

Les tomates de Mac Do



Le contrat a été signé hier entre Dominique Visonneau (Océane), Rémi Rocca (Mac Donald's France) et Pierre Méliet (Florette Food). PO-FT

La coopérative Océane continuera de fournir 1 000 tonnes de tomates rondes pour Mac Donald's France.

Deux camions partent chaque jour de la vallée maraîchère livrer en tomates rondes les restaurants Mac Donald's France.

Pendant trois ans du 1^{er} juin et le 30 octobre, la coopérative Océane s'est engagée à en livrer 1 000 tonnes. Si le partenariat existe de longue date, une première contractualisation sur trois ans avait été signée en 2013. Hier à Basse-Goulaine, ce contrat a été renouvelé pour trois ans jusqu'en 2019.

La coopérative Océane totalise 49 producteurs sur 71 exploitations en Loire-Atlantique. Elle a réalisé en 2015 un chiffre d'affaires de

140 millions d'euros pour 85 000 tonnes de légumes, des tomates d'abord, des concombres, de la mâche, des jeunes pousses de laitue, roquette et épinards, des radis, des poireaux primeurs et du persil. Les 1 400 « Mac Do » de France servent 1, 8 million de repas par jour et achètent 70 % de leurs fruits et légumes aux maraîchers français. En ajoutant les producteurs de poulet et bœuf, la firme américaine s'approvisionne en France

auprès de 39 000 agriculteurs et éleveurs français.

100 % des tomates sont issues d'une production biologique intégrée

Ce contrat est passé par l'intermédiaire de la société Florette Food services. Il concrétise entre Océane et Mac Donald's France un partenariat « gagnant gagnant », résume Rémi Rocca, direc-

teur des achats de la chaîne de restauration.

Il s'appuie sur la norme ISO 26 000 obtenue en 2016 par Océane, qui garantit « une responsabilité sociale et environnementale », précise Dominique Visonneau, le président de la coopérative maraîchère fondée il y a 23 ans. « Notre volonté est d'apporter des produits sains, beaux, indemnes. 100 % des tomates résultent d'une production biologique intégrée (PBI) », résume-t-il.

Sur un modèle agrobiologique, ces tomates poussent sous serres sur des substrats recyclables et s'appuient sur des auxiliaires de cultures (insectes, acariens, champignons, virus, bactéries etc.) prévenant ou réduisant les dégâts causés par des ravageurs.

Frédéric Testu

Ne pas être dépendant du client

1 000 tonnes, pas plus. Le volume à fournir au groupe alimentaire (1 000 t/an) est stable. « Notre stratégie est de ne pas commercialiser plus de 10 % de notre chiffre d'affaires avec un client : au-delà, le client peut être dépendant de nous, et nous pouvons être dépendants de lui », remarque le président d'Océane. Une stratégie qui sera peut-être réétudiée car « les clients qui achètent chez nous ont tendance à se regrouper ». Quant aux autres fournisseurs de Mac Donald's, ils sont situés dans le sud de la France ou au Maroc l'hiver.