

# Les Paysans de Rougeline

Marmande, le 11 mars 2013

## Quoi de neuf en 2013 pour les Paysans de Rougeline?

Agir et innover sans cesse. C'est le destin enthousiasmant des Paysans de Rougeline qui œuvrent au cœur d'un environnement complexe. Le goût, la sécurité, l'énergie, la technique, la formation, le développement durable... tous ces enjeux nourrissent nos valeurs et nous poussent donc à l'action et à l'innovation. Et alors que les signaux économiques nous confortent dans nos choix stratégiques, le fait qui ne trompe pas, c'est que de plus en plus de consommateurs nous font confiance. De l'éco-serre à l'offre variétale, des innovations dans le rayon à la distribution de proximité... nous construisons des réponses nouvelles, adaptées à un monde qui exige légitimement toujours plus de qualité et de transparence.

Notre croissance est observable sur l'ensemble des filières, avec une mention spéciale pour la fraise et la tomate (avec l'apparition continue de niches valorisantes).

### Sommaire



**"C'est d'ici!"**

Notre offre de proximité



**"C'est bon!"**

Notre offre "très goûteuse"



**"C'est durable!"**

En marche vers l'éco-serre



**"C'est visible!"**

Nos solutions pour le rayon



**"C'est nouveau!"**

Nos innovations produits



# Les Paysans de Rougeline

**"C'est d'ici !"** Notre offre de proximité



Comment sécuriser le consommateur sur l'origine et être acteur de ses attentes sur le local ? Nous avons innové, en 2012, en créant le concept "C'est d'ici", un engagement fort vis-à-vis des consommateurs de nos territoires. Nous proposons une gamme estampillée "C'est d'ici !", un concept fondé sur le lien entre une offre de fruits et légumes et un tissu de distribution sur 3 zones géographiques : la Provence, le Roussillon et le Sud-Ouest.

Imaginez, près de 70 % des fruits et légumes que nous cultivons sont consommés près de chez nous, dans nos régions ! Cela fait de nous des acteurs de l'économie locale. Un point fort en terme de développement durable bien sûr.

Cet engagement a pris la forme d'un logo à nos couleurs qui s'est installé dans des linéaires et sur les produits. Un petit signe à destination des consommateurs pour leur dire, dans le Sud de la France, habitants ou vacanciers, qu'il y a toujours un Paysan de Rougeline pas très loin du magasin ! Devant le succès rencontré auprès de tous, nous avons décidé d'aller encore plus loin en 2013.



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

de nombreuses informations  
et des images libres de droits sur le site  
[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)

# Les Paysans de Rougeline

- **Élargissement de l'offre**

Plus de produits sont dorénavant concernés et sont associés au logo proximité.

Des cartonnets pour les tomates grappe, les côtelées et Coeur de boeuf.

Des étiquettes sur les barquettes de tomates cerises rondes rouges 250 g et 500 g, et les barquettes de tomates cerises allongées rouges 250 g.

Des stickers sur les flowpacks de tomates Kumato® et les flowpacks de tomates de couleur.

D'autres produits peuvent être concernés : fraises, salades, aubergines...

- **Proposition de "solutions rayon" sur l'offre proximité**

**C'est d'ici!**  
du Sud-Ouest

**C'est d'ici!**  
du Roussillon

**C'est d'ici!**  
de Provence



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

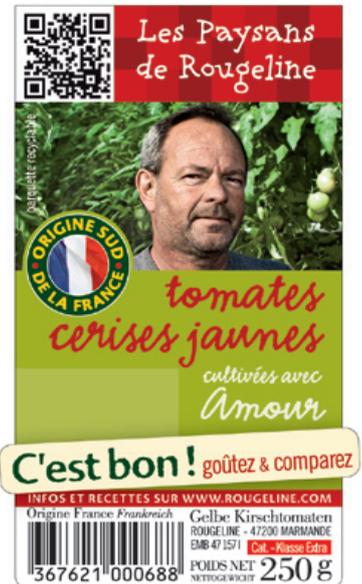
de nombreuses informations  
et des images libres de droits sur le site  
[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)

# Les Paysans de Rougeline

## "C'est bon !"

### Notre offre "très goûteuse"

Certains de nos produits "surclassent" les autres. Nous consommons nos produits et sommes en contact en permanence avec des consommateurs et des cuisiniers de métier qui nous expriment leur attachement à la marque, leurs coups de cœur, leurs recettes classiques et originales... De ce point de vue, en tant que paysans, nous savons que l'excellence de la variété constitue une clé de succès considérable, tout comme la cueillette à maturité optimale et les pratiques culturales. Or, le goût est l'une des principales attentes de ceux qui consomment nos fruits et légumes...



Concernant notre offre de **tomates** (plus de 20 variétés actuellement), nous travaillons sur plusieurs nouveautés qui sont toutes actuellement en phase de test...

### Une vieille variété de tomate rose

Originnaire du Japon, c'est une variété "rose foncé" multiforme qui offre une chair très dense, un fondant et une texture très originaux.

### Une cerise allongée orange

D'un vrai orange à maturité ! C'est la variété de couleur orange la plus gustative aujourd'hui, la chair est fondante, la peau fine. Une tomate très goûteuse et onctueuse quand elle est bien colorée.

### Une grappe de petit calibre

Poids moyen du fruit à 70 g, travaillée en 5 à 6 fruits. La chair est d'un rouge profond, un bon équilibre acidité-sucrosité.

### Une cerise grappe

Une tomate cerise ronde rouge brillante de calibre moyen à petit, croquante et juteuse, offrant une belle finesse de peau. Qualités gustatives : taux de sucre très élevé, juste équilibre entre sucrosité et acidité, complexité de saveurs...



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

de nombreuses informations  
et des images libres de droits sur le site  
[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)

# Les Paysans de Rougeline

En **fraise** aussi, le goût constitue notre clé de succès. Bien sûr, il y a la célèbre Gariguette, qui est devenue chez nous une spécialité, la Mara des bois, la Charlotte et la Cléry (une fraise ronde). Et puis la Ciflorette, la petite sœur de la Gariguette, qui offre un goût qui plaît particulièrement. Dans le prolongement de la collection variétale que nous avons développée chez Philippe Blouin, près de Marmande, en 2012, nous avons mis en culture 2 variétés anciennes particulièrement originales...

- **L'Anablanca**

L'une de nos plus anciennes variétés, peu de graines, une chair assez ferme, une taille moyenne, une couleur blanc-rosé pâle à maturité, très juteuse, sucrée-acidulée, très parfumée...



- **La Framberry**

Une exceptionnelle création allemande de 1925, fruit rouge foncé à pulpe rose d'une incroyable saveur douce et sucrée avec un fort parfum de fraise des bois...



Gariguette



Charlotte



Ciflorette



Mara des bois



Cléry



nouveauté 2013

Anablanca



nouveauté 2013

Framberry

La collection variétale de Philippe Blouin, Paysan de Rougeline à Marmande.

En 2011 et 2012, nous avons construit une collection de 40 variétés afin de nourrir notre recherche.

> Lien vers le film <http://www.youtube.com/watch?v=c18o5aKB5Jw>



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

de nombreuses informations  
et des images libres de droits sur le site  
[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)

# Les Paysans de Rougeline

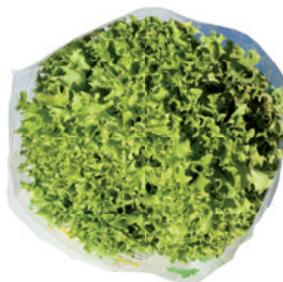
**Les Feuilles.** Cette nouvelle marque coiffe l'offre en salades multifeuilles. Un type de salade auquel nous croyons. L'enjeu, c'est d'informer et d'éduquer les consommateurs qui cherchent de la fraîcheur et de la praticité (facile à nettoyer, peu de perte, du goût...).  
Des salades de rêve quoi...

Une salade multifeuilles se démarque par un nombre important de feuilles par tête (2 à 4 fois plus), de petite taille et uniforme.

> [www.feuilles.com](http://www.feuilles.com)

Les Feuilles®

Salades de rêve...



L'aubergine "**Violetta di Firenze**". Disponibilité de mai à octobre

- Violetta et blanche, si belle, si étonnante !
- Récolte en petit calibre 200/300 g
- Très peu de graines
- Chair blanche offrant une très faible amertume, tendre et savoureuse
- Idéale pour confectionner des aubergines farcies



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

de nombreuses informations  
et des images libres de droits sur le site  
[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)

# Les Paysans de Rougeline

## "C'est durable !"

### En marche vers l'éco-serre

Jeudi 16 janvier 2013, Les Paysans de Rougeline ont signé une convention de partenariat avec Veolia Propreté, exploitant du centre de stockage de déchets non dangereux de Lapouyade (33). Veolia Propreté produit sur ce site du biogaz issu de la fermentation naturelle de ces déchets, qui, converti en électricité, permet d'alimenter la consommation de la moitié de la population du territoire de la Communauté d'agglomération du Libournais.

Le projet que nous portons consiste à récupérer une énergie qui aujourd'hui n'est pas valorisée, tout simplement une eau chaude, puis à la redistribuer vers une éco-serre de 8 hectares qui sera construite à proximité. La production démarrera en 2015. L'investissement est de l'ordre de 10 millions d'euros, et une soixantaine d'emplois seront créés.

**Dans un contexte où l'énergie d'origine fossile constitue un frein économique et moral, ce type de partenariat illustre bien notre stratégie. Depuis 2008 et la construction de l'éco-serre de Parentis-en-Born (40), nous ne cessons de multiplier les projets. Pour nous, l'enjeu est de taille car l'éco-serre constitue la synthèse d'une agriculture durable et responsable.**

#### Notre première éco-serre

À Parentis-en-Born, 10 hectares (et bientôt 17) de culture de tomates cerises sont alimentés par un réseau à base d'eau chaude issue du forage pétrolier de la société Vermilion.

> Lien vers le film

<http://alimentation.gouv.fr/tout-savoir-sur-les-concombres-et>



### L'éco-serre

- Valorisation des surplus d'énergies issus de procédés industriels (récupération d'une énergie dite fatale), développement des synergies entre chaleur et énergie
- Création d'un écosystème naturel, grâce à la pratique de la PBI (Protection Biologique et Intégrée)  
La Protection Biologique et Intégrée (PBI) est un mode de culture propre : nous introduisons dans la serre des insectes utiles pour protéger les plantes en éliminant les insectes nuisibles. Ce procédé audacieux, né de l'observation de la nature, s'inscrit dans une véritable démarche environnementale et sanitaire. Découverte en 1905 en Californie, la PBI permet de préserver l'environnement et de produire des légumes sains, en réduisant de 95% l'usage des pesticides. Aujourd'hui on tend même vers le "zéro insecticide".
- Réduction drastique des consommations en eau et en fertilisants
- Valorisation du travail humain : planter, attacher, effeuiller, cueillir... toutes les étapes sont manuelles.

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



de nombreuses informations  
et des images libres de droits sur le site  
[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)

# Les Paysans de Rougeline

## "C'est visible !"

### Nos solutions pour le rayon

Les Paysans de Rougeline mettent à votre disposition des solutions pour animer le rayon et accroître sa visibilité : box avec fronton "régional", séparateurs, stop-rayons, affiches. Nous avons de multiples clés d'entrée à partager avec les consommateurs : la proximité, le goût, la variété, le label rouge (obtenu par 3 variétés de fraises), les concours...



Box



Séparateurs



Concours on pack



Affiches



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

de nombreuses informations  
et des images libres de droits sur le site  
[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)

# Les Paysans de Rougeline

"C'est visible !"

C'est bon !  
goûtez &  
comparez !

Les Paysans de Rougeline  
la fraise  
Charlotte,  
VOUS  
connaissez ?

Les Paysans de Rougeline  
la fraise  
Ciflorette,  
VOUS  
connaissez ?

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

Les Paysans de Rougeline  
  
Gariguettes, Ciflorettes,  
et Charlottes

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



les tomates  
anciennes

Notre collection  
de stop-rays



les tomates  
classiques



les tomates  
colorées



les petites  
tomates



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

de nombreuses informations  
et des images libres de droits sur le site  
[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)

# Les Paysans de Rougeline

## "C'est nouveau !"

### Innovation packaging

Comme à l'accoutumée, les Paysans de Rougeline innovent et proposent de nouveaux conditionnements, adaptés à des besoins spécifiques...

#### Premières Gariguettes

Ah les Premières Gariguettes ! Elles sont rares, mais déjà bien sucrées, fondantes, délicieuses. Nous avons fait le choix en 2013 de proposer un conditionnement original, une barquette de 6/8 fruits. Un petit luxe pour les amoureux du goût...



#### Shaker tomates cerises

Voilà un nouveau conditionnement pour plaire aux enfants. 250 g de tomates avec une forme originale, un emballage joyeux et ludique... Un emballage tout-terrain, idéal pour les nomades.

#### P'tit apéro

Une barquette qui peut trouver sa place sur une table, sur un coin de bar, au salon. Qui contient des tomates cerises aux formes et aux couleurs (jaune, rouge, orange...) riches et variées.



# Les Paysans de Rougeline

## Fiche d'identité du Groupe

- **6 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 et petits fruits rouges 3 000 t  
salades et jeunes pousses 8 millions de têtes  
légumes ratatouille 2 000 t  
concombres 6 000 t  
fruits et légumes bio 1 000 t

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

Une force de vente répartie sur 3 bureaux (une par bassin)

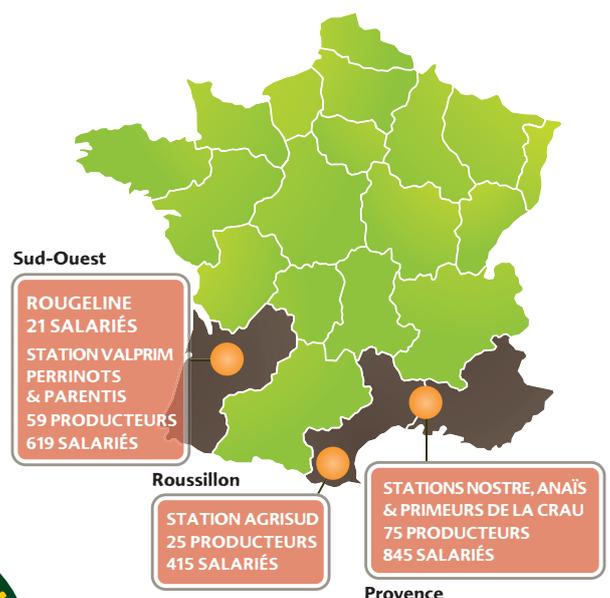
- Certification ISO 9001 v2008, GlobalGap sur 50 % des surfaces de production, engagement formel dans le "développement durable" depuis 2008
- Commercialisation : 90 % France / 10 % exportation
- Principales marques : Les Paysans de Rougeline, Morf et Prémis

## 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.



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

de nombreuses informations  
et des images libres de droits sur le site  
[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)