

Communiqué de presse

Marmande, le 26 mars 2009

Rougeline

Quoi de neuf en 2009 chez les paysans du Sud de la France ?

Nous



(...)

- Des paysans du sud de la France répartis en Aquitaine, Roussillon et Provence, réunis sous l'association d'organisations de producteurs Odélis, qui cultivent les tomates et les fraises signées Rougeline.
- 155 producteurs sur 240 hectares de serres. En octobre 2008, une nouvelle organisation de producteurs a rejoint notre groupe : la coopérative Primeurs de la Crau et ses 14 producteurs, basée en Provence.
- Données prévisionnelles pour 2009 : 70 000 T de fruits et légumes dont 58 000 T de tomates et 2 000 T de fraises, ce qui représente un CA de 90 M.

Notre projet

En chinois, le premier idéogramme illustre le "danger" et le second évoque "opportunité, chance". C'est le signe qui exprime la "crise" (dont l'origine est figurée par le mot grec Krisis, qui signifie "décision"). La crise porterait donc en elle l'idée d'opportunité... C'est dans cet état d'esprit que nous, les paysans de Rougeline, souhaitons plus que jamais ancrer nos cultures et notre savoir-faire dans nos campagnes, en poursuivant sans relâche les projets qui nous tiennent à coeur :

- notre engagement dans une démarche de développement durable fondé sur un modèle d'agriculture responsable,
- notre ambition d'innover en matière de goûts, de couleurs et de praticité, en proposant de nouvelles variétés et des concepts packagings originaux et innovants, qui répondent à l'évolution des attentes de consommateurs de plus en plus exigeants.

Les actualités de la marque

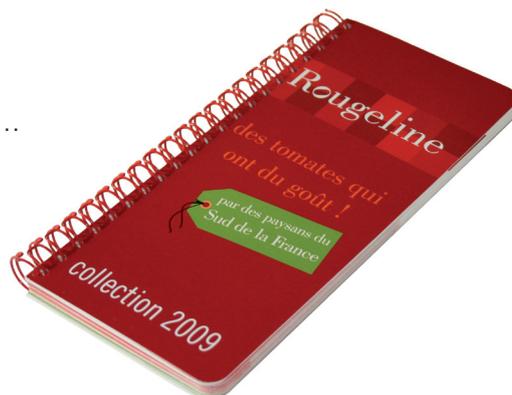


- Une signature packaging forte

Attachés à la culture ancestrale de nos terroirs et passionnés par notre métier, nous avons renforcé notre communication "par des paysans du sud de la France" sur tous nos emballages et conservé la segmentation créée en 2008 "pour..." qui guide l'acte d'achat du consommateur en indiquant des usages (Pour les farcis ! pour les salades !), des groupes (Pour la famille !)...

- Une collection 2009 haute en goûts, textures, couleurs et emballages originaux... N'hésitez pas à demander notre "guide" 2009, il vient de sortir.

- "Mars-avril, c'est la saison de... nos fraises Gariguettes et Ciflorette et c'est le début de la cueillette de toutes nos variétés de tomates"



Les rendez-vous à ne pas manquer !

Rougeline

Pinkoo

• **Avril 2009**, Rougeline présente sa tomate rose, Pinkoo, dans son écrin original
Sa particularité ? un fondant et une douceur incomparables, qui explique que les japonais en raffolent. Pinkoo ? c'est la traduction phonétique de "rose" en japonais, tout simplement !
Demandez-nous un échantillon...



Le p'tit repas léger & nature



• **Mai 2009**, Rougeline présente "le p'tit repas léger & nature"

Une solution repas originale qui associe des fraises et des tomates dans un emballage individuel pour se faire plaisir sans les calories ! Dans la tendance des 5 fruits et légumes par jour... Il fallait y penser !

Le goût de la tomate

• **Mai 2009**, Le goût des tomates

Les consommateurs cherchent du goût. Mais d'où vient-il ? Quels sont ses constituants ? Rougeline fait le point...!

Le développement durable

• Le Développement Durable au cœur du projet de Rougeline

Nos paysans gravent leurs engagements dans une charte d'agriculture durable et responsable...

échantillons et visuels haute définition disponibles sur demande

Contact Presse : Sandrine Brunoro
Tél. 05 53 20 51 65 - 06 42 90 81 14
s.brunoro@rougeline.com

de nombreuses informations et des images libres de droit sur le site

www.rougeline.com