

Date : 18/12/2014

Rougeline, la force du collectif

Par : -

Grand Sud Eco Lot et Garonne



Rougeline, la force du collectif

Grâce à son organisation originale, **Rougeline** a su allier dimension humaine et force du collectif pour devenir l'un des plus importants producteurs de fruits et légumes français. L'entreprise, dont le siège social est basé à Marmande, vient de signer un contrat avec McDonald's.

Rougeline est certainement le nom le plus connu dans le domaine des fruits et légumes en France. Un des seuls, à vrai dire, dont le grand public ait pu entendre parler tant il est compliqué de faire exister une marque dans ce secteur qui y a toujours été plutôt hostile. L'histoire de **Rougeline** commence aux débuts des années 90 quand, dans un marché en pleine mutation et de plus en plus tendu, des paysans décident de se rassembler sous une même enseigne. *«Il y avait déjà des coopératives à l'époque, mais nous sommes les seuls, encore aujourd'hui, à avoir organisé un*

Évaluation du site

Site du journal La Dépêche du Midi. Il met en ligne l'intégralité de son édition papier et diffuse l'ensemble de l'actualité générale française et internationale sous forme de brèves, d'articles et de dossiers.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 811

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

rassemblement aussi large. Ce type d'organisation est, bien sûr, une réponse au rapport de force instauré par la grande distribution», explique Maxime Laclaverie, responsable marketing de la société.

Aujourd'hui, le groupe englobe 160 producteurs fédérés en organisations de producteurs et est présent sur trois bassins (Marmande, Provence et Roussillon) complémentaires. L'entité **Rougeline** se charge d'organiser l'offre et de commercialiser l'intégralité des fruits et légumes récoltés. Tous les ans, 70 000 tonnes de fruits et légumes sont produits dans les trois bassins, ce qui fait par exemple de **Rougeline** le leader sur les marchés de la tomate et de la fraise. *«On est en bonne santé mais la situation est toujours tendue avec une concurrence agressive, l'explosion de métiers comme la logistique ou la très forte tendance des consommateurs à aller directement chez les producteurs, il n'y a pas vraiment de marge de manoeuvre, nous sommes obligés de tout le temps nous adapter»,* constate Maxime Laclaverie.

La culture de l'innovation

L'entreprise a ainsi fait de l'innovation le moteur de son développement, que ce soit en terme de marketing, avec des packagings mettant en valeur l'amour du goût et l'implication des maraîchers, ou d'organisation.

« Dès le départ, il y avait cette volonté de développer une image humaine, respectueuse de l'environnement. »

Rougeline s'est par exemple lancé dans un processus de réduction des coûts énergétiques avec la création d'écoserres, un procédé qui consiste à implanter des serres dans des sites industriels afin de récupérer la chaleur nécessaire à la culture des tomates. C'est cette recherche permanente, associée une grosse capacité de production, qui a notamment permis à **Rougeline** de travailler avec le géant de la restauration rapide, McDonalds France. Un contrat sur trois ans a récemment été conclu, portant sur l'approvisionnement de 450 tonnes de tomates charnues par an. *«Cela fait six ans que nous travaillons avec eux via des contrats annuels. Cet accord sur trois ans avec des prix fixes est très sécurisant pour une filière de la tomate ronde qui est en crise. Cela récompense aussi notre travail. nous avons su trouver dans notre gamme la tomate qu'ils cherchaient, facile à trancher, riche en chair et goûteuse »*, se félicite Maxime Laclaverie.

En plus des fameux sandwiches, les produits **Rougeline** pourraient aussi bientôt se retrouver dans la carte des desserts puisque McDonald's a sollicité l'entreprise pour l'approvisionnement de fraises. *«Nous y travaillons, avance Maxime Laclaverie, il faut arriver à créer une variété qui allie le goût avec une bonne tenue. Pour l'instant, nos fraises se détériorent un peu trop vite. »*

Un nouveau défi pour **Rougeline**.

Dossier Grand Sud Eco : **ICI**