

Le légume Océane joue la carte fraîcheur

Récolter le matin et livrer le soir. La coopérative légumière nantaise répond à ce défi grâce à sa plateforme d'expédition à La Chevrolière.

La plateforme double

En 2013, la coopérative légumière nantaise Océane a investi 3,9 millions d'euros pour doubler la superficie de sa plateforme d'expédition, à La Chevrolière. Cet outil logistique a été doté de quais de réception et d'expédition des légumes et de chambres froides supplémentaires. « Les légumes sont conditionnés (triés, calibrés, bottelés, emballés...) chez les producteurs. Nos camions sillonnent la campagne pour collecter la marchandise et la centraliser dans notre plateforme logistique, explique Dominique Calais, directeur général de la coopérative. L'enjeu est de faire partir la récolte du matin, le jour même à destination de nos clients. »

Croissance et diversification

La construction, puis l'extension de la plateforme d'expédition reposent sur la croissance de la production et la diversification de la gamme de légumes, proposée par les 69 entreprises légumières adhérentes. Océane pèse un gros tiers de la production légumière totale du bassin nantais. Avec 8 000 tonnes récoltées et 26 millions de barquettes, la coopérative s'affirme comme le leader de la mâche en France. Elle se classe au deuxième rang des organi-

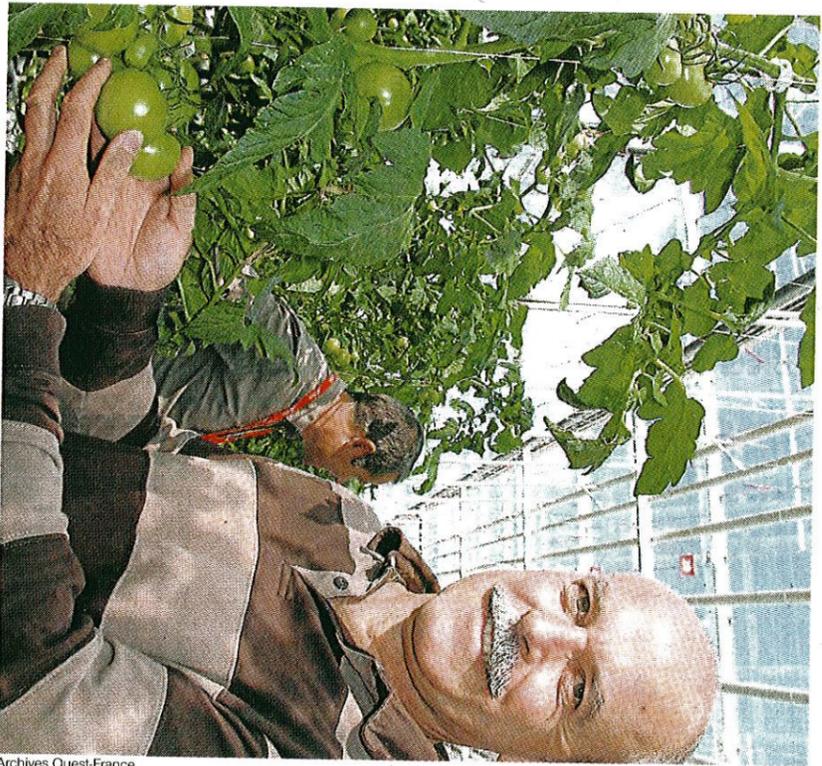
sations de producteurs de concombres (12 000 tonnes), au quatrième rang en tomates (43 000 tonnes). Depuis sa naissance, il y a 21 ans, elle a progressivement enrichi son panier de légumes. Les légumes de serre (tomates et concombres) des débuts côtoient désormais les légumes en bottes de plein champ : radis récoltés à la main, navets, oignons et carottes. Depuis trois ans, Océane produit des coeurs de laitue sucrine en barquette. « Nous sommes les seuls en France », se félicite Dominique Calais.

Des prix décevants

L'hiver très doux 2013-2014 crée une conjoncture économique délicate pour les acteurs de la filière légumière. « La mâche a poussé trop vite, trop tôt, on a dû détruire au champ », déplore le directeur d'Océane.

Les récoltes ont été abondantes dans tous les bassins de production européens sans que le gel ne fasse son habituel travail d'allègement du marché. « Nos clients de la grande distribution font jouer la concurrence (Pays-Bas, Belgique, Espagne, Allemagne...) et les prix sont tirés vers le bas. »

Xavier BONNARDEL.



Archives Ouest-France

La coopérative Océane, 69 exploitations légumières (ici Jean-Luc Olivier, à Saint-Julien-de-Concelles), se classe au 4^e rang des organisations de producteurs pour la tomate.