



## LABEL D'OC, LE LOCAL EN BOCAL (34)



### Occitanie

### Bénéficiaire

Conserverie Label d'OC

### Partenaires

La Région Occitanie

MIN de Montpellier

**Coût (HT) Coût global** 720 000€  
d'investissement

### Financement :

Fonds propres du fondateur et gérant, Sylvain Goineau, La NEF et le Crédit Mutuel

### Bilan en chiffres

Le bilan arrive à l'équilibre en 2018.

Les ratios financiers envisagés en 2019 sont au vert !

160 producteurs, tous locaux, ont recours aux services de Label d'OC dont la moitié en bio.

### Date de lancement

2014



## Pourquoi agir au service des producteurs ?

Label d'OC est une conserverie au service des producteurs située dans le pôle transformation du Marché d'Intérêt National de Montpellier.

Depuis 5 ans, Label d'OC valorise les matières premières des producteurs qui peuvent ainsi ne plus être tributaires des invendus, de la saisonnalité et des fluctuations du marché... Elle traite, en viandes, tous les bas morceaux des éleveurs, produits de la mer, fruits, légumes et herbes, producteurs heureux d'avoir enfin un atelier à leur service.

En effet, Label d'OC est la première conserverie, et la seule en France, à fonctionner essentiellement en prestation de service, agréée et certifiée.

### La démarche

Pour exemple, un maraîcher se retrouve en été, comme ses confrères, avec un pic de production en tomates. Il compte sur Label d'OC pour valoriser ses fruits en transformant les surplus en coulis de tomate. Pour lui, c'est tout bénéfique : il est pratiquement assuré d'écouler tout le stock **de ce produit devenu nettement moins périssable, conservable jusqu'à 3 années**. De plus, inutile de ne fournir que des grosses quantités. Même si Label d'OC ne fait pas fonctionner son autoclave pour quelques kilos, il est possible de les remplir seulement à moitié (prix + 20%) ou de stocker, voire congeler les tomates en attendant que le volume soit suffisant pour être transformé.

Le producteur reste responsable de la qualité du produit brut qu'il fournit mais la conserverie garantit la qualité de la transformation à tous les niveaux. Les contrôles sont stricts mais l'entreprise se veut avant tout **artisanale et à taille humaine**.

### Tout se transforme

Label d'OC transforme fruits et légumes et poissons et viandes. En ce début d'été, ce sont les tartinales qui ont le vent en poupe. **L'entreprise conseille ses clients sur les produits mais aussi les prix de vente**. « On a l'expérience et le recul, on sait ce qui se vend » précise Delphine Debail, la responsable de production. Elle n'hésite pas également à tester des nouvelles recettes pour innover sans cesse. Du devis au producteur à la facturation, elle gère également toutes les étapes intermédiaires. De la réception des produits à l'expédition des bocaux, il faut sans cesse réadapter les plannings de production en fonction des urgences et de la fraîcheur des ingrédients.

**Les producteurs n'enregistrent plus de perte, uniquement des gains issus de cette activité nouvelle pour la plupart.**

## Présentation et résultats

### • Comment ça a commencé ?

Label d'Oc a été créée en 2014 par un producteur, Sylvain Goineau. Ce dernier a réalisé qu'il y avait un besoin de valorisation des produits invendus ou difficiles à écouler grâce à **des unités de transformation pouvant prendre en charge des petites à moyennes quantités**. L'entreprise est maintenant agréée et certifiée bio.

Malgré des débuts difficiles avec des investissements lourds, une réorganisation des ressources humaines avec l'arrivée d'une responsable de production, il y a 3 ans, et l'embauche de commerciaux confirmés a permis de rationaliser les coûts et de trouver de nouveaux marchés. Label d'Oc a atteint l'équilibre financier en 2018.

### • Comment ça fonctionne ?

**Tous les employés doivent « toucher, approcher le produit tout au long de la chaîne »** pour garder le sens de leur travail et le plaisir de produire des mets de haute valeur gustative réalisés avec des produits frais, locaux et pour la moitié, bio. Tous ont fait un stage en production. **Label d'Oc a également une politique inclusive** pour son personnel en employant des personnes venant d'un ESAT voisin. **Les actions anti-gaspi** sont mises en œuvre notamment en mutualisant les chambres frigorifiques et le compostage avec le Marché d'Intérêt National (MIN) de Montpellier voisin. Lorsque c'est possible, les épiluchures de fruits et légumes sont gardées pour les clients éleveurs de porcs.

**Label d'Oc a choisi de s'intégrer au pôle transformation du MIN** avec 8 autres entreprises qui mutualisent des bâtiments et du personnel à travers un groupement d'employeurs, créé à l'initiative de Sylvain Goineau. Un dispositif qui permet aussi les échanges d'expériences et les coups de main.

## Facteurs de reproductibilité

**La RHD est aussi à l'étude**, la forte demande de produits locaux et le retrait du plastique des écoles envisagé à court terme sont un axe à ne pas négliger.

**Les produits aquatiques** sont également ciblés par Label d'Oc. En effet, des tests ont déjà été effectués au labo, et déjà, des professionnels envisagent de passer à la vitesse supérieure pour faire face à la demande de produits de la mer en verrines.

L'équilibre une fois atteint par la conserverie, le projet de développement de Label d'Oc pourra être de **dupliquer la conserverie**. Toulouse et Chateaufort sont sur la liste. La franchise est envisagée.

**Les unités de transformation comme Label d'Oc** sont appelées à se développer dans un contexte d'économie des ressources, de la lutte contre le gaspillage alimentaire et d'une demande croissante des consommateurs pour les produits de qualité transformés... à condition que la traçabilité soit irréprochable. Le contrôle en interne et en externe est une très grosse charge pour l'entreprise mais c'est à ce prix que Label d'Oc, reconnue pour cette qualité, attirera un nombre toujours croissant de producteurs.

“

Parmi nos clients, on a une agricultrice de l'Aude qui a maintenant 9 références de produits transformés qui représentent aujourd'hui une part significative de son chiffre d'affaire.

”

**Delphine Debail, responsable de production, Label d'Oc**

## Focus

### Valoriser la viande bio

**Un plan d'action « Viande »** a été mis en place auprès des éleveurs, en bio particulièrement. Ces derniers n'ont quasiment aucun autre moyen d'externaliser la transformation de leurs matières premières en bocaux. Ils faisaient appel occasionnellement à des traiteurs. Ceux-ci pouvaient transformer en conventionnel, mais rarement certifié bio. Les commerciaux ont engagé un travail de fond auprès de tous les éleveurs d'Occitanie et des départements voisins. Ils sont généralement très bien accueillis tant l'attente est réelle.

**Label d'Oc se veut LE facilitateur du Circuit Court sur la moitié Sud de la France !** Un partenariat est en cours d'établissement avec un logisticien pour massifier et optimiser le transport en froid, positif et négatif, de façon à permettre à tous les éleveurs de transformer en limitant leur empreinte carbone.



### POUR EN SAVOIR PLUS

Sur le site internet de l'ADEME :  
[www.ademe.fr/expertises/economie-circulaire](http://www.ademe.fr/expertises/economie-circulaire)

- Label d'Oc  
<http://labeldoc.fr/>
- Le site de l'ADEME Occitanie  
[www.occitanie.ademe.fr/](http://www.occitanie.ademe.fr/)

### CONTACTS

• Sylvain Goineau, Fondateur et gérant  
Label d'Oc, Bâtiment G  
371, avenue du marché gare 34070 Montpellier  
Mail : [contact@labeldoc.fr](mailto:contact@labeldoc.fr)  
Tel : 06 22 21 37 05 / 04 34 26 10 50.

- ADEME Direction régionale Occitanie  
[christiane.chartier@ademe.fr](mailto:christiane.chartier@ademe.fr)  
[bertrand.veron@ademe.fr](mailto:bertrand.veron@ademe.fr) (sept 2019)



L'ADEME est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

ADEME Occitanie – Juin 2019



@ademe

[www.occitanie.ademe.fr](http://www.occitanie.ademe.fr)

