

Les Paysans de Rougeline

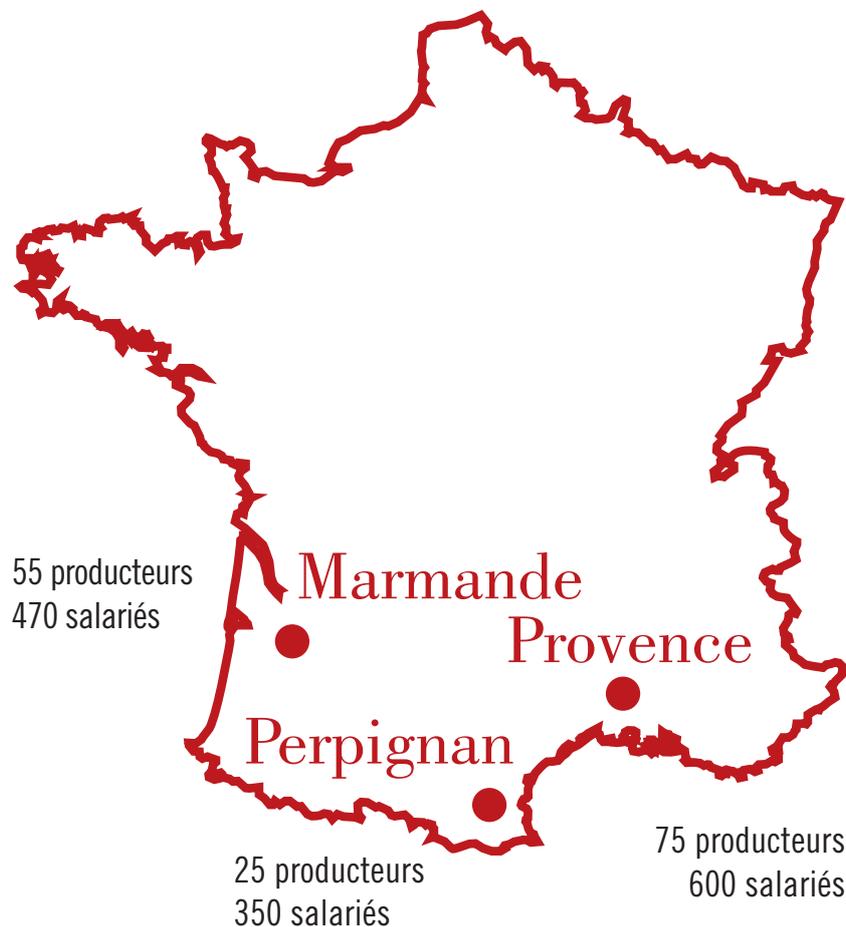
100 % SUD DE LA FRANCE



Dossier de presse, juillet 2010

*Des fruits et légumes
cultivés avec amour*

Les Paysans de Rougeline



"Nous, les paysans de Rougeline, on cultive des plantes, on les fait grandir, on leur donne beaucoup d'amour pour qu'elles donnent naissance à des fruits dont on est fier. On respecte la nature, passionnément. Parce qu'on aime notre prochain, qu'on le nourrit, et que c'est une sacrée responsabilité !"

Amour du travail bien fait,
Amour de la nature,
Amour d'autrui...



Les Paysans de Rougeline

Quoi de neuf en 2010 chez les Paysans de Rougeline ?

Nous renforçons notre identité...

• Origine Sud de la France, production locale, engagement en faveur du développement durable, responsabilité... pour répondre à ces préoccupations majeures, développer plus de proximité avec les consommateurs et exprimer ses valeurs, Rougeline renforce son identité. Derrière la marque Rougeline, il y a en effet aujourd'hui 155 paysans qui s'appliquent au quotidien à cultiver des fruits et légumes avec passion et fierté...

• Dans le prolongement, nos produits portent désormais un concept de communication plus humain, plus émotionnel. Un sentiment, une valeur, qui s'impose comme une évidence : le mot "amour", un des rares de la langue française qui nous vient de la langue provençale. "Des fruits et des légumes cultivés avec amour". Une promesse qui interpelle et qui illustre les valeurs et les engagements de Rougeline autour du développement durable: amour de la nature, amour du travail bien fait, amour du goût, amour d'autrui...

• Sur nos emballages figure désormais la signature "Les Paysans de Rougeline", la promesse "fruits et légumes cultivés avec amour" et l'origine "100 % Sud de la France". Nos Paysans croquant les fruits de leur travail illustrent ces emballages, pour mieux témoigner de la spécificité de notre groupe.



Les Paysans de Rougeline

L'union fait la force !



(...)

Les Paysans de Rougeline

Les Paysans de Rougeline s'affichent et s'engagent...



Nos barquettes sont en plastique 100% recyclé et recyclable

nous avons signé un partenariat exclusif avec notre fournisseur d'emballages pour conditionner notre gamme de tomates cerises dans des barquettes en plastique entièrement recyclé (RPET).



Parentis : Les premières tomates des serres de Parentis, ont un goût "durable" !

À Parentis-en-Born, les Paysans de Rougeline signent le concept de serre écologique le plus abouti pour une production propre, durable et responsable : zéro déchet dans l'environnement, tout est recyclé !

Les Paysans de Rougeline

Les nouveautés à ne pas manquer !

La marque Rougeline était jusqu'à présent positionnée "tomates & fraises". Désormais, les Paysans de Rougeline signent une gamme de fruits & légumes beaucoup plus large... L'offre de chaque filière est diversifiée et innovante :

NOUVELLE FILIÈRE



- Concombres : le classique long (production annuelle 4 000 tonnes), le rustique, le court épineux, une variété ancienne, le concombre court lisse, et nous lançons une variété innovante, un mini-concombre très goûteux et croquant (en test cette année).

• Légumes dits méditerranéens (ou "ratatouille") : courgettes, aubergines de couleur, poivrons et piments de couleurs aux formes variées (production annuelle 3 000 tonnes).



- Salades (production annuelle 7 millions de têtes) : laitue, batavia, feuille de chêne, lollo et des jeunes pousses.

"amour de la nature"

• Fruits & légumes bio : une gamme étendue qui varie au rythme des saisons (kiwis, salades, plantes aromatiques, tomates, courges, melons, courgettes, choux...). Tous nos producteurs de fruits & légumes bio, très engagés dans notre démarche de Développement Durable, augmentent chaque année leurs surfaces de production en reconversion bio (production annuelle 300 tonnes de légumes, 800 tonnes de kiwis et 300 000 pots d'herbes aromatiques).



Les Paysans de Rougeline

Découvrez nos jus de fruits...



et nos fraises label rouge...

Concernant la fraise, Les Paysans de Rougeline ont fait le choix depuis belle lurette de cultiver des variétés "gustatives". Pour développer leur notoriété auprès des consommateurs, la marque a commercialisé en 2009 une fraise gariguette certifiée Label Rouge. En 2010, c'est au tour de la variété Ciflorette d'être proposée sous ce prestigieux label reconnu comme signe de qualité supérieur par 60 % des consommateurs (étude OpinionWay 2010).



Les Paysans de Rougeline

Avec 20 variétés, les tomates désirées par les consommateurs, même les plus originales, on les a forcément chez Les Paysans de Rougeline...

les classiques

grappe, ronde, allongée, côtelée.

pour les consommateurs "traditionnels"

une gamme qui constitue "le fond de rayon", c'est-à-dire le plus gros segment de consommation. Salade de tomates, tomates farcies, tomates à la provençale, ratatouille, coulis de tomate... des recettes mythiques pour cette gamme qui offre de quoi régaler les consommateurs les plus classiques !

les petites

cerise rouge, cerise jaune, cerise grappe, cerise allongée, cocktail grappe, marzounette, grappe lycopène, cerises panachées, minitom's, apéro tomato, le p'tit repas.

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...). À la maison, au bureau, en pique-nique, en promenade, pendant les repas, dans les salades ou dans des recettes originales, pour grignoter, pour ceux qui cherchent éperdument le plaisir !

les colorées

Kumato®, pinkoo, grappe jaune, grappe orange, ronde 4 couleurs.

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 essayent tout pour se surprendre et surprendre ! Pour un buffet dînatoire, un dîner entre amis, un repas d'été... surprise assurée.

les anciennes

Marmande, cœur de bœuf, noire de Crimée, cornue des Andes, ananas, jadis.

pour les consommateurs "nostalgiques"

et gastronomes, qui cherchent ce mélange subtil créé par des formes originales, des couleurs étonnantes, des goûts engagés et des textures rares ! Ils savent pourquoi ces variétés ont résisté aux modes et sont toujours désirées avec autant de passion !

Les Paysans de Rougeline

Découvrez le monde de la tomate !



CERISE ROUGE



CERISE JAUNE



MARZOUNETTE



CERISE ALLONGÉE



CÔTELÉE



GRAPPE



ALLONGÉE



RONDE



CORNUÉ DES ANDES



CERISE GRAPPE



COCKTAIL GRAPPE



GRAPPE LYCOPÈNE



MARMANDE



KUMATO®



PINKOO



GRAPPE ORANGE



GRAPPE JAUNE



CŒUR DE BŒUF



NOIRE DE CRIMÉE



ANANAS

Les Paysans de 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 !*
- Apéro Tomato *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 !*

Les Paysans de Rougeline

Des barquettes gourmandes et pratiques !

> **L'apéro Tomato** : un assortiment convivial de tomates cerises variées et colorées en conditionnement familial.



> **Le panier Jadis** : nos variétés anciennes réunies dans un emballage en carton 100% biodégradable pour (re)découvrir les saveurs des tomates d'antan.



> **La barquette 4 couleurs** : une association de tomates de couleurs pour des salades originales



> **La barquette Pinkoo** : une couleur originale, rose clair à rose aux reflets pourpres. Fruitée et sucrée, elle offre une toute nouvelle sensation de douceur...



Les Paysans de Rougeline

Des films pour mieux comprendre le métier de paysan et la culture de nos fruits et légumes.



Bruno Vila et Valéry Goy, portraits de producteurs de tomates Rougeline, et visite-découverte dans leur exploitation en Roussillon.



Jean Robert Gergeres, portrait d'un producteur de tomates Rougeline dans son exploitation à Marmande.



et des recettes...

La recette du hamburger du Sud Ouest par Michel Dussau, restaurant la table d'Armandie.

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

The screenshot shows the website interface for 'Les Paysans de Rougeline'. At the top, the title 'Les Paysans de Rougeline' is displayed in a red box. Below it, the tagline 'Des fruits et légumes cultivés avec amour' is written in a cursive font. A small thumbnail of the website is shown. The main navigation menu includes: '> Nous découvrir' with the subtext 'Toutes les infos...' and 'nous, nos fruits et légumes, le goût, nutrition/santé, recettes, médias, actualités...'; '> Recette du moment' with the subtext 'Le hamburger de Marmande par Michel Dussau'; '> Témoignages' with the subtext 'À la rencontre de producteurs...'; '> Galerie d'images' with the subtext 'Photos, vidéos... livres de droits'; and '> Contact' with the subtext 'Nos adresses Nous trouver...'. At the bottom, a quote reads: 'Dans le Sud de la France, nous sommes unis depuis plus de vingt ans pour vous proposer une gamme de fruits et légumes unique, offrant une grande diversité de formes, de couleurs et de goûts. Retrouvez les fruits de notre travail cultivés avec amour en grande distribution ou chez votre primeur.' Below the quote, it says '100% Sud de la France'.

- **Films éducatifs autour de la culture de la tomate**

Comprendre la serre, développement durable, le métier de paysan, comment pousse une tomate...

- **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...

Les Paysans de Rougeline

Fiche d'identité du Groupe

Les Paysans de Rougeline

- 3 bassins de production (Aquitaine, Roussillon, Provence)
- Siège social à Marmande, dans le Lot-et-Garonne (les fruits et légumes cultivés par les Paysans du Groupe sont commercialisés par la SAS Odélis, qui leur appartient)
- Production totale de 70 000 tonnes de Fruits & Légumes
 - tomates 58 000 t
 - concombres 4 000 t
 - légumes ratatouille 3 000 t
 - fraises et petits fruits rouges 2 200 t
 - kiwis 800 t
 - légumes bio 300 t
 - herbes aromatiques 300 000 pots
 - salades et jeunes pousses 7 millions de têtes
- 95 millions d'euros de CA
- 1 400 salariés (en incluant l'ensemble des effectifs de production)
- 155 producteurs, 6 Organisations de producteurs actionnaires de la SAS, 240 hectares de serres
- Une force de vente répartie sur 3 bureaux (une par bassin)
- Certification ISO 9001 v2000, GlobalGap sur 50 % des surfaces de production, engagement formel dans le "développement durable" depuis 2008
- Commercialisation : 90 % France / 10% exportation
- Principales marques : 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.

Les Paysans de 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 : Patrick Blancuzzi
Tél : 05 53 20 51 65 / 06 42 90 81 14
p.blancuzzi@rougeline.com