

# Rougeline

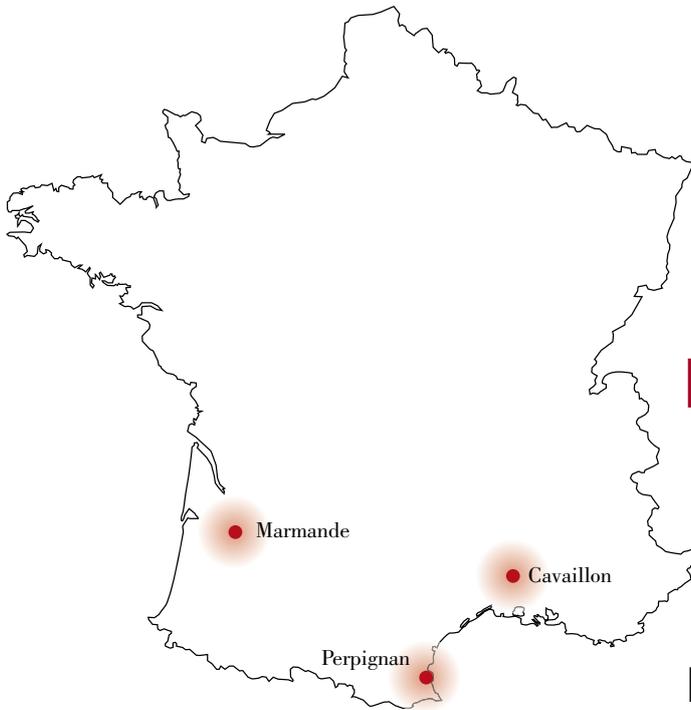
Dossier de presse, mai 2009



par des paysans du  
Sud de la France

des tomates et des fraises  
qui ont du goût !

# Rougeline



## Une marque créée par des paysans du Sud de la France

Des producteurs ancrés à Marmande, en Provence et dans le Roussillon se sont regroupés il y a 20 ans pour partager leur savoir-faire.

Ancrés dans la culture ancestrale de leurs terroirs, passionnés de culture, animés d'un sens aigu de la responsabilité et profondément respectueux de la vie, ils ont développé une stratégie originale pour satisfaire des consommateurs de plus en plus attentifs, connaisseurs et gourmands... La recherche de goût, au sens de désir, plaisir et différence, en est l'expression accomplie.

# pour le goût !

# 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"



*Et de nouveaux produits !*

# Rougeline



## Portrait

### Bruno Vila, producteur en Roussillon,

Bruno Vila est paysan et président d'Odélis depuis 2007. C'est en 1997, à l'âge de 24 ans, après avoir obtenu un diplôme d'ingénieur en agriculture à Toulouse, que Bruno s'est installé en tant que jeune agriculteur sur la commune de Saint Cyprien, face au Mont Canigou. C'est là qu'il a grandi, dans le sillon créé par son père Francis qui est maraîcher depuis plus de 30 ans. Il lui a transmis le goût du travail bien fait, le sens de l'anticipation et l'amour des bons

produits. Et en un peu plus de 10 ans d'activité, Bruno a progressivement agrandi, élargi et modernisé son exploitation. Il s'est associé avec d'autres agriculteurs sur de nombreux projets, car il croit aux vertus du collectif. Entre le bio, les énergies renouvelables et les innovations les plus diverses, Bruno est un véritable défricheur qui a toujours un immense plaisir à observer ses plants de fraises et de tomates donner le meilleur d'eux-mêmes...

# Rougeline

*Découvrez*

## le monde de la tomate !



RONDE



CŒUR DE BŒUF



CÔTELÉE



COCKTAIL GRAPPE



ALLONGÉE



GRAPPE



CERISE ROUGE

Les valeurs sûres



PINKOO



KUMATO®



CERISES PANACHÉES



CERISE JAUNE

Les originales

par des paysans du  
Sud de la France



GRAPPE ORANGE



GRAPPE JAUNE



CERISE ALLONGÉE BONBON



MARZOUNETTE



CORNUE DES ANDES



ANANAS

Les premiums



GRAPPE LYCOPÈNE



CERISE GRAPPE



MARMANDE



NOIRE DE CRIMÉE

# Rougeline

Des usages, des instants, des groupes... qui couvrent le champ de la consommation.

**Grappe** pour la famille !

**Ronde** pour la simplicité !

**Côtelée** pour les farcis !

**Allongée** pour les sauces !

**Cœur de Bœuf** pour l'authenticité !

**Cocktail Grappe** pour les salades !

**Cerise rouge** pour grignoter !

**Cerise jaune** pour le jaune !

**Cerise Panachée** pour la fiesta !

**Minitom's** pour changer !

**Barquette Disney** pour l'apéro !

**Grappe jaune & orange** pour le fun !

**Kumato** pour la douceur !

**Pinkoo** pour le fondant !

**Ronde 4 couleurs** pour les couleurs !

**Cerise Grappe** pour grappiller !

**Grappe Lycopène** pour la santé !

**Marzounette** pour tout !

**Cerise Allongée Bonbon** pour les enfants !

**Ananas** pour l'exotisme !

**Marmande** pour Marmande !

**noire de Crimée** pour la découverte !

**Cornue des Andes** pour la chair !

**Jadis** pour le goût !

**Le p'tit repas** pour la fraîcheur !

# Rougeline

Avec 22 variétés, les tomates désirées par les consommateurs, même les plus originales, on les a forcément chez Rougeline...

par des paysans du  
Sud de la France

## LES VALEURS SÛRES

### *pour les consommateurs “traditionnels”*

qui constituent “le fond de rayon”, c’est-à-dire le plus gros segment de consommation : la cuisine (à travers des plats très classiques) et le grignotage. Salade de tomates, tomates farcies, tomates à la provençale, ratatouille, sauce tomate... de quoi régaler les consommateurs les plus classiques, épris de tradition, voire nostalgiques.

par des paysans du  
Sud de la France

## LES ORIGINALES

### *pour les consommateurs “innovateurs”*

qui constituent une demande croissante. Des objets de désir pour les curieux, les fans de déco, les gastronomes, les chercheurs de sensations nouvelles... bref les innovateurs. Couleurs, formes, goûts, textures... ils essaient tout pour se surprendre et surprendre !  
Pour un buffet dînatoire, un dîner entre amis, un repas d’été... surprise assurée.

par des paysans du  
Sud de la France

## LES PREMIUMS

### *pour les consommateurs “hédonistes”*

qui constituent plein de petites niches liées à des cibles et profils (enfants, bio, nutrition-santé...) et des envies (grappiller, couper, déguster...). Des consommateurs sont prêts à mettre le prix pour obtenir l’exception. Évidemment, ce sont des hédonistes. Ils cherchent éperdument le plaisir !

# Rougeline

## Quelques nouveautés 2009

### pinkoo pour le fondant !

Une couleur originale : rose clair à rose aux reflets pourpres. Fruitée et sucrée. À la texture fondante et à la peau agréablement fine. Une variété très parfumée, sans acidité, qui développe une toute nouvelle sensation de douceur...

Avril 2009, Rougeline présente sa tomate rose nommée Pinkoo, dans un écrin original, délicatement paré de fleurs de cerisiers. Disponible en barquette 3 fruits en grande distribution ou en plateau de 3 kg en magasins spécialisés. Prix de vente conseillé : 3 euros environ, barquette 3 fruits 450 g.



C'est en voyageant que nous avons découvert la tomate rose qui est connue et appréciée depuis fort longtemps, notamment au Japon. Outre sa couleur, c'est son fondant et sa douceur incomparables qui nous ont poussés à lui créer une place de choix dans notre gamme.

Utilisation : idéale crue en salade ou en tartare. Attention, veiller à ne pas couper le fruit trop fin, au risque de passer "à côté" de son caractère fondant.

Conservation : ne pas mettre au réfrigérateur

### Le p'tit repas Léger & nature pour la fraîcheur !

Deux barquettes réunies sous un même emballage qui associe des tomates et des fraises pour un p'tit repas léger et nature, riche en vitamine C et pauvre en calories (moins de 40 Kcal pour 100 g !). Une solution repas très "tendance", qui devrait séduire les amateurs de fruits rouges à la recherche de goût, de légèreté et de naturel dans de multiples occasions (au travail, devant la télé, sur le pouce...).



# Rougeline

Et toujours...

Panier de tomates “variétés anciennes” (4 ou 5 fruits)

## jadis

Découvrez ou redécouvrez des variétés anciennes !



Rougeline crée le panier nommé “Jadis”, des variétés rares et authentiques, à la chair fine, à déguster simplement avec un filet d’huile d’olive et de la fleur de sel. Chaque panier comprend 4 à 5 variétés anciennes dont le panachage évolue au fil de la saison en fonction du calendrier de production. Disponible de juin à septembre.

- Marmande, variété emblématique produite exclusivement en France par Rougeline
- Noire de Crimée, d’une couleur rouge sombre, à la chair brun foncé, elle surprend par sa saveur très douce et sucrée
- Cœur de bœuf, une tomate en forme de cœur, très charnue, au goût fruité et doux
- Ananas, à la couleur jaune, aux épaules côtelées rougeoyantes, sa chair est dense et juteuse, une coupe dans la largeur ressemble à s’y méprendre à une tranche d’ananas
- Cornue des Andes, appelée aussi Poivron des Andes par sa forme originale allongée, à la chair très dense et ferme.

# www.rougeline.com

Pour vous tenir informé des dernières nouveautés, pour télécharger de nombreuses images libres de droits, pour découvrir des recettes...



## • Galerie d'images

Des centaines d'images libres de droits à télécharger : produits, producteurs, production, recettes...

## • Recettes

Des recettes originales autour de la tomate et de la fraise. Des recettes de grands chefs, des astuces, des idées...

## • actualités

Communiqués de presse, articles, vidéos... Tout savoir sur nous

## • Infos production

Ou comment naissent nos fruits et légumes, nos engagements en terme de respect de l'environnement, en faveur du goût...

# Rougeline

en quelques chiffres (2008)

## **Production annuelle**

58 000 tonnes de tomates

2 200 tonnes de fraises

6 millions de salades

2 500 tonnes de légumes méditerranéens (poivrons, aubergines et courgettes)

800 tonnes de kiwi bio...

Soit 70 000 tonnes de fruits/légumes par an

**Chiffre d'affaires** : 90 millions d'euros

155 producteurs

240 hectares de serres

**3 bassins de production : Marmande, Roussillon et Provence**



# Rougeline

Jusqu'où iront-ils,  
ces Paysans du Sud  
de la France ?

Marmande

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex  
Tél. +33 (0)5 53 20 51 50

Provence

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol  
Tél. +33 (0)4 90 84 40 10

Roussillon

Marché international Saint-Charles, BP 85042, 66030 Perpignan Cedex  
Tél. +33 (0)4 68 85 20 30



Contact presse : Sandrine Brunoro  
Tél : 05 53 20 51 65 / 06 42 90 81 14  
[s.brunoro@rougeline.com](mailto:s.brunoro@rougeline.com)