

EN BREF

Nouveau laboratoire

Un nouveau laboratoire oléicole a été inauguré lors de l'assemblée générale de l'Afidol, Association interprofessionnelle de l'olive, à Aix-en-Provence (13) en juin dernier. Unique en France, les spécialités de ce nouvel outil sont les analyses d'olives, d'huile d'olive et de grignons et margines.

Etude Prune

Une nouvelle étude économique sur la Prune, « Perception et attentes des consommateurs de prunes » (par Catherine Roty, Ctifl), vient d'être réalisée par le Ctifl à la demande de l'AOPn Prune, avec l'aide d'un financement de FranceAgriMer. Son objectif est d'évaluer la perception et les attentes des consommateurs français vis-à-vis de l'offre prune, et de mesurer leurs évolutions par rapport aux précédentes études sur ce fruit. Téléchargeable en ligne sur le site www.fruits-et-legumes.net dans la rubrique Economie-Etudes.

Océane a 20 ans

Région nantaise Créée il y a 20 ans par neuf producteurs de tomate et concombre, la coopérative Océane représente aujourd'hui plus du tiers du maraîchage nantais.

En 1993, neuf maraîchers nantais se regroupent autour d'un cahier des charges de la production de tomate et d'une marque commune, Océane. Peu à peu le groupe s'agrandit et d'autres légumes viennent élargir la gamme : la mâche et le poireau en 1997, le radis en 2002, la fraise en 2007, les cœurs de sucrine en 2012. D'abord uniquement producteurs, le groupe devient maître de sa commercialisation en 2001, en rachetant la société commerciale S.A. Vinet frères. Une évolution, avec l'augmentation des volumes, qui l'amène en 2009 à la création d'une nouvelle plate-forme logistique de 7 000 m² équipée de panneaux photovoltaïques. En 20 ans, la coopérative Océane est ainsi devenue un acteur majeur du maraîchage nantais avec 85 % des tomates produites dans la région, 50 % des concombres,



« L'augmentation des volumes nous amène à doubler notre surface d'entrepôt » ont indiqué Dominique Visonneau (à gauche), président d'Océane, et Dominique Calais, directeur.

25 % de la mâche et des radis, 15 % du poireau. En 2012, elle a produit et commercialisé 70 000 tonnes de légumes pour un chiffre d'affaires de 101 M€. 78 % sont destinés à la grande distribution française, 6 % à l'industrie, 4 % aux grossistes et 12 % sont exportés dans l'Union européenne. « Depuis 20 ans, les producteurs Océane sont unis par la qualité et la fraîcheur de leurs fruits et légumes », a rappelé Dominique Visonneau, président de la coopérative, lors de l'assemblée générale d'Océane.

Un contrat avec McDonald's France

Et pour l'avenir, Océane veut encore progresser, avec plusieurs axes : continuer à développer la gamme en tomate, concombre, mâche, radis et poireau, développer les salades 1^{ère} gamme, innover, investir et être à l'écoute des clients. Après les cœurs de sucrine en 2012, la gamme s'enrichit ainsi cette année des tomates Cœur de bœuf et du persil, et un contrat de trois ans vient d'être signé avec McDonald's France pour la fourniture, chaque année, de 1 000 tonnes de tomate charnue. En 2014,

la coopérative, qui vise 85 000 tonnes de fruits et légumes commercialisés en 2018, va doubler la surface de sa plate-forme logistique en y ajoutant 7 000 m² supplémentaires d'entrepôts. Et pour marquer ses 20 ans, elle s'engage cette année dans une démarche de développement durable et de responsabilité sociétale des entreprises, avec l'objectif de répondre à la norme Afnor Iso 26 000 avec quatre grands axes : la sécurité alimentaire et la traçabilité, la fraîcheur et la qualité, le service clients et le respect de l'environnement. ■
VB

McDonald's France contractualise ses tomates

Le 7 juin, McDonald's France a officiellement signé avec la coopérative Océane son premier contrat d'approvisionnement en tomate sur trois ans. « Depuis toujours, McDonald's France a eu une stratégie d'achats basée sur des partenariats à long terme et, autant que possible, sur un approvisionnement local, souligne Willy Brette, vice-président achats, qualité, logistique chez McDonald's France. La contractualisation nous permet aussi de pouvoir établir des cahiers des charges et de nous assurer de la qualité et de la traçabilité de nos approvisionnements ». Le contrat signé avec Océane, fournisseur de McDonald's depuis 2008, porte sur 1 000 tonnes de tomate ronde de calibre 67-72 livrées deux à quatre fois par semaine sur la période estivale avec un prix fixe sur trois ans. « Ce contrat permet de sécuriser une partie de nos débouchés sur trois ans et est en cohérence avec l'orientation prise cette année par la coopérative vers le développement durable », apprécie Dominique Visonneau, président d'Océane. Des contrats sur trois ans ont également été établis avec Rougeline, pour 500 tonnes de tomate, et avec Idyl pour l'approvisionnement en hiver à partir du Maroc et de l'Espagne. Enfin, des contrats à la saison sont établis avec cinq autres producteurs de tomate.

Chiffres 2012

- 64 maraîchers
- 110 ha de serre verre
- 90 ha de grands abris froids
- 1 900 ha développés de plein champ
- 44 200 t de tomate
- 11 200 t de concombre
- 7 200 t de mâche
- 6 M bottes de radis
- 1 600 t de jeunes pousses
- 3 000 t de poireau
- 600 t de salade
- 100 t de fraise
- et autres légumes