

Les Paysans de Rougeline

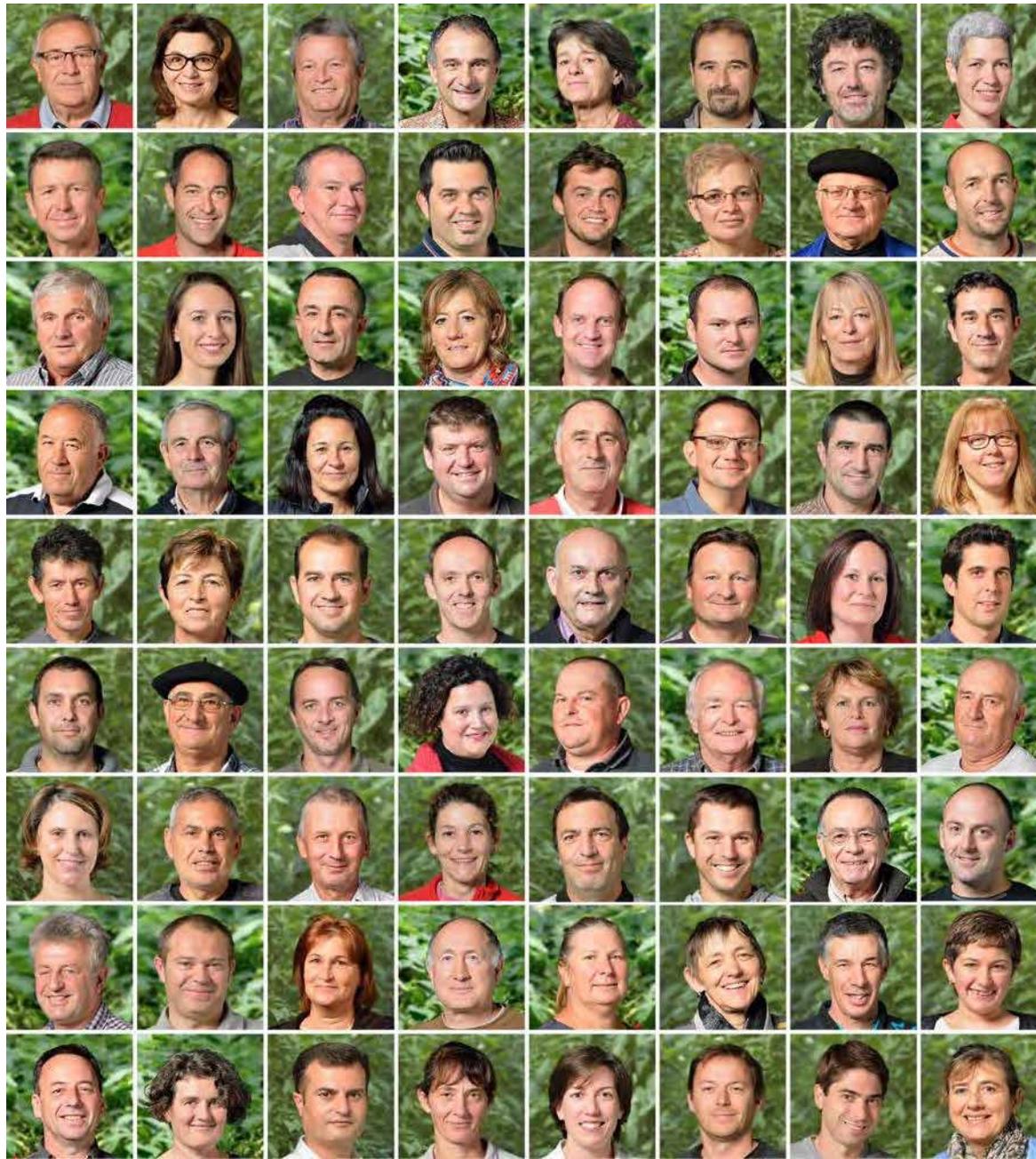
**Des fruits & légumes cultivés
dans le Sud de la France**

Récoltes 2017

On se connaît ?

Les Paysans de Rougeline





**C'est l'histoire
de Paysans du Sud
de la France
qui partagent
la même vision
et qui ont choisi
de construire
ensemble
leur histoire,
dès 1990...**



Ils sont essentiellement maraîchers. Souvent depuis des générations.

Ils cultivent encore en pleine terre, mais de plus en plus sous serre. Pour se protéger des intempéries et sécuriser leur activité, diminuer les intrants, tout simplement mieux maîtriser la culture sous tous ses aspects.



Pleine terre

env. 500 hectares

Salades, Kiwis, Tomates, Concombres,
Raisin, Blé, Maïs, Fraises

Serres

env. 300 hectares

dont 80 hectares d'écoserres®

Tomates, Fraises, Concombres

**6 filières,
78 000 tonnes de Fruits & Légumes
cultivés avec passion et professionnalisme,
dans 160 exploitations à taille humaine,
très indépendantes et très liées...**

TOMATES

- 68 000 tonnes

FRAISES

- 2 500 tonnes

SALADES & JEUNES POUSSES

- 6 millions de têtes

LÉGUMES RATATOUILLE

- 1 000 tonnes

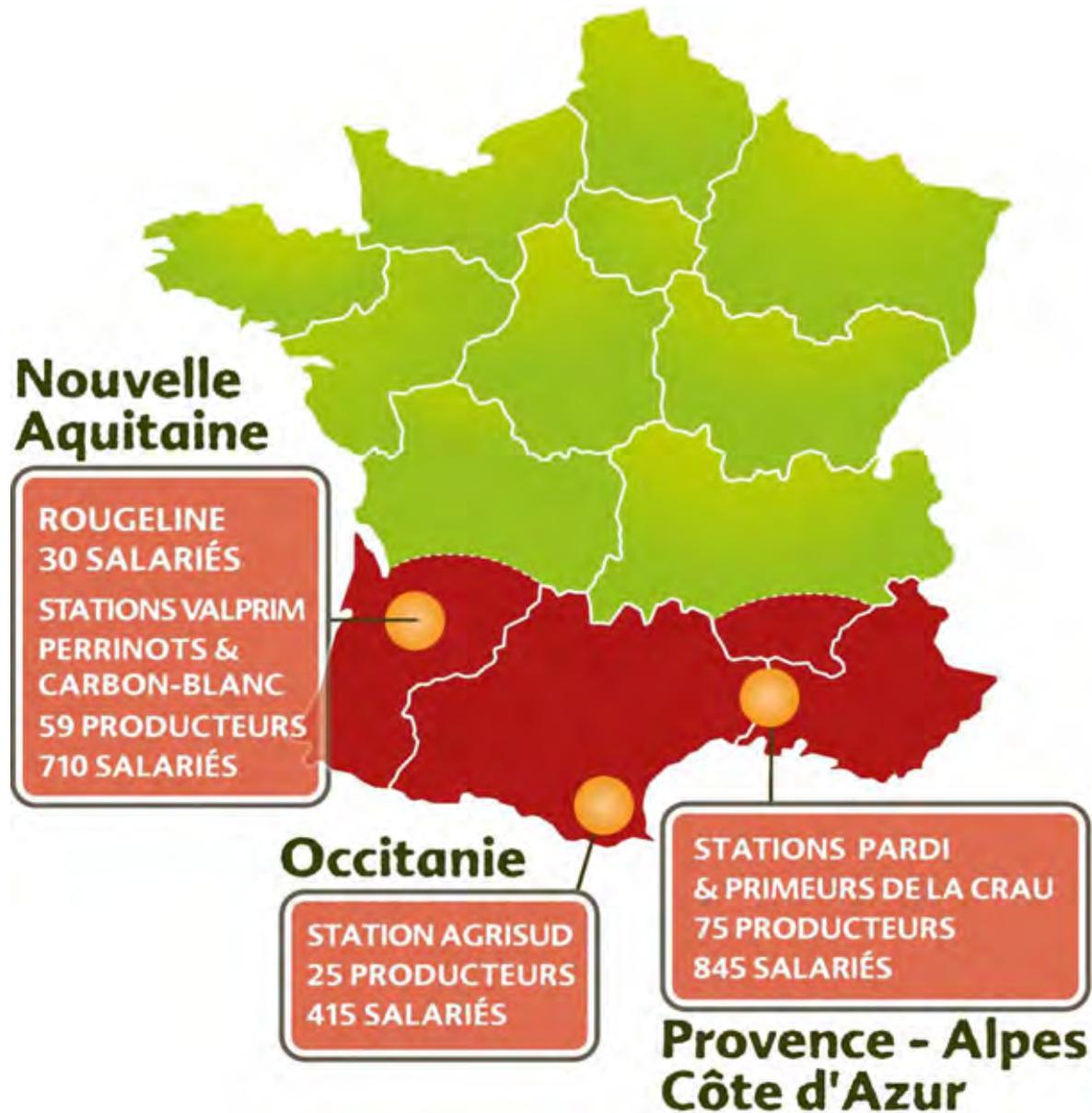
CONCOMBRES

- 6 000 tonnes

GAMME BIO : KIWIS, TOMATES, CONCOMBRES

- 1 200 tonnes







LES PAYSANS

5 ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS ACTIONNAIRES (coopératives)

- 160 exploitations
- 300 hectares de serres
- 500 hectares plein champ

3 BASSINS DE PRODUCTION DANS LE SUD DE LA FRANCE :

- Provence
- Roussillon
- Sud-Ouest

2 000 salariés, en incluant l'ensemble des effectifs de production



LEUR ENTREPRISE ROUGELINE

METTEUR EN MARCHÉ DE 78 000 TONNES DE FRUITS & LÉGUMES

- Statut : SAS et Association d'OP
- 1 bureau de vente sur les 3 régions
- Chiffre d'affaires : 110 millions d'euros



LES CLIENTS

France : 95 %
Export : 5 %

Circuits :

- Grande distribution : 80 %
- Circuits spécialisés : 20 %



LES CONCURRENTS

FRANÇAIS

- Nationaux
- Régionaux

ÉTRANGERS

- Espagne
- Maroc
- Belgique
- Hollande...

5 organisations de producteurs qui maillent le territoire

Les Paysans de Rougeline



Les Paysans de Rougeline sont membres de **5 organisations de producteurs (coopératives)**

Ces OP accompagnent
les producteurs,
réceptionnent, conditionnent
et expédient
les Fruits & Légumes.

Elles participent à la
gouvernance du groupe
en les représentant au sein
du Conseil d'administration
et du Comité de direction.

PROVENCE

Pardi
et Primeurs de la Crau

- 2 stations de réception,
Conditionnement
Expédition
- 1 bureau de vente

ROUSSILLON

Agrisud

- 1 station de réception
Conditionnement
- Expédition
- 1 bureau de vente

SUD-OUEST

Valprim et Perrinots

- 3 stations de réception
Conditionnement
- Expédition
- 1 bureau de vente



**Une marque de paysans engagés
et unis au sein d'une organisation
innovante et responsable
qui pèse sur son marché
et qui se développe.**



**C'est la première
innovation
de l'entreprise :
progressivement
imposer une marque
dans un secteur
qui n'en reconnaît pas !**



Respect des consommateurs

Proximité / Innovation / Audace



Respect de la nature

Développement durable et démarche environnementale autour de l'écoserre®



Passion du goût

Du plaisir à la consommation, identifier l'excellence gustative



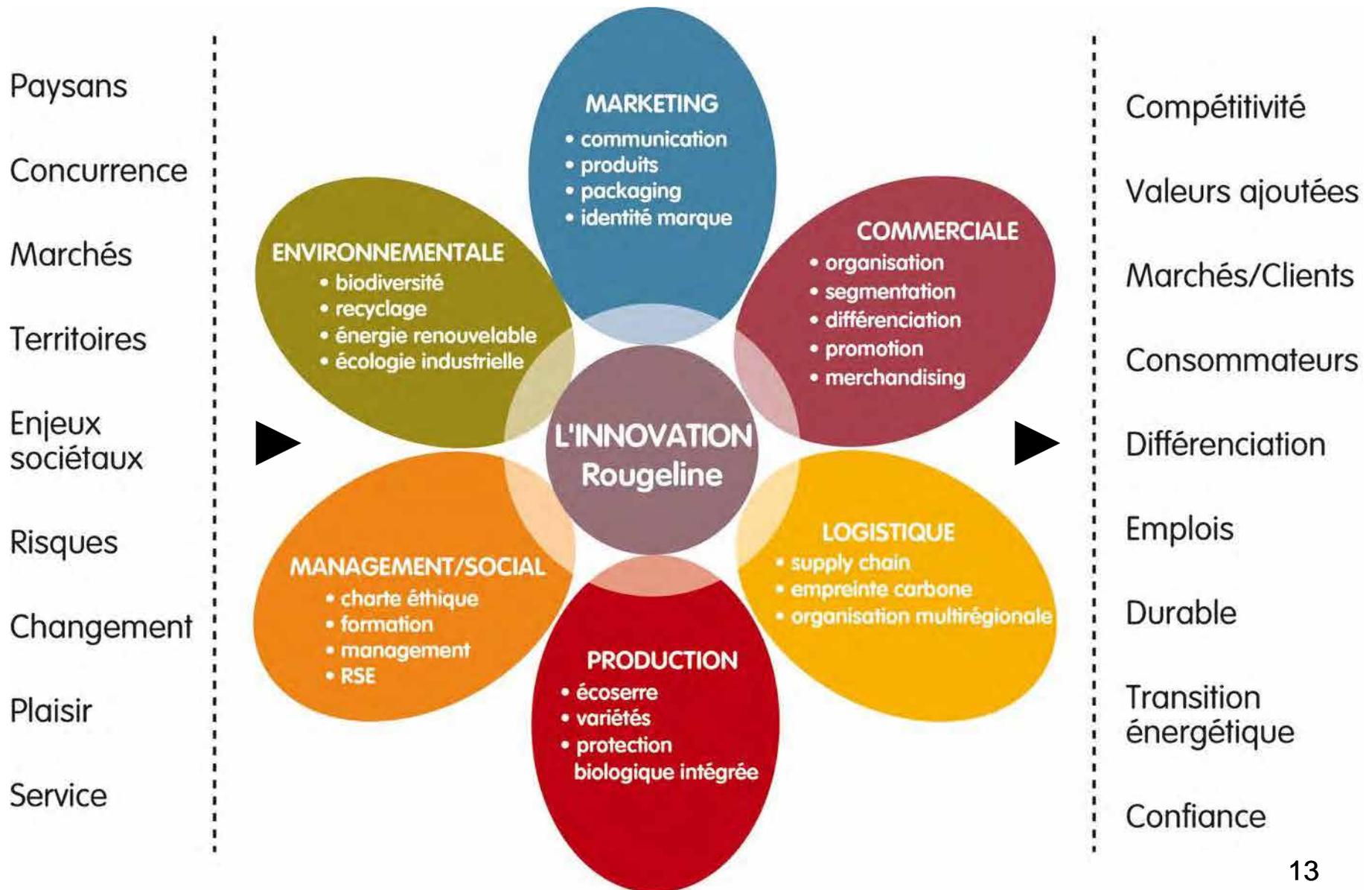
Passion du travail bien fait

Par une attitude professionnelle dans tous les métiers

Un univers distinctif, très impactant



Photos non contractuelles



- **Revendiquer l'origine,
les origines (culture locale)**
- **Cultiver le goût**
- **Pratiquer l'agroécologie
(engagements forts en faveur
du développement durable)**

Comment **sécuriser**
le consommateur sur **l'origine**
et être acteur de ses attentes
sur le **local** ?



En indiquant les noms et adresses des coopératives qui forment Rougeline et en les faisant apparaître avec beaucoup d'impact sur les emballages, permettant ainsi de localiser précisément la production.

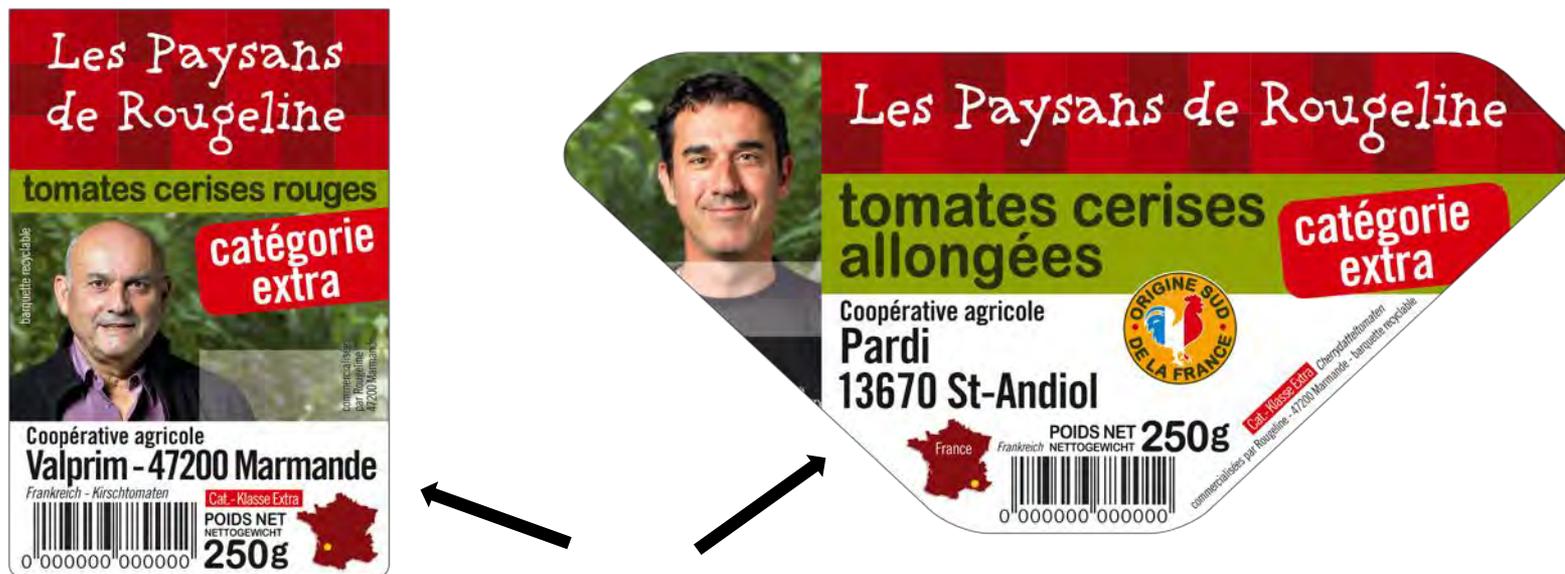
2/3 des fruits & légumes sont distribués à moins de 150 km des lieux de production

Et bien sûr ils alimentent les consommateurs des grandes villes : Paris, Lyon, Lille...

et 80% des salariés résident à moins de 20 km de leur lieu de travail : des hommes et des femmes engagés pour le maintien du tissu social et économique

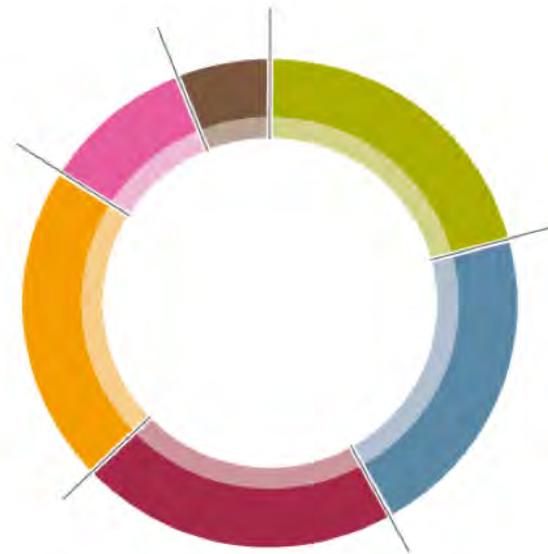


Chaque coopérative est identifiée et localisée sur les packs



Les coopératives agricoles qui constituent Rougeline signent les packs en indiquant, noir sur blanc, l'origine précise. Une sécurité pour les consommateurs.

Le goût ?



- La variété / la semence
- Le savoir-faire du paysan / la main verte
- Les conditions de culture dans le sud de la France / le soleil
- Le stade de maturité / la cueillette
- Le conditionnement, le transport, les conditions de conservation, la température
- L'utilisation / la recette

C'est promis !

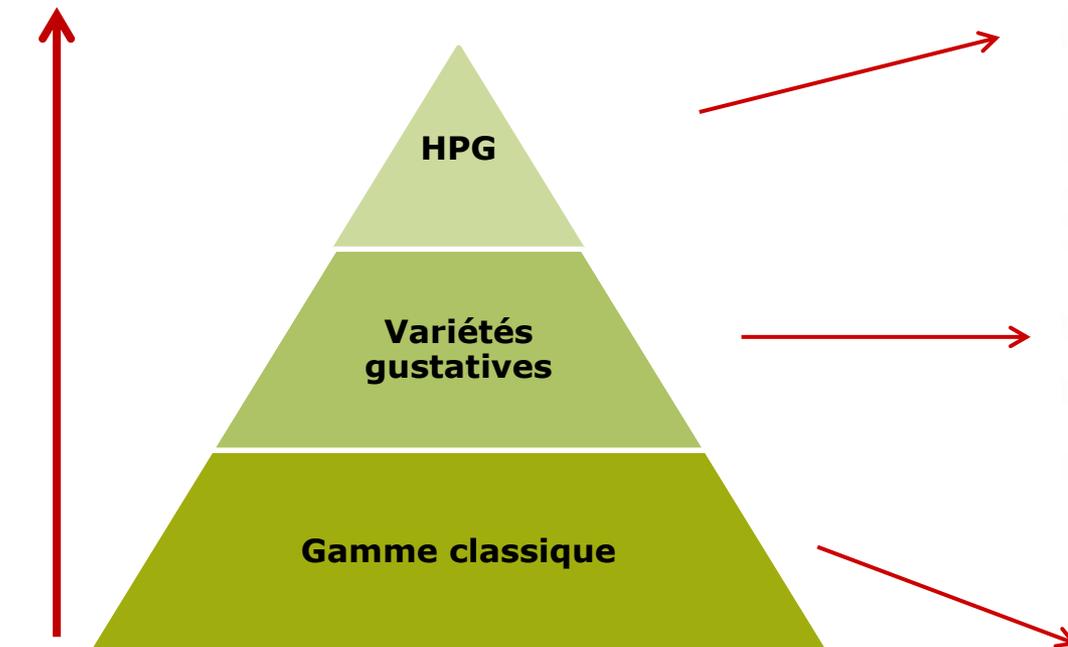
Un engagement de la graine à la cueillette !

Une démarche qui se construit dans le temps

3 niveaux gustatifs :

3 niveaux de gamme :

Goût



Des mentions claires pour le consommateur



Réaffirmation de la qualité de la gamme classique



Cerise jaune

Croquante, sucrée et juteuse, seule ou en mélange



Marzounette

Goût prononcé et doux, ferme et à chair pleine



Kumato®

Douce et fruité, juteuse, une saveur unique

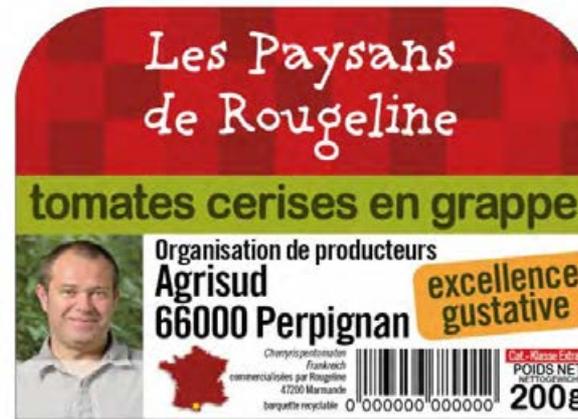
Variétés anciennes

Formes et couleurs originales, étonnantes...
Des goûts et textures rares

Cocktail "Lycopène"

Un condensé de goût, sucrée et fondante





Cerises grappe
"excellence gustative"



grappe
"excellence gustative"

Se poser les bonnes questions et agir !



La RSE
au cœur de l'entreprise

Vers quel modèle d'agriculture allons-nous ?

Comment anticiper les changements et s'adapter pour exister demain ?

- Cultiver selon les principes de **l'agroécologie**, supports du développement agricole des Paysans de Rougeline
- **La Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE)**, pour créer de la valeur pour celui qui produit et celui qui consomme les fruits et légumes des Paysans de Rougeline





écoserre®

serre écologique

Eau, énergie, biodiversité,
déchets, transport, écologie...

Une démarche globale autour
de notre engagement “**Développement durable**”

Vers le 0 résidu et la transition énergétique !

L'écoserre® :
une innovation technique signée Rougeline

Nous avons toujours voulu progresser techniquement, en considérant qu'il faut prendre dans le progrès ce qu'il a de meilleur. Tout en étant très responsables vis-à-vis de notre environnement physique et humain. Une succession d'innovations, le bon sens, le souhait d'être exemplaires en terme de respect de l'environnement...

autant de facteurs nous permettent aujourd'hui de cultiver certains de nos fruits et légumes dans des **écoserres®**, des serres écologiques high-tech où l'on utilise beaucoup moins d'énergie et des énergies non fossiles, où on fait travailler des insectes, où l'on produit sans utiliser de produits phytosanitaires.

Une écoserre®, Késako ?

L'écoserre® est un modèle de serre écologique créé par les Paysans de Rougeline. Illustration aboutie de l'agroécologie, emblème de la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise, l'écoserre® est un nouveau concept qui répond aux attentes de notre société :

- Les exigences légitimes des **citoyens** en assurant l'autosuffisance alimentaire (la serre permet de produire plus sur une même surface), tout en respectant le milieu naturel et en apportant des garanties en terme de développement durable.
- Les attentes fortes des **consommateurs** en offrant des produits variés, sains et savoureux, souvent de proximité, à des prix accessibles.
- La viabilité économique et le bonheur d'entreprendre, en France, pour les **producteurs** : compétitivité, création d'emplois, renouvellement générationnel des exploitations, installation des jeunes.



écoserre®
serre écologique



écoserre®

serre écologique



Énergies alternatives. Dans une écoserre®, on est économe en énergie et on privilégie les énergies alternatives, renouvelables ou fatales (en valorisant une chaleur perdue), dans le but de s'affranchir des énergies fossiles.



Alimentation économe. Dans une écoserre®, on réduit considérablement la consommation d'eau et de fertilisants par la mesure, le contrôle et le recyclage.



Insectes utiles. Dans une écoserre®, on pratique la "Protection Biologique Intégrée" : des insectes utiles, introduits par nos soins pour prévenir les maladies, sont les premiers agents de l'équilibre de l'écosystème.



Déchets gérés. Dans une écoserre®, on a développé une véritable politique de gestion des déchets, par le tri et le recyclage.



Responsabilité sociétale. Dans une écoserre®, au quotidien, tout le monde a conscience de sa responsabilité sociale, économique et environnementale et met en œuvre des actions adaptées pour créer les conditions d'un développement durable.

C'est une promesse forte d'affirmer : "sans résidus de pesticides"

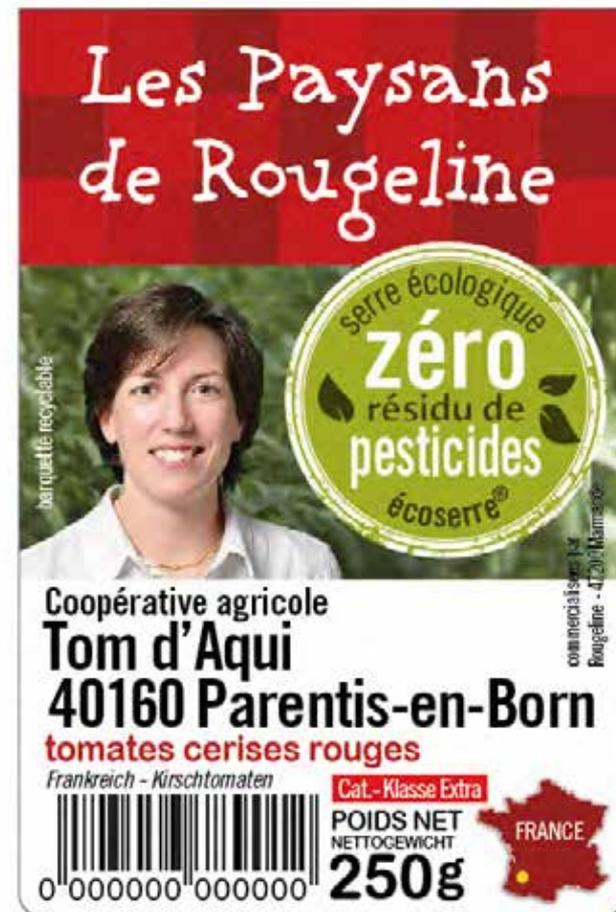
en
test

Pourquoi : réponse aux attentes sociétales sur la sécurité alimentaire et la production engagée.

Consommateurs : personnes qui recherchent du "sens" aux produits qu'ils consomment.
Préoccupations pour l'environnement, la santé, le soutien à l'économie locale.
Recherche de produits qualitatifs.

La gamme :

- tomates cerises allongées
- tomates cerises rondes rouges
- tomates cerises mélangées
- tomates cocktail
- tomates grappe



De nouvelles variétés de tomates cerises, de nouveaux mélanges, une framboise ...
...la gamme s'élargit !



Mélange 6 variétés colis
3,5kg
(10 variétés possibles,
composition selon la saison)



Panier jadis
mini colis 1,5kg côtelées
couleur et allongées



Mini colis 1kg
tomates cerise :
ronde rouge,
allongée rouge,
Marzounette,
mélangée



Framboise
barquette 125g



Tomate cerise grappe gustative
Barquette 200g



Ronde rose
Colis 3,5kg

Et bientôt la gamme





La première appli B to B

Lancement à Fruit Logistica 2017

Cette appli est un outil très innovant. Multisupports, elle permet de consulter "en live" depuis un ordinateur, mais aussi tablette et smartphone, le catalogue Détaillé des fruits et légumes en production, la période de disponibilité des produits Et tous les conditionnements qui existent !

Elle présente aussi des infos qui intéressent le professionnel : les engagements de la marque, des informations culturelles, les outils pour vendre...

Exemple : "je cherche une cerise allongée..." Tout de suite, sur l'appli disponible dans *Google Play* et l'*App Store* d'Apple, on va trouver à quels moments et dans quels conditionnements elle sera disponible.

**Rougeline
et Infflux
lauréats 2017
des “Rois de
la Supply Chain”**

La 11^e édition du concours
organisé par Supply
Chain Magazine.

Le projet « WMS »

**Une logistique totalement réinventée,
collective, véritablement structurante
et adaptée aux spécificités métiers.**

Les bénéfices :

- Une logique de préparations personnalisées “juste à temps”
- La réduction des délais logistiques, de la récolte à l’expédition
- L’amélioration du management de la qualité
- La maîtrise des coûts de non qualité, de la rotation de stock
- La lutte contre le gaspillage