



# Collaboration réussie entre producteurs locaux et grossiste : l'exemple de l'endive du nord de la France

Communiqué de presse  
Janvier 2016

Depuis deux décennies, Ribéprim et Les Halles St-Jean (Ribégroupe) ont tissé des liens privilégiés avec des producteurs de la Picardie. Cette collaboration s'inscrit dans une démarche de valorisation d'un produit emblématique du terroir de ces deux régions : l'endive. Sur les étals des Grandes et Moyennes Surfaces, aux menus de la restauration collective, les consommateurs plébiscitent la gamme complète d'endives Ribéprim et Les Halles St Jean pour sa fraîcheur et sa qualité constante.

## LÉGUME PHARE DE L'HIVER ET DE DEUX RÉGIONS

L'endive - légume emblématique du nord de la France - s'épanouit dans les terroirs calcaires et les sols drainés à souhait de la Picardie et du Nord-Pas-de-Calais. Ce chicon - issu d'un « forçage » de racine de chicorée amère et dont la France est de loin le premier producteur et exportateur européen - exprime toutes ses saveurs et son croquant (crû) lorsqu'il est très frais et cultivé dans le cadre d'une agriculture raisonnée.

## UNE PRODUCTION MARAÎCHÈRE DE PROXIMITÉ

C'est pourquoi, depuis deux décennies, Ribéprim et Les Halles St-Jean commercialisent des endives provenant de la production locale de 7 maraîchers implantés dans la région Picardie, l'un des plus importants bassins de production.

« Ce choix stratégique nous garantit une distance moyenne entre chaque producteur et nos dépôts de 55 km. Les endives sont toujours très fraîches, ce qui est un impératif pour les consommateurs » explique Thomas Vallenet, chef de produit de la filière fruits et légumes de Ribégroupe, acteur historique de la distribution de produits frais. « Nous collaborons avec des petits producteurs indépendants. Chacun est un acteur de son terroir, passionné par son métier et très attentif à la manière dont il cultive ses produits et préserve sa terre ».

## UNE COLLABORATION GAGNANT-GAGNANT

Ribéprim et Les Halles St-Jean privilégient l'agriculture raisonnée d'endives et contribuent au développement des petites unités maraîchères locales dont le savoir-faire est reconnu à travers toute la France.

« Cette démarche s'inscrit dans une stratégie plus globale de l'entreprise. Pour assurer la qualité pérenne des produits que nous commercialisons et nous différencier de la concurrence, nous proposons aux agriculteurs désireux de développer leur exploitation une collaboration gagnant-gagnant : leurs endives bénéficient d'une valorisation marketing et publicitaire et sont distribuées dans 17 départements incluant Paris et l'Ouest de l'Île-de-France. A chaque début de campagne, on planifie au maximum les volumes possibles en leur garantissant

une juste rémunération » souligne Thomas Vallenet.

En 2016, Ribéprim et Les Halles St-Jean créeront une Charte Qualité Produits d'Ici « afin de structurer davantage encore les pratiques de production. C'est une demande forte des agriculteurs qui travaillent avec nous. La Charte sera conçue en collaboration avec eux ».

## DES PACKAGINGS INNOVANTS ET DES RECETTES ORIGINALES

Pour répondre aux évolutions des habitudes de consommation et pérenniser la vente des endives de Picardie et du Nord-Pas-De-Calais, Ribéprim et Les Halles St-Jean commercialisent un conditionnement en colis de 5 kg pour la vente en vrac, un sachet de 1 kg pour les familles et un sachet de 4 endives. « Au dos des deux types de sachets, le chef Frédéric Jaunault - meilleur ouvrier de France « primeurs » 2011 - propose des recettes originales pour savourer les endives crûes ou cuites qui sont aussi mises en ligne sur notre site Internet, conclut Thomas Vallenet : [www.lesvergersdemma.fr](http://www.lesvergersdemma.fr) ».



**PROFIL** Acteur historique de la distribution de produits frais, le grossiste RibéGroupe décline ses activités en trois filières spécialisées : fruits et légumes (Les Vergers d'Emma), produits de la mer (Promer Océan) et crèmerie-charcuterie-volaïlle (Sidéllis). Leader sur ces segments de marché, il dessert le grand quart Nord de la France, via ses filiales en proximité des clients de la grande distribution et de la restauration hors domicile. RibéGroupe livre ainsi 17 départements dans 4 régions depuis ses 6 dépôts. RibéGroupe emploie actuellement 280 collaborateurs.

[www.ribegroupe.fr](http://www.ribegroupe.fr)

Contact presse :

Graffiti

Graffiti RP - Patricia  
40, rue de Paris  
60200 - Compiègne  
Port. 06 64 24 78 64  
Tél. 03 44 40 31 26  
rp@graffiti.fr