

Une histoire, Un savoir faire, Un savoir être.



Côteaux Nantais

La Nature en Biodynamie



Communication sur les progrès 2017





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



Sommaire :

- Une histoire humaine
- Dates clés Côteaux-Nantais
- Arboriculteur, nos vergers
- Nos activités
- Les fruits frais
- Nos marques
- Notre gamme épicerie
- Notre engagement en biodynamie
- La Biodynamie: le domaine agricole comme écosystème
- Côteaux Nantais, une éthique
- RSE, une volonté et un engagement concret
- Actions mises en oeuvre et résultats sur 2017
- Conclusion






Côteaux Nantais
La Nature en Biodynamie



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.

Nos vergers s'étendent sur **96 hectares** et nous produisons environ 2 000 tonnes de fruits en biodynamie, dont **40 différentes variétés de pommes**, 6 de poires ainsi que des fraises, des coings, des prunes, des kiwis 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, côteaunades, compotées gourmandes, vinaigres de cidre, jus, nectars, pétillants de fruits sans alcool et cidres.





Les dates clés des Côteaux Nantais

1943 - Création de l'entreprise sous forme individuelle avec 2 hectares de vergers.

1968 - 1^{ère} démarche en « **bio** » ; l'arrêt des traitements induit une perte de 80 % des fruits en 1970.

1971 - Début de la transformation avec le jus de pomme ; 1^{ère} mise en bouteille le soir de Noël.

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

Années 80 - Début de collaboration avec les pépiniéristes et l'INRA ; plantation de nouvelles variétés.

1981 - Elargissement 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 permettant aux Côteaux Nantais de toucher une clientèle de petits magasins en Bretagne et Pays de Loire.

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





Les dates clés des Côteaux Nantais

2000 - Acquisition d'une ferme de 23 hectares, premières plantations de 6 hectares, obtention du logo **DEMETER**, création d'un groupe Demeter européen avec 12 producteurs en biodynamie.

2005 - Extension de la station fruitière.

2006 - Acquisition d'une ferme de 36 hectares sur le site de *la Caffinière*.

2008 - Participation à la création d'une filière d'approvisionnement pour les magasins bio spécialisés de la Région des Pays de Loire : Bio Loire Océan.

2011 - Extension de l'atelier de fabrication des produits pâteux (purées, compotes, confitures...) sur le MIN de Nantes.

2012 - Signature de la convention de partenariat entre Audencia Nantes et Les Coteaux Nantais, dans le cadre de : la **Chaire PME et Responsabilité Globale**. Le premier Comité de pilotage de la Chaire a eu lieu le 9 mars 2012 avec les autres entreprises CETIH, SIGMA et KERAN.

Démarrage du projet de l'**Ecovillage** : l'objectif étant d'avoir un impact sur les générations futures en partageant les principes de modèles dynamiques. L'**Ecovillage** devrait renforcer la compréhension de la communauté et les connaissances sur la culture de l'agriculture biodynamique et des produits bio, tout en offrant une expérience inoubliable dans la nature.

2017 - Obtention des certifications des démarches RSE Bioentreprisedurable et ENTREPRENEURS + ENGAGES
Obtention 2eme Trophee RSE Pays de la Loire - Déménagement RSE

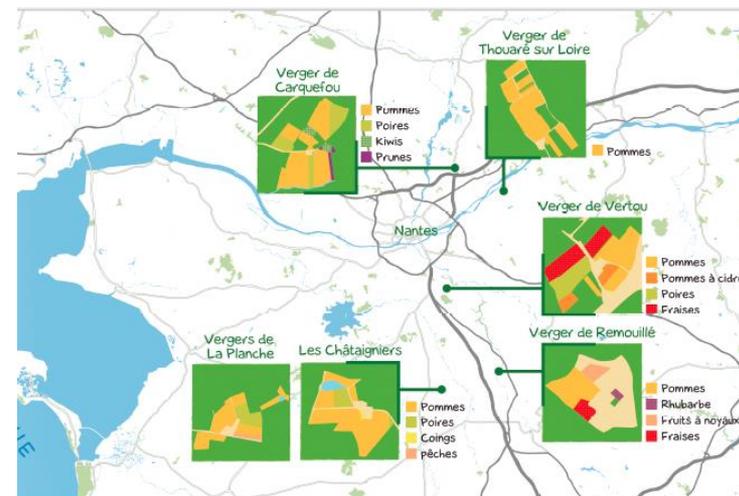


Arboriculteur, nos vergers:

La société Côteaux 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 Remouillé, les ateliers de transformation et de conditionnement ont été transférés à Remouillé.

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.



Nos Activités :

Arboriculture, notre savoir faire

Cueillette



Stockage



Chaudrons



Calibrage



Pommes de 2^{ème} choix



Pommes de 1^{er} choix



Vente des fruits

Pommes revalorisées

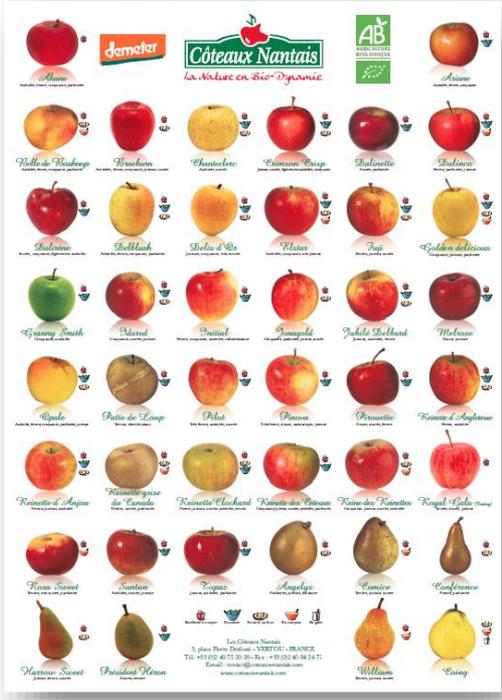


Compost



Pressage des fruits

Vente des produits transformés



Fruits frais :

40 variétés de Pommes :

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

6 variétés de Poires :

Angelys, Comice, Conférence, William, Président Heron, Harrow sweet..

8 variétés de Fraises

Coings, Kiwis, Pêches de Vigne, Prunes, Rhubarbe.





Nos marques

Aux Côteaux Nantais, nous nous sommes engagés à concevoir des produits de qualité AB et Demeter (agriculture en biodynamie), sains et respectueux de la nature, de l'environnement et des hommes. Nous avons imaginé les représenter à travers différentes marques pour que le plus large public possible puissent en profiter.



La marque « Côteaux Nantais » est la marque historique de notre entreprise. Elle existe depuis 1943. Les produits de cette marque sont commercialisés dans des magasins bio spécialisés, au niveau national dans toute la France et à l'international dans quelques pays d'Europe, principalement en Allemagne et au Luxembourg.



La marque « Planet Bio » existe depuis 1998-1999. Elle est distribuée dans toute la France avec une forte implantation dans le grand ouest où elle est commercialisée dans les supermarchés.



La marque « Retour des Vergers » est une nouvelle marque créée en 2013. Vous pouvez la trouver dans les jardinerie, dans l'est de la France principalement.



La marque « Kerbio » a été déposée en 2011. Nous avons développé une activité de livraison de paniers de fruits et de légumes bio dans notre région nantaise.



Notre gamme épicerie :

Jus de fruits (75cl et 25cl)

Pressés à partir de pommes entières, 100% pur jus, sans sucres ajoutés
pomme, pomme-framboise, pomme-mangue, pomme-cassis, pomme-myrtille...



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 100% pur jus, sans sucres ajoutés,
Pomme, pomme-cassis, pomme-myrtille, pomme-framboise, pomme-citron, pomme-fruit de la passion, pomme-poire, pomme gingembre



Cidres (75cl):

Sans ajout de sulfites, teneur en alcool variable de 2% à 8%
Doux, demi-sec et brut - Cidre & Fruits rouges



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

Elaborés à partir de pommes entières, non-pasteurisés
avec ou sans échalotes





Notre gamme épicerie

Purées (112g, 360g, 915g, 630g et 1,65kg):

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

Pomme, pomme-cannelle, pomme-vanille, pomme-poire, pomme-abricot, pomme-fraise, pomme framboise, pomme-rhubarbe, mangue-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, Compote pommes noix de coco, ...



Confitures et gelées (325g ou 360g):

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

Confitures: cranberry, abricot, fraise, cerise, framboise, quetsche, myrtille, figue...

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



Côteaunades (212g):

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

Fraises Vanille, Fraises Framboises Myrtilles.



Comptées Gourmandes (200g)

En collaboration avec le maître chocolatier Nantais, Vincent Guerlais.

Pommes Caramel, Poires Chocolat.



Patapoire (330g):

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





Notre engagement en biodynamie



La recherche de la préservation et du développement de la biodiversité variétale dans nos vergers : 40 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.

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



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.

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.

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.

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.

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.





Côteaux Nantais, une éthique:



Arboriculteur depuis 1943, nous avons choisi la voie de l'arboriculture biologique puis celle de la biodynamie 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 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**.





La Nature en Bio-Dynamie

RSE

Responsabilité sociétale des entreprises, une volonté et un engagement concret



- **Lutte contre le gaspillage**

- ✓ **Valorisation des matières premières abîmées ou hors normes à travers la transformation**
- ✓ **Devenir des produits non-conformes (mais sécurisés alimentaires)**

Recyclage

Dons au personnel

Dons organisme caritatifs

Compost



- ✓ **Thermothérapie** : procédé consistant à asperger les pommes d'un jet d'eau chaude de 47°C à 49°C pendant 3 minutes, Cela permet de conserver les fruits 3 mois de plus



• Préservation de l'environnement

- ✓ **Production et commercialisation uniquement de produits bio ou Demeter**
- ✓ **Recyclage** des pots verres, des cartons, des palettes, du papier, et devenir des produits-non conformes (*Cf. lutte contre le gaspillage*)
- ✓ **Compost**
 - A partir des matières premières non-conformes
 - A partir de produits fini non-conformes
- ✓ **Construction de 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** diminuant ainsi le risque d'appauvrissement des sols



• SOCIAL

- ✓ Personnel en nombre important du fait de l'activité bio
- ✓ Equilibre entre vie familiale et professionnelle : Aménagement du temps de travail
- ✓ 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



• SOCIÉTAL

- ✓ Personnes handicapées
 - Collaboration avec des ESAT ; ex : coiffe sur bouteille
 - Collaboration avec des IME ; ex : collecte des pommes

✓ Dons en numéraires :

Toit à moi - Secours populaire - Réseau Entreprendre - Union Cycliste Pédale Rezéenne - Le grand T - Metallo Sport Chantenaysien section football - Associat° culturelle de l'été (Rendez-vous de l'erdre) - Associat° Transmission

✓ Dons en nature :

Pain partagé - Mairie de Vertou - Festival Charivari – Adda - Secours populaire - Secours populaire - Triathlon Club Nantais





✓ **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 confiterie à Madagascar

Soutien technique d'une confiterie familiale en Ouganda



*La Solidaire
du Chocolat*
TRASKAT NANTES - SAINT-NAZAIRE / YUJUFAN





Actions mises en œuvres et résultats

Nos objectifs pour l'année 2017 :

- ❖ La reconnaissance officielle de notre démarche RSE selon les référentiels Bioentreprisedurable et Entrepreneurs + Engagés .

Nos actions et résultats :

C'est avec une grande satisfaction et beaucoup de joie que nous avons atteint notre objectif ambitieux de double certification aux référentiels "Bioentreprisedurable", et « ENTREPRENEURS + ENGAGES ".

En prime, nous avons également reçu le trophée RSE Pays de la Loire!

Ces trois reconnaissances sont le fruit d'une stratégie menée sur le long terme, fondée sur l'humain, la nature et des valeurs fortes.



Conclusion



L'année 2017 a été riche en reconnaissances officielles RSE,

Naturellement, nous nous inscrivons dans une démarche d'amélioration continue afin de continuer à progresser, avec deux objectifs pour 2018 :

- ❖ La mise en place de groupes de travail RSE,
- ❖ Le déploiement de notre campagne de prévention des troubles musculo squelettiques.

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.



L'équipe des Côteaux Nantais aux 70 ans de l'entreprise