

Vivre aujourd'hui l'agriculture de demain



Les Paysans de Rougeline

Qui sont les Paysans de Rougeline ?

Les Paysans de Rougeline, c'est une union de coopératives de paysans, tous situés dans le sud de la France entre la Provence, le Roussillon et le Sud-Ouest. Ils partagent le désir de proposer des fruits et légumes de qualité, issus d'une agriculture saine et respectueuse du développement durable, à des consommateurs de plus en plus attentifs et exigeants.

Les Paysans de Rougeline expriment ainsi leur passion commune pour la culture des fruits et légumes, qui souvent se transmet de génération en génération. Ensemble depuis 25 ans, ils cultivent aujourd'hui plus de cinquante variétés de fruits et légumes différents (environ 500 hectares en plein champ et 280 hectares sous abri, dans des serres), ce qui représente globalement 75 000 tonnes de production maraîchère.



Les Paysans
de Rougeline croient
en une agriculture de proximité,
transparente et responsable, capable
d'offrir des fruits et légumes de qualité.
Ils savent aussi innover
pour séduire de nouveaux
consommateurs !





Les Paysans de Rougeline : pourquoi choisir le développement durable ?

L'agriculture durable : une solution juste et pérenne

Le monde change. Les pressions s'accroissent et il faut faire des choix clairs et viables dans un secteur agricole en pleine mutation. Les Paysans de Rougeline participent volontairement à ce changement en apportant de bonnes pratiques et en favorisant le développement de procédés innovants. Cette contribution essentielle peut inciter les marchés à faire le choix d'une agriculture durable qui va dans le bon sens pour l'humanité.

Les Paysans de Rougeline croient à l'innovation agricole en favorisant une démarche durable ! Cela fait longtemps qu'ils réinventent leur métier pour faire face à des défis souvent inattendus !

L'écoserre : la solution dans un contexte en mutation

Ce nouvel outil de production permet aux agriculteurs de cultiver des aliments sains dans le respect de l'individu et de la planète. Le principe consiste à créer un écosystème, un équilibre fragile qui exige une observation et une anticipation permanentes. Cette forme de culture sur substrat permet d'éradiquer de multiples formes de pollution et de gaspillage, de cultiver des fruits et légumes dans un milieu sain grâce à la pratique de la lutte biologique et de reconsidérer totalement la problématique énergétique. En son sein, les Paysans de Rougeline y cultivent de nombreuses variétés leur permettant de proposer une offre très variée.

Encore peu connues en France, les écoserres restent pourtant fondées sur le travail manuel et le savoir-faire de l'agriculteur, qui gère et contrôle par lui-même son écosystème. Il est au cœur de ses choix variétaux, de sa conduite de culture et de son pilotage énergétique.

Les Paysans de Rougeline investissent dans l'écoserre aujourd'hui et pour longtemps encore car c'est un outil qui est en phase avec les objectifs de chacun (collectivité, consommateurs, distributeurs, producteurs...). L'écoserre recrée un véritable écosystème maîtrisé, dans lequel les plantes s'épanouissent (grâce aux insectes utiles, à la gestion de l'air...), tout en étant très économe en terme d'intrants (énergie, eau, fertilisants...) !

Mais d'où vient la tomate ?

Découverte en Amérique du Sud par Christophe Colomb au XV^e siècle, elle est longtemps considérée comme un produit vénéneux. Ce n'est qu'à partir du XVIII^e siècle que l'on commencera timidement à la consommer et à la cuisiner. La tomate est alors sur toutes les tables du sud de l'Europe. Les Provençaux sont les premiers Français à la consommer. Montés dans la capitale pour la fête de la Fédération Nationale du 14 juillet 1790, ils exigent des tomates partout où ils vont, comme en témoigne Grimod de la Reynière dans son "Almanach des Gourmands" :

"Ce légume ou fruit, comme on voudra l'appeler (...) était presque entièrement inconnu à Paris il y a quinze ans. C'est à l'inondation des gens du Midi que la Révolution a attirés dans la capitale, où presque tous ont fait fortune (parce qu'ils ont eu le bon esprit de s'y soutenir réciproquement, et de faire toujours entre eux cause commune) qu'on doit de l'y voir acclimaté. D'abord fort cher, il est ensuite devenu très commun, et dans l'année qui vient de finir, on le voyait à la Halle par grands paniers..."

**Extrait de l'Almanach des Gourmands
de Grimod de La Reynière, 1812**

C'est, par le volume de production, le premier "légume" au niveau mondial, devant la pastèque et le chou, mais derrière la pomme de terre et la patate douce, ces deux dernières étant toutefois plutôt considérées comme des féculents.

Alors révisez vos classiques : cet été, vous allez en entendre parler avec les Paysans de Rougeline...

Retrouvez les actualités 2015 sur rougeline.com

Les Paysans de Rougeline

Contact Presse
Agence Com N You
Daphné Frulla et Mélanie Zachwalinsky
frulla.daphne@gmail.com
06 61 01 01 63 / 06 09 66 89 83

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

