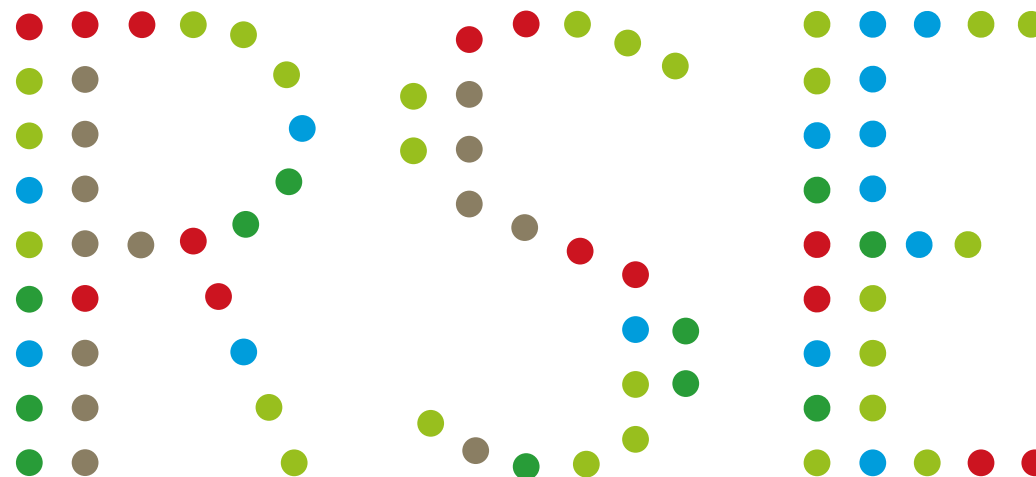


mars 2017

RAPPORT DÉVELOPPEMENT DURABLE



NIVEAU

3

OCEANE

SOMMAIRE

1/ OCÉANE ET SES ADHÉRENTS

Le mot du président	4
Le mot du directeur général	5
Localisation & historique	6
Nos métiers	7

2/ DÉMARCHE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les actions depuis 2012	11
Témoignage du référent DD	12

3/ NOS PARTIES PRENANTES

Nos relations "environnementales"	15
Nos relations "sociales"	17
Nos relations "marchés & clients"	18
Nos relations "économiques"	19
Nos relations "qualitatives"	20
Nos relations "santé et sécurité au travail"	21
Nos relations "sociétales"	22

4/ LES 8 CRITÈRES RSE

La gouvernance de l'entreprise	24
Le critère économique	27
Les marchés et les clients	31
Qualité système et produit	37
Le critère social	43
Sécurité et santé au travail	48
Le critère sociétal	52
L'environnement	57

5/ NOTRE COMMUNICATION

6/ NOS INDICATEURS

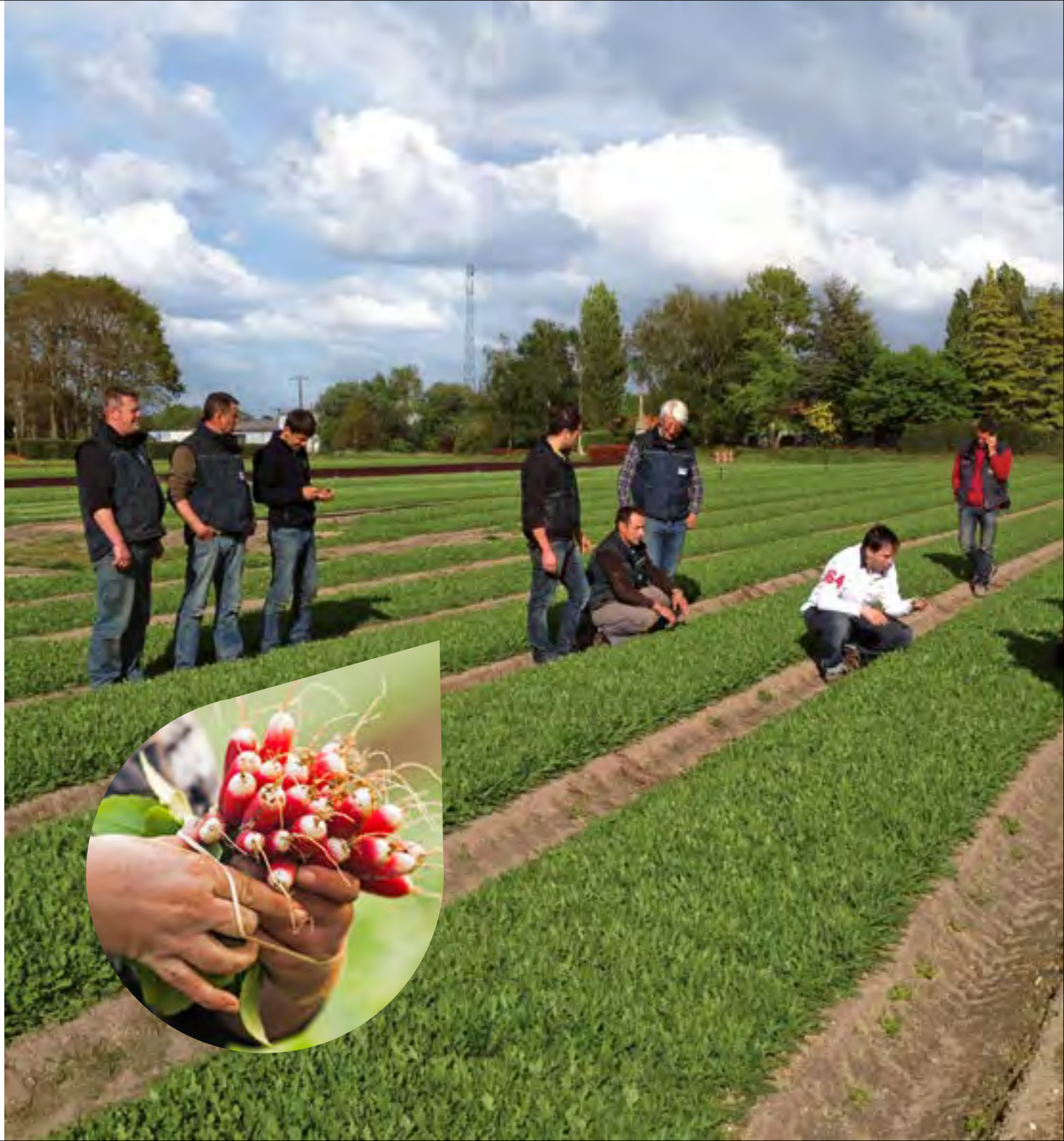
GLOSSAIRE	89
------------------	----

REMERCIEMENTS	90
----------------------	----

CONTACT	91
----------------	----

1 /

LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE OCÉANE ET SES ADHÉRENTS



Le mot du président

« L'ORGANISATION EST UNE MACHINE
À MAXIMISER
LES FORCES HUMAINES ».

Peter Drucker



Le Développement Durable est à la fois appliqué chez les producteurs et à la coopérative.

Pour le groupe Océane, la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) concerne 3 axes :

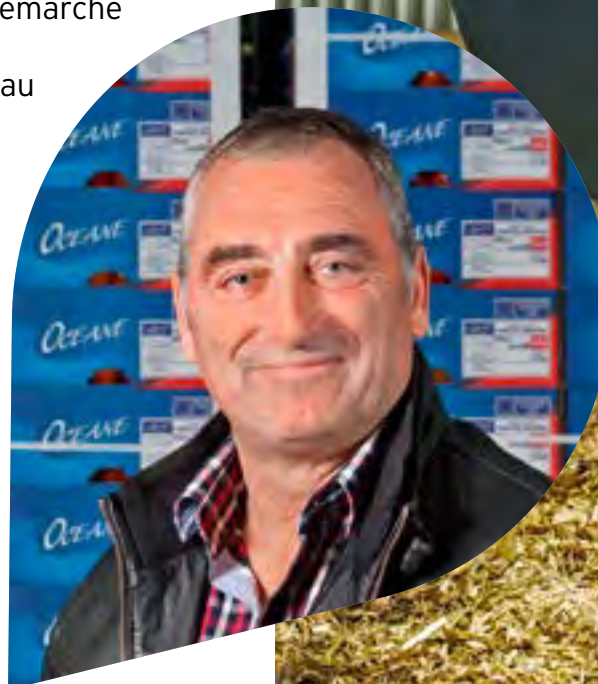
- > **Le volet économique** qui couvre la pérennité des exploitations maraîchères, les réponses liées à la demande des clients...
- > **Le volet environnemental** avec un enjeu lié aux dépenses énergétiques. Pour cela, nous utilisons des énergies renouvelables depuis plus de 10 ans : chaudières bois et panneaux photovoltaïques entre autres. Ce volet comprend aussi l'économie de l'eau, les recyclages des déchets, la plantation de haies...

- > **Le volet social** où nous agissons pour améliorer les conditions de travail (palettisation automatique, robots, transpalettes gerbeurs...).

D'autres projets concrets voient le jour dans le cadre de notre démarche comme des visites d'écoles chez les producteurs et au niveau de la plateforme d'expédition Océane, des diffusions de lettres d'informations auprès des salariés de la coopérative et des adhérents...



M. Dominique Visonneau
Président de la coopérative
Océane



Le mot du directeur général

« LES DEUX CHOSES LES PLUS IMPORTANTES
N'APPARAISSENT PAS AU BILAN
DE L'ENTREPRISE :
SA RÉPUTATION ET SES HOMMES ».

Henry Ford



En 2013, Océane a fêté ses 20 ans. À cet âge, la coopérative était une entreprise entre l'adolescence et la vie adulte : une bonne raison et une raison suffisante pour s'engager dans une démarche RSE via le collectif COOP de France Ouest auquel nous adhérons.

C'est grâce à la démarche 3D « Destination Développement Durable » de COOP de France et à notre forte implication que nous avons publié notre 1^{er} rapport Développement Durable en janvier 2015 et cette mise à jour de mars 2017.

Pour concrétiser notre engagement, nous avons été évalué volontairement en janvier 2016 selon la norme AFNOR AFAQ 26000.

Avec 607 points sur 1000, la plateforme d'expédition d'Océane est reconnue **niveau 3 « confirmé »**.

C'est donc avec une grande fierté que nous publions ce deuxième volet de notre rapport Développement Durable.



M. Dominique Calais
Directeur général de
la coopérative Océane



Localisation & historique

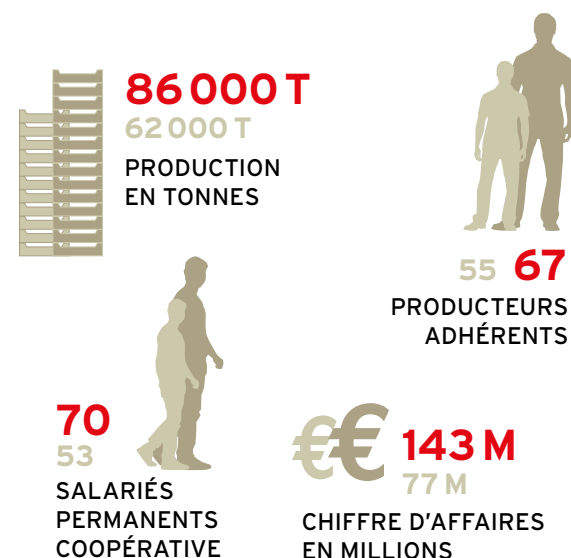
La coopérative Océane est née il y a 24 ans d'un regroupement de neuf maraîchers nantais spécialisés dans la production de concombres et tomates sous serres.

Cette association leur permettait de garantir une traçabilité mais aussi une qualité irréprochable de leurs produits. Ce n'est qu'en 1997 que des producteurs de plein champ se sont associés au groupement de producteurs avec les deux produits phares de la région nantaise qui sont la mâche et le poireau. Les producteurs sont alors répartis dans deux départements : Loire-Atlantique et Vendée.

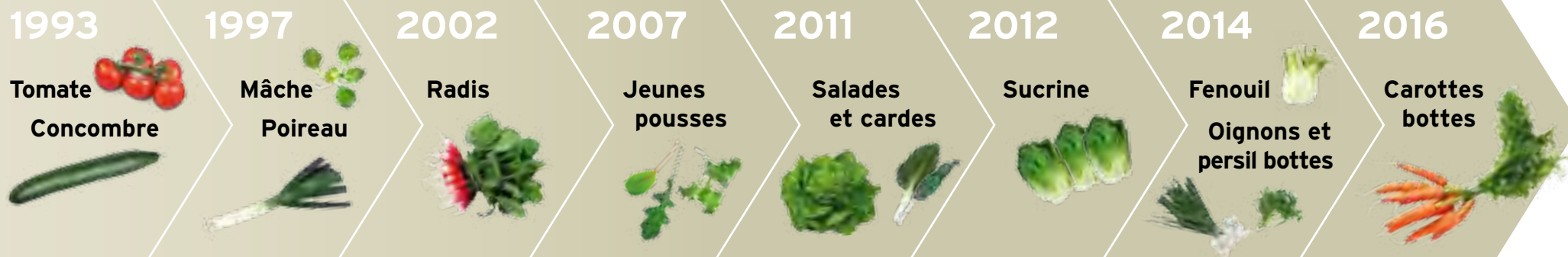
En 2001, Océane se lance dans la commercialisation en direct de ses produits tout en maîtrisant sa production et son conditionnement. **Puis en 2009, la coopérative s'installe dans une nouvelle plate-forme d'expédition** au sein de la commune de La Chevrolière (44), située à 12 km au sud de Nantes.

Après 24 ans de croissance, Océane est devenue leader de la région Nantaise avec la production, le conditionnement et l'expédition des 11 principaux légumes frais : concombres, tomates, mâche, radis, salades, jeunes pousses, poireaux, fenouil, oignons, persil et carottes.

2009 > 2016



Évolution de la coopérative depuis son installation à la Chevrolière en 2009



Nos métiers

**AU SEIN DE LA COOPÉRATIVE OCÉANE
ET DE SES 67 ADHÉRENTS,
+ DE 1300 HOMMES ET FEMMES
TRAVAILLENT ENSEMBLE.**

En 2014, nous avons réalisé **13 films métiers** pour illustrer et valoriser nos différents axes de travail. **Ces vidéos ont pour objectif de faciliter le recrutement** en permettant aux candidats de découvrir le métier et ses perspectives d'évolution. Vous pourrez désormais trouver ces films sur notre site Internet.



www.oceane.tm.fr



13 MÉTIERS

- > **Agent administratif** : réaliser des missions comptables et administratives.
- > **Agent de production conditionnement** : conditionner le produit récolté dans son emballage et en assurer la mise en palette.
- > **Chauffeur poids lourd** : transporter la marchandise jusqu'aux ateliers de conditionnement et les produits emballés jusqu'à la plate-forme d'expédition.
- > **Conducteur de tracteur** : assurer les travaux du sol, de mise en culture puis accompagner le produit jusqu'à la récolte.
- > **Préparateur de commande** : réaliser et vérifier les commandes quotidiennes des clients.
- > **Agent de production culture** : effectuer des tâches bien déterminées suivant le cycle de la culture (semis et/ou plantation... récolte).
- > **Chef d'équipe** : coordonner et organiser le travail des salariés permanents et saisonniers.
- > **Commercial** : valoriser les produits de la gamme Océane auprès des clients.
- > **Responsable maintenance** : veiller au bon fonctionnement et à l'entretien des matériels et des équipements.
- > **Responsable logistique** : coordonner les activités de réception et d'expédition de la gamme Océane par un management des équipes au quotidien. Veiller à ce que le transport et la livraison chez le client se fassent dans les meilleures conditions possibles.
- > **Responsable atelier de conditionnement** : Optimiser les étapes d'emballages des produits récoltés.
- > **Chef de culture** : analyser et proposer des interventions techniques sur les cultures.
- > **Contrôleur qualité** : veiller au contrôle du produit de sa mise en place jusqu'à son expédition.

Nos métiers

NOS PRODUCTEURS EN CHIFFRES

33 

PRODUCTEURS
de tomates



25 

PRODUCTEURS
de mâche et de salade



16 

PRODUCTEURS
de radis



11 

PRODUCTEURS
de concombre



4 

PRODUCTEURS
de poireaux



3 

PRODUCTEURS
de fenouil



DEPUIS 2014,
OCÉANE DÉVELOPPE
SA GAMME DE
PRODUITS AVEC
L'OIGNON ET LA
CAROTTE BOTTES
AINSI QUE LE
FENOUIL.

Nos métiers

NOS ATELIERS DE CONDITIONNEMENT



26 ATELIERS
pour conditionner
les tomates



15 ATELIERS
pour conditionner
les radis



8 ATELIERS
pour conditionner
les concombres



4 ATELIERS
pour conditionner
les poireaux



4 ATELIERS
pour conditionner la mâche
et les jeunes pousses



2 ATELIERS
pour conditionner les fenouils



2/

DÉMARCHE DÉVELOPPEMENT DURABLE

La Responsabilité Sociétale des Entreprises est l'engagement d'une entreprise à faire du Développement Durable. C'est pourquoi, nous parlerons désormais de RSE.

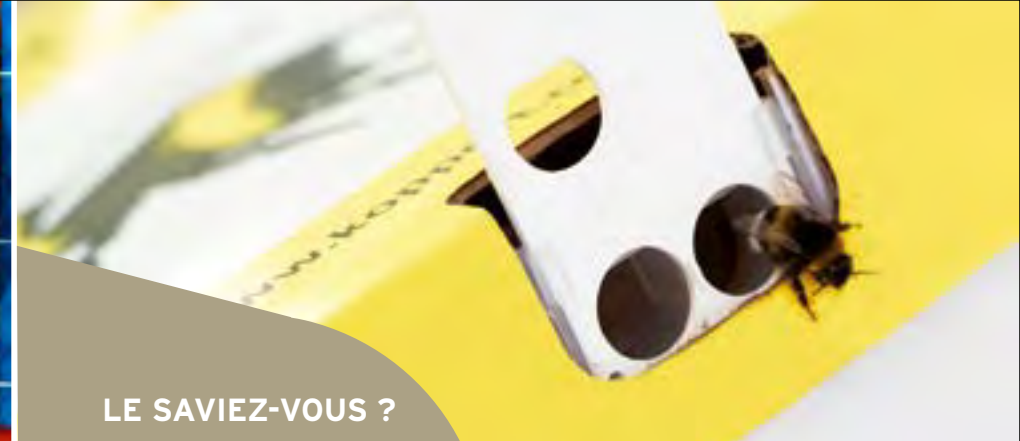
Extrait du rapport d'évaluation AFNOR AFAQ 26000 :

« La démarche RSE est issue d'un processus initié et planifié depuis plusieurs années à Océane.

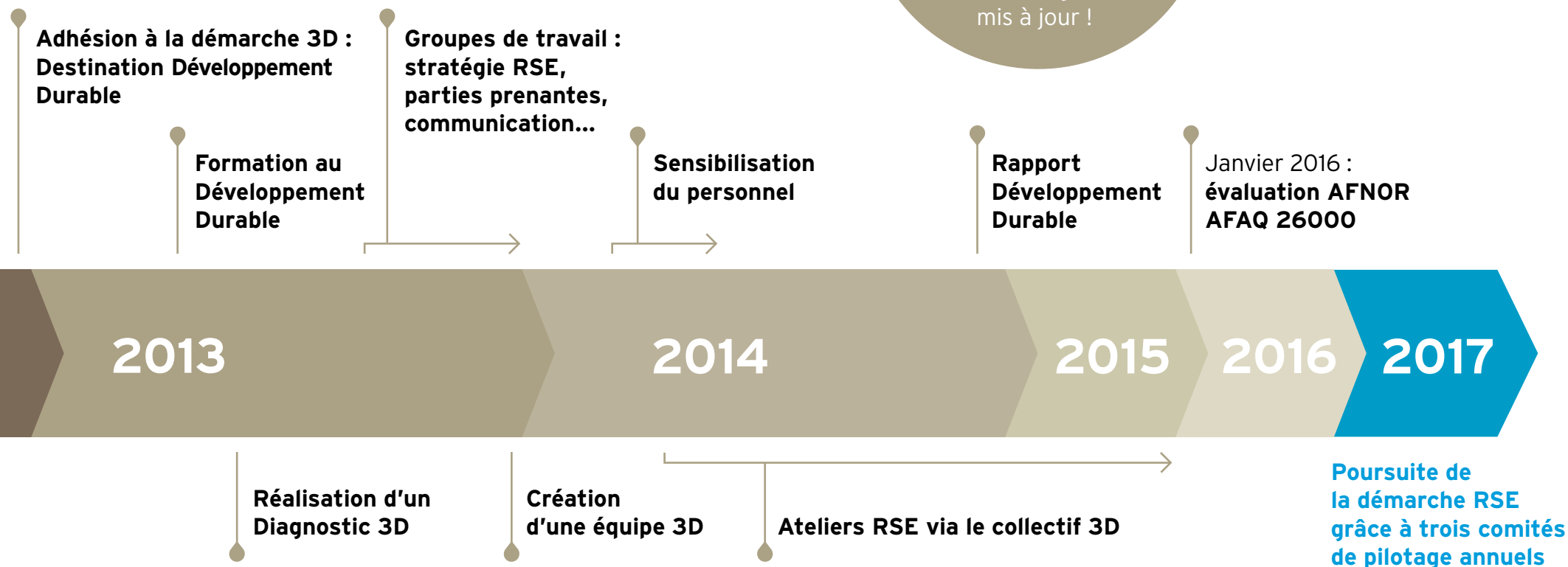
Ces axes sont effectivement déployés au quotidien par Océane, connus, reconnus et validés par l'ensemble des parties prenantes (interne comme externe).

L'implication des producteurs dans la coopérative est remarquable, à travers les organes de gouvernance classique, mais aussi à travers de nombreux groupes de travail (notamment produits) tant sur le court terme que moyen terme. »





LES ACTIONS DEPUIS 2012



LE SAVIEZ-VOUS ?

Un groupe a été créé au sein de la coopérative afin de porter cette démarche. C'est donc en équipe que ce rapport a été rédigé et mis à jour !

TÉMOIGNAGE DU RÉFÉRENT DÉVELOPPEMENT DURABLE CHEZ LES PRODUCTEURS D'OCÉANE



Nous avons formé un groupe de travail “salariés et producteurs” pour définir la raison d’être d’Océane, formulée de la manière suivante :

Indépendante et fidèle à son territoire, la coopérative Océane regroupe des producteurs et des salariés qui partagent la même vision de leur métier : **fournir des végétaux frais destinés à une alimentation saine, équilibrée et agréable.**

Pour cela, elle développe une offre de produits et services riche et diversifiée, de manière à répondre au mieux aux besoins et attentes des clients et des consommateurs.

Dans le cadre de ses activités et de celles de ses adhérents, Océane contribue au développement et au déploiement d’une agriculture plus responsable, à la promotion du maraîchage nantais et au maintien des emplois des nombreuses familles des producteurs et des salariés d’Océane.



M. Mickaël Leduc
Référént Développement
Durable chez les
producteurs d’Océane





... SUITE DU TÉMOIGNAGE DU RÉFÉRENT DD CHEZ LES PRODUCTEURS D'OCÉANE

Dans mon exploitation, je raisonne Développement Durable. Par exemple, j'ai mis en œuvre un procédé pour valoriser au mieux mes déchets de tomates tout en triant les clips et les ficelles que nous utilisons pour maintenir érigés les plants dans les serres.

En fin de saison, je sors les déchets végétaux de ma culture et je les mets ensuite sur un terrain.

En fin d'hiver, je tasse les déchets avec un tracteur pour permettre une meilleure décomposition des feuilles et des tiges.

En septembre, je sépare les déchets organiques des ficelles et des clips en plastique. Ces derniers sont alors collectés et traités par un prestataire spécialisé.

Après quelques années de stockage, je tamise mes débris végétaux et il en ressort 90% de compost. Ce dernier est alors utilisé en grandes cultures par un agriculteur voisin.

M. Mickaël Leduc
Producteur de tomates et de radis



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les plants de tomates font + de 10 m de hauteur à la fin de leur cycle de production ! Pour cela, des ficelles et des clips maintiennent le plant érigé.



3/

NOS PARTIES PRENANTES

Les parties prenantes d'Océane regroupent l'ensemble de ceux qui participent à sa vie économique et tous ceux qui sont influencés, de manière directe ou indirecte, par son activité.

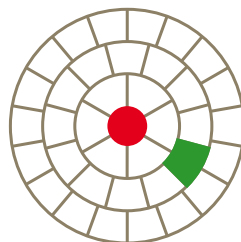
Être socialement responsable implique transparence et prise en considération des intérêts des parties prenantes.

- Elles font vivre la coopérative
- Elles sont nécessaires à la vie de la coopérative
- Elles interviennent dans l'évolution de la coopérative



Nos relations "environnementales"

TÉMOIGNAGE DE TPI (TRAITEMENT POMPAGE ET IRRIGATION)



MAINTENANCE



La société T.P.I intervient chez les producteurs Océane pour entretenir leur matériel d'irrigation (sprinkler, système de goutte à goutte...).

J'ai connu Océane par le bouche à oreille, par les producteurs et par mes relations clients.

Je travaille avec Océane depuis les années 90. Ma fréquence de travail, c'est toute l'année avec des demandes différentes : j'ai toujours un client Océane "en chantier" !

Mes relations avec Océane sont plutôt professionnelles mais aussi conviviales. Les adhérents ont des besoins et des attentes, on a des réponses.

Travailler avec Océane c'est une référence pour une entreprise comme la mienne (en tant que fournisseur). Ce qui est développé à Océane reste à Océane, du moins pour quelques années. En résumé, Océane est dynamique, en pleine évolution et en recherche de performance.

Mon souhait serait d'approfondir les échanges avec les producteurs pour avoir un "curseur de situation" du travail que nous effectuons chez eux.



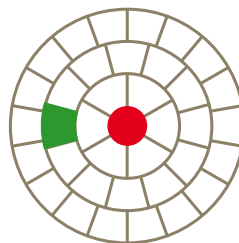
M. Hervé Bonnet

Responsable de la société
Traitement Pompage et Irrigation



Nos relations "environnementales"

TÉMOIGNAGE D'ÉCO-EMBALLAGES



INTERPROFESSION



Océane contribue au recyclage de ses emballages par l'intermédiaire de l'organisme Éco-Emballages et accentue donc son action en faveur de l'environnement.

La Coopérative Océane est un adhérent de longue date d'Éco-Emballages : le Point Vert est présent sur les emballages mis sur le marché par Océane depuis 1994. **Nous avons bâti avec la coopérative Océane un partenariat visant à réduire l'impact environnemental de ses emballages et à informer les consommateurs.**

C'est ainsi que nous avons travaillé ensemble à la réduction à la source de ses emballages : **la réduction d'épaisseur du film supérieur des barquettes de mâche en est un exemple concret.**

C'est donc tout naturellement qu'une équipe d'Éco-Emballages a mené une opération de sensibilisation au geste de tri : **"Le tri pour tous !"**, le 27 mars 2014, à l'intention du personnel de l'entreprise. Les salariés sont les premiers ambassadeurs de la contribution d'Océane au recyclage.

À l'avenir, nous pourrions imaginer qu'Éco-Emballages accompagne Océane dans l'état des lieux de ses emballages avec la mise à disposition de TREE, une application web pour tester en quelques clics la recyclabilité des emballages.

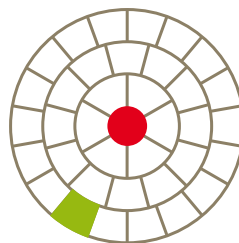


Mme Catherine Le Pober
Directrice régionale
d'Éco-Emballages



Nos relations "sociales"

TÉMOIGNAGE DE L'ASSOCIATION PAIN PARTAGÉ



ASSOCIATIONS
LOCALES



Chaque année, Océane fournit gracieusement environ 100 tonnes de fruits et légumes à des associations dont l'association Pain Partagé.

Au sein de cette dernière, plus de 400 familles nécessiteuses de la région viennent s'approvisionner chaque semaine en fruits et légumes.

J'ai connu la coopérative Océane en 2004, grâce à un de ses adhérents. Depuis ce jour, l'association effectue 2 à 4 ramassages de fruits et légumes par semaine sur la plateforme de La Chevrolière.

Océane est pour nous une grande centrale en termes d'organisation, qui prend son métier au sérieux

et qui nous fournit des produits de qualité, du terroir et de saison. **L'image du producteur régional rassure nos familles.**

Un autre avantage est la proximité avec Océane ce qui nous permet d'optimiser au mieux nos collectes. De plus, les contrôleurs Qualité d'Océane visitent l'Association Pain Partagé, au minimum une fois par an, afin de mieux définir les besoins et attentes de chacun.

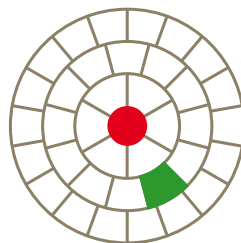


M. Philippe Veston
Président de l'association
"Pain Partagé" de
Carquefou



Nos relations “marchés & clients”

TÉMOIGNAGE DU GROUPE MC DONALDS



CLIENTS



Nous travaillons depuis 1984 avec Florette France Food Service (précédemment Crudi-Bakkavor). Recherchant un fournisseur de tomates, il nous avait naturellement conseillé Océane, comme partenaire de confiance dès 2008.

Océane représente pour nous un partenaire de longue date avec lequel nous pouvons travailler en toute confiance. L'objectif était de sécuriser nos approvisionnements, dans une même exigence de qualité, tout en donnant de la lisibilité sur les coûts via un contrat tripartite sur trois ans.

Le Développement Durable est un pilier de la stratégie d'entreprise de McDonald's France. Le programme “jeunes agriculteurs” mené par l'enseigne ou encore la stratégie agroécologique sur laquelle se fonde le travail avec nos filières agricoles sont des exemples d'illustrations majeures de nos engagements.

Nous souhaiterions qu'Océane nous accompagne notamment autour de 2 axes au cœur de notre démarche développement durable :

- **Faire évoluer la relation avec les filières agricoles d'une relation fournisseur/acheteur vers une relation de partenariat.** Les contrats pluriannuels s'inscrivent dans cet objectif.
- **Promouvoir les pratiques respectueuses de l'environnement** sur les piliers suivants : gaz à effet de serre, eau et biodiversité.

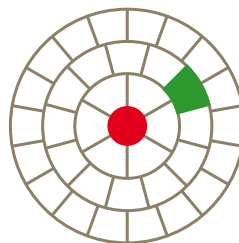


M. Éloi de La Celle
Responsable Achats Qualité
Groupe McDonald's



Nos relations "économiques"

TÉMOIGNAGE DE DS SMITH ATLANTIQUE



FOURNISSEURS



Le carton, matériau 100% recyclable et excellent support de communication, est utilisé par Océane pour distribuer ses produits. Elle entretient un réel partenariat avec ce fournisseur.

Nous travaillons avec Océane depuis la création de la coopérative, et cela tout au long de l'année, 12 mois sur 12.

Du fait de notre proximité, nous organisons au mieux notre logistique, ce qui est pour nous un réel partenariat économique.

La croissance continue d'Océane nous "booste" également dans ce sens : nous adaptons au mieux notre production afin de répondre au développement de nos clients régionaux. Notre nouveau site de La Chevrolière en est le parfait exemple.

Dans le cadre du Développement Durable, plusieurs projets ont vu

le jour avec Océane : **optimisation du grammage des cartons, passage au papier recyclé, développement de l'impression préprint, augmentation du nombre de cartons par palette...**

Plusieurs projets verront également le jour dans les années à venir puisque nous avons déployé une relation conviviale, professionnelle et d'écoute avec la coopérative Océane et ses adhérents.



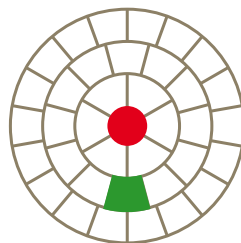
M. Pierrick Saintilan

Commercial chez DS Smith Atlantique, fournisseur de cartons à La Chevrolière



Nos relations "qualitatives"

TÉMOIGNAGE DU GROUPE EUROFINS



LABORATOIRES



Le laboratoire Eurofins de Nantes accompagne Océane depuis 4 ans dans le cadre d'analyses sur des fruits et légumes.

Nantais d'origine, nous connaissons la Coopérative Océane de réputation. Par la suite, une relation de confiance s'est nouée entre nos 2 sociétés, en particulier avec le responsable Qualité, M. Blanloeil.

Océane évoque pour nous une société dynamique et bénéficiant d'une bonne image de marque grâce à sa rigueur, son professionnalisme et sa performance.

La satisfaction et la fidélité d'Océane à l'égard de nos services sont pour nous une récompense. La bonne réputation locale d'Océane présente aussi, pour nous, l'intérêt d'une recommandation potentielle des solutions analytiques Eurofins auprès d'autres acteurs agro-alimentaires de la région.

Nous aimerions que la Coopérative Océane nous dévoile encore plus son métier et sa filière. Une meilleure

connaissance des problématiques de la coopérative nous permettrait d'améliorer encore notre accompagnement. Concrètement, une visite de la plateforme logistique nous intéresse, afin de bien saisir les origines, flux et destinations des marchandises.

Le Développement Durable est une valeur importante pour Eurofins.

Cette approche permet de rendre cohérentes croissance économique, préservation écologique et dimension sociale. Par ailleurs, le groupe Eurofins, via sa filiale Environnement et Hydrologie, propose son expertise, conseils et analyses, pour aider les entreprises dans leurs démarches de Développement Durable, sous agréments du Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie.



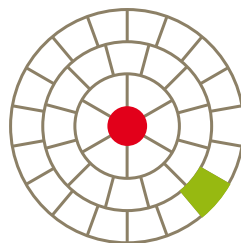
M. Jérôme Ginét

Eurofins, laboratoire d'analyses



Nos relations “santé et sécurité au travail”

TÉMOIGNAGE DU CABINET SOLUTIONS PRODUCTIVES



MÉDECINE

“

Dans une logique d'amélioration des conditions de travail, deux ergonomes ont suivi, pendant un an, le projet et l'extension de la plateforme d'expédition d'Océane.

L'étude de la plate-forme a débuté en juillet 2012 et consistait à identifier les enjeux santé performance des situations de travail chez Océane.

L'objectif : déterminer les axes d'améliorations et renforcer les points favorables actuels.

15 jours d'interventions ont été réalisés, répartis sur une année ce qui a permis d'optimiser les temps de travail en fonction de la saisonnalité et de l'activité.

Nous avons pris plaisir à travailler avec Océane. Une collaboration sympathique avec des personnes impliquées et productives qui se sont appropriées l'ensemble des sujets.

Cela s'est traduit par de nombreux essais et des solutions concrètes ont pu émerger (achat de transpalettes gerbeurs par exemple).

Grâce à la coopérative Océane, nous avons découvert un métier d'expédition riche et complexe impliquant la maîtrise d'un véritable savoir-faire. Cela nous a enseigné la forte interdépendance entre les métiers du site de production et les expéditions en passant par le commerce.

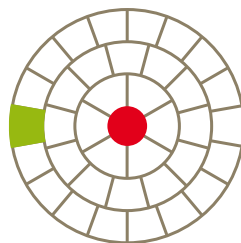
”

**Mme Christine Adelson
et M. Éric Fortineau**
Ergonomes chez
Solutions Productives



Nos relations "sociétales"

TÉMOIGNAGE DU MAIRE DE LA CHEVROLIÈRE



COLLECTIVITÉS

“

Auparavant située sur le MIN à Nantes, une plateforme de réception et d'expédition des fruits et légumes Océane a vu le jour en 2009 sur le site de La Chevrolière. C'est de par cette implantation qu'Océane s'est ancrée dans le territoire et en a fait une force de vente ! En effet, la plateforme Océane est idéalement située : au carrefour des grands axes routiers, maritimes et ferroviaires ainsi qu'au centre de la production de ses adhérents.

L'implantation de la Coopérative Océane à La Chevrolière est une chance pour notre territoire et pour ses habitants. Ses investissements successifs contribuent au dynamisme économique local et au bien vivre à Grand-Lieu. En effet, la Coopérative Océane a permis d'offrir des emplois directs et indirects à nos concitoyens.

De plus, ouverte sur son environnement, elle permet aux habitants de découvrir ses métiers lors de visites d'entreprises.

Active dans le réseau de l'association AIGLE, Océane investit dans les techniques innovantes et contribue fortement à l'économie de proximité en travaillant avec les entreprises locales.

Sa présence sur le territoire de la Communauté de Communes de Grand-Lieu est un atout majeur, tant sur le plan de notre développement économique et social que du rayonnement de Grand-Lieu.

”

M. Johann Boblin
Président de la Communauté
de Communes de Grand-Lieu
et Maire de La Chevrolière



4/

LES 8 CRITÈRES RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

Gouvernance de l'entreprise

Économique

Marchés & clients

Qualité système et produit

Social

Sécurité, santé au travail

Sociétal

Environnement





La gouvernance de l'entreprise

« LE PREMIER OBJECTIF DE LA GOUVERNANCE EST D'APPRENDRE À VIVRE ENSEMBLE ET À GÉRER PACIFIQUEMENT LA MAISON COMMUNE ; D'Y ASSURER LES CONDITIONS DE LA SURVIE, DE LA PAIX, DE L'ÉPANOUISSEMENT ET DE L'ÉQUILIBRE ENTRE L'HUMANITÉ ET LA BIOSPHÈRE ».

Pierre Calame

La SCA Océane est reconnue comme Organisation de Producteurs depuis 1997.

Composition

La Direction de la coopérative est assurée par un binôme fort et complémentaire : le Président du Conseil d'Administration, M. Dominique Visonneau et le Directeur Général, M. Dominique Calais.

Les producteurs d'Océane sont dirigeants de la coopérative.

Ce sont donc eux qui décident des actions à mener au sein de la coopérative (embauches, investissements...) : ce sont les actionnaires d'Océane.

Organisation

Le conseil d'administration, composé de 12 producteurs, se réunit tous les deux mois pour définir les orientations de la coopérative et assurer son bon développement.



Dominique Visonneau



Dominique Calais



Les administrateurs



La gouvernance de l'entreprise

L'implication de chaque adhérent, l'engagement dans la durée et le partage des responsabilités font la force de la coopérative Océane. Ainsi, pour chaque sujet stratégique (énergie, développement durable, environnement, qualité...), **un producteur référent** initie et porte les projets. De la même manière, **un responsable par produit** est chargé de créer la dynamique d'échange, de travail et de développement pour une culture.

Le groupe « réflexion » de producteurs s'implique dans la stratégie Océane à long terme pour assurer la pérennité de la coopérative. Il est composé de 10 membres âgés de 26 à 45 ans.

producteurs référents

SYNDICATS ET INTERPROFESSIONS Dominique Visonneau	CONDITIONS DE TRAVAIL Jean Thireau	ÉNERGIE Jean-François Vinet	MARKETING Stéphane Olivier	MÂCHE Louis Bouyer et Benoît Renaudineau	CŒUR DE SUCRINE Olivier De Grandmaison et Benoît Renaudineau	SALADE Cyril Pogu	LOGISTIQUE Jean Thireau et Benoît Renaudineau	DÉVELOPPEMENT DURABLE ET RSE Mickaël Leduc
COMMUNICATION VISITES Jean-Luc Olivier	RECHERCHE Stéphane Olivier et Marc-André Goulet	PROTECTION DES PLANTES Cyril Pogu et Yannick Lechat	RADIS Patrick Cheminant	POIREAU Roland Leroy	CONCOMBRE Jean Thireau et Stéphane Olivier	EMBALLAGES Jean-René Briand	SOCIAL Jean-François Vinet	COMMERCE Laurent Bergé

responsables produits

GRUPE RÉFLEXION OCÉANE Stéphane Gaborit					
ENVIRONNEMENT ÉCOLOGIQUE Vincent Olivon	FINANCES Dominique Visonneau	QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ Roland Leroy, Pauline Retière et Cécile Sarcher	JEUNES POUSSÉS DE SALADE David Dubois	TOMATES Jean-Luc Olivier et Laurent Bergé	ECOLES ET CENTRES DE FORMATION Stéphane Olivier



La gouvernance de l'entreprise

DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



Un règlement intérieur définit les obligations de la coopérative vis-à-vis de ses producteurs adhérents et inversement. Suite à notre Évaluation ISO 26000 et après validation par le Conseil d'Administration, une charte éthique et une politique achat ont été rédigées par le comité de pilotage RSE. Ces documents seront désormais inclus au règlement intérieur de la coopérative où chaque producteur devra s'engager à les respecter.

L'adhésion à la coopérative implique un véritable engagement de la part de tous les producteurs. **Ils s'engagent ainsi à respecter les cahiers des charges établis et à consentir aux contrôles qualité réalisés par les opérateurs Océane.**



3 ans

DURÉE MINIMUM

D'ENGAGEMENT DES PRODUCTEURS



CHAQUE PRODUCTEUR APPORTE

100 %

DE SA PRODUCTION

À LA COOPÉRATIVE OCÉANE



Le critère économique

« LES INVESTISSEMENTS
D'AUJOURD'HUI SONT LES PROFITS DE DEMAIN
ET LES EMPLOIS
D'APRÈS-DEMAIN ».

Helmut Schmidt

**Océane se distingue par sa capacité
à vendre la récolte du jour.**

Ce défi permanent implique de conditionner les produits
chez les producteurs ou au plus près des exploitations maraîchères,
dans des ateliers de conditionnement (40 au total).

Cette approche particulière, mise en place depuis l'origine,
nécessite **une organisation aussi rigoureuse qu'efficace**.
Les produits conditionnés sont collectés par les 16 camions
de la coopérative.



LA FRAÎCHEUR N'ATTEND PAS !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Chacun de nos produits
est conditionné sur place,
le jour même de sa récolte :
les ateliers sont situés
à proximité des exploitations
maraîchères. L'expédition, gérée
par le centre logistique d'Océane,
a lieu le soir même.



€ Le critère économique

UNE OFFRE DIVERSIFIÉE

Avec plus de 250 références, Océane a su s'imposer sur le marché français et cultive sa réactivité face aux demandes de ses clients.

11 principaux légumes frais sont cultivés par Océane en région nantaise : concombres, tomates, mâche, radis, salades, jeunes pousses, poireaux, fenouil, oignons, persil et carottes.

Au total, les cultures Océane représentent une part conséquente de la production nationale :

+ DE
250
RÉFÉRENCES

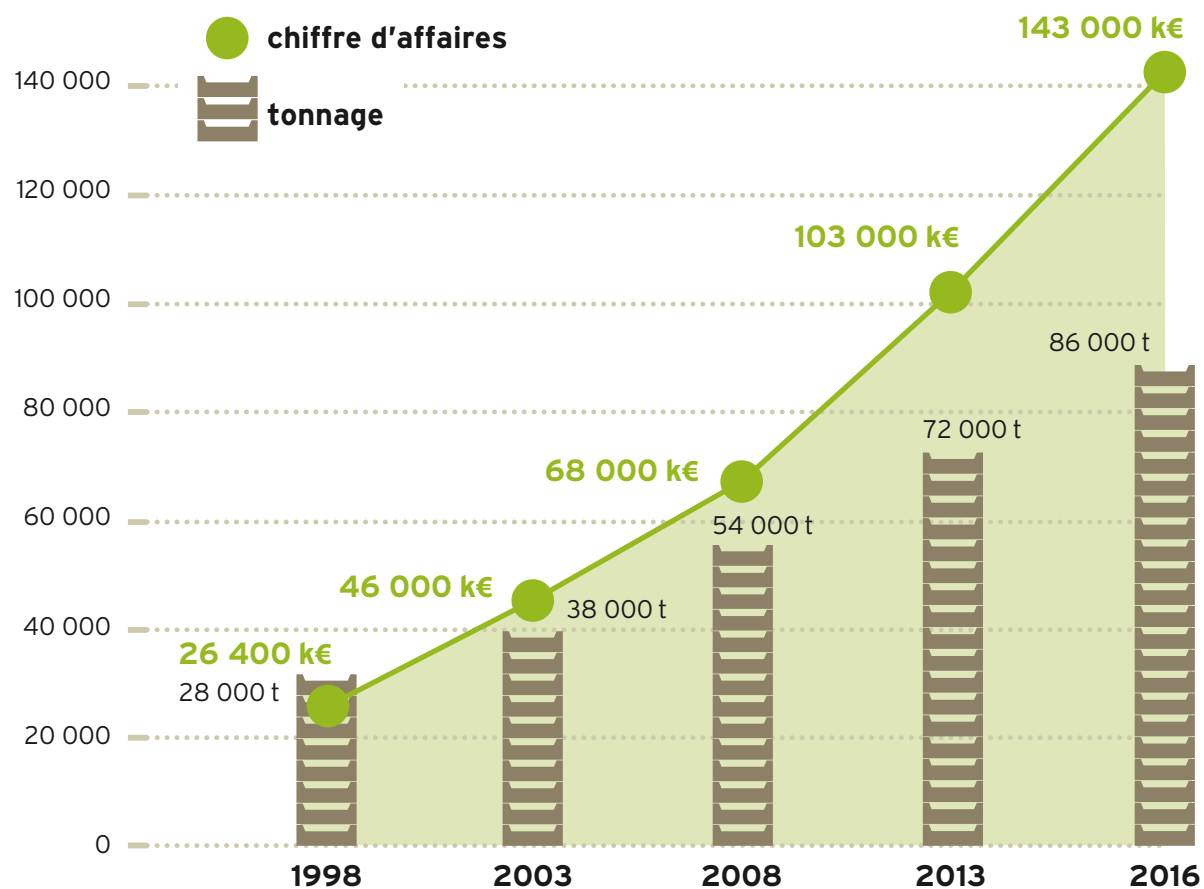




Le critère économique

ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES ET DU TONNAGE

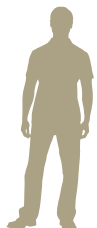
En 2016, Océane a produit **86 000 tonnes** de fruits et légumes frais, vendus pour un chiffre d'affaires de **143 Millions d'euros**.





Le critère économique

DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



Depuis 1993, les maraîchers cultivent toujours **PLUS** tout en étant vigilants sur les aspects qualitatifs et liés à la sécurité alimentaire.

53 000 T

tomates



15 000 T

concombres



6 500 T

mâche



3 800 T

poireaux



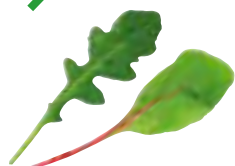
3 000 T

radis



2 400 T

jeunes pousses



1 500 T

salades et sucaines



500 T

fenouil



450 T

oignons
bottes



200 T

carottes
bottes



130 T

persil
bottes





Les marchés et les clients

« LE PLUS IMPORTANT N'EST PAS LE BUT LUI-MÊME,
C'EST DE SE BATTRE POUR L'ATTEINDRE ».

Jan Carlzon

Notre équipe commerciale

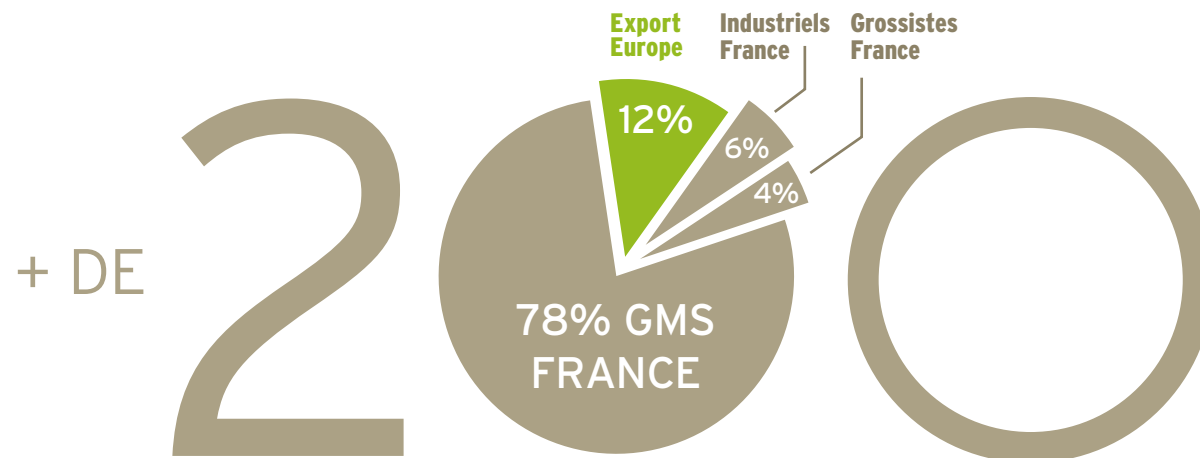
Des hommes et des femmes, polyglottes et expérimentés, ont pour mission quotidienne de vendre les récoltes du jour.

Le service commercial prospecte régulièrement pour diversifier le portefeuille clients avec pour objectif d'éviter tout risque de dépendance par rapport à un seul client.

Le nombre de clients est en constante augmentation.

Nos ventes

88% des ventes sont réalisées sur le marché français et 12% en Union Européenne, à destination principale de **l'Allemagne, du Royaume-Uni et de l'Espagne.**



CLIENTS EN FRANCE ET EN EUROPE



« Aucun de nos clients ne représente plus de 15% de notre chiffre d'affaires, nous y veillons, cela garantit notre indépendance et notre pérennité »

Dominique Visonneau
Président Océane



Les marchés et les clients

LE GOÛT DE LA NOUVEAUTÉ

La coopérative s'est fixée, dès les origines, l'objectif de développer de nouveaux produits. Cette stratégie répond à la fois au goût des producteurs pour les **défis techniques** et à une volonté de **renouveler l'intérêt que nous portent nos clients**. Elle vise aussi à **renforcer la pérennité** d'Océane via la diversification.



À l'écoute des consommateurs qui, après avoir privilégié l'aspect visuel et les qualités de conservation des tomates, se mettent désormais en quête de goût, Océane se lance à nouveau et avec le plus grand plaisir dans la culture de tomates gustatives.

En 2016, les premières récoltes de tomates allongées type cœur ont rencontré un beau succès, les surfaces de production ont été doublées en 2017.

Les petites Merveilles, variété de tomates cerises particulièrement goûteuses, ont été mises en culture fin 2016 et leur commercialisation débute dès ce printemps 2017.



Tomate allongée

LA COEUR

La vraie! Authentique, savoureuse et charnue, la Cœur prend place dans la gamme Océane





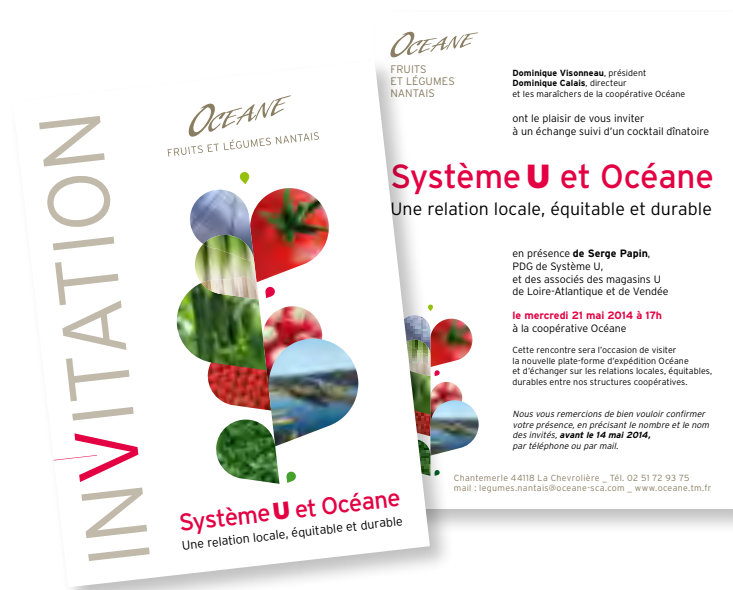
Les marchés et les clients

CONSTRUIRE DES RELATIONS AVEC NOS CLIENTS

« Un des axes de la démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises que nous avons engagé est d'être transparent et à l'écoute de nos clients. » Dominique Calais - Directeur Général d'Océane

Nous sommes attachés à la qualité du contact que nous établissons avec nos clients. Océane cherche à construire des relations durables et équitables avec les distributeurs qui font vivre la coopérative.

L'instauration de relations collaboratives, entre clients et producteurs, passe par une connaissance mutuelle et des échanges directs. Océane organise ainsi régulièrement des rencontres sur les sites de productions ou sur la plateforme logistique.



MAI 2014 : RENCONTRE SYSTÈME U > < OCÉANE

L'agrandissement de la plateforme logistique a été l'occasion d'accueillir **Serge Papin, directeur Système U**, accompagné des associés des magasins U de Loire-Atlantique et Vendée.

rencontre
SYSTÈME U – OCÉANE





Les marchés et les clients

CRÉER DU LIEN AVEC LES CONSOMMATEURS

Les avis des consommateurs nous intéressent !

Chaque consommateur qui nous écrit a le droit à une écoute et à une réponse de notre part.

Toutes les réclamations sont enregistrées dans notre logiciel documentaire et font l'objet d'un suivi.

100% des messages qui nous sont adressés reçoivent une réponse sous 15 jours.

Lorsque nous organisons une opération commerciale pour promouvoir nos produits auprès du consommateur, **nous veillons à lui donner du sens et à valoriser le territoire au sein duquel nous travaillons.**



Les producteurs de mâche Océane vous font partager leur goût pour l'excellence et les talents de leur région.



Océane adresse une fois par an une newsletter par mail aux consommateurs qui souhaitent la recevoir.



SI CE MAIL NE S'AFFICHE PAS CORRECTEMENT CLIQUEZ ICI



Lettre d'information annuelle /// nouvelles fraîches

MARS 2016

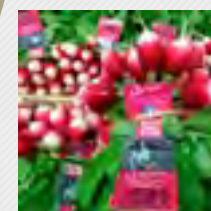
Nous attendions avec impatience les résultats de notre évaluation ISO 26000 AFAQ pour vous adresser notre lettre annuelle. L'audit mené fin janvier par AFNOR Certification vient le confirmer : notre développement est durable dans les faits et pas seulement dans les mots...



Évaluation externe AFAQ 26000 / RSE : un excellent résultat !

Avec 607 points sur 1000, la coopérative est reconnue **niveau 3 "confirmé"** et s'achemine déjà vers le niveau 4 "exemplaire" qui requiert un score supérieur à 700 points. Mobilisés depuis 3 ans sur tous les aspects du développement durable et de la responsabilité sociétale, nous souhaitons apporter les preuves concrètes de notre engagement et de nos actions. La coopérative Océane est aujourd'hui l'un des premiers acteurs de la filière fruits et légumes à s'être volontairement soumis à une évaluation externe sur le sujet. Les 3 jours d'évaluation sur site et le rapport qui en découle ont été réalisés par l'organisme AFNOR Certification.

À suivre Le principe de l'amélioration continue régit le développement durable, nous avons déjà élaboré un plan d'action à partir du rapport d'évaluation. Nous prévoyons par exemple d'auditer tous nos fournisseurs pour placer la RSE au centre de notre politique d'achat.



Le radis botte Océane sort de l'anonymat.

Une première dans le monde du radis botte ! Pour souligner sa fraîcheur et sa grande qualité, Océane a choisi de lier une étiquette à la botte. Viviane, productrice à la Chevrolière, assume pleinement son rôle d'ambassadrice. L'investissement se justifie déjà par les premiers retours positifs des consommateurs.



Du neuf dans les épinards

Jusqu'en octobre dernier, les épinards Océane étaient exclusivement commercialisés dans la gamme jeunes pousses. Une partie de la récolte, souvent des feuilles plus mûres, est désormais proposée en sachets "épinard frais à cuire" et s'accompagne d'idées recettes. L'offre tomate se diversifie en 2016, un mélange coloré de tomates cerises et de savoureuses tomates cerises allongées en grappe sont déjà disponibles.



Un nouvel audit énergie

Océane participe activement au plan d'action d'amélioration de l'efficacité énergétique lancé par Coop de France et l'association Ligeriiaa. Un nouvel audit aura lieu en 2016 sur la plate-forme logistique Océane. De nombreuses optimisations ont déjà été réalisées ces dernières années, y compris dans les bureaux. L'objectif est désormais de traquer les microdéperditions. La formation à l'Eco-conduite, qui a déjà fait ses preuves, sera renouvelée afin d'ancrer solidement cette pratique.



Géolocalisation & logistique

Début février 2016, le nouveau logiciel de gestion



TÉMOIGNAGE DU RESPONSABLE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT



Je travaille depuis plus de 20 ans chez Océane et ma fonction a toujours évolué dans le milieu de la production. Une relation de confiance s'est établie avec les producteurs durant toutes ces années. Mon poste R&D me permet de garder une relation forte avec les maraîchers du groupe qui sont en recherche de diversification. Le travail avec les commerciaux d'Océane est aussi important, cela permet de valider les types de conditionnement, les mélanges de salades et d'échantillonner de nouvelles propositions auprès des clients.

J'apprécie aussi la relation partenaire avec les fournisseurs qui nous appuient professionnellement dans la recherche et l'évolution de la gamme de produits Océane. Ensemble, nous organisons des déplacements pour analyser ce qu'il est possible de développer chez Océane et pour améliorer techniquement l'existant. C'est un métier où les rencontres sont favorisées avec beaucoup de travail en amont de toute nouvelle proposition.

En effet, il faut d'abord s'assurer de la faisabilité technique par de nombreux essais en fonction des saisons. Il faut valider les variétés, les résistances, les couleurs... Puis, il est nécessaire de réfléchir et travailler sur la partie économique pour améliorer la rentabilité de nos productions. Enfin, il faut proposer le type de conditionnement adapté aux clients et aux consommateurs afin de valoriser au mieux nos produits en termes de présentation, de fraîcheur et de durée de vie.

Ce qui me plaît, c'est de participer à la recherche de la bonne formule technico-économique sur les mises en place de nos nouveautés, tout en espérant que nos projets se développent dans le temps.



M. Samuel Lesourd
Responsable R&D chez Océane





Les marchés et les clients

« ÊTRE À L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS ».

DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



Au sein de chaque exploitation maraîchère, la dynamique d'écoute et d'échange est à l'œuvre au quotidien.

- Réalisation de conditionnements sous les **Marques de Distributeurs**.
- Étude et mise en application **des Cahiers des charges propres à certains clients**, telle la tomate cocktail pour Carrefour.
La SARL BVH conditionnant de la tomate ronde en grappe et de la tomate cocktail, est certifiée selon le référentiel I.F.S. Food (International Features Standards) depuis février 2016 afin de répondre à la demande des Marques de Distributeurs.
- Réalisation des engagements sur les **contrats spécifiques** avec certains clients (Mc Donald's par exemple avec un contrat de 3 ans pour la tomate).
- Organisation de **visites de clients chez nos producteurs** pour leur permettre d'évaluer les volumes de production, échanger sur les pratiques culturales et promouvoir une agriculture locale.
- **Une enquête de satisfaction clients** est réalisée tous les deux ans par nos commerciaux dans le but de nous améliorer et de répondre au mieux aux attentes de nos clients.





Qualité système et produit

« LA QUALITÉ N'EST JAMAIS UN ACCIDENT ;
C'EST TOUJOURS LE RÉSULTAT
D'UN EFFORT INTELLIGENT ».

John Ruskin

Dès 1993, le respect de règles communes et ambitieuses de qualité a constitué le socle fondateur d'Océane. La Coopérative Océane a déterminé **ses propres cahiers des charges QUALITÉ** pour chaque produit (concombre, tomate, mâche, salades et jeunes pousses, produits bottes et poireaux). Chaque cahier des charges prévoit des calendriers de production, l'utilisation de techniques modernes respectueuses de l'environnement, la garantie de traçabilité et de sécurité alimentaire, une collecte quotidienne sur les sites de production et de conditionnement.

Dès 1998, les producteurs Océane ont été les fers de lance de l'Indication Géographique Protégée Mâche Nantaise. Cet engagement qualité s'est vu confirmé depuis par la mise en place des certifications GLOBALG.A.P. ou LEAF au sein des exploitations.

En 2014, presque toute notre production est certifiée GLOBALG.A.P. Notre objectif est d'arriver à 100%. Pour les certifications Mâche Nantaise et LEAF, l'ensemble de nos producteurs de mâche est déjà habilité.

Depuis 2016, un atelier de conditionnement de tomates rondes en grappes et de tomates cocktail est certifié I.F.S Food.



GLOBALG.A.P.





Qualité système et produit

NOS ATELIERS DE CONDITIONNEMENT

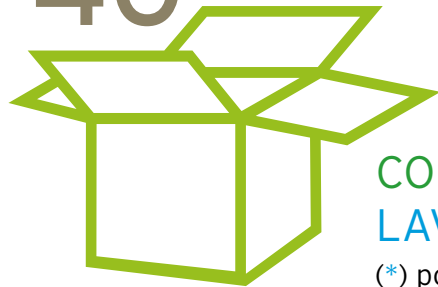
Pour respecter nos engagements sur la fraîcheur, les fruits et les légumes doivent être conditionnés dans les heures qui suivent leur récolte. Nos 40 ateliers de conditionnement sont donc situés en proximité immédiate de nos exploitations maraîchères.

Pour conditionner la mâche, 4 grands ateliers ont été formés afin de réunir l'ensemble du volume : Qualinantes, AOC, GMHP et Embal de Retz.

Pour la tomate, un atelier conditionne la tomate ronde de 7 exploitations maraîchères différentes : la SARL Tomnantes. Cela représente 50 % de la tomate ronde d'Océane.

Enfin, pour **les autres produits**, le conditionnement se fait sur place, directement sur les exploitations maraîchères. Les ateliers se sont adaptés pour répondre aux exigences de GLOBALG.A.P. voire I.F.S. Food pour un atelier de conditionnement.

40 ateliers



CONTRÔLE TRI
LAVAGE* EMBALLAGE

(*) pour certains légumes





Qualité système et produit

SUIVI TERRAIN

Le Service Qualité

Il comprend 9 personnes qui interviennent de la production à l'expédition. Les conseillers qualité terrain supervisent le suivi qualité effectué par les producteurs et les ateliers de conditionnement.

La traçabilité

Une totale transparence des cultures.

Toutes les interventions sur nos produits sont enregistrées. 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 (plants, eau, minéraux, protection des plantes...), qui a récolté et qui a emballé...





Qualité système et produit

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Sur le site de La Chevrolière, Océane s'est dotée d'une équipe HACCP multidisciplinaire de 7 personnes.

Son rôle > Maintien et suivi du plan de maîtrise sanitaire.

Ses Actions > Mise en place des plans de nettoyage, procédure verre, procédure de traçabilité...



L'ÉQUIPE HACCP

Service Qualité
+ Responsable conditionnement
+ Responsable expédition



DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



Chaque producteur met en œuvre sur son exploitation les engagements qualité décidés collégialement.

- > La **maîtrise de la sécurité alimentaire** repose, entre autres, sur l'application de plans de contrôle en production :
 - **analyse bactériologique des eaux d'irrigations**
 - **analyse bactériologique des produits**
 - **analyse résidus et nitrates sur produit**
- > Au sein de chaque atelier un **plan de maîtrise sanitaire** est mis en place avec l'appui du Service Qualité de la coopérative.



INTERVIEW ROLAND LEROY, PRODUCTEUR RÉFÉRENT QUALITÉ

“

**Vous êtes Producteur
« Référent Qualité » au sein
d'Océane, de quoi s'agit-il ?**

Dans une volonté d'implication forte des producteurs dans la vie de leur coopérative, le Conseil d'Administration a nommé, en 2013, plusieurs d'entre nous, référents pour suivre l'activité d'Océane. De par mon expérience d'ancien président de Qualifrais, IGP Mâche Nantaise, j'ai été nommé Référent Qualité. **L'objectif est d'être un relais entre la production et le service qualité, qui comprend aujourd'hui 9 personnes, et d'apporter une vision terrain notamment sur les sujets sensibles.**

**Quelles sont les évolutions
qui vous ont le plus marqué
concernant le suivi qualité ?**

Dès la création, des règles de classification qualité claires ont

été établies afin d'assurer un paiement juste des producteurs, valorisant la qualité du produit. Ceci s'est accompagné d'un suivi de la traçabilité rigoureux. De ce fait, Océane s'est toujours impliquée dans la mise en place de référentiels qualité produit en interne ou au niveau de l'interprofession. **Ainsi les référentiels et classifications qualité sont mis à jour en permanence pour tenir compte des évolutions** (nouveaux produits par exemple). La maîtrise de la traçabilité a incité Océane à toujours maintenir un niveau élevé d'investissement dans les systèmes d'information. Après les logiciels Stilo et Tracéane, qui continuent d'évoluer, Océane investit dans un nouveau logiciel de gestion logistique sur la plateforme depuis février 2016.





Qualité système et produit

Depuis la mise en place de l'IGP Mâche Nantaise, les besoins en démarche qualité ont-ils changé ?

La mise en place de l'IGP Mâche Nantaise était une démarche volontaire des producteurs. Dans le même esprit, une Certification de Conformité Produit (CCP) « Tomates en grappe » avait été mise en place, abandonnée par la suite. Ces démarches volontaires ont laissé la place à des démarches imposées par les clients : GLOBALG.A.P. et LEAF.

Océane s'est toujours efforcée de mettre en place ces référentiels de façon raisonnée et a toujours atteint les objectifs demandés par les clients. Nous avons à présent adopté GLOBALG.A.P. comme base de certification des Bonnes Pratiques Agricoles et nous nous sommes fixés l'objectif que 100% de nos producteurs soient certifiés GLOBALG.A.P. Cet objectif est déjà atteint pour de nombreux produits.

Ces démarches ne concernent-elles que les producteurs ?

L'ensemble des métiers de la coopérative est impacté par les démarches qualité.

Ainsi le grand chantier de ces deux dernières années a été la mise en place d'I.F.S. Food au niveau de la SARL BVH, structure conditionnant de la tomate ronde en grappe et de la tomate cocktail, de la SCEA Beauséjour et de la SCEA Val d'Herm. Cet engagement volontaire de certains s'accompagne d'un engagement de l'ensemble des sites de conditionnement à maintenir un système HACCP fonctionnel et opérationnel.

Notre objectif final, au travers de nos préoccupations sur la qualité du produit et des référentiels mis en place, est de fidéliser nos clients et satisfaire les consommateurs.



M. Roland LEROY

Producteur de mâche, jeunes pousses et poireau à Océane





Le critère social

« L'ENTREPRISE NE PEUT
EXIGER LA LOYAUTÉ DE SES SALARIÉS :
ELLE DOIT LA MÉRITER ».

Charles Handy

La coopérative Océane a mis en place
une Délégation Unique du Personnel
regroupant ainsi le Comité d'Entreprise
et les Délégués du Personnel.

- **MISE EN PLACE** : 2009.
- **COMPOSITION** : salariés (élus par les salariés)
et M. Dominique Calais, président du Comité d'Entreprise.
- **RÔLE** : représenter le personnel auprès de l'employeur
et mettre en place des œuvres sociales et culturelles
dans l'entreprise.
- **RENOUVELLEMENT** : tous les 4 ans.
- **ACTIONS** : chèques vacances,
consultations avec un kinésithérapeute-ostéopathe
depuis 2012, organisation d'un tournoi de foot salariés
de la coopérative/producteurs...



LA DÉLÉGATION UNIQUE DU PERSONNEL

Aujourd'hui, 4 salariés
représentent le collège
"ouvrier/employé"
et 4 autres salariés
représentent le collège
"cadre, agent de
maîtrise".





Le critère social

LE DROIT À LA FORMATION

Chaque année, des formations internes ou externes sont proposées aux salariés. Suite aux entretiens annuels réalisés par Dominique Calais et les responsables de chaque service, un plan de formation est établi en fonction des besoins de chacun.

Les formations sont ainsi spécifiques aux métiers de chaque salarié. Par exemple, un chauffeur a une formation obligatoire tous les 5 ans pour valider son permis poids lourd. Des formations en interne à la conduite du chariot élévateur et des transpalettes autoportés ont lieu pour tout nouvel embauché.

Notre programme de formation est soutenu par notre OPCA (Organisme Paritaire Collecteur Agréé) qui nous permet, grâce à la charte des Industries Agro-Alimentaires (IAA), de **proposer des formations adaptées à chaque poste.** Par exemple, des formations d'espagnol pour les commerciaux, des formations de management pour les responsables de service ou les chefs d'équipe...



LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2013, tous les chauffeurs Océane ont participé à une **formation éco-conduite.**





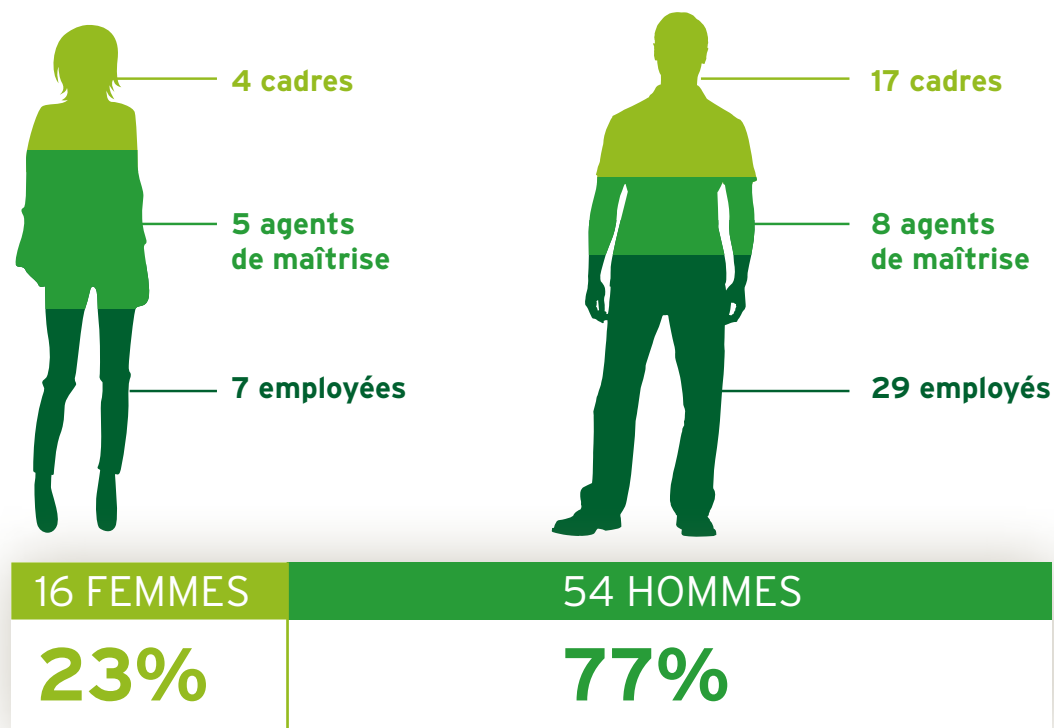
Le critère social

LA MIXITÉ

La mixité hommes/femmes au sein de la coopérative fait l'objet d'une étude et d'un suivi annuel.

RÉPARTITION DES EFFECTIFS ENTRE HOMMES ET FEMMES EN CDI

Année 2016



Chez Océane, **la rémunération est identique entre les hommes et les femmes pour un même travail ou un travail de valeur égale.**

Un bilan des formations est fait annuellement comparant les formations effectuées par les salariés d'Océane. Le but étant de proposer des formations identiques aux hommes et aux femmes.

Enfin, Océane est attachée à la représentation des femmes dans chaque corps de métiers et s'emploie à respecter cet engagement : les femmes sont ainsi représentées parmi les chauffeurs, les contrôleurs qualité, le service comptable et le service commercial.



Le critère social

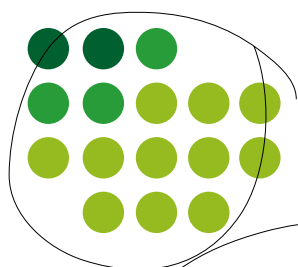
L'ÂGE DES SALARIÉS

L'âge des salariés est suivi pour proposer les formations nécessaires à l'évolution de chacun et anticiper les départs en retraite.

RÉPARTITION DES ÂGES DES SALARIÉS COOPÉRATIVE EN CDI

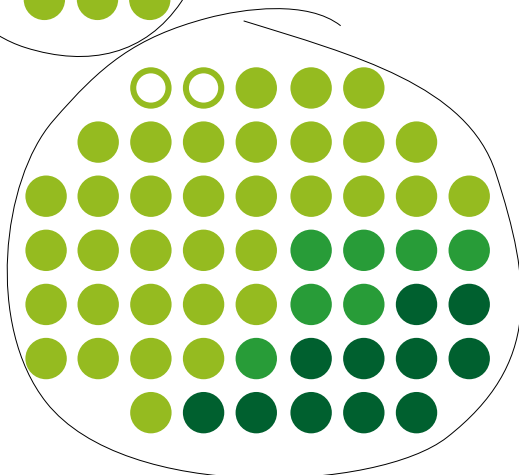
Chiffres 2016

16 FEMMES



67%
des salariés
en CDI ont moins
de 45 ans.

54 HOMMES



- < 25 ans > 2 salariés
- 25/45 ans > 45 salariés
- 45/50 ans > 10 salariés
- > 50 ans > 13 salariés

Lorsqu'une
personne s'approche
de la retraite,
une transmission
du savoir-faire
est organisée.





Le critère social

LE PLAN D'ACTION

Avant 2013, la coopérative suivait indépendamment 3 plans : le plan de "pénibilité au travail", le plan "d'égalité hommes/femmes" et le plan "seniors". Suite à la loi du 1^{er} mars 2013 un nouveau contrat est suivi par Océane liant les 3 plans cités ci-dessus.

C'est ce que l'on appelle désormais « le contrat de génération et gestion prévisionnelle des emplois et des compétences ».

Il regroupe, par exemple, le nombre d'accidents au travail, le pourcentage de femmes et d'hommes ayant un CDI, le pourcentage de salariés de plus de 50 ans... Différents taux sont alors suivis et font l'objet d'actions concrètes.

Pour faciliter chaque recrutement, des fiches de fonction ont été rédigées par poste. Elles spécifient les tâches à effectuer et le niveau d'études ou d'expérience souhaité. Un travail d'enquête sur les compétences requises pour chaque métier a donc été mené.





Sécurité et santé au travail

« L'HOMME VIENT AU TRAVAIL
POUR GAGNER SA VIE
ET NON POUR LA PERDRE ».

Laurent Lévêque

**Le comité d'Entreprise a élu un Comité d'Hygiène,
de Sécurité et des Conditions de Travail (CHSCT).**

- **MISE EN PLACE** : 2009
- **COMPOSITION** : salariés, assistante qualité, direction.
Le CHSCT est composé notamment de deux personnes travaillant sur la plate-forme car ce sont les postes les plus exposés aux risques d'accidents.
- **INVITÉS** : médecine du travail, chargé de prévention à la MSA et inspecteurs du travail.
- **RÔLE** : assurer l'hygiène et la sécurité au sein de la coopérative.
- **ACTIONS** : fermeture des coursives, rappels des règles d'hygiène, travaux sur le sol pour qu'il soit moins glissant, miroir de circulation sur la plate-forme...





Sécurité et santé au travail

LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Le nombre d'accidents de travail est répertorié chaque année et affiché au sein de la coopérative. L'objectif est de réduire chaque année les accidents du travail.

En 2014, 8 accidents de travail ont été répertoriés.

En 2015 nous avons atteint l'objectif de diminution, 7 accidents ont eu lieu. En revanche, 10 accidents de travail ont eu lieu en 2016.

Pour réduire au maximum ce risque, des ergonomes sont intervenus lors de l'agrandissement de la plate-forme Océane qui a eu lieu de septembre 2013 à avril 2014.

Un chargé de prévention de la MSA a également suivi ce projet et a travaillé en collaboration avec les deux ergonomes. Des fiches de prévention aux expositions à certains facteurs de risques professionnels sont à disposition des salariés.

La création d'un **Document Unique** par le CHSCT permet de lister l'ensemble des risques (coupures, chutes...) que peut rencontrer un salarié au travail.

Océane dispose, sur place, d'un local dédié à l'infirmerie : le suivi par le médecin du travail peut ainsi s'effectuer sur place. Les Sauveteurs Secouristes du Travail, au nombre de 8, utilisent ce local pour les accidents bénins.

BAISSE DES ACCIDENTS AU TRAVAIL

14
2012

↘

10
2016





Sécurité et santé au travail

DES ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS

Des équipements de travail sont fournis aux salariés :

blouson, tee-shirt, pantalon, tour de cou, chaussures de sécurité, polaire et paire de gants...
Les équipements sont distribués en rapport avec les tâches effectuées au sein de l'entreprise.

En 2016, nous avons au total 10 transpalettes gerbeurs et 4 chariots électriques dont deux sont munis d'une pince. Nous avons comme projet pour l'année 2017 l'achat de 3 transpalettes gerbeurs.

Les transpalettes gerbeurs sont capables d'élever les palettes à hauteur d'homme afin que les salariés puissent les charger sans pénibilité. Les chariots électriques munis d'une pince permettent de déplacer l'ensemble des colis d'une palette au lieu de placer les colis un par un.

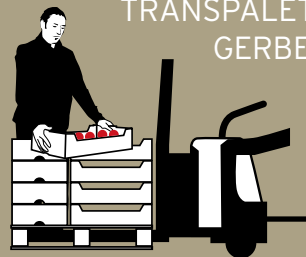
Un site sécurisé

Lors de son agrandissement en 2014, Océane en a profité pour renforcer la sécurisation de son site : un système anti-intrusion avec alarme dans le bâtiment, un système vidéo surveillance (16 caméras au total), deux barrières infra-rouge protégeant les camions à quai ainsi qu'une barrière levante à la sortie du site ont été installés.



+10

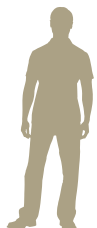
TRANSPALETTES
GERBEURS





Sécurité et santé au travail

DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



- Suivi du nombre de Sauveteurs Secouriste du Travail (SST) et du nombre d'accidents de travail par exploitation.
- Réalisation d'un Document Unique.



Lutte contre la pénibilité au travail chez un producteur de radis, mâche, oignons et persil

En mai 2013, Dominique Ducoin a installé une fosse hydraulique pour la palettisation de ses colis de radis. Ce système permet aux salariés de charger constamment à hauteur de bras les colis de radis sur une palette. Un laser détecte les colis posés sur la palette et actionne un levier qui fait descendre la palette dans une fosse.

Les salariés se déclarent satisfaits de cette installation, la dimension physique de la mise en palette a été réduite.

SARL Quali-Légu

Atelier de conditionnement de l'EARL Légu-Erdre et de l'EARL Dominique Ducoin





Le critère sociétal

« LA DÉCADENCE D'UNE SOCIÉTÉ COMMENCE
QUAND L'HOMME SE DEMANDE
"QUE VA-T-IL ARRIVER ?" AU LIEU DE SE DEMANDER
"QUE PUIS-JE FAIRE ?" ».

Denis de Rougemont

Aujourd'hui Océane représente plus d'un tiers du maraîchage nantais. Au total, entre la production, le conditionnement et l'expédition, plus de 1300 personnes travaillent directement pour la coopérative. Plus de 24 ans après sa création, Océane est solidement enracinée dans son territoire.

Océane est avant tout une coopérative. Elle est constituée d'un regroupement de producteurs qui dirigent eux-mêmes la structure.

« Une personne, une voix », telle est la règle.

Région Nantaise, production française

La production de mâche 100% nantaise est reconnue au niveau national et bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP). **L'IGP Mâche Nantaise** existe depuis 1999 et, dès cette date, les premières certifications Mâche Nantaise sont accordées à Océane !

Enfin, pour la culture de tomates et de concombres, la Charte Nationale est appliquée : Tomates et Concombres de France.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La mâche est semée en planches, recouvertes de sable. Grâce à la proximité de l'estuaire, **le sable provient de sabliers respectant le cahier des charges Mâche Nantaise.**

**EN DIRECT DES
PRODUCTEURS**





Le critère sociétal

ACCUEILLIR DE NOUVEAUX ADHÉRENTS

Le Jardin de Rabelais

Depuis 2015, Le Jardin de Rabelais, situé à Chinon en Indre-et-Loire a rejoint la coopérative Océane. À la source de cette adhésion : une même vision du métier, centrée sur la qualité de la production, et des valeurs communes pour un développement durable.

Doté de 15 ha de serres verre, Le Jardin de Rabelais produit 4000 T de tomates cerise, grappe et anciennes.

Le Jardin de Rabelais est adhérent à l'association « Demain la Terre » qui fédère des producteurs qui veulent penser, expérimenter et développer une agriculture durable.

La charte est axée sur trois priorités : la santé, la qualité et le respect des hommes et de l'environnement. Une démarche très proche de celle menée par Océane dans le cadre de l'ISO 26000.





Le critère sociétal

IMPLICATION RÉGIONALE

Ouverture et pédagogie

Tous les ans, nous recevons environ 800 visiteurs (écoles, clients, enseignants, chercheurs...) qui viennent découvrir la coopérative Océane.

Pour sensibiliser au mieux ces visiteurs et partager notre passion, nous avons mis en place un parcours pédagogique. Celui-ci explique la production et le travail effectué sur la plateforme logistique. Ainsi les visiteurs peuvent dorénavant visualiser l'ensemble du cheminement des produits Océane des producteurs jusqu'à l'expédition.

Emploi local

Nous privilégions le travail avec les missions locales et Pôle Emploi. À chaque recrutement en Loire-Atlantique ou en Vendée, une annonce est publiée dans un journal de la région Pays de la Loire.



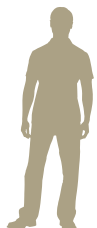
Frise explicative dans la salle de réunion





Le critère sociétal

DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



**Investis dans leur territoire,
les maraîchers Océane participent
activement à la vie locale.**

➤ **Visites d'écoles, de clients et de touristes**

Plus de 40 visites ont été organisées chez les producteurs en 2016.

➤ **Participation à des festivités locales**

500 ans du maraîchage à Nantes, Fête de l'agriculture à La Baule, Foulées du Tram à Nantes...

➤ **Des producteurs impliqués dans l'interprofession :**

M. Philippe Retière, Président du Syndicat départemental **Fédération des Maraîchers Nantais (FMN)** et Président de l'Association départementale **Innovation et Prospective Maraîchère (IPM)** / M. Marc André Goulet, Président du

Centre technique départemental (CDDM) / M. Laurent Bergé, Président de l'AOP nationale **Tomates et**

Concombres de France et Président du **Centre régional d'expérimentation (ARELPAL)** / M. Mickaël Leduc,

Président de l'**Association nationale des producteurs de radis** / M. Dominique Visonneau, Co-président de

l'AOP **Mâche Pays de la Loire** et Administrateur du pôle de compétitivité **Vegepolys** / M. Jean-François Pouvreau, Président

du groupement qualité **Qualifrais**, organisme de défense et de gestion qui valorise et protège les caractéristiques de la Mâche Nantaise (Indication Géographiquement Protégée).

LES 500 ANS DU MARAÎCHAGE

Un vaste jardin maraîcher,
une exposition et
de nombreuses activités...

Découvrir le lien qui
unit Nantes à la filière
des maraîchers.





TÉMOIGNAGE DU PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION QUALIFRAIS



Qualifrais est un organisme de défense qui valorise et protège les caractéristiques de la Mâche Nantaise. Cette association est née en 1995 et a permis de créer une Indication Géographiquement Protégée (IGP) sur la mâche en 1999. Le but étant de défendre la qualité et l'origine de la Mâche Nantaise.

Aujourd'hui, les 25 producteurs et les 4 ateliers de conditionnement de mâche à Océane sont habilités Mâche Nantaise et font l'objet de 2 contrôles internes par an. Créée par une volonté des producteurs, l'IGP est aujourd'hui parlante au niveau européen, c'est donc un réel atout pour les producteurs !

De plus, nous communiquons sur la Mâche Nantaise dans le but de promouvoir cette IGP et de la faire perdurer dans le temps.

Enfin, nous sommes, tous les ans, partenaire des Foulées du Tram à Nantes (courses à pied) : distribution de barquettes, animations...

En tant que Président de l'Association mais aussi producteur de mâche, je m'efforce à être vigilant quant au **respect du cahier des charges de la Mâche Nantaise** chez les producteurs et que ce référentiel soit au plus proche de notre métier : la production.



M. Jean-François Pouvreau
Président de l'association Qualifrais

Producteur de mâche,
jeunes pousses, salades
et poireaux à Océane





L'environnement

« L'ÉCOLOGIE EST AUSSI ET SURTOUT UN PROBLÈME CULTUREL. LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT PASSE PAR UN GRAND NOMBRE DE CHANGEMENTS COMPORTEMENTAUX ».

Nicolas Hulot

Océane : l'énergie positive

La plate-forme logistique d'Océane, implantée au milieu des 1 000 hectares cultivés, s'étend sur 13 500 m².

Sa toiture est couverte par 2 856 panneaux photovoltaïques, soit 3 600 m² au total.

La production annuelle est en moyenne de 600 000 kW électriques, soit l'équivalent de la consommation annuelle de plus de 220 foyers⁽¹⁾. L'énergie produite est intégralement revendue à EDF.

⁽¹⁾ Un foyer = 4 personnes, hors chauffage et hors production d'eau chaude, soit 2700 kWe/an

3600 M²
de panneaux
photovoltaïques

produisent l'équivalent
de la consommation
annuelle **de 220**
foyers.



6
panneaux
solaires

fournissent
l'eau chaude des
sanitaires.





L'environnement

DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



Pour compenser l'énergie consommée par les cultures sous serres chauffées, les producteurs ont fait le choix de devenir aussi producteur d'énergie.

➤ **Producteurs de légumes et d'énergie :**

50 000 m² de panneaux photovoltaïques,
7 chaudières à bois et 41 systèmes de cogénération.

Les systèmes de cogénération produisent, à eux seuls, l'équivalent de **la consommation de plus de 100 000 foyers par an.**

➤ **Depuis 2013, un Bilan Carbone est réalisé tous les deux ans chez les adhérents à Océane.**

Celui-ci a donné suite à un premier bilan qui avait été fait en 2009. L'objectif est de suivre les évolutions en termes d'équivalents CO₂ et de valoriser les bonnes pratiques de chacun.

TOOVALU
votre outil Carbone

LES CHAUDIÈRES BOIS
permettent de valoriser les déchets bois issus de la plateforme logistique, des exploitations maraîchères et aussi d'autres entreprises de la région.





L'environnement

L'ÉCO-CONDUITE, UNE EFFICACITÉ AVÉRÉE

En 2013, tous les chauffeurs Océane ont participé à une formation éco-conduite.

Bruno Guitton, chauffeur Océane, nous explique : « il faut anticiper l'arrivée sur un rond-point, utiliser le frein moteur, éviter d'accélérer trop brusquement, passer les vitesses dès que possible pour rouler sur le rapport le plus élevé... ».

L'ensemble des chauffeurs est désormais sensibilisé à la formation éco-conduite. Nous nous sommes donc fixés un objectif de ne pas dépasser 40L de carburant consommé/100 km parcourus/camion.

8 000 L

DE CARBURANT
ÉCONOMISÉS SUR
L'ENSEMBLE
DE LA FLOTTE CAMION.





L'environnement

DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



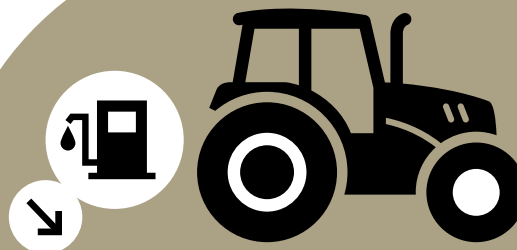
Les tracteurs sont utilisés lors de nombreux travaux : préparations de sol, semis, traitements, récoltes... L'enjeu se focalise sur la réduction des consommations de carburants.

- **La production de gaz à effet de serre est principalement due aux consommations de carburant sur l'exploitation.**
Le développement du travail en combiné (exemple : épandeur à engrais couplé au cultivateur), le renouvellement du parc matériel et son entretien permettent de réduire les émissions de ces gaz au niveau de l'exploitation.

- **Chaque chauffeur de tracteur est sensibilisé à l'éco-conduite.**



- **ACTIONS :** depuis 2011, les deux maraîchers de la SCEA Bouyer ont mis en place un système de distribution des huiles et du carburant identique à celui d'une station-service. Des pompes pneumatiques délivrent, grâce à un pistolet automatique, le fuel et les huiles à l'entrée d'un bâtiment adjacent. Des compteurs volumétriques ont également été installés afin de suivre les consommations d'huile et de fuel pour chaque tracteur.



**CHAQUE CHAUFFEUR
DE TRACTEUR
EST SENSIBILISÉ
À L'ÉCO-CONDUITE.**





L'environnement

TRI ET RECYCLAGE

Sur le site de La Chevrollière

Océane maintient le cap d'une gestion vertueuse de ses déchets.

Le dispositif, actif depuis plusieurs années, compte **un compacteur de carton, un bac étanche de déchets verts ainsi qu'un bac de collecte du bois**, destiné à alimenter les chaudières des maraîchers. Et dans les bureaux, 100% du papier utilisé est collecté en vue de son recyclage.

Enfin, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage, Océane met systématiquement à disposition des associations caritatives de la région les produits invendus, les écarts de tris ou retours clients. **Les dons alimentaires effectués chaque année par l'ensemble de la coopérative sont de l'ordre de 100 tonnes.** Nous avons noué des relations privilégiées avec l'association Pain Partagé.

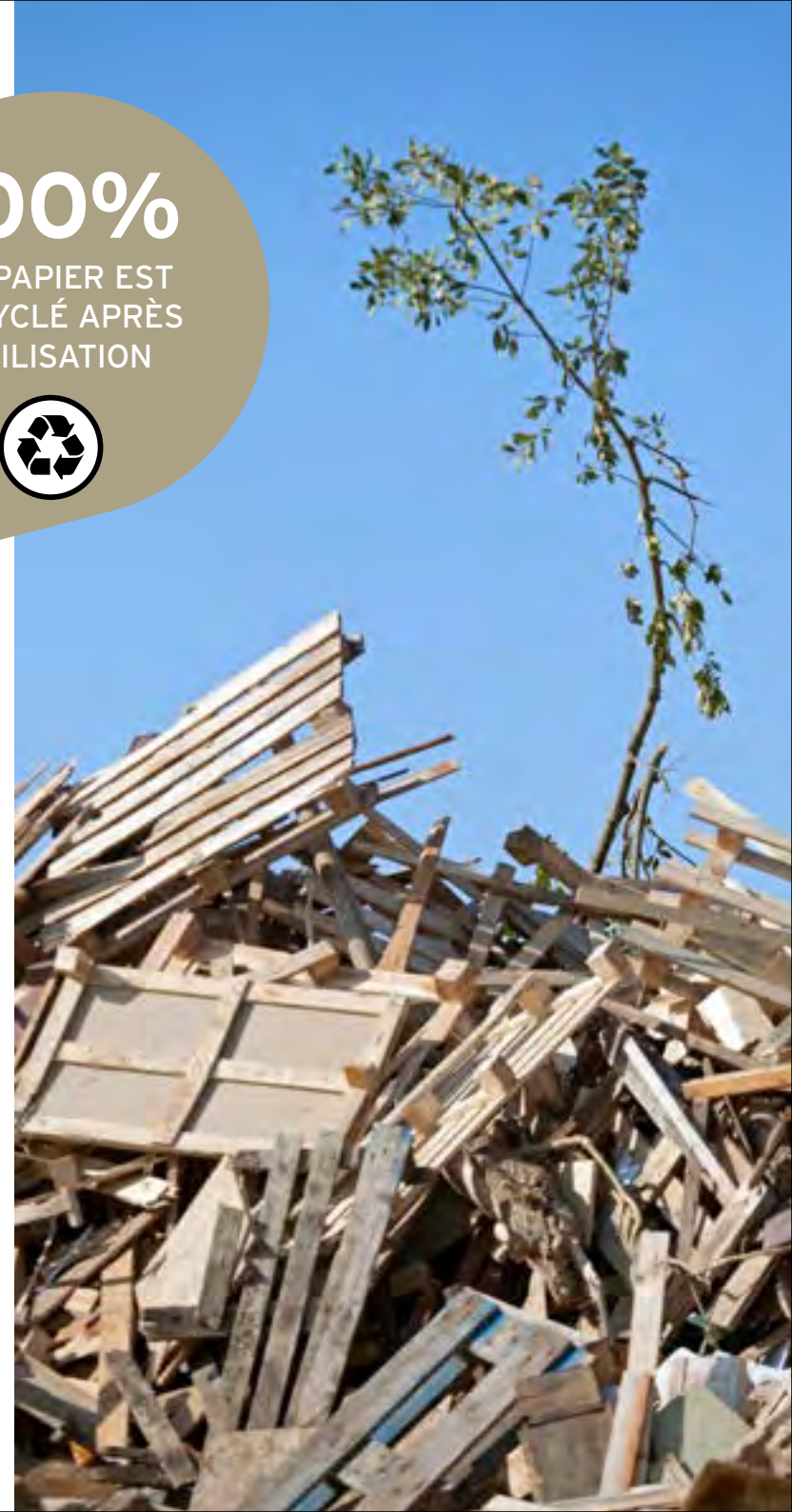
DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



- **Tri des déchets** : l'ensemble des déchets est listé et le personnel est sensibilisé pour effectuer le tri.
- **80% des serres verre** sont équipées d'un système de recyclage des solutions nutritives.

100%

DU PAPIER EST
RECYCLÉ APRÈS
UTILISATION





L'environnement

LA GESTION DE L'EAU AU QUOTIDIEN DANS LES CULTURES

DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



Malgré un climat plutôt humide, les producteurs n'ont pas négligé les investissements pour une gestion vertueuse des ressources en eau.

- **Les maraîchers récupèrent les eaux pluviales** qui ruissellent sur les serres multichapelles. Elles sont ensuite stockées dans des bassins de rétention.
- 100% des serres et une partie de la production de poireaux en plein champ sont irriguées **au goutte à goutte**. Ce système permet de distribuer l'eau en fonction du besoin réel de la plante et d'économiser plus de 50% d'eau par rapport à un arrosage traditionnel.
- **Les producteurs irriguent leur culture soit avec l'eau de La Loire, soit avec l'eau de leurs propres étangs** (alimentés par les eaux de pluie, les eaux collinaires ou par un forage).





L'environnement

LA BIODIVERSITÉ

Attentif à son environnement, le site de La Chevrolière a su préserver le paysage et ses espaces verts.

Le site inclut un étang de 3 100 m² et 550 m linéaires de haies. **Un hectare de jachère mellifère pluri-annuelle, offrant ressources alimentaires et refuges aux pollinisateurs, a été semé au printemps 2015.**

Aucun désherbage chimique n'est réalisé sur le site.

L'entretien des espaces verts ainsi que les travaux de plantation de haies sont assurés par l'ESAT de la Vertonne.

250 m linéaires de haies ont été plantés à l'automne 2015.

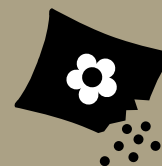
Qu'est-ce qu'un ESAT ?

C'est un Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) proposant des conditions de travail adaptées à des personnes en situation de handicap.



**1 Ha
DE JACHÈRE
MELLIFÈRE**

a été semé au printemps 2015





L'environnement

DU CÔTÉ DES
PRODUCTEURS



Le développement de techniques de culture alternatives, favorables à l'environnement fait l'objet de recherches permanentes.

- **Certification LEAF** pour les producteurs de mâche.
Cette démarche éco-responsable passe par un respect de la faune et la flore avoisinante.
- **Aménagement des parcelles** : plantation de haies, d'arbres, semis de jachères fleuries, mise en place de talus...
- **Protection Biologique Intégrée** sous serres (tomate et concombre) et chez quelques producteurs de plein champ (muguet, poireau).
- **Pollinisation par les bourdons** sous les serres verres de tomates.
- **Solarisation dans les multichapelles**
Cette technique permet de désinfecter les couches superficielles du sol et de détruire les bio-agresseurs par la mise en place d'un film plastique permettant une élévation de la température grâce au rayonnement solaire. L'utilisation d'herbicide est considérablement réduite.
- **Désinfection du sol grâce à l'injection de vapeur d'eau à 180°C** élevant la température du sol jusqu'à **85-90°C**.





UTILISATION DE LA PBI : TÉMOIGNAGE D'UN PRODUCTEUR



La Protection Biologique Intégrée est une combinaison entre l'introduction d'insectes auxiliaires et une lutte chimique raisonnée.

Les insectes auxiliaires combattent les ravageurs de nos cultures sans nuire au développement de ces dernières. Les tomates et les concombres de nos serres poussent dans un milieu clos : il faut donc leur apporter des auxiliaires afin de retrouver les conditions similaires au milieu extérieur !

Notre exploitation perdure de générations en générations depuis 3 siècles. Nous sommes donc proches de la nature et mettons tout en œuvre pour **limiter l'application de produits**

phytopharmaceutiques.

C'est donc tout naturellement que nous avons déployé la Protection Biologie Intégrée (PBI) dans nos serres.

Tout a commencé dans les années 80 par l'introduction d'*Encarsia formosa* sur les tomates (contre les aleurodes) et de *Phytoseiulus persimilis* sur les concombres (contre l'acarien tetranyque).

Au fil des années, la PBI s'est développée suite à l'apparition de nouveaux ravageurs de plus en plus nuisibles. Grâce à cela, **nous avons pu réduire l'utilisation de produits phytopharmaceutiques** et localiser davantage ces traitements sur un plant ou un rang plus ravagé que les autres.





L'environnement

La PBI nécessite tout de même une certaine rigueur pour l'apporteur : il est important d'introduire les auxiliaires au bon endroit, au bon moment et à la bonne quantité. Pour cela, les fournisseurs de PBI passent nous voir régulièrement dans nos serres et suivent avec nous, l'évolution, ou pas, des maladies des plants.

Nos salariés ont été formés à la détection des maladies : ils savent dorénavant reconnaître les ravageurs et appliquer les auxiliaires. Des compétences qui nous permettent d'intervenir rapidement sur les cultures.

Enfin, toujours dans un esprit de lutte intégrée, nous avons accroché dans nos serres des panneaux jaunes englués qui attirent ainsi les aleurodes et qui les piègent. Les papillons nuisibles aux cultures sont

également attirés par des pièges à phéromones et par des lampes bleues (les papillons tout comme les aleurodes ont une attraction pour certaines couleurs).

Un dernier mot sur la pollinisation. **Nous introduisons des ruches à bourdons dans nos serres de tomates afin de polliniser les fleurs.** En effet, la pollinisation des fleurs de tomates ne se fait pas naturellement, il leur faut une aide extérieure. Les ruches remplacent ainsi le travail de l'homme qui consistait à secouer les bouquets de fleurs afin de faire pénétrer le pollen dans l'ovaire. Aujourd'hui, le bourdon fait cette action naturellement et au bon moment ce qui limite les fruits creux, mal formés... Nous retrouvons là aussi les conditions similaires au milieu extérieur.



M. Jean-Luc Olivier

Producteur de tomates et de concombres à Océane



5 /

NOTRE COMMUNICATION INTERNE ET EXTERNE

En s'engageant sur la voie
du développement durable,
l'ensemble de la coopérative
s'est également engagé
à communiquer, en toute
transparence, ses décisions,
ses pratiques et ses objectifs.



LETTRE OcéANE

Lettre interne destinée
à tous les salariés
de la coopérative
et des producteurs.



ARTICLES DE PRESSE

De nombreux articles
de presse sont
disponibles sur le site
internet d'Océane.



SITE INTERNET

www.oceane.tm.fr



WEB LETTER ANNUELLE

Information
des consommateurs



FILMS MÉTIERS

Des films ont été réalisés
afin d'expliquer
tous les métiers
du maraîchage.



PORTES OUVERTES

De nombreuses visites
d'exploitations et de
la coopérative ont lieu
chaque année.



PLAQUETTES ET DÉPLIANTS

sont distribués
aux visiteurs
de la coopérative.

2017
MISE À JOUR
DU RAPPORT
RSE

6 /

NOS INDICATEURS

Nos indicateurs de *reporting* RSE ont été choisis en fonction des 8 critères RSE : Gouvernance, Social, Santé et Sécurité au Travail, Environnement, Marchés et Clients, Qualité Système et Produits, Sociétal et Économique. Chaque critère fait l'objet d'un suivi annuel et nous nous efforçons de les améliorer chaque année.

Nos indicateurs font peau neuve ! Nous les avons revu suite à notre évaluation ISO 26000 en janvier 2016.





CRITÈRE GOUVERNANCE

Sensibiliser les salariés de la coopérative à la RSE

RÉUNIONS DU PERSONNEL



TAUX DE **PARTICIPATION** 2015



62 %

Participation 2014 : 45 %



TAUX DE **PARTICIPATION** 2016

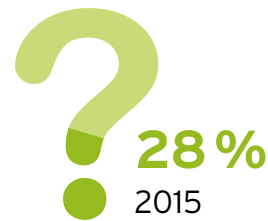


54 %



seuils fixés à 3 réunions par an et un taux de participation d'au moins 50%

POURCENTAGE DE QUESTIONNAIRES RSE COMPLÉTÉS



objectif à réaliser en 2 ans : au moins 50 %

OBJECTIF 2017

ATTEINDRE 85 % DE PRÉSENCE AUX RÉUNIONS DU PERSONNEL

> adapter les horaires de réunions pour atteindre cet objectif

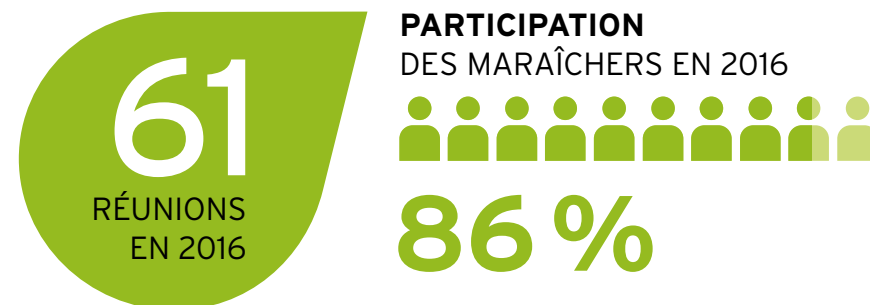




CRITÈRE GOUVERNANCE

Sensibiliser les producteurs à la RSE

LES RÉUNIONS AVEC LES MARAÎCHERS

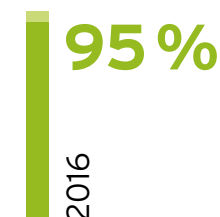
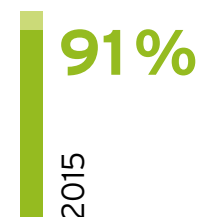
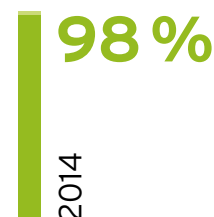
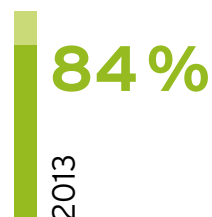
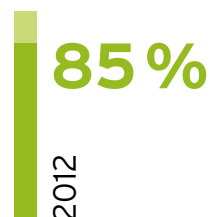


objectif atteint,
seuil fixé : au moins
40 réunions par an



objectif :
taux de participation
d'au moins 90%

TAUX DE PARTICIPATION AUX CONSEILS D'ADMINISTRATION



Objectif atteint, seuil fixé : 90 %



CRITÈRE GOUVERNANCE

Sensibiliser les salariés des adhérents à la RSE

LETTR'OCÉANE, LA LETTRE D'INFORMATIONS AUX SALARIÉS



NOMBRE DE
LETTR'OCÉANE

1 EN 2013
2 EN 2014
2 EN 2015

2
EN 2016



objectif atteint depuis 2014

OBJECTIF 2017

DIFFUSER
LES INDICATEURS RSE
AUPRÈS DES SALARIÉS
DES MARAÎCHERS
> Lettr'Océane
prévue en 2017

Évaluer les valeurs RSE chez les adhérents

POURCENTAGE D'ADHÉRENT PRODUISANT
DE LA **MÂCHE CERTIFIÉE LEAF**



objectif réalisé
depuis 2014

Être acteur RSE au niveau national

TAUX DE PARTICIPATION DES DÉCIDEURS
AUX RÉUNIONS AOPN **TOMATES ET CONCOMBRES
DE FRANCE ET POIREAUX DE FRANCE**



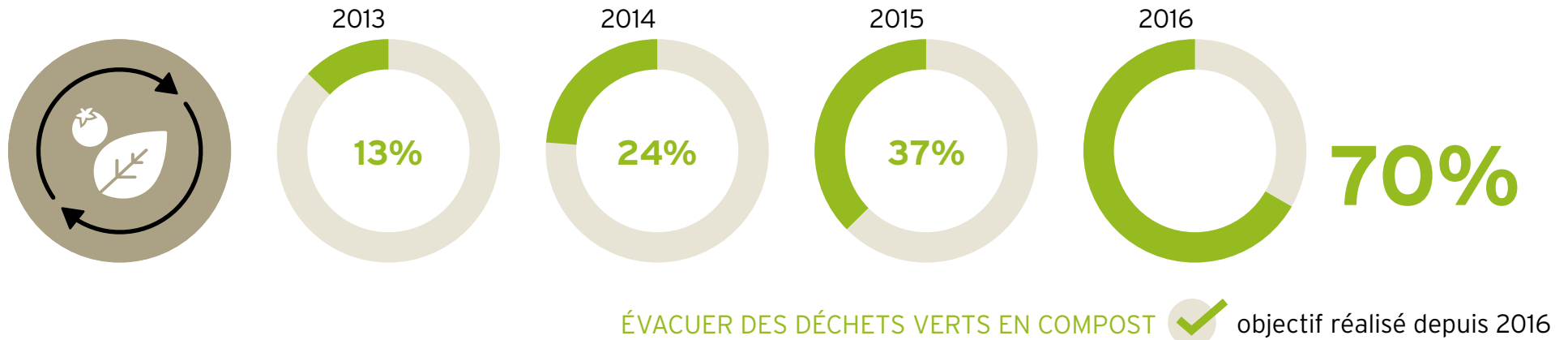
objectif réalisé



CRITÈRE ENVIRONNEMENTAL

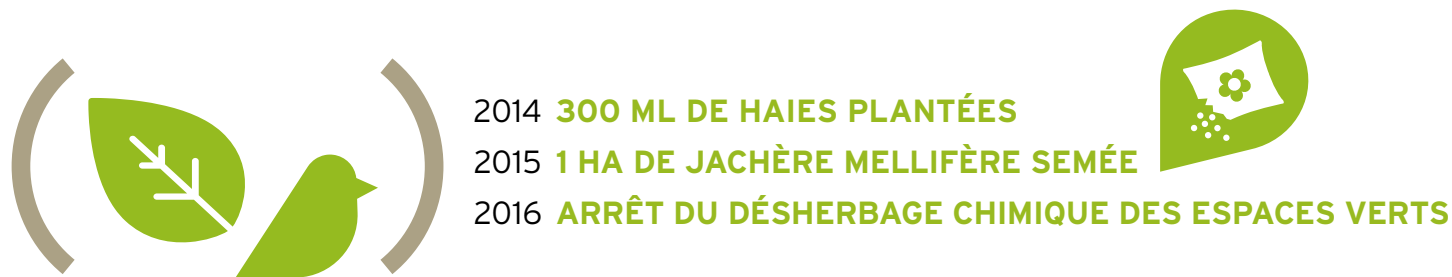
Valoriser nos déchets

QUANTITÉ DE DÉCHETS VÉGÉTAUX VALORISÉS / QUANTITÉ DE DÉCHETS TOTALE DÉTRUITE



Préserver la faune et la flore

1 ACTION PAR AN



PROJET 2017
REGARNIR LES HAIES
EXISTANTES

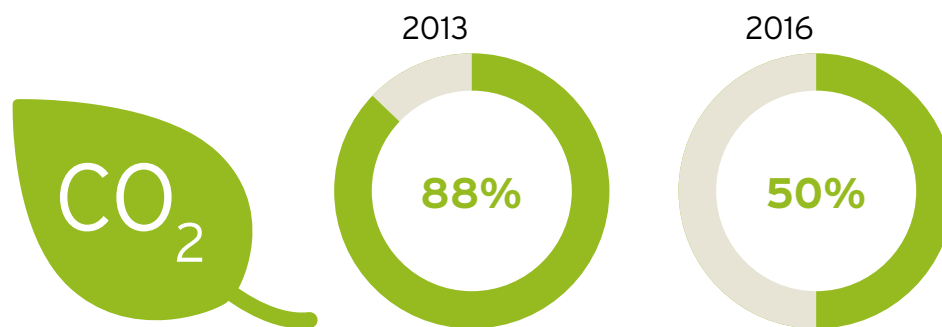




CRITÈRE ENVIRONNEMENTAL

Réaliser des bilans carbone

TAUX DE RÉALISATION DES **BILANS CARBONE** PAR SITE DE PRODUCTION



➤ objectif : réaliser 1 bilan carbone par site de production tous les 3 ans

OBJECTIF 2017

RÉALISER LE BILAN
CARBONE DE LA
PLATEFORME OCÉANE

> faire une synthèse
des émissions de CO₂
et établir un plan
d'actions



ACTIONS 2016 > Suivi de nos consommations énergétiques

RÉALISER **UNE ÉTUDE DES PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES**
POUR UNE AUTOCONSUMMATION DE L'ÉLECTRICITÉ

ÉTUDE RÉALISÉE EN 2016



RÉALISER **UN AUDIT ÉNERGÉTIQUE** (ACTION COOP DE FRANCE)

2 AUDITS ONT ÉTÉ RÉALISÉS EN 2016 :
TRANSPORT ET ÉNERGIE





CRITÈRE ENVIRONNEMENTAL

Suivi de la flotte des camions Océane



SUIVI DU KILOMÉTRAGE PAR CAMION



moins de
1 000 000 km

2016



objectif atteint, seuil moins de 1 000 000 km

SUIVI DES CONSOMMATIONS PAR CAMION



moins de
40 L / 100 km

2016



objectif atteint, seuil moins de 40L / 100 km



TAUX DE FRAIS PAR CAMION

moins de
10 000 € / camion

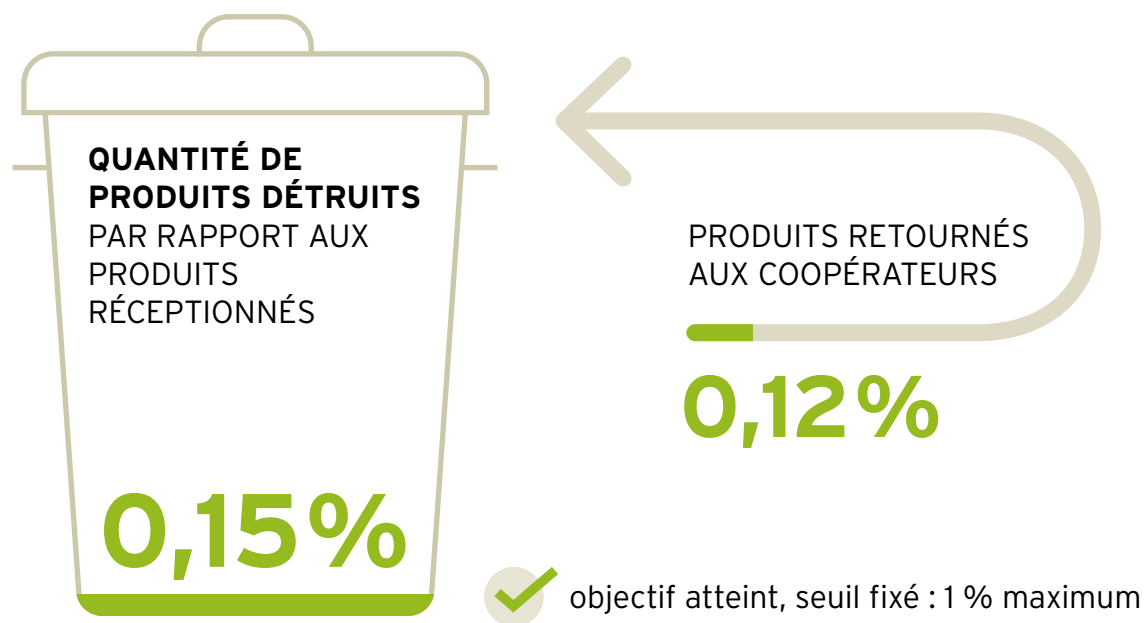
2016



En 2016, sur 16 camions, 2 camions ont dépassé le seuil des 10 000 €.

Ces 2 camions feront l'objet d'un suivi spécifique, en 2017, pour évaluer s'ils doivent être remplacés ou non.

Valoriser 100% de la production des exploitations maraîchères RÉSULTATS 2016



➤ SUIVI DES **QUANTITÉS DE PRODUITS NON VENDUS PAR STRUCTURE ADHÉRENTE** OU SURFACE DÉTRUITE PAR STRUCTURE ADHÉRENTE, TONNAGE DE DONS PAR AN PAR STRUCTURE ADHÉRENTE.

€ CRITÈRE ÉCONOMIQUE

Assurer la pérennité des exploitations maraîchères

NOMBRE DE TABLEAUX DE BORDS FINANCIERS REMPLIS PAR LES COOPÉRATEURS EN DIFFICULTÉ FINANCIÈRE



80%



2015

100%



2016



objectif réalisé

TAUX DE RÉPONSE À L'ENQUÊTE « CHIFFRES CLÉS COMPTABLES DES ADHÉRENTS »

100%

EN 2015
ET 2016



objectif réalisé depuis 2015



ACTIONS EN COURS > Réaliser des économies permanentes pour les adhérents



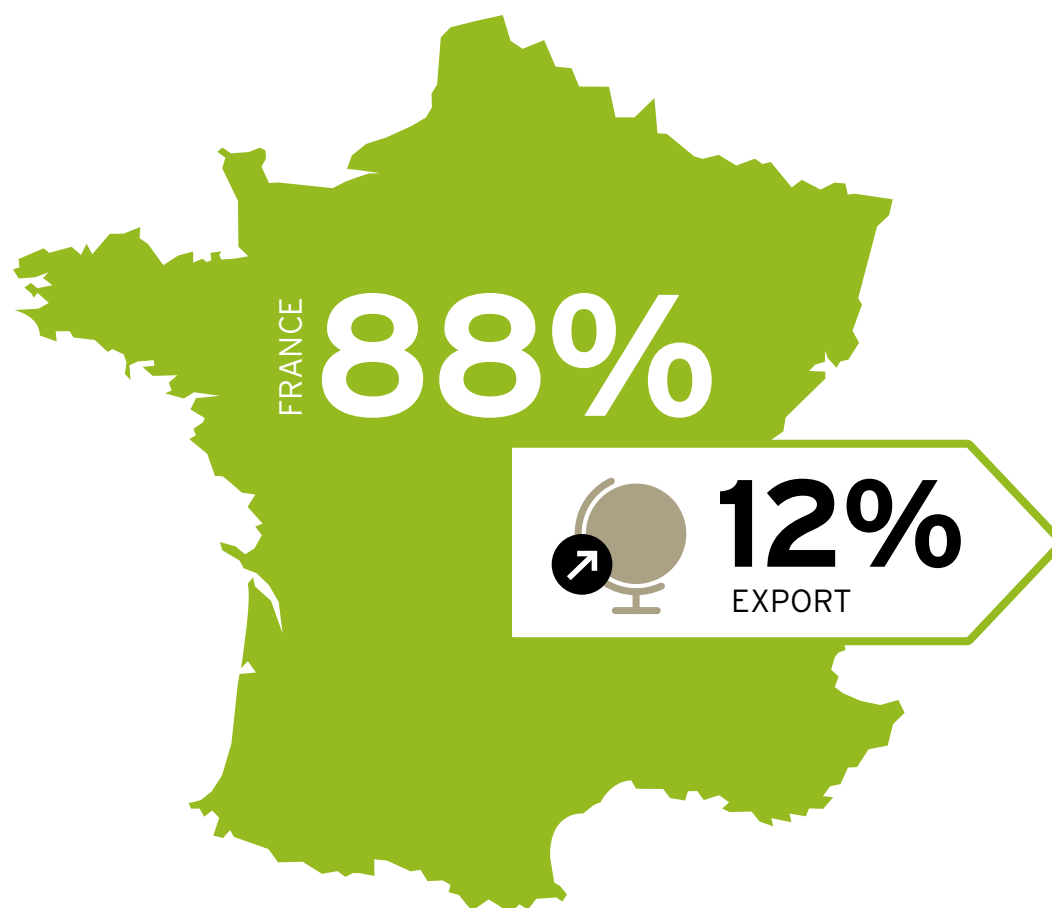
RENFORCER LES ACHATS GROUPÉS ENTRE LES COOPÉRATEURS ET LA COOPÉRATIVE
(APPROVISIONNEMENT, ÉNERGIE...) **RÉDACTION D'UNE POLITIQUE D'ACHAT**



RÉDUIRE LES VOLUMES D'EMBALLAGES
RÉDUCTION DU POIDS DES EMBALLAGES TOMATES
MISE EN PLACE D'UN INDICATEUR DE SUIVI

Suivre l'évolution de nos ventes à l'exportation

CHIFFRE D'AFFAIRES EN FRANCE ET À L'EXPORT EN 2016



EXPORT EN 2013 : 15%
EXPORT EN 2014 : 12%
EXPORT EN 2015 : 11%



objectif réalisé

SEUIL

CA EXPORT :
MOINS DE 15 %

CA EN FRANCE :
PLUS DE 85 %

Déployer l'aspect social chez les producteurs

PROPOSER AUX COOPÉRATEURS
**UNE LIGNE DIRECTRICE DES CRITÈRES
 SOCIAUX À SUIVRE**
 AU SEIN DE LEUR ENTREPRISE

**RÉDACTION D'UNE CHARTE ÉTHIQUE
 ET SOCIALE EN MARS 2017
 PAR LE COMITÉ DE PILOTAGE RSE**



Permettre aux salariés d'accéder à la formation de leur choix

**POURCENTAGE DE
 FORMATIONS RÉALISÉES
 PAR RAPPORT AUX
 FORMATIONS DEMANDÉES**

96%



➤ objectif 98 %

**POURCENTAGE DES SALARIÉS OCÉANE
 REÇUS EN ENTRETIEN INDIVIDUEL**

65%

2015

100%

2016



objectif réalisé en 2016

Faciliter la vie de quotidienne des familles



PROPOSER UNE CRÈCHE D'ENTREPRISE
 OBJECTIF ANNULÉ EN 2016
 FAUTE DE DEMANDES



**PERMETTRE AUX SALARIÉS DE DONNER
 DES JOURS DE CONGÉ À LEURS COLLÈGUES
 (ENFANTS MALADES)**



objectif réalisé en 2016

Fidéliser nos emplois

TAUX D'ABSENTÉISME TOTAL



➤ objectif : 5 % maximum

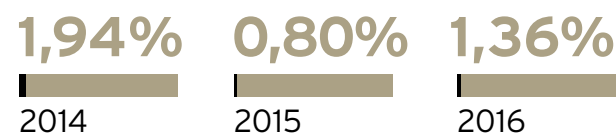


EMPLOYER **AU MOINS UNE FEMME** EN CDI DANS CHAQUE SERVICE



➤ Sur 5 services, 4 remplissent cet objectif.

POURCENTAGE D'ACCIDENTS AU TRAVAIL



✓ objectif atteint, seuil 1,30 % maximum



NOMBRE D'APPRENTIS ET STAGIAIRES



➤ objectif : minimum 5 par an

Soutenir l'insertion des personnes handicapées par le travail



Océane s'engage dans la durée et travaille avec 2 entreprises (SIFAC, ESAT) ayant des salariés en situation de handicap.

Q CRITÈRE QUALITÉ SYSTÈME PRODUIT



ACTIONS EN COURS > Améliorer le système de traçabilité (Tracéane, Stilo et WMS)

2016 : MISE EN PLACE DES INDICATEURS POUR LIMITER LES DYSFONCTIONNEMENTS

10



DYSFONCTIONNEMENTS
DU SYSTÈME INFORMATIQUE
EN 2016

CRÉATION D'UN COMITÉ INFORMATIQUE
ET RÉDACTION D'UNE CHARTE
INFORMATIQUE

21



DYSFONCTIONNEMENTS LIÉS
AUX LOGICIELS INFORMATIQUES, EN 2016

MOINS DE

3

JOURS

délai moyen de réponse
suite à un dysfonctionnement
informatique



MISE À JOUR DU LOGICIEL DE TRAÇABILITÉ « **TRACÉANE** »
RÉALISÉE EN 2016 (INTÉGRATION DES NOUVELLES EXIGENCES GLOBALG.A.P.)

Objectif 2017 : simplification de l'utilisation du logiciel
pour les maraîchers et adaptation aux cultures de serre

Améliorer les échanges techniques
avec les maraîchers

14

2016



RÉUNIONS TECHNIQUES AVEC LES MARAÎCHERS

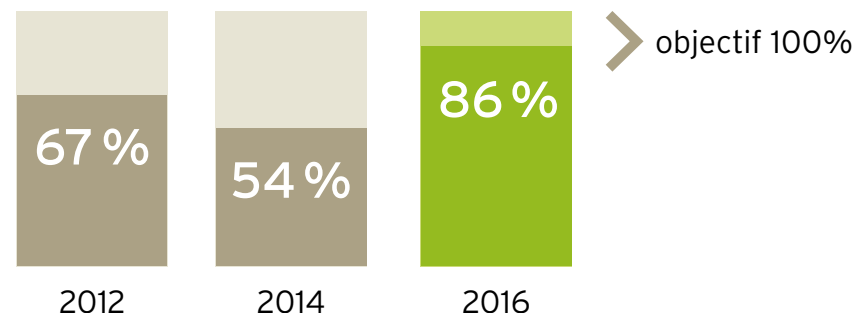


objectif atteint, seuil fixé : 12 par an

Q CRITÈRE QUALITÉ SYSTÈME PRODUIT

S'assurer du bon respect de l'environnement chez les maraîchers

TAUX DE RENOUVELLEMENT DES
DIAGNOSTICS ENVIRONNEMENTS
CHEZ LES MARAÎCHERS

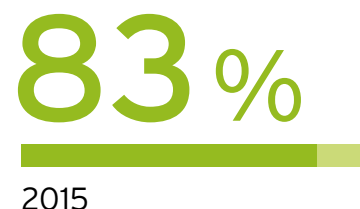


S'assurer que les producteurs respectent la réglementation

NOMBRE D'**AUDITS INTERNES RÉALISÉS**
PAR RAPPORT AUX PRÉVISIONS



> objectif 100%



MARAÎCHERS CERTIFIÉS

GLOBALG.A.P.

> objectif 100%



Q CRITÈRE QUALITÉ SYSTÈME PRODUIT

Suivi de la stratégie RSE

RENOUVELLEMENT
DU RAPPORT
DÉVELOPPEMENT DURABLE

1^{re}
ÉDITION
EN 2015

2^e
ÉDITION
EN 2017



objectif atteint : 1 tous les 3 ans



FAIRE VIVRE LA RSE AU SEIN DE LA COOPÉRATIVE
MISE EN PLACE D'UN COMITÉ DE PILOTAGE RSE EN 2016

PROJET 2017
2^e ÉVALUATION
AFAQ
ISO 26000



RENOUVELLEMENT
DU **PLAN DE
COMMUNICATION**

2 EN 2013
2 EN 2014

2
EN 2016



objectif atteint depuis 2013



FRÉQUENCE
DE **MISE À JOUR
DU PLAN
D' ACTIONS**
PAR AN

1

EN 2015



objectif atteint : 1 tous les 2 ans



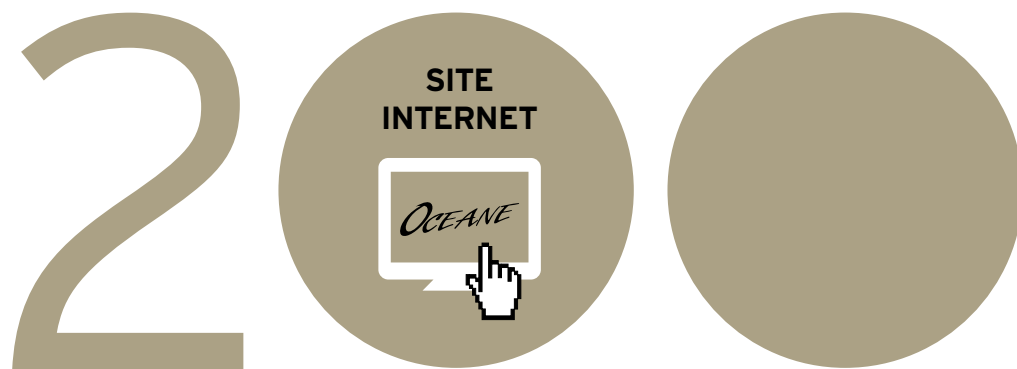
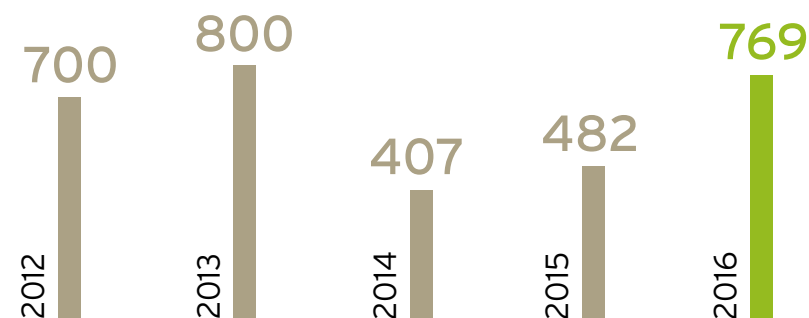
CRITÈRE SOCIÉTAL

Communiquer sur nos métiers et nos valeurs



objectif atteint, seuil : 400 par an

JOURNÉES PORTES OUVERTES :
NOMBRE DE VISITEURS CHEZ OCÉANE
ET LES ADHÉRENTS PAR AN



VISITEURS PAR MOIS AU MINIMUM
TOUT AU LONG DES ANNÉES 2015 ET 2016



objectif atteint depuis 2015

POURCENTAGE DES PRODUCTEURS
DE MÂCHE CERTIFIÉS
IGP MÂCHE NANTAISE



96% EN 2012
ET EN 2013

100%

EN 2014, 2015 ET 2016



objectif atteint

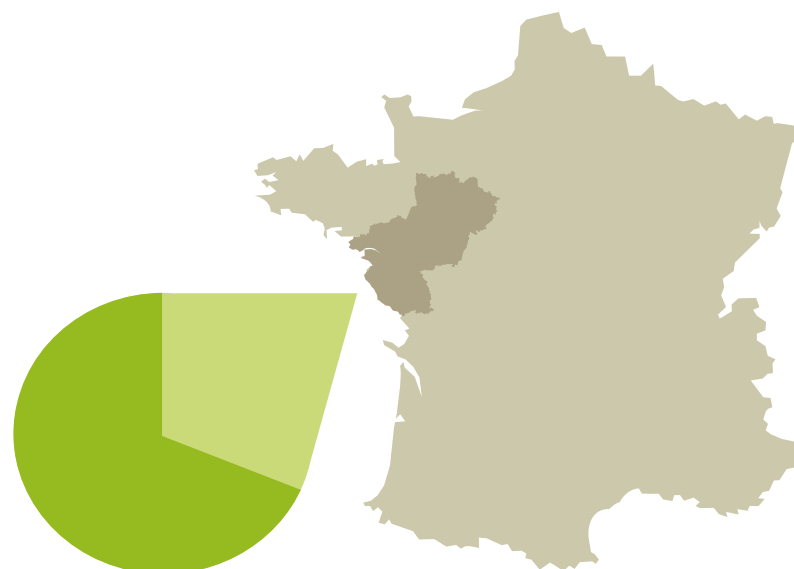


Évaluer nos fournisseurs selon les critères RSE

TAUX D'ÉVALUATION
DES **PARTIES PRENANTES CLÉS**
DE LA COOPÉRATIVE



POURCENTAGE DES FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES
SITUÉS SUR LA RÉGION DE LA COOPÉRATIVE
PAYS DE LA LOIRE





CRITÈRE MARCHÉS ET CLIENTS



ACTIONS EN COURS

Développer la gamme de produits Océane

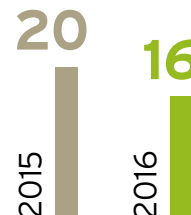
PROPOSER DE **NOUVEAUX PRODUITS**

2016 **VARIÉTÉ TOMATE
ALLONGÉE TYPE CŒUR**

2017 **NOUVELLE VARIÉTÉ GUSTATIVE
DE CERISE RONDE EN GRAPPE**

Communiquer avec les clients

NOMBRE DE VISITES CLIENTS PAR AN
(PRODUCTION OU PLATEFORME)



> objectif : au moins 20 clients par an

POURCENTAGE DE FICHES BILAN
SUITE À UNE RENCONTRE CLIENT



50%

2015

80%

2016

> objectif 100 %

NOMBRE DE RÉPONSES
SUITE À UNE ENQUÊTE CLIENT



> objectif : au moins
20 réponses complètes
tous les 2 ans



CRITÈRE MARCHÉS ET CLIENTS

Satisfaire les consommateurs

**NOMBRE DE PLAINTES CONSOMMATEURS
PAR MILLION DE BARQUETTES
DE MÂCHE ET JEUNES POUSSES**

4,76



2013

6,24



2014

3,2



2015

4,86



2016



objectif atteint, seuil fixé à moins de 5 plaintes
par million de barquettes

**NOMBRE DE FÉLICITATIONS
CONSOMMATEURS
EN 2016**



objectif atteint, seuil fixé
à au moins 5 par an

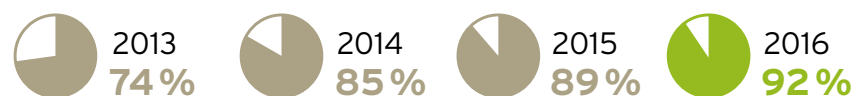
22



CRITÈRE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Améliorer les conditions de travail des salariés

TAUX DE **CONFORMITÉ À LA GRILLE** AUDIT HACCP



 objectif atteint, seuil fixé à 85 %



FORMATION PROPOSÉE
AUX SALARIÉS :
« COMMENT GÉRER SON
CAPITAL SANTÉ ? »

› En 2016, 22 personnes
ont suivi
cette formation.

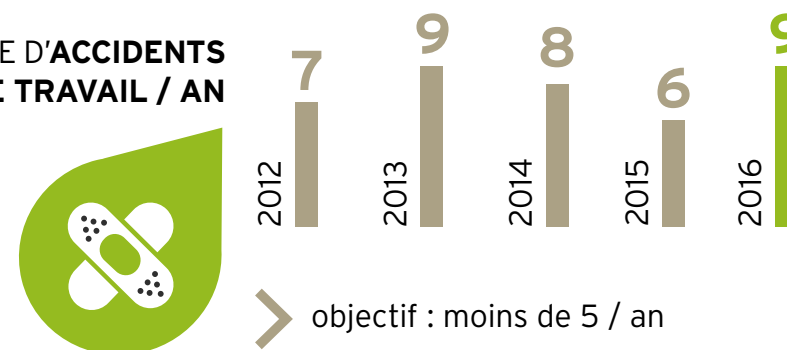
POURCENTAGE DE SALARIÉS INSCRITS AUX VISITES **OSTÉOPATHE**



 objectif atteint, seuil fixé à 50 %



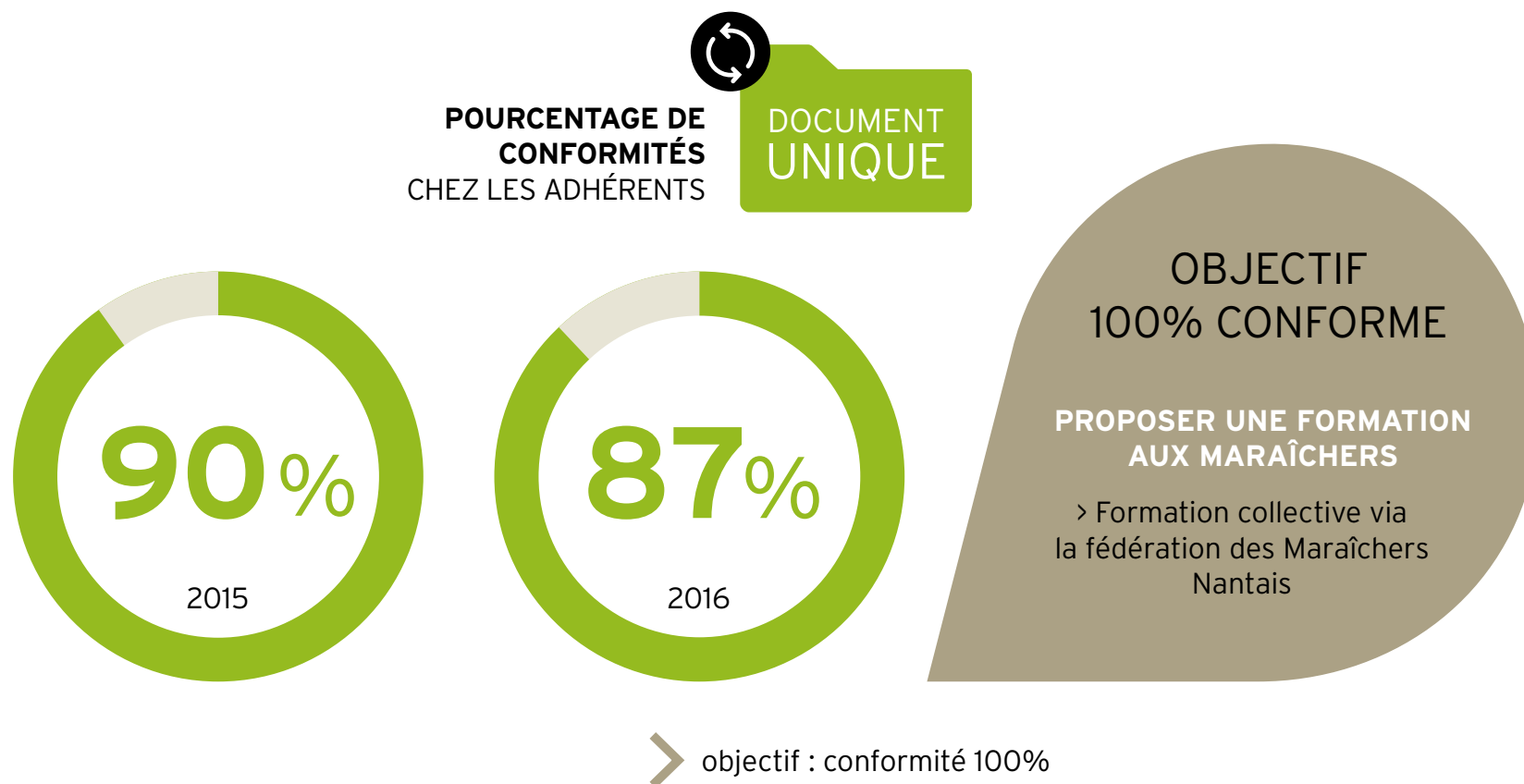
NOMBRE D'**ACCIDENTS** DE TRAVAIL / AN



› objectif : moins de 5 / an



Suivi de la mise à jour des documents uniques chez les adhérents



GLOSSAIRE

AGRÉAGE : contrôle de la qualité d'un produit fini.

ASSOCIATION AIGLE : association qui regroupe des entreprises de la Communauté de Communes de Grand Lieu. Elle vise au partage de leurs valeurs économiques et sociales ainsi qu'au développement d'innovations.

CDDM : Comité Départemental de Développement Maraîcher, qui assure un appui technique auprès des maraîchers.

CE : Comité d'Entreprise.

CHSCT : Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail.

CUMA : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole, qui propose des services et matériels agricoles auprès des agriculteurs.

Développement Durable : répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. Le Développement Durable couvre 3 dimensions : économique, sociale et environnementale.

Document Unique : évaluation des risques professionnels, qui définit et classe les risques auxquels sont sujets les salariés.

DP : Délégué du Personnel, représente les salariés dans une entreprise.

FIFO : First In, First Out, soit optimiser l'expédition des produits : le produit récolté le plus tôt et expédié le plus rapidement possible.

GLOBALG.A.P. : Global Good Agriculture Practices, référentiel mondial qui se développe en France spécifiquement dans les cultures maraîchères et arboricoles. Cette certification a pour objectif de répondre aux exigences liées à la sécurité alimentaire et aux normes environnementales.

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, est un outil qui aide à identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité alimentaire.

I.F.S : International Featured Standard, référentiel destiné aux fournisseurs agroalimentaires de marques de distributeurs.

IGP : Indication Géographique Protégée, dont le but est de défendre la qualité et l'origine d'un produit.

LEAF : Linking Environment And Farming, référentiel destiné à intégrer l'environnement avoisinant d'une exploitation agricole à ses pratiques culturales.

Norme ISO 26 000 : l'unique norme internationale, AFNOR de 2010, qui vise à fournir aux organisations les lignes directrices de la responsabilité sociétale.

RSE : Responsabilité Sociétale de l'entreprise : Responsabilité d'une entreprise pour les impacts de ses décisions et de ses activités sur la société et sur l'environnement.

Système de cogénération : système de chauffage des serres verres. Un moteur est alimenté par du gaz et produit à la fois de la chaleur et de l'électricité. La chaleur sert à chauffer de l'eau qui est véhiculée dans des tuyaux situés au plus proche des végétaux dans les serres. L'électricité produite est revendue à ERDF.

REMERCIEMENTS

Nous tenions à remercier dans un premier temps tous ceux qui ont participé à la rédaction de ce rapport Développement Durable : les responsables de service qui nous ont aidés à rédiger les critères RSE concernés, les producteurs pour leur témoignage dans différents domaines (environnemental, sociétal, social...) ainsi que l'ensemble de nos parties prenantes qui ont accepté à l'unanimité de témoigner sur leur relation avec la coopérative Océane : M. Bonnet du **groupe TPI**, M^{me} Le Pober de l'organisme **Éco-Emballages**, M. Veston de l'association **Pain Partagé**, M. Éloi de La Celle du groupe **Mc Donald's**

France, M. Saintilan de la société **DS Smith**, M. Guillaume Naret du groupe **Eurofins**, M. Fortineau et M^{me} Adelson de l'entreprise **Solutions Productives** et enfin M. Boblin, Président de la Communauté de Communes de Grand-Lieu et **Maire de La Chevrolière**.

Nous remercions également la coopérative **Coop de France Ouest, Ligeriia et AFNOR** qui ont su développer la démarche 3D dans l'Ouest de la France et ainsi nous aider, grâce à des ateliers RSE et autres, à **obtenir le niveau « confirmé » de l'évaluation AFAQ ISO 26000**.

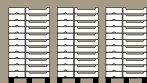
Nous voudrions ensuite remercier **tous les salariés de la coopérative mais également tous les salariés des producteurs** d'avoir participé à nos séances photos et à nos films métiers pour ainsi illustrer ce rapport avec des photos au plus près de la réalité.

Enfin, nous tenions à remercier plus particulièrement l'agence A Tribu qui travaille avec nous depuis déjà quelques années dans la mise en page et l'illustration de tous nos supports de communication (site internet, maquette, Lettr'Océane, rapport Développement Durable...).

L'ÉQUIPE RSE :

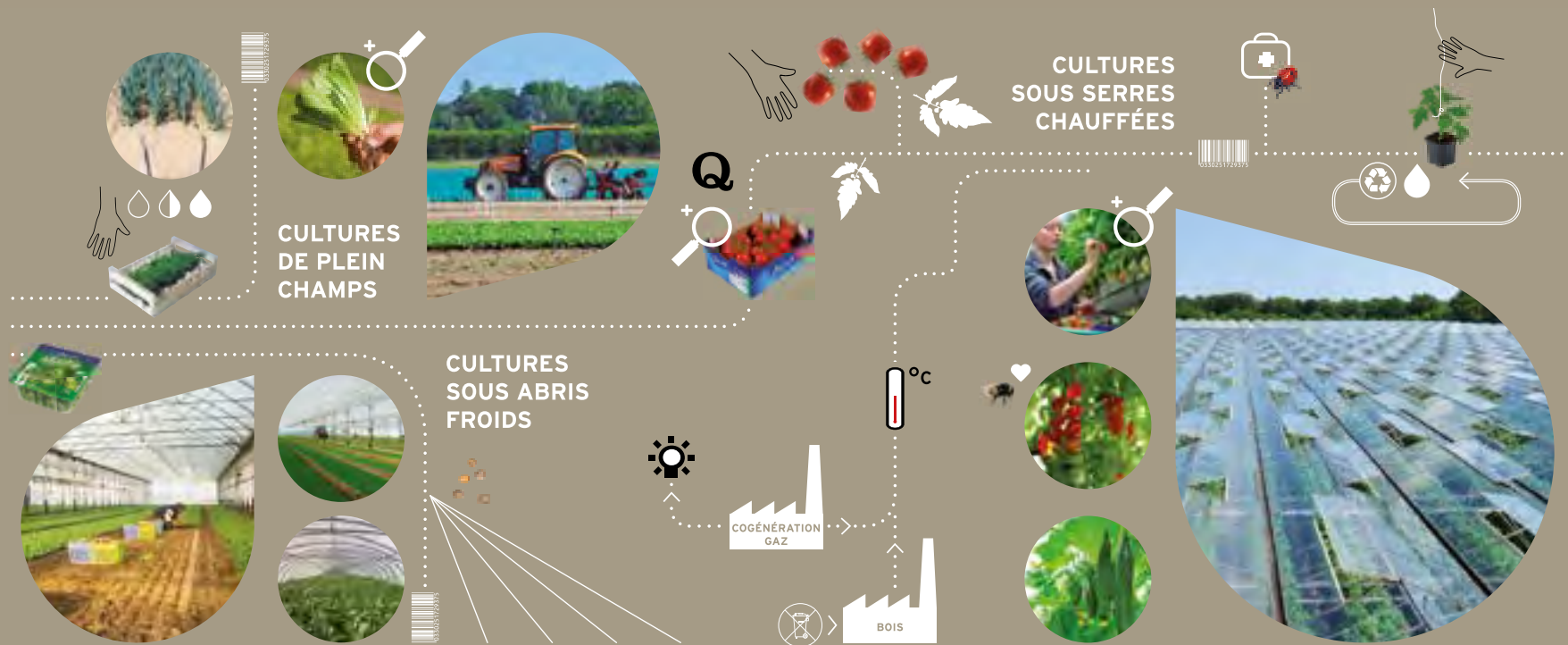
M^{me} Tiphanie Gouy, M. Dominique Calais, M. Nicolas Blanlœil, M. Samuel Lesourd et M. Nicolas Chapart

OCEANE



La Chevrolière
PLATEFORME LOGISTIQUE

TOMATES / MÂCHE /
FENOUIL / RADIS / POIREAU /
CONCOMBRE / SALADES /
JEUNES POUSSES / OIGNONS /
PERSIL / CAROTTES



OCEANE

EN DIRECT DES MARAÎCHERS

Société Coopérative Agricole OCEANE
Chantemerle 44118 La Chevrolière
Tél.: 02 51 72 93 75 • Fax: 02 40 47 87 18
contact@oceane-sca.com
www.oceane.tm.fr