Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 1 juillet 2021

Le ‘Panier provençal’ enrichit son offre de nouvelles recettes dédiées aux particuliers





Le ‘Panier provençal’, entreprise agroalimentaire basée à Tarascon, propose une gamme de purées de tomates provençales et 100% locales. Historiquement destinée à la transformation en usine, l’entreprise dirigée par Frederic Baeza lance une nouvelle offre à destination des particuliers. Le ‘Panier provençal’ voit la vie en rouge tomate depuis plus de 10 ans.

« Des sauces tomates de Provence, éthiques et pratiques, pour colorer votre cuisine et bien plus encore, » ainsi résonne le mantra du groupe. C’est de la transformation de tomates françaises en produits destinés à l’industrie que ‘Le Panier provençal’ (anciennement ‘Provence tomates’) a fait sa spécialité. L’usine, située à Tarascon et filiale du groupe CAPL depuis août 2019, est la principale industrie de transformation de tomates en France.

« Pour étoffer notre offre initialement destinée aux industriels, nous avons créé un site de vente en ligne pour permettre aux particuliers de découvrir nos produits. Nous travaillons actuellement au développement de nouveaux produits très estivaux, notamment un gaspacho et un ketchup et nous avons lancé une campagne de financement participatif sur la plateforme Miimosa, explique Alice Mor,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 1 juillet 2021

responsable marketing et communication au sein du groupe CAPL.

80 000 tonnes de tomates chaque année

D’une capacité de 80 000 tonnes annuelle, ‘Le Panier provençal’ transforme la production de tomates d’industrie des agriculteurs des départements 13, 26, 30, 34 et 84. Sa part de marché en 2018 était de 71 % des hectares de ces départements et 46% au niveau national réalisant un chiffre d’affaires de près de 17M€. Mais cette usine est surtout un maillon essentiel de la chaîne d’approvisionnement et de la GMS (Grande et moyenne surface) en dérivés de tomates. Elle fournit 60% des besoins en pur jus de tomates et près de 50% de ceux en purées. C’est plus de 50% des besoins nationaux en dérivés de tomates bio et sans résidus de pesticides qui sont couverts par ‘Le Panier provençal’. « La volonté du groupe CAPL était de sauver ce maillon essentiel de la filière française de tomates d’industrie et de rémunérer au juste prix les producteurs. »



©Le Panier provençal

La gourde de sauce pizza, best-seller

« Les produits ont en général tous bonne presse mais la gourde de 300 grammes de sauce pizza fonctionne particulièrement bien. Il s’agit de la seule sauce cuisinée prête à l’emploi alors que les autres sont 100% pur tomate. De l’avis des consommateurs, elle n’est pas acide, hyper digeste avec le goût très présent de la tomate. » Les meilleures tomates de Provence sont passées à travers un tamis à maille très

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 1 juillet 2021

fine pour éliminer toute trace des peaux et pépins, puis mélangées à de fines herbes de Provence ainsi qu’une pointe d’huile pour en exalter le parfum. « La gourde de 300g contient une sauce bio, avec zéro résidu. Vous pouvez faire toutes vos préparations traditionnelles à l’aide de cette sauce », explique Alice Mor. Les avantages de la gourde ? Un format pratique, simple d’utilisation et offrant une conservation de 2 ans dans le placard. « C’est un format à emporter, idéal pour une pause déjeuner ou un pique-nique. »

Deux nouvelles recettes pour les particuliers

Le ‘Panier provençal’ organise une campagne de financement participatif dans le but de lancer ses deux nouvelles recettes : un Gaspacho bio et un Ketchup sans eau et sans sucres ajoutés. Des produits qui viennent compléter la gamme de produits déjà disponible en ligne. Alice nous livre un petit sucré, « le sucre est en fait remplacé par de la purée de pommes qui donne au ketchup un goût naturellement sucré à l’aide du fruit. L’apport est plus intéressant que le ketchup traditionnel ou l’on ajoute du sucre raffiné et des édulcorants. »



©Le Panier provençal

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 1 juillet 2021

« Il y a quelques mois, nous avions organisé un sondage, c’est le Gaspacho Bio qui avait battu tous les records. Nous avons donc mis toutes nos équipes à contribution, et quelques mois plus tard, notre recette de GaSpacho provençal était enfin prête à être dégustée. À ne pas confondre avec son cousin espagnol le GaZpacho, notre GaSpacho est une fierté 100% française et provençale cuisinée avec nos bonnes tomates de Provence. »

Pour la société, le financement participatif est un moyen de faire connaitre ses produits et ses projets. « Il ne s’agit absolument pas d’un manque de trésorerie mais de promouvoir notre identité et nos valeurs. Nos clients sont vraiment nos ambassadeurs, ils parlent beaucoup de la marque autour d’eux et relaient les recettes. Nous souhaitions les impliquer dans ce nouveau projet et les faire participer à la réussite de cette campagne. Ils reçoivent par la suite des contreparties en fonction de leur don (échantillons, etc.) »



©Le Panier provençal

Ecrit par Linda Mansouri le 1 juillet 2021

Négociation fixée en amont avec les producteurs

« Nous sommes fier d’être 100% Français, et même 100% Provence. Ce que l’on souhaite mettre en avant ? L’origine de nos produits, la qualité et le goût », précise celle qui chapeaute le marketing du premier producteur de tomates de Provence en volume. Et d’ajouter « la tomate devient rare, nous rencontrons une très forte demande, et la production peine à suivre derrière. »

Le producteur est rémunéré en amont au cours d’un contrat de collecte dont les modalités sont fixées chaque année. Un prix d’achat est alors négocié sur la campagne. « La collecte va d’ailleurs commencer très bientôt, l’usine fonctionne 3 mois dans l’année et peut aller jusqu’à 80 saisonniers. » La logique de rémunération ? « Plus on arrive à dégager de la marge sur les produits finis, meilleures sont les conditions que l’on peut offrir au producteur l’année suivante. Evidemment, nous ne sommes jamais à l’abris d’une mauvaise surprise, une météo défavorable, une mauvaise récolte, etc. »

Parmi les produits proposés en ligne, les consommateurs peuvent également trouver du riz, des pâtes, des pois chiches, des lentilles, etc. « On permet aux producteurs, qui font rarement de la monoculture, de promouvoir le reste de leur production. C’est une offre complémentaire composée de produits qui se marient bien avec la tomate de Provence. »

Des contrats industriels à respecter

« Pour le moment, la vente aux particuliers n’est clairement pas rentable. C’est la vente en gros qui nous fait vivre. Nous sommes quasiment dans le direct producteur, le seul intermédiaire c’est l’usine qui transforme la tomate. » Pour le ‘Panier provençal’, il n’est pas question de concurrencer les poids lourds de la grande distribution qui proposent déjà des gammes de concentrés de tomates. « C’est difficile de rentrer dans un marché qui est déjà très bien équipé. Même si notre produit est éthiquement intéressant, il faudrait mettre des moyens colossaux. » La société ne manquera pas de souligner que la majorité des produits en grande surface tirent les prix vers le bas du fait de la provenance étrangère des tomates. « Notre production de tomates n’est pas infinie, nous avons des contrats industriels qu’il faut respecter, et énormément de demandes. »

Concernant la livraison, l’entreprise s’est adjoint les services de Colissimo et Mondial relay. La livraison est offerte chez ‘Espace jardin’ à Carpentras, et les frais de port sont offerts à partir de 50€ pour une livraison Mondial relay. Une solution avantageuse en cas de commande groupée pour passer un été juteux et savoureux.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !