



## Stage mémoire de fin d'études TECHNIQUE et DEVELOPPEMENT - Filière Fruits & Légumes

### Optimisation et mise en œuvre du processus « Innovation variétale »

#### L'ENTREPRISE

La Coopérative Cadralbret regroupe près de 80 producteurs, situés dans le Lot-et-Garonne et dans les départements voisins (Gers, Tarn et Garonne).

Depuis 2019, elle est membre du groupe Rougeline® ([www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)), acteur français majeur en Agro-Alimentaire (filière fruits et légumes / 90 000 tonnes / 140 Millions d'euros de CA/ 6 OP), reconnu par :

- Une politique commerciale ambitieuse et structurée
- Sa marque Rougeline® créée il y a plus de 25 ans
- Une gamme de F&L frais : tomate, fraise, framboise, concombre, poivron, salade, asperge ...
- 6 Organisations de Producteurs sur 3 bassins de production : Aquitaine, Languedoc Roussillon, Provence
- Un positionnement affirmé sur le développement durable et la RSE
- Une exigence qualité sur les produits et les process (ISO9001 v2008, Global Gap, IFS, Label Rouge...)

#### CONTEXTE DE LA MISSION

L'**Innovation variétale et la différenciation par le goût** sont au cœur de la stratégie commerciale de Rougeline et de ses OP adhérentes.

L'Innovation variétale est un des leviers majeurs de la différenciation sur le marché et permet de répondre aux besoins multiples des consommateurs, tant en termes de diversité (forme, couleur) que d'attentes gustatives.

Dans le cadre de ses partenariats avec les semenciers ou obtenteurs, Rougeline teste chaque année plus de 150 variétés nouvelles en Fraise, Concombre ou Tomate, à différents stades de leur développement.

#### Problématique et missions confiées au stagiaire

Au sein de l'équipe Technique et développement, et en lien avec les producteurs et le groupe Rougeline, le (la) stagiaire participera à **la mise en œuvre et à l'optimisation des différentes étapes du processus « Innovation »**, pour le volet variétal des filières stratégiques fraises et tomates.

Les missions :

- Élaboration et optimisation des méthodes d'évaluation des variétés : agronomique en production et organoleptique selon le stade de développement des variétés,
- Mise en œuvre des évaluations, enregistrements et traitements des données collectées,
- Réalisation de profils sensoriels : effectuer la gestion opérationnelle des dégustations planifiées, de la centralisation des données statistiques et analyser les résultats,
- Synthèse et diffusion des travaux issus de ce volet du processus.

#### Conditions du stage

Basé à Nérac (Aquitaine – Lot-et-Garonne) avec des déplacements à prévoir autour de Nérac, Agen et Bias.

Indemnisation légale / Permis B indispensable

Période : 6 mois. Démarrage entre Janvier et Avril 2021.

Contact : Sylvie FERION (Directrice Pôle Adhérents) - [sylvie.ferion@cadralbret.fr](mailto:sylvie.ferion@cadralbret.fr)