉVELOPPONS ET APPLIQUONS POUR TOUS NOS PRODUITS DES CAHIERS DES CHARGES STRICTS. NOUS PRENONS TRÈS AU SÉRIEUX NOS RESPONSABILITÉS.

### La traçabilité: une totale transparence des cultures

Toutes les interventions sur nos produits sont enregistrées.  
Rien à cacher.

L'historique de chaque fruit ou légume peut être retrouvé à tout moment à partir de son numéro de traçabilité. Il est ainsi possible de savoir quel producteur l'a cultivé et sur quelle parcelle, quels ont été les intrants et pourquoi, qui a récolté et qui a emballé...

Cahier des charges  
Océane

Charte Nationale  
Concombre de France

Certification  
GLOBAL G.A.P.



Collecte, stockage et  
expédition suivant  
méthode HACCP

Des laboratoires  
indépendants  
analysent plus de  
**1000 fois par an**  
les sols, les eaux  
et les légumes.



ÊTRE



DURABLE

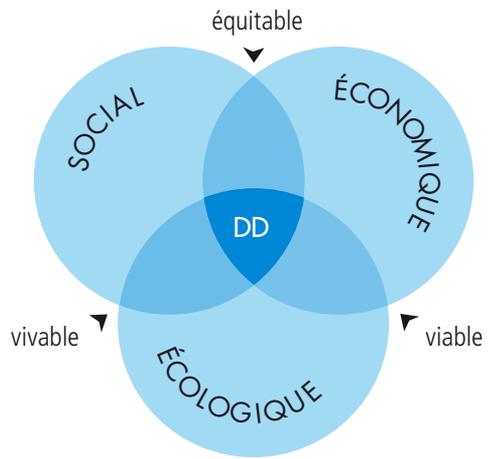
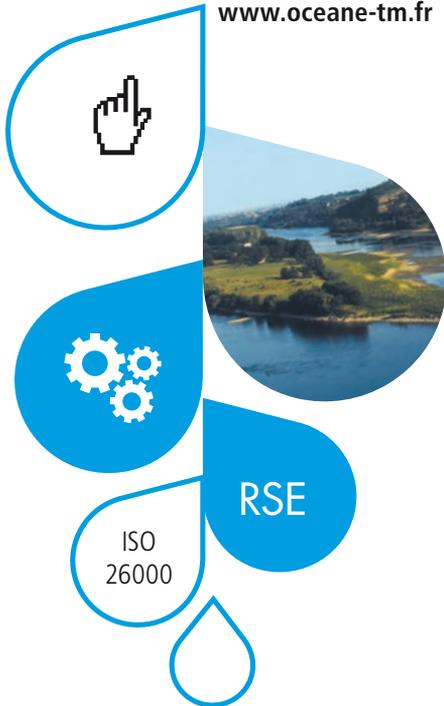
OU NE

PAS ÊTRE.



RAPPORT  
DÉVELOPPEMENT  
DURABLE

www.oceane-tm.fr



LA COOPÉRATIVE OCÉANE CULTIVE SES RESPONSABILITÉS AVEC AUTANT DE SOIN QUE SES LÉGUMES : COMME ON SÈME L'AVENIR, ON LE RÉCOLTE.

EN S'ENGAGEANT VOLONTAIREMENT ET OFFICIELLEMENT SUR LA VOIE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE FIN 2013, OCÉANE S'EST FIXÉ DES OBJECTIFS AMBITIEUX.

LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE, DANS SES DIMENSIONS MULTIPLES, S'INSCRIT AU CŒUR DE TOUS NOS PROJETS. GUIDÉ PAR LE RÉFÉRENTIEL ISO 26000, L'ENSEMBLE DE LA COOPÉRATIVE S'INVESTIT AU PRÉSENT ET POUR LE FUTUR.

Environnement / loyauté des pratiques / développement local / relations et conditions de travail / gouvernance de l'organisation / rapport aux consommateurs / droits de l'homme.

## LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EN MARCHÉ, TOUTE UNE COOPÉRATIVE EN ACTION.

UNE GESTION  
DURABLE  
DE L'ÉNERGIE



Nous produisons chaque année pour EDF l'équivalent de la consommation annuelle de plus de 90 000 foyers\*

**Pour compenser notre consommation, nous avons décidé d'agir et fait le choix de devenir aussi producteurs d'énergie.**

Chez les maraîchers et sur la plate-forme logistique, plus de 50 000 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques ont été installés.

28 chaudières à co-génération produisent à la fois de la chaleur pour les serres et de l'électricité revendue à EDF.

7 chaudières bois permettent de valoriser nos déchets bois et ceux d'autres entreprises tout en chauffant nos serres.



(\*): un foyer = 4 personnes, hors chauffage et production d'eau chaude, soit 2700 kWh/an.



DES BRAS,  
DES MAINS,  
DU TALENT.



=

+ DE 1300

HOMMES ET FEMMES TRAVAILLENT ENSEMBLE POUR LA COOPÉRATIVE. GRÂCE À L'IMPLICATION

DE CHACUN DE SES COLLABORATEURS, OCÉANE A CONSTRUIT SA RÉPUTATION DE FIABILITÉ ET DÉMONTRÉ SA CAPACITÉ À LIVRER EN TEMPS ET EN FRAÎCHEUR TOUTES SES COMMANDES, MÊME CELLES DU VENDREDI APRÈS-MIDI...



Ces cœurs de sucrine  
sont cultivés en plein  
champ en France.  
Le fait est rare et  
nous en sommes  
fiers !

NE S'ASSEoir  
NI SUR SES LAURIERS,  
NI SUR SES SALADES.

1993  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10



LE GOÛT DE LA NOUVEAUTÉ ET DE LA SUITE DANS LES IDÉES. SI L'ON N'AVANÇAIT PAS, PEUT-ÊTRE BIEN QU'ON S'ENNUIERAIT. EN 22 ANS, LA GAMME OCÉANE EST PASSÉE DE 2 À 10 PRODUITS.

CHAQUE NOUVELLE CULTURE EST UNE AVENTURE À PART ENTIÈRE : LANCÉE PAR L'UN DES PRODUCTEURS, SOUTENUE PAR L'ENSEMBLE DE LA COOPÉRATIVE, IL FAUT PARFOIS PLUS DE 2 ANNÉES DE TRAVAIL POUR ABOUTIR AU RÉSULTAT ESPÉRÉ.

2015

Depuis 2012, les maraîchers Océane développent leur gamme de légumes bottes. Ils sont tous récoltés et bottelés à la main. Techniques, exigeantes et rigoureuses, ces cultures nécessitent une attention constante.





AVOIR  
DES RACINES ET  
PAS QU'UN PEU !



À PROXIMITÉ IMMÉDIATE DE L'ESTUAIRE DE LA LOIRE, NOS LÉGUMES BÉNÉFICIENT DU CLIMAT DOUX ET HUMIDE DE LA RÉGION NANTAISE, NOUS AUSSI.

NOS CULTURES DE PLEIN CHAMP, MÂCHE, SALADES, JEUNES POUSSÉS, RADIS, FENOUIL, OIGNON, PERSIL ET POIREAUX TIRENT PARTICULIÈREMENT PROFIT D'UNE CARACTÉRISTIQUE DE LA RÉGION : LE SABLE.

C'EST AVEC UNE BELLE LOGIQUE QUE LA PLATE-FORME LOGISTIQUE D'OCÉANE A ÉTÉ CONSTRUITE AU BEAU MILIEU DES 1 000 HECTARES DE TERRES CULTIVÉES.



UN BEL AVENIR  
EN PERSPECTIVE.

**50 500 TONNES**  
ronde, grappe, côtelée, cœur de bœuf, allongée, cocktail, cerise et cerise allongée



**32 MILLIONS DE PIÈCES**  
16 000 tonnes

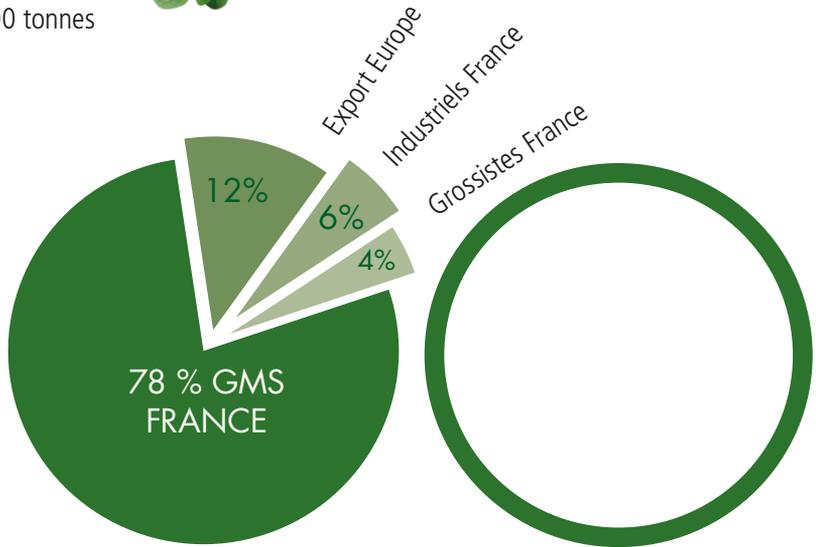


**25 MILLIONS DE BARQUETTES**  
7 700 tonnes



+ DE

**20**



## CLIENTS EN FRANCE ET EN EUROPE

**10 MILLIONS DE BOTTES**  
3 500 tonnes



**3 800 TONNES**



**700 TONNES**  
fraises + autres fruits et légumes



**1 800 TONNES**  
dont 5 millions de barquettes jeunes pousses de salade



**1 000 TONNES**  
toutes salades (entières) confondues



**2014**  
114 M€ de chiffre d'affaires.  
85 000 tonnes de fruits et légumes récoltés.  
Environ 16 millions de colis commercialisés.



[www.oceane.tm.fr](http://www.oceane.tm.fr)

# OCEANE

## FRUITS ET LÉGUMES NANTAIS

OCÉANE – Société Coopérative Agricole  
Chantemerle 44118 La Chevrolière  
Tél.: 02 51 72 93 75 – Fax: 02 40 47 87 18  
[legumes.nantais@oceane-sca.com](mailto:legumes.nantais@oceane-sca.com)