

Quoi de neuf en 2025 ?

En 2024, le chiffre d'affaires des Paysans de Rougeline est parfaitement stable (vs 2023) à 204 ME, tout comme les volumes (88 500 tonnes de fruits et légumes). Des valorisations moyennes sont au rendez-vous, mais les coûts de production n'ont jamais été aussi hauts et le "risque à produire" aussi élevé ! Sur ses filières phares (tomate, fraise et concombre), Les Paysans de Rougeline font partie des leaders en France, et sont présents dans toutes les enseignes de la grande distribution. Aujourd'hui, ils commercialisent plus de 60 millions d'UVC ! A titre d'illustration, 1 tomate sur 4 achetée en France en GMS est une tomate récoltée par les Paysans de Rougeline qui sont devenus les premiers producteurs de tomates fraîches du Pays.

Cependant, le contexte est globalement très tendu...

Sur le plan **international**, on assiste à un durcissement des relations entre États, une multiplication des transformations structurelles, une volonté de restauration de la loi du plus fort et les visions s'opposent sur de nombreux sujets !

En **France**, beaucoup de paradoxes ne sont toujours pas arbitrés et une politique agricole est toujours à construire au service de la souveraineté alimentaire ! De fait, le secteur agricole est en difficulté. L'année 2024 aura été très violente pour de nombreuses filières (aléas climatiques, économiques). Alors que la souveraineté France se dégrade, que la démographie agricole inquiète, l'équilibre agriculture-écologie est difficile à trouver...



Une nouvelle révolution agricole s'annonce en marche forcée !

Une tension réelle sur les coûts de production est imposée. La pression sanitaire est forte. Une transition énergétique nécessaire est en cours, avec des solutions qui à court terme dégradent la compétitivité.

Le modèle de production des Paysans de Rougeline, symbolisé par l'écoserre®, reste un modèle d'avenir, productif, sur peu de surfaces, tout en apportant des garanties humaines et environnementales que peu de modèles sont capables de tenir ! Mais il faut toujours de la réactivité pour s'adapter au contexte et rester compétitif.

Concernant le contexte marché, le prix reste le premier critère d'achat, et la consommation de fruits et légumes continue de baisser (-3% / an), particulièrement chez les jeunes et les familles. La consommation responsable est plébiscitée, mais les consommateurs indiquent souvent qu'ils n'ont "pas les moyens" de l'acheter.

Bien sûr, la confiance légitime dans les fruits et légumes n'est pas remise en cause, et on aura rarement autant parlé de la végétalisation de nos régimes alimentaires. Qualité, Fraîcheur, Origine locale, Zéro Résidu de Pesticides, Bio, Label Rouge... sont des critères de succès auprès des consommateurs et les Paysans de Rougeline l'ont compris depuis longtemps.

Les Paysans de Rougeline maintiennent le cap établi, résumé par 5 priorités dans le cadre d'un projet construit patiemment par l'Union de coopératives !

- 1 - S'engager pour la souveraineté alimentaire française : pour une alimentation locale, saine, responsable... pour tous !
- 2 - Accélérer la transition agroécologique autour de modèles de production durables et rentables
- 3 - Construire une organisation solidaire toujours plus innovante
- 4 - Innover, s'adapter sans cesse, pour construire et sécuriser l'avenir
- 5 - Être une entreprise Responsable pour une consommation Responsable, avec la RSE en trait d'union

Les Paysans de Rougeline, confiants dans leur modèle agricole qui ne cesse de s'améliorer, s'adaptent, agissent et misent sur le collectif, sur leur marque et leur capacité à innover pour gagner en robustesse !

Ils portent actuellement des projets de construction d'écoserres® qui représentent environ 50 hectares sur les 3 prochaines années (tomate, fraise, concombre, ratatouille, salade).

Les Paysans de Rougeline

Chiffres clés 2024



197
familles
de producteurs



78%
de nos récoltes
consommées localement



3 000
emplois directs
sur les territoires



88 500
tonnes de
fruits et légumes



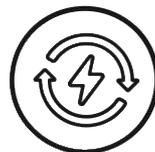
7
origines géographiques
pour nos récoltes



204 M€
de chiffre
d'affaires



318
hectares
de serres



45%
des surfaces
en énergie non fossile

Le Groupe des Paysans de Rougeline, c'est...

- 7 grands bassins de production et de consommation : Aquitaine, Camargue, Landes, Limousin, Provence, Rhône-Alpes et Roussillon.
- 197 familles de producteurs
- 3 000 emplois directs sur les territoires
- 318 hectares de cultures abritées et environ 700 hectares de culture de plein champ
- Plus de 88 500 tonnes de fruits et légumes produits annuellement
- 204 M€ de chiffre d'affaires



Filières, prévisions 2025

Tomate (77 500 tonnes)

avec une offre toujours aussi large :

- 49 % de tomates grappes, rondes et charnues
- 51 % de “diversification” dont des tomates côtelées et allongées, des tomates cerises, des tomates cocktail et des tomates de couleur

Fraise et petits fruits rouges (4 250 tonnes)

Des fraises avec une offre axée sur les fraises dites “gustatives” : Gariguette (38% des volumes), Ciflorette (6%), Mariguette (4%), Charlotte (1%), mais aussi des fraises rondes (52% des volumes) et des myrtilles...

Concombre (7 500 tonnes)

avec du long, du court lisse et du Noa

Ratatouille (1 560 tonnes)

avec majoritairement de l’aubergine et de la courgette longue et ronde, mais aussi du mini-poivron et de la mini-aubergine

Gamme Bio, maraîchage et kiwi (1 700 tonnes)

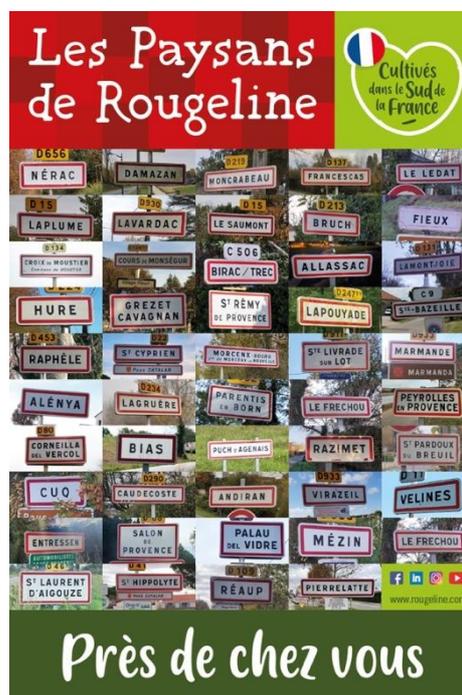
Asperge blanche IGP du Blayais (200 tonnes)

Origine Sud de la France

Les Paysans de Rougeline produisent des fruits et légumes dans le Sud de la France et revendiquent 7 origines : Aquitaine, Camargue, Landes, Limousin, Provence, Rhône-Alpes et Roussillon...

78% des récoltes sont consommées à moins de 150 km des lieux de production. Ça c’est du Local !

Aujourd’hui, la moitié des fruits et légumes consommés par les Français est produite hors de nos frontières ! Une situation qui s’est dégradée sur les 20 dernières années. C’est le cas par exemple pour la filière tomate qui ne produit en France que 60% des besoins ! L’enjeu est donc de reprendre du poids dans la production, pour inverser cette tendance et placer le monde agricole dans des situations sereines pour investir et se développer, afin de sécuriser le marché français. Pourtant, l’assiette des Français se végétalise, beaucoup de consommateurs sont sensibles au Made In France et l’origine locale est désirée ! Les agriculteurs sont capables de déployer beaucoup d’énergie pour développer de la production en France et ils savent qu’il s’agit de produire plus, de produire rentable, de produire durable et de produire bon.



Voici quelques propositions concrètes des Paysans de Rougeline, qui sont de réelles alternatives à l'import et qui se développent :

- Une référence de tomates cerises 250 g lancée dans le cadre de l'AOPn "Tomates et Concombres de France", qui revendique haut et fort l'origine France ! Pour offrir une alternative nationale à la tomate cerise d'importation proposée à 0.99€ en rayon, pendant la pleine période de production française (de mars à octobre). Un produit unique permettant aux consommateurs d'identifier clairement et facilement les tomates cerises françaises en rayon.

En 2025, ce sont plus de 3 000 tonnes qui seront commercialisées avec un développement des volumes avec les enseignes partenaires telles que Auchan, Carrefour, Intermarché, Lidl ou Système U.



- Une référence de fraises ronde origine France (400 g), au moment où les produits d'importation s'imposent dans les rayons. Un travail de fond se poursuit avec des enseignes volontaires pour faire évoluer l'équilibre fraise (France/import) dans le rayon et valoriser la segmentation variétale française en cœur de gamme. 150 tonnes ont été commercialisées en 2024 avec les enseignes Intermarché et Système U. L'ambition pour 2025 est d'atteindre 230 tonnes en développant les volumes avec les enseignes partenaires.

Valoriser les productions des territoires du Sud de la France

L'origine des récoltes est précisée noir sur blanc sur les emballages. C'est une demande forte des consommateurs, très attentifs à l'origine de leurs fruits et légumes et désireux de consommer local, mais aussi de la distribution qui souhaite valoriser les productions locales. Cette mise en avant de l'origine est prolongée dans le rayon. De la PLV dédiée permet aux consommateurs, dans le magasin, de comprendre que les produits qui lui sont proposés ont été récoltés localement. En 2024, 500 magasins du Sud de la France ont été théâtralisés et animés autour d'une offre d'origine locale pour rapprocher les Paysans de Rougeline et les consommateurs, et ça continue en 2025 !

"Tomate de Marmande" : vers l'IGP !

1 000 tonnes de tomates à la marque "Tomate de Marmande" ont été commercialisées par Les Paysans de Rougeline en 2024 ! La marque collective est portée depuis 2020 par l'AIFLG (l'Association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne), la Région Nouvelle Aquitaine, Val de Garonne Agglomération et le département du Lot-et-Garonne. La démarche concerne la tomate fraîche et transformée avec des entreprises du territoire. Au total, la filière "Tomate de Marmande" regroupe 85 producteurs en tomates fraîches et

Les Paysans de Rougeline

transformées (industrie), sur plus de 500 hectares. L'ambition collective est d'aboutir à la reconnaissance de l'IGP !



Agroécologie

Les Paysans de Rougeline ont choisi l'agroécologie, qui est la seule voie durable. S'engager pour l'Homme et la planète, réduire ses impacts, prendre le chemin de l'innovation, mieux comprendre la nature... c'est ce qu'ils ont choisi. Une agriculture durable tournée vers l'avenir. Ils ont inventé l'écoserre® et sont les pionniers du "Zéro Résidu de Pesticides".

En véritables pionniers, les Paysans de Rougeline ont inventé l'écoserre® (2011) et produit les premières tomates et fraises "Zéro Résidu de Pesticides", dès 2017. Acteurs de la transition écologique et énergétique, ils défendent une agriculture de précision qui permet de s'adapter au changement climatique. Pas de sécurité alimentaire pour les consommateurs sans sécurité économique pour les producteurs. L'agriculture est aujourd'hui au cœur des tensions et des transitions, en particulier climatiques. Elle doit faire face à une complexité croissante. Elle doit s'organiser pour faire mieux avec moins d'intrants et s'engager résolument dans la voie du durable. Ainsi le secteur agricole s'adapte en permanence et les modèles agricoles se transforment. La diversité des modèles agricoles va permettre de répondre à ces enjeux. Mais pour innover et investir, il faut nécessairement des prix rémunérateurs pour l'agriculteur. Les Paysans de Rougeline pratiquent des

Les Paysans de Rougeline

agricultures de précision qui s'appuient sur l'agroécologie, pour se nourrir et s'inspirer techniquement des succès de chaque type d'agriculture. Aujourd'hui, ils poursuivent leur développement sur les modèles de production agricoles agroécologiques suivants :

Écoserre®

Production en écoserre® : 160 hectares en 2024, soit 50% des surfaces abritées



Zéro Résidu de Pesticides : 15% du chiffre d'affaires du Groupe en 2024. Un développement des volumes sur les filières tomate, concombre, asperge, courgette et fraise. Pour la filière tomate, les trois quarts des tomates cocktail des Paysans de Rougeline sont commercialisées avec le label Zéro Résidu de Pesticides ainsi que plus de la moitié des tomates cerises !



HVE : 72% des surfaces sont certifiées (117 exploitations)



Bio : 900 tonnes, essentiellement tomates et kiwis

45 % des surfaces de serres disposent d'une énergie alternative / fossile (seule ou mixte). C'était 13% en 2010 !

36 % des consommations énergétiques pour la gestion climatique sont d'origine décarbonée (Taux d'intégration)

Être acteurs volontaires de la transition énergétique

La Stratégie Énergie est au cœur des préoccupations du Groupe, à court terme et durablement. Les Paysans de Rougeline poursuivent leurs travaux autour de la transition énergétique pour réduire leur dépendance aux énergies fossiles. Pionniers depuis de nombreuses années avec leur modèle d'écoserre®, qui privilégie l'utilisation d'énergies renouvelables ou de récupération (en valorisant une chaleur fatale perdue), Les Paysans de Rougeline poursuivent leur engagement pour une production durable. Après le chiffrage carbone de leur activité, des stratégies énergétiques optimales se déploient pour les exploitations agricoles. À date, 45% des surfaces de serres disposent d'une énergie alternative seule ou mixte. Des projets de transition concrets sont menés pour accélérer la décarbonation de la filière. **Biomasse, géothermie, énergie solaire, récupération de chaleur "fatale", pompes à chaleur, méthaniseurs... les projets se multiplient.**

Objectif :

Poursuivre la réduction de l'empreinte carbone

- Décarbonation du mix énergétique thermique en intégrant de nouvelles solutions énergétiques (Solaire thermique, pompes à chaleur géothermique)
 - Développement de projets adossés à des sources d'énergies renouvelables ou de récupération (Géothermie profonde, chaleur fatale)
 - Optimisation de l'implantation des plateformes logistiques
 - Développement de projets solaires photovoltaïques pour les sites ayant de forts besoins électriques en été
-

En 2024, création de la filiale Rougeline Innovation

Dédiée aux activités Recherche & Développement, Veille et Innovation : technologique (outils, robotisation, IA...), agro-génétique-variétal, climat-planète-impacts-adaptations-transitions, Biodiversité, organisation et digital (ERP, IA, Data...), packaging UVC, veille organisation-cadre réglementaire-RSE, veille et prospective marchés...

Coopération

Depuis 2024, la structure mère du Groupe est une Union de Coopératives (UDC). 97% du CA de l'entreprise est redistribué aux Organisations de Producteurs (OP) coopératives. C'est le cœur du modèle des Paysans de Rougeline et une valeur clé qui leur ressemble : aller plus loin, ensemble. Les valeurs portées par la coopération les rendent encore plus responsables et solidaires.

L'agriculture est-elle un secteur d'avenir ? Oui, car les agriculteurs sont les premiers contributeurs à la paix dans le monde. Et l'agriculture a, plus que d'autres secteurs, un effet de levier pour protéger mais aussi réparer la planète, alors que le monde doit changer sa façon de vivre et de consommer. Enfin, parce que l'agriculture est la meilleure assurance de vivre en bonne santé et le plus longtemps possible.

Encourager les vocations vers les métiers agricoles, aller vers les jeunes

L'agriculteur est un entrepreneur du vivant qui a le goût des autres. Il sait que son métier, celui de nourrir les autres, exige un grand sens des responsabilités. Mais des tensions fortes existent autour de la reconnaissance sociale et de la justesse économique. Le métier d'agriculteur attire moins et il faut y remédier. Employeurs de plus de 3000 salariés dans tout le Sud de la France, les Paysans de Rougeline ont à cœur de transmettre et de donner envie aux jeunes de rejoindre les métiers agricoles ! En plus de participer à des événements locaux pour promouvoir les métiers, Les Paysans de Rougeline créent de nombreux contenus: portraits de producteurs, vidéos descriptives des métiers... Découvrez toutes leurs productions vidéo disponibles et à venir sur leur page YouTube et suivez leur actualité sur leurs réseaux sociaux (une communauté cumulée de plus de 100 000 abonnés) !

S'engager pour des emballages plus responsables

Le Zéro plastique presque atteint pour les tomates !

Dans le cadre de la politique RSE, Les Paysans de Rougeline ont multiplié les initiatives pour limiter les emballages et éliminer les emballages plastiques. Cet engagement remonte à plusieurs années déjà, avec les premières barquettes carton il y a plus de 10 ans et, depuis 2019, toutes les tomates en UVC qui ne sont plus emballées en barquettes plastique. Les Paysans de Rougeline sont donc très engagés dans la recherche de solutions nouvelles. Il faut souligner la complexité des changements qui impactent le prix, la logistique chez les producteurs, en station et chez les clients et qui donc s'inscrivent sur le long terme. Ils doivent répondre à la volonté de progrès environnemental mais aussi à la nécessaire attractivité des fruits et légumes en rayon, qui passe par leur visibilité.

2025 : La Barquette “Transition”

En 2022, la R&D décide de concevoir un emballage 100% recyclable, constitué d’une barquette carton avec un film transparent d’origine végétale : la barquette “transition”. Elle a vu la jour en 2024, à la coopérative Pardi (13, Saint-Andiol) qui s’est totalement impliquée, avec la collaboration de Smurfit Westrock. La saison 2025 s’annonce comme l’année du déploiement à l’échelle du Groupe !



S’engager pour des causes humaines

Toutes les équipes s’engagent, en particulier pour les causes suivantes : contre le gaspillage alimentaire (Restos du cœur, banques alimentaires, Too Good To Go), pour l’éducation à l’agriculture et à l’alimentation (écoles, salons, marchés, fêtes locales), pour la pratique du sport (associations sportives, handisport), pour la sensibilisation au dépistage du cancer et la récolte de fonds pour la recherche, pour les défis solidaires menés par des salariés, pour la culture (festivals) !

S’engager dans la RSE, une évidence

Quand on agit pour être les Paysans d’un monde meilleur, on est forcément très impliqués dans ce qu’on appelle aujourd’hui la RSE, Responsabilité Sociétale des Entreprises, c’est à dire un ensemble de valeurs, de pratiques et d’objectifs qui privilégient la bonne santé globale : celle des hommes et celle de la planète ! Les Paysans de Rougeline intègrent les principes du développement durable dans l’ensemble de leurs activités, en trouvant un juste équilibre entre le respect des femmes et des hommes, la protection de l’environnement et l’efficacité économique.

Double label égalité-diversité



Respecter, appliquer et protéger les droits humains dans le Groupe, mais aussi écouter et répondre aux attentes pour avoir un impact positif sur les pratiques... Ce sont des principes qui font fondamentalement partie des valeurs des Paysans de Rougeline.

C'est indispensable pour mieux lutter contre toute forme de discrimination.

Cette politique se décline autour de 4 axes : vigilance et respect du Droit, égalité et diversité, handicap et achats responsables.

En 2016, l'obtention du double label égalité-diversité a concrétisé la responsabilité du Groupe envers les collaborateurs. Cette récompense a été renouvelée en 2024.

10 engagements RSE, avec des objectifs concrets

La RSE est au cœur des engagements des Paysans de Rougeline, depuis 2007. Elle s'illustre à travers trois piliers, chacun décliné en engagements concrets.

ENGAGEMENTS "GOUVERNANCE"

- 1- S'impliquer toujours davantage dans la RSE, se donner des objectifs clairs
- 2- Développer une communication transparente, fluide et efficace auprès de tous
- 3- S'investir dans la révolution digitale et protéger nos données

ENGAGEMENTS "SOCIAL"

- 1- Apporter des preuves de nos engagements
- 2- Faire la chasse aux gaspillages
- 3- Former, transmettre, s'ouvrir et recommencer

ENGAGEMENTS "ENVIRONNEMENT"

- 1- Économiser l'énergie et décarboner
- 2- Réduire l'utilisation de plastique à usage unique
- 3- Poursuivre le recyclage de nos déchets
- 4- Agir pour un usage vertueux de la ressource hydrique



Bien-manger

L'aboutissement du projet des Paysans de Rougeline : proposer près de chez eux des fruits et légumes sains, savoureux et de qualité, pour contribuer au bien-être des Français. Encourager l'amour de la cuisine et de la table !



Afin de profiter de tous leurs bienfaits nutritionnels (fibres, nutriments, vitamines, minéraux...), l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande une consommation quotidienne de 400 grammes de fruits et légumes par jour et par personne. Chaque pays émet également des recommandations en fonction de ses politiques publiques : le Danemark par exemple conseille une consommation de 600 g, tandis que la France préconise "5 fruits et légumes par jour", soit entre 400 g et 500 g.

Malgré ces instructions, la consommation réelle de fruits et légumes demeure très souvent éloignée des 400 g par jour, et ce, même dans les pays dits développés, où les populations disposent d'un meilleur pouvoir d'achat et d'un accès à une offre alimentaire plus variée. Et de toute façon, si tout le monde suivait cette préconisation de "5 fruits et légumes par jour", nous ne saurions aujourd'hui produire qu'une petite partie des besoins ! Il y a aussi la nécessité de faire évoluer les modes de consommation alimentaire. Il faudra réduire le gaspillage et remplacer une partie des protéines animales par des protéines végétales. La question fondamentale qu'on doit se poser, c'est celle de l'échelle territoriale la plus pertinente pour agir en agriculture. Faut-il de l'ultralocal et s'affranchir des règles mondiales ? Les consommateurs pourront-ils payer le prix de la vraie valeur des produits agricoles ?

Il faut éduquer la société qui doit comprendre les enjeux. Le rapport à l'alimentation devrait être travaillé depuis le plus jeune âge dans les écoles pour sensibiliser et modifier le rapport à l'alimentation. C'est un sujet qui permet de rassembler. Il faut "mettre du sens" dans l'assiette et rappeler que pour remplir les assiettes, il faut produire ! Cela permettrait de réconcilier valeur et prix ("Bon pour moi, pour l'autre et pour la planète"). Mieux nourrir tout le monde deviendrait alors un acte de justice sociale, d'autant que bien manger est l'une des clés de la bonne santé. L'alimentation doit être un plaisir, mais cela implique l'éducation de tous.

Chaque année, Les Paysans de Rougeline investissent beaucoup d'énergie dans le développement de variétés gustatives et prennent le temps de les évaluer avec plus de 600

dégustations par an réalisées en interne ! Un goût reconnu et mis en avant par les partenariats établis avec des chefs cuisiniers !

La gamme Label Rouge tomate et fraise



Le Label Rouge, pour un Paysan, c'est une forme de consécration ! Mais c'est surtout une fierté qui récompense un véritable savoir-faire. Une tomate ou une fraise Label Rouge, c'est avant tout la promesse d'une qualité gustative supérieure.

4 segments portent aujourd'hui le Label Rouge :

- La Cerise vrac qui a une saveur sucrée et une texture croquante
- La Cerise grappe, croquante et sucrée, qui invite à y revenir
- La Petite grappe qui a une couleur intense, une saveur plus sucrée qu'une grappe classique
- L'Allongée Cœur qui est charnue, avec une couleur intense et une texture fondante

Les tomates Label Rouge sont aujourd'hui cultivées et récoltées sur des bassins de production offrant des conditions de culture idéales : le Lot-et-Garonne, la Provence et les Pyrénées Orientales. Le Label Rouge, c'est une production certifiée, encadrée par un cahier des charges et des contrôles très stricts. La période de récolte, la cueillette à maturité optimale, le taux de sucre... rien n'est laissé au hasard !

Les Paysans de Rougeline, Paysans d'un monde meilleur.

Cet engagement à être les "Paysans d'un monde meilleur" unit à la fois :

- Les paysans, via leur engagement à faire évoluer les modèles agricoles et aussi leur grande responsabilité qui est de contribuer à nourrir les citoyens.
- L'ensemble des consommateurs : les fruits et légumes des Paysans de Rougeline ont une vocation alimentaire, mais aussi une dimension plaisir importante et ils participent à la diversité alimentaire.
- L'ensemble de celles et ceux qui œuvrent au service du projet d'entreprise des Paysans de Rougeline : les collaborateurs, les clients, les fournisseurs...

Les Paysans de Rougeline



Les Paysans de Rougeline : une marque du quotidien, une marque utile qui parle aux enfants, aux familles, en offrant de bons produits, garantis, tout en donnant des clés pour une consommation alimentaire responsable.

Plus d'infos sur www.rougeline.com

Contact Presse

Emelyne Boutonnet

Responsable Marketing et Communication

+33 (0)6 30 44 42 56

e.boutonnet@rougeline.com