



## 25 ANS DE ROUGELINE

## De l'audace, toujours de l'audace !

Audace est le mot clé mis en avant par les dirigeants d'une organisation collective qui a scellé le renouveau et la réussite de la tomate sous serre dans le sud de la France depuis 1990. Et l'histoire continue !

**B**runo Vila, président et Gille Bertrandias, directeur commercial et marketing, ont voulu marquer ce quart de siècle en rassemblant les serristes associés dans Rougeline ainsi que des clients et partenaires

un changement de génération à sa tête puisque ses dirigeants actuels ont à peine dépassé la quarantaine... On peut d'ailleurs faire ici le rapprochement entre Rougeline et Pink Lady. Dans les deux cas, on a affaire à une orga-

nisation collective sans modèle référent, qui s'est construite en fonction des valeurs de ses fondateurs et en s'adaptant aux aléas et aux enjeux du parcours avec au cœur du dispositif un projet technique et marketing partagé et mutualisé et la nécessité récurrente de dépasser les intérêts égoïstes immédiats de chaque membre pour faire prévaloir un bien commun garant potentiel de réussite à moyen terme.

Rougeline et Pink Lady rassemblent des Hommes qui ont préféré la collaboration et la construction partagée à la compétition. Pour ses 25 ans, les dirigeants de Rougeline ont voulu mettre en avant 25 mots qui résument à leurs yeux leurs valeurs essentielles, en voici quelques-uns :

**Paysans** : « Jusqu'au bout des doigts et fiers de l'être, dans la conception du philosophe Michel Serres qui décrit le paysan nouveau comme un "Homme admirable, qui a su accomplir des progrès considérables..." »

**Réseau** : « Une idée géniale, un mot lourd de sens. »  
**Une marque** : « Les Paysans de Rougeline, véritable trait d'union entre tous, un repère pour nos clients, mais aussi notre identité profonde. »

**Audace** : « Il en a fallu, il en faudra encore ! »

**Rouge** : « Couleur du sud, de l'énergie, de nos produits majeurs, la tomate et la fraise. »

**La tomate** : « Le socle sur lequel le groupe s'est construit. »

**Amour** : « Des fruits et légumes cultivés avec amour, car il faut de la générosité et de la passion pour faire ce métier de serriste. »

**Liberté** : « D'entreprendre, de choisir son modèle. Etre

indépendant, fondateur, maître de son destin, relever les défis. »

**Le marché** : « Notre quotidien, beaucoup d'énergie, un combat pour une juste valorisation avec beaucoup de joies et d'adversité : nous croyons au marché pour nos fruits et légumes. »

**Goût** : « Nous sommes en relation de convivialité, nous sommes fiers de proposer des produits de goût au consommateur. »

**Innovation** : « Sans cesse, elle ne s'arrête jamais !... »

**Écoserre** : « Un modèle de croissance, 50 ha construits en trois ans, un record : la réflexion sur la serre du futur est une vraie préoccupation pour nous. »

**Valeur** : « L'énergie de chacun converge vers cette ambition, en créer, renforcer la promesse consommateur. »



lors d'une soirée organisée le 11 décembre à Château Giscours dans le Médoc : Rougeline est née en 1990 du Crifel provençal. Si elle a conservé l'accent du sud, en 25 ans, son centre de gravité s'est sensiblement déplacé vers l'Ouest même si elle conserve de fortes attaches rhodaniennes, provençales, languedociennes et catalanes... En 25 ans, la collective Rougeline a mûri, s'est consolidée et a même assumé

lors d'une soirée organisée le 11 décembre à Château Giscours dans le Médoc : Rougeline est née en 1990 du Crifel provençal. Si elle a conservé l'accent du sud, en 25 ans, son centre de gravité s'est sensiblement déplacé vers l'Ouest même si elle conserve de fortes attaches rhodaniennes, provençales, languedociennes et catalanes... En 25 ans, la collective Rougeline a mûri, s'est consolidée et a même assumé

Bruno Vila ne manquera pas justement de souligner l'insuffisance de la valeur obtenue à ce jour, « nous réalisons un produit d'exception qui mérite davantage », mais aussi de souligner que le concept de l'écoserre déployé par Rougeline est sans égal dans le monde pour son respect de l'environnement. Travailler encore et toujours à l'excellence : les défis ne manquent pas pour les 25 prochaines années ! JH