

Stage mémoire de fin d'études
TECHNIQUE et DEVELOPPEMENT - Filière Fruits & Légumes

Innovation variétale – Optimisation de la qualité organoleptique

La Société

Valprim, coopérative agricole située en Lot-et-Garonne et regroupant 55 producteurs, membre du groupe Rougeline®. Rougeline est un acteur français majeur en Agro-Alimentaire (filière fruits et légumes / 90 000 tonnes / 135 Millions d'euros de CA/ 6 Organisations de Producteurs dont Valprim), reconnu pour :

- Une politique commerciale ambitieuse et structurée
- Sa marque Rougeline® créée il y a plus de 25 ans
- Une gamme de F&L frais : tomate, fraise, framboise, concombre, poivron, salade, asperge ...
- 3 bassins de production : Aquitaine, Languedoc Roussillon, Provence
- Un positionnement affirmé sur le développement durable et la RSE
- Une exigence qualité sur les produits et les process (ISO9001 v2008, Global Gap, IFS, Label Rouge...).

Le contexte de la mission

Les productions de fraises et de tomates sont les deux filières majeures chez nos producteurs et pour notre groupe, avec 87 ha de production de fruits et légumes sous serres regroupés au sein de la coopérative VALPRIM.

Notre volonté est de diversifier nos productions.

Dans le cadre du Processus Innovation Variétés de Rougeline et au sein de l'équipe conseil et accompagnement des producteurs de Valprim, l'objectif du stage est d'évaluer les variétés en essai sur les sites de production de Valprim et de mieux maîtriser les facteurs en production influençant la qualité organoleptique de nos produits.

Problématique et missions confiées au stagiaire

Le stagiaire aura pour mission d'accompagner les producteurs des commissions variétales Valprim pour la sélection des nouvelles variétés dans le cadre du cahier des charges Rougeline.

- Suivre les variétés tomate en développement sur les sites dédiés aux essais, les essais variétaux fraise, framboise et mini poivron en production : accompagner les producteurs de l'OP ayant des essais dans leurs notations des variétés, organiser le suivi en conservation et des dégustations, selon le protocole commun au groupe.
- Participer à l'animation des commission variétales Valprim, avec visites sur sites d'essais.
- Ecrire une fiche de préconisation de conduite des variétés au dernier stade de développement.
- Etudier sur une variété de fraise en production sur plusieurs sites, les facteurs de conduite influençant la qualité organoleptique.
- Proposer des recommandations et des pistes de travail pour optimiser le niveau et la régularité de la qualité organoleptique de la variété de fraise étudiée.

Le ou la stagiaire travaillera en collaboration avec les commissions variétales du groupe et l'équipe qualité de Valprim. Il sera amené à échanger avec des sites d'expérimentation des variétés.

Cette mission demande une forte implication auprès des services de l'entreprise et des producteurs. Il fait donc appel à des qualités de relations humaines importantes.

Conditions du stage

Basé à Marmande (47-Lot et Garonne). Maître de stage : Hugues FRANCOIS (Conseiller agronomique et stratégique à Valprim) h.francois@rougeline.com.

Période : 6 mois, à partir de janvier ou février 2021. Stage rémunéré / Permis B obligatoire et véhicule indispensable