

Du goût, rien que du goût, et zéro résidu de pesticides !



Les Paysans de Rougeline (230 producteurs de fruits et légumes) sont tous installés dans le Sud de la France. Pionniers du "Zéro Résidu de Pesticides" (en tomates dès 2017 et cette année en fraises) grâce à leurs écoserres®, ils produisent aussi en Bio et en pleine terre. Ils sont donc très engagés dans l'agroécologie.

Partisans et militants d'une nouvelle agriculture de précision, la plus goûteuse et naturelle possible, ils développent sur le sol français de nouvelles pratiques agricoles respectueuses des agriculteurs, des consommateurs et de la planète.

Pour preuve, leur engagement dans la RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) avec entre autres la double labellisation "égalité et diversité" renouvelée pour les 3 prochaines années (pour l'égalité et la mixité professionnelle et contre toute forme de discrimination dans l'entreprise Rougeline) et la labellisation environnementale (HVE, niveau 2 et bientôt niveau 3 pour les écoserres®).

Les modèles de production

Le Groupe Rougeline poursuit son développement sur tous les modèles de production agricoles qui s'appuient sur l'agroécologie soit :

- Production en écoserre® (98 hectares en 2018)
- Zéro Résidu de Pesticides (12% des tomates et les premières fraises et concombres en 2018)
- Gamme BIO (1,5% des fruits et légumes en 2018)
- Pleine terre (3% des tomates en 2018)



Production en écoserre®

98 hectares d'écoserres® en 2018, soit la moitié des serres de tomates Rougeline, pour la production de fruits et légumes "Zéro Résidu de Pesticides".



Production "Zéro Résidu de Pesticides"

Des volumes multipliés par 2 en 5 ans : 12% des tomates et les premières fraises et concombres en 2018, un objectif de 20% en 2023. Le groupe Rougeline a été pionnier en créant il y a 2 ans le label "Zéro Résidu de Pesticides" et en le partageant dès l'année suivante avec la création du Collectif Nouveaux Champs constitué début 2019 de 52 opérateurs de fruits et légumes français, soit plus de 3 000 producteurs et plus de 10% des producteurs de fruits et légumes français (en savoir plus sur www.nouveaux-champs.fr)

- Déjà plus de 15 références : tomates, fraises et concombres
- Production de nouvelles variétés en "Zéro Résidu de Pesticides" : tomates côtelées, tomates Kumato®, courgettes, sous réserve que les conditions le permettent



Production BIO

Des volumes multipliés par 4 en 2 ans, de 1% en 2018 à 4% en 2020.

Le Groupe Rougeline augmente fortement ses volumes, passant de 1 000 t en 2018 à 1 700 t en 2019 (1% du volume total de fruits et légumes commercialisés) avec un objectif de 4 000 t en 2020 (4%). Le Groupe comptait 42 hectares en 2018 et a un objectif de 60 hectares dans 5 ans.

> Une gamme de produits BIO diversifiée...

- Printemps/été avec des tomates grappe, des tomates cerise allongées, des tomates côtelées couleurs et allongées, des concombres Noa et longs, des aubergines, des courgettes, des kiwis et des fraises
- En hiver avec du butternut et du potimarron, du céleri branche et du fenouil.



Production en pleine terre

En pleine croissance : 1 300 tonnes commercialisées en 2018 et un prévisionnel de production 2019 qui s'élève à 2 000 tonnes, soit +54% !

Rougeline vers des packagings écologiques et sans plastique

Le Groupe Rougeline se dirige également **vers des packagings écologiques et sans plastique** avec des barquettes en carton sur tous les packagings de tomates petits fruits dès 2019 pour une application sur toute la gamme **petits fruits en 2020**.

> Les plastiques vont être progressivement remplacés par des matériaux biodégradables et compostables :

- barquettes en bois et en cellulose moulée biodégradables et compostables
- souhait d'un flowpack biodégradable dès que l'industrie aura mis au point un procédé compatible avec nos productions

Les nouveautés stars de l'été 2019, que du goût !

Ces nouveautés illustrent tous les engagements des
Paysans de Rougeline...

UNE NOUVELLE FILIÈRE Les asperges IGP du Blayais

- Cette asperge blanche ou violette est cultivée dans un sol sableux de couleur noire
- Elle est caractérisée par une tendreté - absence de fibres - et une douceur - pas d'amertume - sur toute sa longueur, avec une couche épidermique très fine : "De la pointe au talon, tout est bon !"

Des idées recettes ?

Cabillaud aux asperges vertes, palourdes et herbes...
Asperges vertes à la tapenade et au parmesan
Asperges blanches du Blayais à la sauce Mousseline



- PVC 5,99 euros la botte de 500 g
- Points de vente : principalement le Sud-Ouest. Enseignes où la référence est disponible à date : hypermarchés et supermarchés Carrefour, Leclerc, Intermarché, Système U

Les premières fraises Ciflorette en "Zéro Résidu de pesticides"

Devenue une grande classique, la ciflorette, très souvent la fraise préférée des enfants lors de nos dégustations "à l'aveugle", est particulièrement identifiable. Elle présente des sépales qui tombent vers le bas (contrairement à la gariguette par exemple), elle est orangée à parfaite maturité (et pas rouge comme beaucoup d'autres variétés) et de forme ovoïde. Elle offre un parfum intense et très sucré.



- PVC 3,30 euros la barquette de 250 g
- Enseignes où la référence est disponible à date : Leclerc, Intermarché, Atac

Le Groupe Rougeline développe également la commercialisation de **la variété Mariguette** en 2019

- variété du semencier français Marionnet
- **gros fruit allongé rouge orangé "rappelant la présentation de la Gariguette", offrant un excellent niveau de fermeté (fruit pouvant être croquant), très sucré avec un parfum plus léger que la Mara des Bois**
- production de début mars à fin août



- PVC 2,80 euros la barquette de 250 g
- Enseignes où la référence est disponible à date : Auchan, hypermarchés et supermarchés Carrefour, Leclerc, Intermarché, Monoprix, Système U

Les tomates de l'été 2019

2 nouvelles variétés gustatives sont commercialisées cette saison : **PINKOO**, la tomate rose, une tomate au goût surprenant (testée avec succès l'année dernière), et **YOOM**, une tomate cocktail noire croquante et juteuse qui fait son apparition cette année.

PINKOO, la tomate ronde rose

- **Fondante, d'une grande douceur, très parfumée, elle a un goût surprenant**
- Pinkoo signifie "rose" en japonais
- Une variété développée par le semencier français Clause



- **PVC 3,60 euros la barquette de 650 g**
- **La barquette 650 g sera en vente dans les prochains jours. Les enseignes de la grande distribution sont ciblées**

YOOM, une tomate cocktail noire

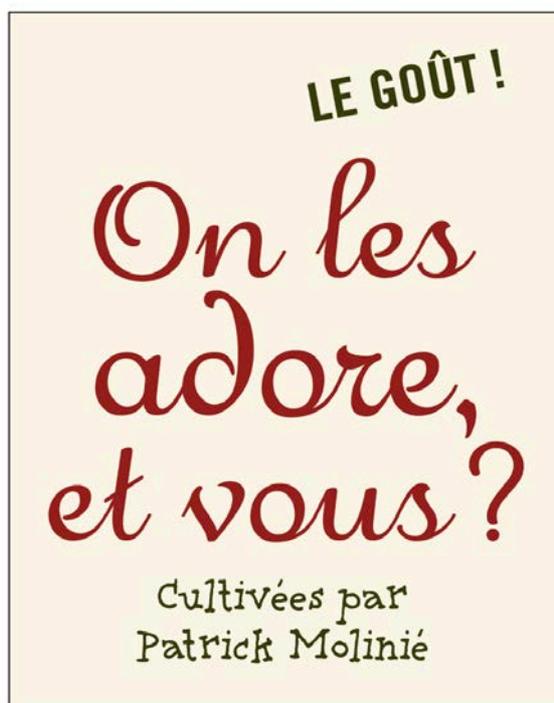
- Un goût "Umami" : arôme intense, équilibré sucré/légère amertume, croquante et juteuse
- Une couleur pourpre, riche en anthocyanes, pigments naturels réputés excellents pour la santé (antioxydants)



- **PVC 2,90 euros la barquette de 250 g**
- **La barquette 250 g sera en vente dans les prochains jours. Les enseignes de la grande distribution sont ciblées**

Et en avant-première (elle est en test cette année)"On les adore, et vous ?" (C'est son nom), une tomate créée en exclusivité pour Rougeline par le semencier français Gautier.

- Une variété à haut niveau gustatif
- Des process qualité très exigeants (toute la production est réalisée dans des écoserres®)
- Une production signée en première année par 4 producteurs locaux passionnés du Groupe :
 - Valery Goy, producteur à Saint-Cyprien dans le Roussillon
 - Jean-Philippe Briand, producteur à Montfavet en Provence
 - Davy et Vincent Clément, producteurs à Raphèle-les-Arles en Provence
 - Patrick Molinié, producteur à Meilhan-sur-Garonne



(Exemple d'une déclinaison pour l'un des producteurs engagés)

De nouveaux packagings innovants (barquettes et bourriches, majoritairement en bois), spécifiquement créés pour cette tomate cerise gustative.

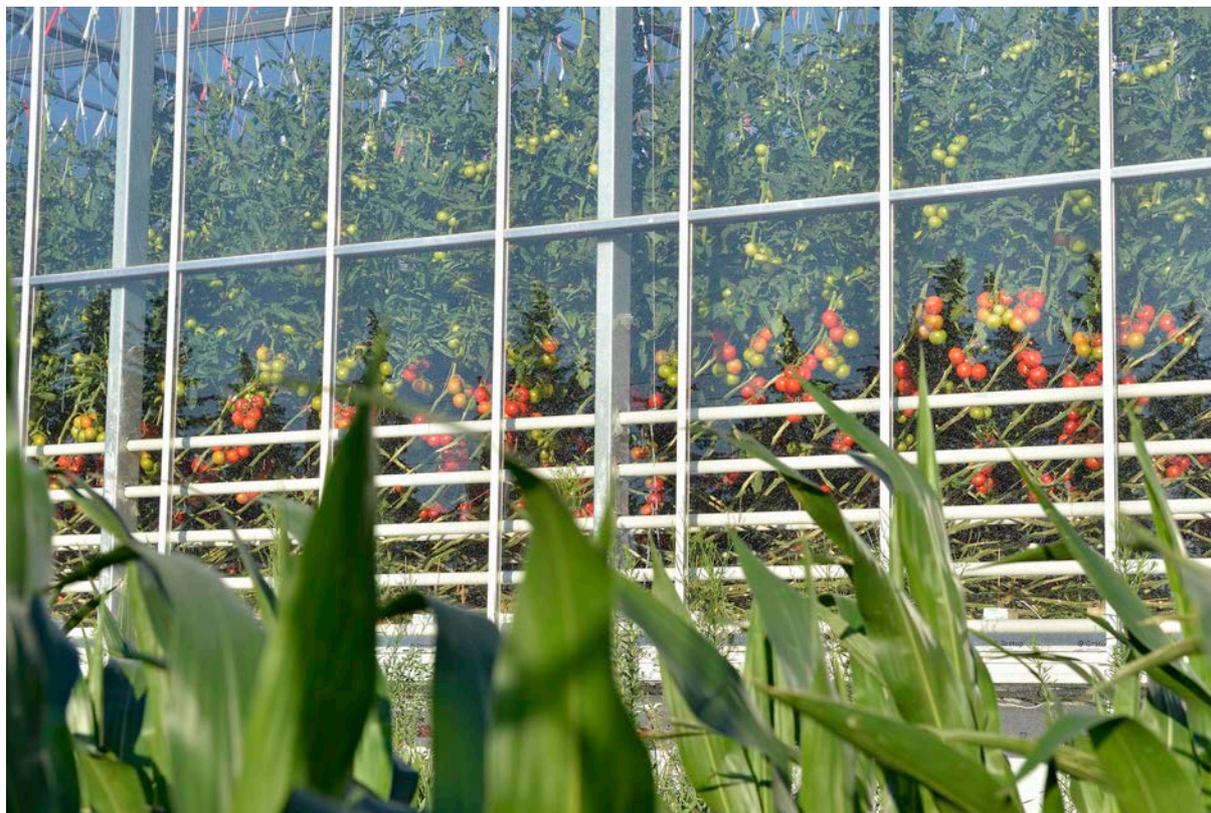
- **PVC 3,90 euros la bourriche bois 250 g**
- **La bourriche 250 g et la barquette 220 g seront en vente dans les prochains jours. Les enseignes de la grande distribution sont ciblées**

Les Paysans de Rougeline



Pour en savoir plus

L'écoserre® des Paysans de Rougeline, un mode de production "pointu" et vertueux



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 matière 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.

La première écoserre® a vu le jour en 2010 à Parentis-en-Born, dans les Landes. Aujourd'hui, le Groupe totalise 98 hectares d'écoserres®. Et cela ne fait que commencer...

L'écoserre® des Paysans de Rougeline se réclame de l'agroécologie, en ce sens qu'elle permet de :

- Préserver les ressources naturelles (eau, sol, air...)
- Promouvoir les services écologiques (pollinisation, lutte biologique, régulation climatique...)
- Favoriser la biodiversité
- Minimiser l'usage des ressources sensibles (engrais, pesticides de synthèse, carburants, irrigation)
- Contribuer au système alimentaire local

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 contrôler les attaques d'insectes ravageurs, 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.

Toutes les images de ce dossier
sont libres de droits
et téléchargeables à l'adresse :
www.rougeline.com/photos2019

Plus d'infos sur
www.rougeline.com

**Contact Presse Just Bernadette
Bernadette Vizioz**

28 avenue de Suffren, 75015 Paris
+33 (0)6 11 36 87 22 (texto SVP)
bernadettevizioz@gmail.com

Sophie Thill

Responsable du service Marketing et Communication
+33 (0)6 30 44 42 56
+33 (0)5 53 20 20 09
s.thill@rougeline.com