



Une tomate goûteuse sans pesticide



Gilles Bertrandias dans une des serres d'un paysan Rougeline de Marmande. PHOTO ALAIN GUILBAUD

MARMANDE Le groupe Les Paysans de Rougeline affiche une production et des investissements en croissance régulière. Il faut dire que depuis 25 ans, les « paysans » osent

VALÉRIE DEYMES
v.deymes@sudouest.fr

« Nous sommes des paysans et nous le revendiquons. Des paysans attachés à leur terre et leur territoire et qui ne cessent de se remettre en question en innovant. » C'est ainsi que Gilles Bertrandias résume l'esprit et la raison d'être des Paysans de Rougeline. Une organisation de producteurs réunissant plusieurs coopératives agricoles du Sud de la France qui a créé sa marque Rougeline pour valoriser ses tomates et ses fraises. Avec ses 160 exploitations agricoles, ses 300 hectares de serres, ses 500 hectares de plein champ et une production de fruits et légumes qui est passée de 40 000 tonnes en 2005 à 78 000 tonnes en 2017, ces paysans-là avancent depuis la Provence-Alpes-Côtes d'Azur, l'Occitanie

et la Nouvelle-Aquitaine.

Recycleurs d'énergie

Car au commencement, en 1990, ce sont des serristes de Provence, qui font un pari : s'organiser pour grouper leurs offres en tomates en se fédérant autour d'une marque de producteurs, à une époque où la distribution de masse vit une véritable explosion. « En 1995, les producteurs marmandais de Solprim intègrent ce réseau de paysans Rougeline. À ce moment-là, chaque producteur demeure indépendant commercialement », narre le directeur général. Il faudra attendre les années 2000 pour que la SAS Rougeline voie le jour et devienne le bras commercial du réseau, basé à Marmande. « Ces années sont celles de la structuration commerciale et marketing où Rougeline passe de deux variétés de

tomates à 350. Nouvelle remise en question en 2010 lorsque la crise de la production serriste nous oblige à chercher des solutions pour maîtriser nos coûts de production. »

Les Paysans de Rougeline cherchent alors à se réinventer autour d'une approche énergétique. Les premières écoserres voient alors le jour dans les Landes du côté de Parentis. « L'idée, pour nous était de devenir les recycleurs d'énergie fatale d'autres acteurs. Résultat, en cinq ans, ce sont 80 hectares d'écoserres qui sont sortis de terre. »

Une tomate haut de gamme

Et comme si ça n'était pas assez, l'organisation de producteurs se lance un nouveau pari en sortant en 2017 les premières tomates et fraises estampillées « zéro résidu de pesticide ». Une première dans le milieu



des fruits et légumes. Et une valorisation positive de 20 à 30 % par rapport à une gamme conventionnelle. « Les plus difficiles à convaincre, ça a été nos paysans. Mais dans les écoserres le zéro résidu de pesticide est possible. Aujourd'hui, nous souhaitons entraîner d'autres acteurs des fruits et légumes dans ce champ d'exploration », ajoute Gilles Bertrandias qui s'est fixé un autre champ d'innovation. « Nous devons, pour nous démarquer de la concurrence, apporter une meilleure réponse sur la qualité gustative de nos tomates. » Et de se fixer un nouveau cap à cinq ans : celui de sortir une tomate haut de gamme, à faire pleurer de plaisir les palais et bien évidemment signée Les Paysans de Rougeline.

Renseignements et inscriptions :
communication@sudouest.fr
Toutel'actualité du Prix de l'Eco Neo
Aquitains sur :
<http://www.prix-eco-neo-aquitains.fr>