

Une Histoire. Un savoir faire. Un savoir être.



demeter



Communication sur le progrès 2013





Côteaux Nantais

Ferme en Bio-Dynamie

Le Pacte Mondial lancé en 2000 a pour vocation d'accompagner les entreprises à aligner leurs stratégies sur ses dix principes universels dans les domaines des droits de l'homme, du travail, de l'environnement et de la lutte contre la corruption.

Avec 7.000 signataires dans plus de 140 pays, le Pacte Mondial des Nations-Unies est la plus grande initiative d'entreprises mondiale.



C'est dans cette optique de responsabilité sociétale que les Côteaux Nantais renouvellent leur engagement en faveur du pacte mondial de l'ONU.

Adhérent depuis 2012, les Côteaux Nantais s'engagent à respecter et agir en faveur des dix principes universels du Pacte Mondial des Nations-Unies.

Benoît VAN OSSEL
Président Directeur Général



Les Côteaux Nantais - place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU - France

Tel. 02 40 75 20 20

email: contact@coteaux-nantais.com

www.coteaux-nantais.com



Nous sommes producteur en Pays de Loire, ferme en Biodynamie.

Nos fruits: pommes, poires, kiwis, pêches de vigne,
prunes, fraises, rhubarbe, coings

Nous transformons tous ces fruits
sur notre site de production.



Les Côteaux Nantais- 3 place Pierre Desfosse - 44120 VERTOU - France
Tel. 02 40 75 20 20 email: contact@coteaux-nantais.com
www.coteaux-nantais.com



Côteaux Nantais

Ferme en Bio-Dynamie



Sommaire:

- Une histoire humaine
- Dates clés Côteaux-Nantais
- Arboriculteurs, nos vergers
- Nos activités
- Les fruits frais
- Notre gamme épicerie
- Notre engagement en biodynamie
- La Byodynamie: le domaine agricole comme écosystème.
- Coteaux Nantais, une éthique ,
- RSE, une volonté, un engagement : lutte contre le gaspillage, préservation de l'environnement, impact social et humain, fournisseur indirect d'emploi dans la région
- Actions mises en oeuvre et résultats sur 2013
- Conclusion





Côteaux Nantais

Ferme en Bio-Dynamie

Une Histoire Humaine:

Les Côteaux Nantais sont situés près de Nantes, dans l'ouest de la France, en Pays de la Loire, région reconnue pour sa production de pommes et de poires. Arboriculteurs depuis 1943, nous cultivons des fruits biologiques depuis plus de 40 ans.

Notre ferme familiale en biodynamie s'étend sur 96 hectares de vergers et nous produisons environ 1500 tonnes de fruits biologiques, dont 37 différentes variétés de pommes, 6 de poires ainsi que des fraises, des coings, des prunes, des kakis et de la rhubarbe.



La majeure partie de notre récolte est commercialisée en frais et livrée chaque semaine d'août à avril aux principaux marchés de fruits et légumes français ainsi qu'à nos partenaires européens. Le reste est transformé à la ferme en une large gamme de produits biologiques : compotes, purées sans sucres ajoutés, confitures, gelées, coteaunades, marinées gourmandes, vinaigres de cidre, jus, nectars, pétillants de fruits sans alcool et cidres.

Les Côteaux Nantais - place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU - France

Tel. 02 40 75 20 20 email: contact@coteaux-nantais.com

www.coteaux-nantais.com



Les dates clés des Côteaux Nantais

1943. Début et plein boom de l'agriculture intensive, pour les Côteaux Nantais aussi, création de l'entreprise sous forme individuelle avec 2 hectares de vergers.

1968. Décision de faire les premiers pas en « bio », l'arrêt des traitements fait perdre 80 % des fruits en 1970.

1971. Début de la transformation avec le jus de pomme, première mise en bouteille le soir de Noël.

1975. Rapprochement avec un centre de recherche en Suisse, seul centre technique en Europe qui travaillait sur des méthodes de Production Biologique.

Années 80. Rapprochement avec les pépiniéristes et l'INRA, plantation de nouvelles variétés.

1981. Début de la transformation : compotes, confitures, gelées, et purées. Les pommes étaient coupées avec un paroir.

Première collaboration avec l'IME (Institut Médico - Educatif) pour accompagnement de jeunes adultes handicapés (+16 ans).

1991. Obtention du logo AB.

1991. Le 21 Avril « Gel noir » sur l'ensemble de l'Europe : - 7 °C, 50 % de la récolte est sauvée.

1995. Création d'une filiale de commercialisation en association avec 5 producteurs de produits biologiques du Grand Ouest : PROVINCES BIO.

Celle-ci a permis aux Côteaux Nantais de toucher une clientèle de petits magasins en Bretagne et Pays de Loire.

1997. Première démarche en bio-dynamie. Les premiers mélanges étaient brassés à la main dans un bol de 200 litres (dynamiseur).



Les Côteaux Nantais- 3 place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU - France

Tel. 02 40 75 20 20

email: santais@coteaux-nantais.com

www.coteaux-nantais.com





Arboriculteur, nos vergers:

La société Coteaux Nantais a été créée sur la base d'un verger de 2 hectares de pommes et poires. Les premières approches en agriculture biologique ont été réalisées dans le courant des années 70. La société exploite aujourd'hui un verger de **96 hectares** pour une production annuelle de plus de **1800 tonnes de pommes, poires et petits fruits** (fraises, prunes, coings et kiwis, pêches de vigne et rhubarbe).

Localisation: 6 vergers en région nantaise, le siège social se trouve à Vertou, les ateliers de transformation et de conditionnement ont été transférés sur le MIN de Nantes.

Métier: l'activité des Côteaux Nantais est axée à la fois sur la production de fruits frais biologiques (pommes, poires et petits fruits rouges) et sur leur transformation. Quatre stations fruitières de **5000 m²** au total regroupent : des installations frigorifiques, des ateliers de conditionnement et un atelier de transformation.



Les Côteaux Nantais- 3 place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU - France

Tel. 02 40 75 20 20

email: coteaux@coteaux-nantais.com

www.coteaux-nantais.com

Nos Activités :

Arboriculture, notre savoir faire



Cueillette



Stockage



Vente des fruits

Pommes revalorisées

Pommes de 1^{er} choix



Calibrage



Compost



Chaudrons



Pommes de 2^{ème} choix



Pressage des fruits



Vente des produits transformés



Les Côteaux Nantais- 3 place Pierre-Desfosse - 44120 VERTOU - France
 Tel. 02 40 40 75 20 20 email: contact@coteaux-nantais.com
www.coteaux-nantais.com



Côteaux Nantais

Ferme en Bio-Dynamie



Fruits frais :

37 variétés de Pommes:

Ariane, Akane, Belle de Boskoop, Braeburn, Chanteclerc, Crimson Crisp, Dalinette, Dalinco, Dalirene, Delis d'Or, Elstar, Fuji, Gloster, Golden Delicious, Goldrush, Granny Smith, Idared, Initial, Jonagold, Jubilé Delbard, Juliet, Opale, Melrose, Parde de Loup, Pinova, Pilot, Pirouette, Reine des Reinettes, Reinette d'Anjou, Reinette de France, Reinette Grise du Canada, Reinettes des Côteaux, Royal Gala, Rosa Sweet, Suntan et Topaz.

6 variétés de Poires:

Angelys, Comice, Conférence, William, Président Heron, Herrow sweet

Coings, Kivis, Fraises, Pêches de Vigne, Prunes, Rhubarbes.



Les Côteaux Nantais- 3 place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU – France
 Tel. 02 40 75 20 20 email: contact@coteaux-nantais.com
www.coteaux-nantais.com



Notre gamme épicerie :

Jus de fruits (75cl et 25cl)

Pressés à partir de pommes entières, 100% pur jus, sans sucres ajoutés, sans adjonction d'eau

Pomme, pomme-framboise, pomme-mangue, pomme-cassis, pomme-myrtille, pomme-coing, ...

Nectars (75cl)

Elaborés à partir de purée de fruits frais

Abricot, poire et kiwi



Jus de fruits pétillants Apibul (75cl et 37,5cl):

Jus de fruits pétillants à base de pommes sans alcool, sans sucres ajoutés, pas d'adjonction d'eau

Pomme, pomme-cassis, pomme-myrtille, pomme-framboise et pomme-citron



Cidres (75cl):

Sans ajout de sulfites, teneur en alcool variable de 2% à 8%

Doux, demi-sec et brut



Vinaigres de cidre (75cl, 50cl et 25cl):

Elaborés à partir de pommes entières, non-pasteurisés, affinés en fût de chêne, avec ou sans échalotes



Les Côteaux Nantais- 3 place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU - France

Tel. 02 40 75 20 20

email: contact@coteaux-nantais.com

www.coteaux-nantais.com





Côteaux Nantais

Ferme en Bio-Dynamie

Notre gamme épicerie

Purées (2x112g, 360g, 915g, 630g et 1,65kg):

Purées 100% fruits, sans sucres ajoutés, cuisson à l'étouffée sans adjonction d'eau

Pomme, pomme-cannelle, pomme-vanille, pomme-poire, pomme-abricot, pomme-fraise, pomme framboise, pomme-rhubarbe, ...

Compotes (315g, 660g, 725g and 1,7kg):

Compotes cuites à l'étouffée avec du sucre de canne roux biologique, fruits en morceaux

Pomme, poire, fraise, abricot, rhubarbe, pêche, pêche de vigne, pêche jaune, nectarine, kiwi, ...

Confitures et gelées (325g ou 360g):

Préparées avec 65g de fruits per 100g, cuisson en marmite au "bain-marie".

Confitures: abricot, fraise, cerise, framboise, quetsche, myrtille, figue, rhubarbe-fraise, ...

Gelées: framboise, groseille, cassis, myrtille, trois fruits et coing

Coteaunades (212g): nouveauté 2012

Composée de 75% de fruits et du pur sirop d'agave, cuisson au chaudron.

Fraises Vanille, Prunes Cannelle, Poires Figues Orange, Poires Cerises Vanille, Pommes Framboises Mangues, Fraises Framboises Myrtilles, pêches Framboises.

Marmites Gourmandes (200g): nouveauté 2013

Crée avec le maître chocolatier Nantais, Vincent Guerlais, cuisson traditionnel.

Poires Caramel, Fraises Nougat, Pommes Caramel, Poires Chocolat, Pommes Noisette

Patapoire (330g): nouveauté 2013

100% fruits, Recette traditionnelle issue d'une cuisson longue et douce.



Les Côteaux Nantais- 3 place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU - France

Tel. 02 40 75 20 20

email: contact@coteauxnantais.com

www.coteauxnantais.com





Côteaux Nantais

Ferme en Bio-Dynamie

Notre engagement en biodynamie

La recherche de la préservation et du développement de la biodiversité variétale dans nos vergers : 37 variétés de pommes, poires, kiwis, coings, pêches de vigne, petits fruits rouges, un choix de préservation de la diversité et de variétés gustatives plutôt que de la recherche sélective de variétés à plus haut rendement.



Un mode de conduite des vergers respectueux des cycles naturels : travail en fonction du calendrier lunaire, pas de forçage à la pousse, pas de sur arrosage, un éclaircissage manuel pour un équilibre des sols et des arbres à long terme.

Une valorisation intégrale de nos productions fruitières: après calibrage, les fruits sont orientés soit vers la vente pour le frais soit destiné à la transformation, pâtes et jus. Le reste est utilisé pour la fabrication de notre compost.



Un compost : fabriqué sur l'exploitation avec des intrants issus majoritairement des activités de la ferme.

Des procédés de fabrication et un respect des saisonnalités qui ne dénaturent pas les produits : utilisation de fruits frais entiers, cuisson lente à l'étouffée, à basse température, en marmite.



Les Côteaux Nantais - 3 place Pierre Desfosse - 44120 VERTOU - France

Tel. 02 40 75 20 20 email: contact@coteaux-nantais.com

www.coteaux-nantais.com



LA BIODYNAMIE: Le domaine agricole comme écosystème

L'agriculture biodynamique représente une démarche globale et non pas seulement une technique agricole. Initiée par Rudolf Steiner en 1924, elle soutient le développement d'organismes agricoles individualisés insérés dans leur environnement terrestre (terroir) et cosmique, garants de santé, d'équilibre et de pérennité pour la terre, l'agriculture et l'homme. Pour parvenir à cet objectif, les pratiques ci-dessous garantissent une agriculture pérenne :

Respect des cycles naturels

Attention portée aux rythmes de la nature et du cosmos.

Création ou maintien d'un circuit le plus autonome possible de substances et de forces entre le sol, la végétation et les animaux.

Respect du vivant

Sauvegarde des relations proies-prédateurs.

Formation d'un sol vivant par l'attention portée à l'humus et par un travail du sol adapté.

Création d'un paysage équilibré sur le domaine par la plus grande diversité possible dans le monde végétal comme animal.

Fertilisation naturelle

Application des préparations bouse de corne (500) et silice de corne (501) sur toutes les surfaces accessibles.

Utilisation des six préparations destinées au compost dans chaque tas de matière à composter.



Préparations biodynamiques:

Elles apportent une fertilité durable par la présence accrue des vers de terre et de micro-organismes, ainsi qu'une meilleure santé des plantes en améliorant la photosynthèse ou en diminuant la sensibilité aux maladies et ravageurs. Elles sont à utiliser chaque année sur les sols et les plantes ou à incorporer dans les composts.



Fertilisation

La quantité d'azote apportée annuellement ne doit pas dépasser 112 kg/ha. Tous les fertilisants biologiques (compost, fumier) doivent recevoir les préparations du compost.



Conversion totale du domaine

Le domaine entier doit être converti à l'agriculture biodynamique. Pas de conversion partielle.



Rythmes cosmiques

La lune et les planètes influencent la croissance des plantes comme les phases de la lune influencent les marées. Ces rythmes sont à respecter autant que possible.





Coteaux Nantais, une éthique:

Arboriculteur depuis 1943, nous avons choisi la voie de l'arboriculture biologique puis celle de la Bio-dynamie afin de bâtir la notoriété des coteaux nantais sur une vraie philosophie du **respect de la nature et du goût.**



Les Coteaux Nantais ont la **volonté d'être acteur d'une économie locale.** L'exploitation s'étend sur 96 hectares de verger répartis sur différents sites dans la région nantaise. En tant que producteur et transformateur, nous nous inscrivons dans une dimension écologique de **développement durable.**



Fort de 70 ans d'expérience, nous avons développé un savoir-faire qui contribue à la dynamique et au développement de la deuxième région de production en agriculture biologique.

Nous encourageons les producteurs locaux et le travail de **structures environnantes.** Nous valorisons ainsi le **respect environnemental et social.**

Nous voulons orienter les consommateurs vers des achats locaux, **responsables et éco-citoyens.**



Les Côteaux Nantais - 3 place Pierre Desfosse - 44120 VERTOU - France

Tel. 02 40 75 20 20

email: contact@coteaux-nantais.com

www.coteaux-nantais.com

RSE

Responsabilité sociale des entreprises, une volonté et un engagement.



- **Lutte contre le gaspillage**

Production de produits transformés pour valoriser les matières premières abîmées ou hors normes

Devenir des produits non-conformes (mais sécurisés alimentaires)

Recyclage

Dons au personnel

Dons organisme caritatifs (ADDA et secours catholique)

Compost



- **Préservation de l'environnement**

- Production et commercialisation uniquement de produits bio ou Déméter
- Recyclage des pots verres, des cartons, des palettes, du papier, des produits-non conformes
- Compost

A partir des matières premières non-conformes

A partir de produits fini non-conformes

- Construction des nouveaux bâtiments selon des normes environnementales plus strictes que la réglementation en vigueur
- Proximité des fournisseurs (bilan carbone)

Tous les fournisseurs de cartons, verre et d'étiquettes sont dans le 44

- Récupération des eaux pluviales

Pour irriguer les cultures et plans d'eaux plus profonds pour éviter l'évaporation

- Préservation des insectes et des oiseaux en favorisant leurs habitats
- Diversité des variétés de fruits pour un écosystème cohérent et complet
- 5 vergers géographiquement espacés afin qu'ils ne subissent pas tous les mêmes intempéries et diminue le risque d'appauvrissement des sols.



- **Social et humain**

- Personnel en nombre important du fait de l'activité bio

- Equilibre entre vie familiale et professionnelle

Contrats adaptés au besoin du personnel :

- **Considération de chaque employé**

Comme une personne unique à part entière , chaque employé est reconnu comme apportant une contribution aux résultats de l'entreprise quelques soit son poste ou son coefficient hiérarchique

Travail basé sur la confiance

Accueil et formation des nouveaux arrivants ; découvertes des métiers et sites de l'entreprise

Travail d'équipe entre encadrants et opérateurs ; management participatif

Accessibilité et « simplicité » des dirigeants

Communication régulière (Gazette, edito, réunions...) et transparence des futurs projets auquel le personnel est associé

- **Intéressement**

- **Aide en cas de difficultés personnelles**

Aménagement du temps de travail

Recrutements de personnes ayant eu des maladies et / ou difficultés professionnelles (incarcération...)

Aide à la recherche de logement

Aide à la réalisation de projets professionnels

- **Personnes handicapées**

Collaboration avec des **ESAT** ; ex : coiffe sur bouteille

Collaboration avec des **IME** ; ex : collecte des pommes



Fournisseur indirect d'emploi dans la région



Fournisseurs de proximité

Sous-traitant de proximité

Aide à la création d'entreprise

Liens avec collectivités, associations, écoles...

Ecoles supérieures : ONIRIS ; AUDENCIA ...

Accueils de loisir : Aimée Césars...

Accueil de stagiaires...

Aide aux pays en voie de développement

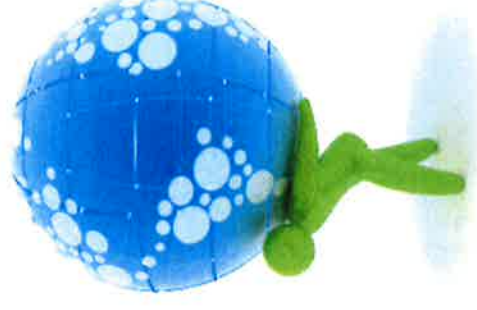
Production & commercialisation de produits issus de commerce équitables

Soutien technique à une confiserie à Madagascar

Soutien technique d'une confiserie familiale en Ouganda

Mécénat

La Solidaire du Chocolat, Toit à Moi, Matelots de la Vie



Actions mises en œuvres et résultats

Notre objectif pour l'année 2013:

Notre objectif en 2013 était d'optimiser et augmenter le taux de recyclage de tous les déchets des fruits biologiques transformés.

Nos actions et résultats:

Dans notre atelier de transformation, nous recyclons dorénavant 100% de nos déchets de fruits.

Tous les fruits sont triés avant le démarrage de la cuisson. Ceux mis de côté, repartent pour faire du compost dans nos vergers. Les déchets de peaux et de pépins viennent également enrichir notre Terre.

Nous travaillons avec des fermes biologiques soigneusement sélectionnées dans les marais de Loire atlantique et Vendée. Nous avons développé ensemble une production de paillage spécifique que nous mélangeons avec nos pommes, nos poires, nos kiwis, nos pêches de vigne, nos fraises, nos coings, nos prunes et notre rhubarbe.

Nous y apportons également des préparations à base de plantes afin d'optimiser la qualité du compost obtenu. Ce partenariat régional se fait avec des entreprises engagées dans une politique de développement durable

Nous avons réussi à revaloriser nos déchets de fruits biologiques transformés tout au long du process de fabrication.



Conclusion



L'année 2013 nous a permis de concrétiser de nouveaux projets dans le cadre de notre politique RSE.

Elle est aussi un succès dans les objectifs que nous nous étions fixés. Naturellement, nous nous inscrivons dans une démarche d'amélioration continue afin de continuer à progresser, avec comme objectif pour 2014, de diminuer notre consommation d'eau.

Agir pour les Droits de l'Homme, le respect des normes du travail, la préservation de l'environnement et contre la corruption nous apparaît être un devoir en tant qu'entreprise engagée et citoyenne.

