

Les Paysans de Rougeline

Des fruits & légumes cultivés avec amour

Quoi de neuf en 2014 ?



rougeline.com

Les Paysans
de Rougeline

Innover, innover sans cesse...

Innover, ce n'est pas forcément avoir
une nouvelle idée, mais c'est au moins arrêter
d'appliquer de vieilles idées !
C'est dans l'ADN des Paysans de Rougeline.
Contrepasser le réel par un imaginaire fort,
aller toujours plus loin dans la satisfaction
de ceux qui nous font vivre...

Les Paysans
de Rougeline

made in
France



Cocorico ! Nous sommes fiers de produire en France,
conscients de notre responsabilité sociale, attachés à des valeurs fortes.
Et nous l'exprimons ! Ce nouveau signe se propage peu à peu
sur l'ensemble de nos produits.

Les Paysans
de Rougeline

des Paysans s'engagent !



En 2014, Les Paysans de Rougeline réaffirment leur positionnement, en particulier sur les emballages :

- Identité visuelle forte avec le logo et le portrait du Paysan (ou de la Paysanne)
- Le Coq (le petit nouveau, du Sud !)
- Une nouvelle hiérarchisation des messages

Les Paysans
de Rougeline

Ça flashe !



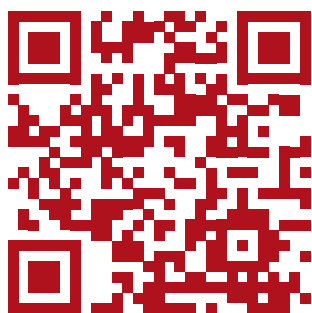
tomates



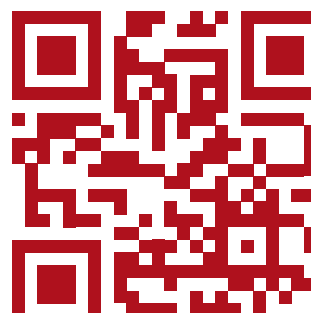
fraises



dév. durable



Kumato®



merveilles

Difficile d'exprimer nos valeurs, nos actions, nos engagements... sur quelques centimètres carrés. Alors nous sommes de plus en plus "amis" avec les QR codes, qui nous permettent de raconter et de convaincre. Nos tomates, nos fraises, notre esprit "développement durable", nos choix en terme de goût... nous développons des contenus spécifiques pour informer les consommateurs.

Segmenter par le sens !

**Notre segmentation par le sens se développe.
La proximité entre production et consommation,
la recherche du goût et les bonnes pratiques
agricoles sont des valeurs sûres
pour le consommateur.**



C'est d'ici !

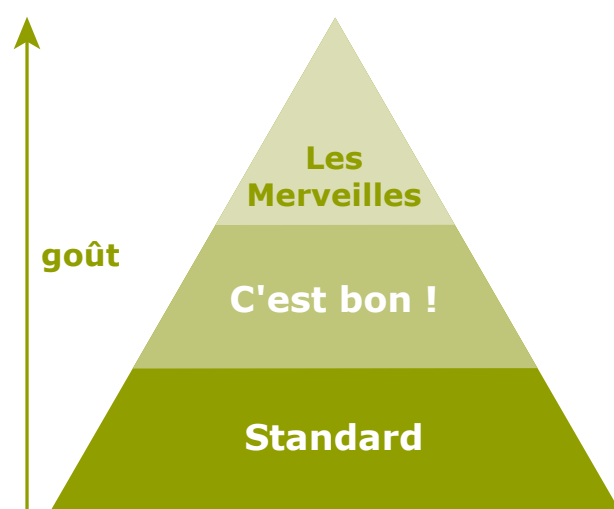
Des partenariats sur le local toujours
aussi forts avec nos clients...

C'est bon !

Promettre le goût, clarifier, expliquer...

C'est sain !

Expliquer notre mode de culture, s'engager
en faveur du développement durable....



Les Paysans
de Rougeline

Une écoserre, des écoserres

**Pourquoi s'engager dans une production saine, responsable et durable ?
C'est dans notre identité, notre ADN autour du projet de l'entreprise.**

Produire mieux ? C'est être plus en maîtrise en terme de gestion environnementale, sociale et sociétale. C'est être moins énergivore et participer à la transition énergétique. C'est être plus viable, pour assurer une pérennité économique de l'exploitation.

Protection biologique intégrée (PBI), serre "fermée", zéro résidu, ergonomie, recyclage, énergies alternatives, économie circulaire... **nous innovons !**

Les Paysans de Rougeline

le Rayon !

C'est bon !
goûtez &
comparez !

Les Paysans de Rougeline
la fraise
Charlotte,
vous
connaissiez ?

Les Paysans de Rougeline
la fraise
Ciflorette,
vous
connaissiez ?

la fraise...
avec plaisir ! 

Les Paysans de Rougeline
**les fraises
Gariguette**
cultivées avec Amour 

Les Paysans de Rougeline

Gariguette, Ciflorette,
et Charlotte

Les Paysans de Rougeline
**les fraises
Mara des bois**
cultivées avec Amour 

C'est d'ici ! 


**les tomates
classiques**


**les petites
tomates**


**les tomates
anciennes**

la tomate,
une pomme d'amour...

**Une solution adaptée au point de vente,
à sa zone de chalandise et à la période, pour répondre
aux attentes des chefs de rayon.**

- Recommandations assortiment
- Implantation du rayon selon la segmentation
- Théâtralisation par la mise en place d'outils sur le fond de rayon (séparateurs, stops rayon, affichettes)
- Théâtralisation par la mise en place d'outils sur de l'opérationnel ou de la création d'îlots spécifiques autour de nos démarches de segmentation par le local, le goût et le Développement Durable (Box, C'est Bon, C'est d'ici, Dév. Durable)



Quoi de neuf en 2014 pour les Paysans de Rougeline ? - Mars 2014 - 8

Les Paysans
de Rougeline

fraises

les Premières Gariguettes



Les premières gariguettes sont ultra précoces et rares, déjà bien sucrées et fondantes. On les trouve dans une barquette éphémère avec des fruits lités sur 2 rangs ou en colis complexé de 2 kilos ! Ça donne envie !

Quoi de neuf en 2014 pour les Paysans de Rougeline ? - Mars 2014 - 9

Les Paysans
de Rougeline

fraises

Cléry de France !



Impossible n'est pas français !

Nous voulons apporter de la différenciation en rayon sur le créneau précoce avec une fraise ronde française.

Barquette très transparente, format 250 g en février, monocouche litée... tout y est pour se différencier.

Les Paysans
de Rougeline

fraises

Je t'aime !

Vive le développement durable



Pour nous, Paysans de Rougeline, le développement durable est un engagement fort. Nos exploitations sont des écosystèmes fragiles et délicats. Les fleurs de nos fraisiers sont pollinisées naturellement par des bourdons, des insectes utiles nous aident à lutter contre les ravageurs... Dame Nature est avec nous !

Scannez
moi pour en
savoir +



www.rougeline.com

verso
de l'étiquette

Engagement Protection Biologique Intégrée
et zéro traitement insecticide ! Merci Dame Nature !

Les Paysans
de Rougeline

fraises

nos variétés anciennes !

Anablanca & Framberry



Elles sont “sorties” timidement en 2013
et elles ont eu du succès.
Cette année, nous allons encore plus loin...
Les variétés d'Antan au goût du jour !



Quoi de neuf en 2014 pour les Paysans de Rougeline ? - Mars 2014 - 12

Les Paysans
de Rougeline

tomates

un Goût exceptionnel !

“Les Merveilles”

Gustatives ?

Le mot est faible.

Des années de travail,
d'expérimentation,
d'espoirs... et ça y est !

2 formats arrivent :

200 g (cerise grappe)
et 400 g (la grappe de
petit calibre).

Nous sommes émus
à l'idée du plaisir
que vont éprouver
tous ces consommateurs
qui partagent avec nous
l'amour de la tomate...



Les Paysans
de Rougeline

asperges

les Asperges précoces !



nouvelle filière



Des asperges vertes, précoces, produites grâce à la belle lumière du Roussillon. Conditionnement en vrac 5 kg, 2 kg et en barquette 400 g.

Quoi de neuf en 2014 pour les Paysans de Rougeline ? - Mars 2014 - 14

Les Paysans de Rougeline

Fiche d'identité du Groupe

- **5 organisations de producteurs**

- 159 producteurs
- 280 hectares de serres

- **3 bassins de production**

- Provence
- Roussillon
- Sud-Ouest

1 900 salariés, en incluant l'ensemble des effectifs de production

- Production totale de **70 000 tonnes** de fruits & légumes

- tomates 58 000 t
- fraises 3 500 t
- salades et jeunes pousses 6 millions de têtes
- légumes ratatouille 2 000 t
- concombres 6 000 t
- kiwis bio 1 000 t

- **100 millions d'euros de CA**

- Une force de vente répartie sur 3 bureaux (une par bassin)
- Certification ISO 9001 v2008, GlobalGap sur 50 % des surfaces de production, engagement formel dans le "développement durable" depuis 2008
- Commercialisation : 90 % France / 10 % exportation
- Principales marques : Les Paysans de Rougeline, Morf et Prémis

Contact Presse : Maxime Laclaverie
Tél. 05 53 20 51 65 - 06 42 90 81 14
m.laclaverie@rougeline.com

Pratiquer une agriculture responsable, respectueuse de la nature

Nous nous engageons dans nos cultures à utiliser les ressources énergétiques et naturelles de manière responsable et efficace, pour participer au développement d'une agriculture durable.

Nous ne refusons pas la modernité, quand elle est synonyme de progrès écologique et humain.

Recherche d'énergies renouvelables, utilisation dans les cultures "d'insectes amis", limitation drastique des traitements... nous avons au fil du temps développé une véritable culture verte.

