

# Force<sup>SUD</sup>

L'expérience  
de  
l' Avenir





# 30ans d'histoire où melon rime avec passion

Reprise de la marque  
**LE ROUGE GORGE**



2022



CERTIFICATION  
**LABEL ROUGE**  
DE LA FRAISE GARIGUETTE

2020

Naissance de  
**La Mini  
Pastèque Bio**



2019



Naissance de  
**La Patate douce**

2017

Naissance de  
**La fraise  
Goût du Sud**



2015



Rejoint la marque  
**Melon de Cavaillon**

2013



Naissance de  
**La Salade BIO**

2012

Unique marque  
certifiée melon  
**Label Rouge**



2010

Naissance de  
de la mini-pastèque  
**Magma**



2009



Naissance du melon  
**Goût du Bio**

2008

Naissance de la salade  
**Forcéane**



2005



Naissance de  
**Perle des Champs**  
Melon haut de gamme

1998

**Goût du Sud**  
Première marque collective  
à obtenir la certification de  
conformité Produit



1997



Création de  
**Force Sud**  
par les producteurs  
de Goût du Sud



# Chiffres clés

**30 Ans**  
d'évolution  
maîtrisée

**4 Familles**  
de producteurs

**4 Stations**  
de conditionnement  
dans le sud de la France

**+de 23000**  
tonnes  
de Melons charentais  
commercialisés par an

**450 tonnes**  
de Fraises  
origine France

**4 000 tonnes**  
de Melons Premium

**2 000 000**  
pièces  
de salades issues de  
l'agriculture biologique

Un potentiel de plus de  
**4 000 tonnes**  
de melons issus  
de l'agriculture biologique

**500 tonnes**  
de Patates douces

**2 500 tonnes**  
de mini pastèques  
origine France  
dont **600 tonnes**  
de mini pastèques  
en agriculture biologique



# Un groupe d'agriculteurs orienté vers la commercialisation



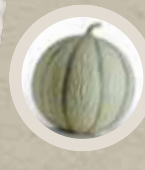
Famille Ricôme / Guénin



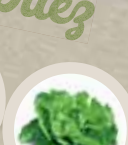
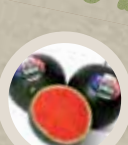
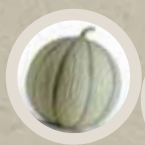
Famille Moynier



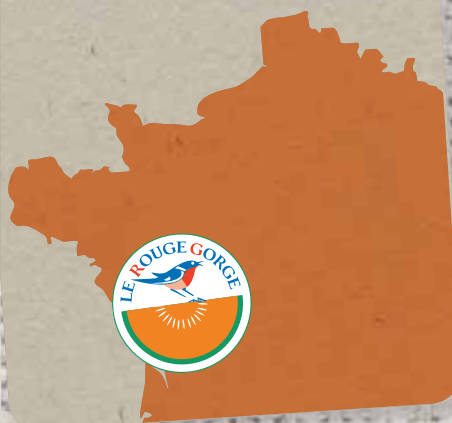
Famille Biscarrat



Famille Duez



Les producteurs  
partenaires  
en Vendée  
et dans le Poitou







**VAUCLUSE**

**HÉRAULT**

**Orange**

**Montpellier**

**Béziers**

**Sète**



**ESPAGNE**

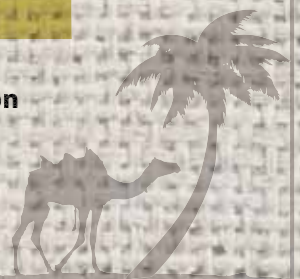
**CARTHAGÈNE**



**MAROC**

**MARRAKECH**

**FS Production  
DAKHLA**







Responsabilité individuelle



Développement durable



Règlementation



Obligations

Cahier des charges internes



Démarches internes

Normes



Choix Démarche

Cahier des charges externes



Démarches externes



# L'équipe

**Force**<sup>SUD</sup>



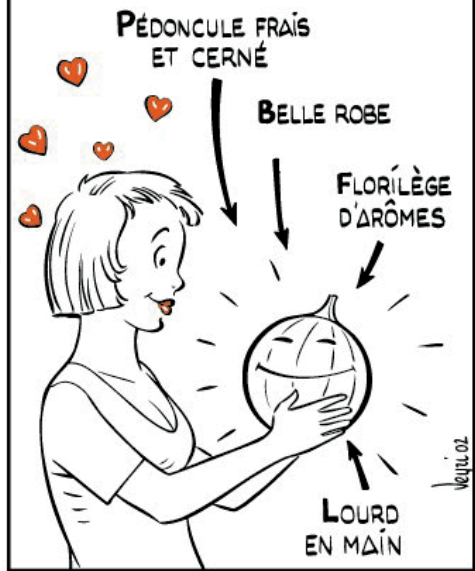


# Conditionnement

Des couleurs faciles à reconnaître !

Au dos du colis : Comment choisir un melon ?

Flash QR CODE !



Perfection et Séduction Critères Qualité Certifiés

## Colis carton



COLIS 60x40



COLIS 40x30



COLIS 30x20 baby



COLIS Famille 40x30

## Panier Premium



Colis avec frisure bois  
Stick avec photo du producteur





Ruban adhésif  
autour du fruit



Stick  
avec Gencod



Filet 1, 2 ou 3 fruits  
avec cravate



Mais aussi  
un large choix de  
conditionnement

- > Caisses IFCO, COGIT & EPS...
- > Colis neutre
- > **PERSONNALISATION :**  
Valorisez votre propre marque  
avec la personnalisation selon vos besoins  
et sur mesure !





# Melon Premium



## Un fruit éclatant de saveurs

Melon charentais 1<sup>ère</sup> fleur, le Melon Label Rouge est sélectionné pour ses grandes qualités gustatives. Sa chair orangée et sucrée est non seulement délicieuse mais également pleine de vitamines.

Un taux de sucre garanti : les melons sont rigoureusement contrôlés et sélectionnés pour vous. Nous vérifions chaque détail qui confirme que le fruit est bien gorgé de sucre (poids, odeur, épiderme, pédoncule, etc.)

Des melons cueillis à maturité optimale. La date de cueillette est précisée sur vos melons charentais pour une transparence maximale et une garantie de fraîcheur.

## Avec le melon Perle des Champs, vous obtenez le meilleur de la melonnière !

- Le Melon Label Rouge est préparé spécialement sur commande
- Des melons « reconnaissables » grâce un conditionnement innovant
- Une identification personnalisée avec la photo du producteur sur chaque fruit pour refléter notre engagement
- Un lien direct entre producteur et consommateur rendu possible grâce à un système de QR Code.



## La volonté de valoriser le terroir et les traditions

Le Melon Label Rouge garantit l'authenticité du goût. Il est cultivé sur un terroir d'exception pour donner à nos fruits le meilleur de ce que les sols ont à offrir. 30 ans d'engagement dans les pratiques raisonnées et une culture responsable.

Les valeurs de Force Sud : un Territoire, des Hommes, un Savoir-faire



## Faire perpétuer une marque historique

En 2020, la marque LE ROUGE GORGE est reprise par notre groupe dans une volonté de continuer à faire vivre l'histoire de ce melon.

Une histoire qui débute en 1963 dans les Deux-Sèvres. Grâce à l'effort du travail et de la passion du métier, la marque connaîtra le succès qu'elle mérite.

Aujourd'hui, nous continuons à asseoir son identité forte et reconnaissable de tous, LE ROUGE GORGE vient enrichir notre concept de segmentation sur un cœur de gamme supérieur tout en restant attaché aux traditions, à la qualité du produit et au respect de l'environnement.

## L'expérience du goût !

Au fil des années, la volonté de privilégier la qualité et le goût, les melons LE ROUGE GORGE n'ont cessé de séduire les consommateurs.

L'expérience et les moyens technologiques mis au service d'une sélection variétale rigoureuse permettent aux melons LE ROUGE GORGE de proposer chaque été une qualité gustative sans faille.







Produit  
sous le soleil  
du sud de la France

Toute la saveur  
du melon  
retrouvée !

# Produits BIO

## Melon BIO

le **Gout**  
du **Bio**



CALENDRIER DE PRODUCTION

|  |  |  |  |     |      |      |      |      |  |  |  |
|--|--|--|--|-----|------|------|------|------|--|--|--|
|  |  |  |  | MAI | JUIN | JUIL | AOUT | SEPT |  |  |  |
|--|--|--|--|-----|------|------|------|------|--|--|--|



Conditionnement



Conditionnement  
en colis carton  
dimension 60x40  
ou caisse plastique



Melon avec un ruban  
autour du fruit  
dans notre marque  
ou la votre



Melon en filet avec cravate  
dans notre marque ou la votre  
1, 2 ou 3 fruits





# Salade BIO

Origine France

CALENDRIER DE PRODUCTION

| JAN | FEV | MAR | AVR |  |  |  |  |  |  | NOV | DEC |
|-----|-----|-----|-----|--|--|--|--|--|--|-----|-----|
|-----|-----|-----|-----|--|--|--|--|--|--|-----|-----|



## Variétés :



Batavia blonde



Batavia rouge



Feuille de chêne blonde



Feuille de chêne rouge



Laitue



Laitue rouge

# Mini Pastèque BIO

Origine France

CALENDRIER DE PRODUCTION

|  |  |  |  |  | JUIN | JUIL | AOUT | SEPT |  |  |  |
|--|--|--|--|--|------|------|------|------|--|--|--|
|--|--|--|--|--|------|------|------|------|--|--|--|



# Patate douce BIO

Origine France

CALENDRIER DE PRODUCTION

| JAN | FEV | MAR | AVR |  |  |  |  |  |  | NOV | DEC |
|-----|-----|-----|-----|--|--|--|--|--|--|-----|-----|
|-----|-----|-----|-----|--|--|--|--|--|--|-----|-----|



Produite aussi en conventionnel







# Production de fraises

**Christophe  
Moynier**



Fraise  
gariguette



Lansargues

Montpellier

**Hérault 34**



**450 TONNES DE FRAISES**  
ORIGINE FRANCE

## CALENDRIER DE PRODUCTION

|  |     |      |     |     |      |      |  |  |  |  |  |
|--|-----|------|-----|-----|------|------|--|--|--|--|--|
|  | FEV | MARS | AVR | MAI | JUIN | JUIL |  |  |  |  |  |
|--|-----|------|-----|-----|------|------|--|--|--|--|--|



Gariguette



Cléry



Ciflorette



Murano





# Production de mini pastèque sans pépin



*Une explosion de fraîcheur et de saveur*



## Pourquoi **MAGMA** ?

- Pour sa couleur interne rouge intense naturelle et sa robe noire.

## Pourquoi choisir **MAGMA** ?

- Un gustatif incomparable, une explosion de saveur
- Sans pépin elle est facile à déguster
- Un taux de sucre inégalé
- Un petit calibre, facile à emporter
- Produite exclusivement en France

## Notre savoir-faire !

Riche d'une expérience réussie et reconnue dans la culture du melon charentais, nos producteurs appliquent tout leur savoir dans la production et la cueillette à maturité optimale de la mini pastèque.

Produite dans l'Hérault et le Vaucluse, elle est parmi les premières mini pastèques du Sud de la France.

## Notre emballage !

Dimension en colis 60x40



La mini pastèque sans pépin, **MAGMA** est conditionnée par 6, 7, 8 ou 9 pièces

Stick gencodé, différent selon le calibre.



## CALENDRIER DE PRODUCTION





# Calendrier de production

|                              |                                                                                     |     |     |      |     |     |      |      |      |      |  |     |     |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|-----|-----|------|------|------|------|--|-----|-----|
| Melon Sénégal                |  |     | FEV | MAR  | AVR |     |      |      |      |      |  |     | DEC |
| Melon Dakhla                 |  |     |     | MAR  | AVR |     |      |      |      |      |  |     |     |
| Melon Marrakech              |  |     |     |      | AVR | MAI |      |      |      |      |  |     |     |
| Melon Espagne                |  |     |     |      |     | MAI | JUIN |      |      |      |  |     |     |
| Melon France                 |  |     |     |      |     | MAI | JUIN | JUIL | AOUT | SEPT |  |     |     |
| Melon LABEL ROUGE            |   |     |     |      |     | MAI | JUIN | JUIL | AOUT | SEPT |  |     |     |
| Melon CAVAILLON              |    |     |     |      |     |     | JUIN | JUIL | AOUT | SEPT |  |     |     |
| Melon BIO                    |    |     |     |      |     | MAI | JUIN | JUIL | AOUT | SEPT |  |     |     |
| Mini pastèque sans pépin     |    |     |     |      |     |     | JUIN | JUIL | AOUT | SEPT |  |     |     |
| Mini pastèque sans pépin BIO |    |     |     |      |     |     |      | JUIL | AOUT | SEPT |  |     |     |
| Salade BIO                   |    | JAN | FEV | MARS | AVR |     |      |      |      |      |  | NOV | DEC |
| Fraise                       |    |     | FEV | MARS | AVR | MAI | JUIN | JUIL |      |      |  |     |     |
| Patate douce                 |    | JAN | FEV | MARS | AVR |     |      |      |      |      |  | NOV | DEC |
| Patate douce BIO             |    | JAN | FEV | MARS | AVR |     |      |      |      |      |  | NOV | DEC |



Zac la Crouzette - 34630 SAINT-THIBÉRY  
Tél. : +33 4 99 47 49 49 - Fax : +33 4 99 47 49 47 E-mail : forcesud@forcesud.fr  
[www.forcesud.fr](http://www.forcesud.fr)

