

# TOUR *tomate* 2025

dossier de presse



## *Vous aimez la tomate ?*

On la **CULTIVE** depuis toujours.  
Maintenant, on la **CUISINE** pour vous...  
avec l'accent du *sud-ouest*



**VOUS AIMEZ LA TOMATE ? ON LA CULTIVE DEPUIS TOUJOURS.  
MAINTENANT, ON LA CUISINE POUR VOUS... AVEC L'ACCENT DU SUD-OUEST !**

Introduction	page 3
La tomate plébiscitée par les français, un enjeu de souveraineté alimentaire	page 4
La tomate, une production historique dans le Sud-Ouest	page 5
Le groupe Terres du Sud, acteur engagé depuis plus de 30 ans	page 6
« <i>Tomate de Marmande</i> », vers le chemin de l'IGP	page 7
Une équipe au service d'une filière intégrée, de l'amont vers l'aval	page 8
<ul style="list-style-type: none"><li>• La pépinière, de la graine au plant</li><li>• La plantation</li><li>• Le suivi technique</li><li>• La récolte</li><li>• La transformation et la commercialisation</li></ul>	
La tomate, une filière engagée avec la démarche RSE Terroirs durables du groupe Terres du Sud	page 13
Tomates d'Aquitaine, une production 100% locale 100% française	page 14
Une gamme dédiée aux professionnels de la restauration hors domicile	page 15
La filière tomate en quelques chiffres : un moteur économique pour le territoire du Sud-Ouest	page 18
À propos du groupe Terres du Sud	page 20

## VOUS AIMEZ LA **TOMATE** ? ON LA CULTIVE DEPUIS TOUJOURS. MAINTENANT, ON LA CUISINE POUR VOUS... AVEC L'ACCENT DU **SUD-OUEST** !

Depuis sa création en 1992, le groupe coopératif Terres du Sud accompagne les agriculteurs de son territoire dans la culture très spécifique de la tomate de plein champ destinée à la transformation. **Avec une production de plus de 30.000 tonnes par an, le Sud-Ouest est le second bassin de production de la tomate de plein champ** aux côtés de la région PACA.

Si le groupe coopératif maîtrise la production en amont, il veut aussi pouvoir répondre à la demande en constante augmentation des consommateurs français en produits transformés issus de la tomate.

Entreprise agroalimentaire de première et désormais de seconde transformation, filiale à 100% du groupe coopératif Terres du Sud depuis juin 2019, Tomates d'Aquitaine fournit de longue date **pulpe, purée, concentré et désormais sauce tomate 100% Sud-Ouest** aux professionnels de l'agroalimentaire.

Ainsi, Tomates d'Aquitaine diversifie aujourd'hui ses débouchés et présente une **nouvelle gamme de produits transformés à destination des grossistes et restaurateurs**. Les produits mettent en valeur les qualités gustatives et la sucrosité naturelle de "Tomate de Marmande", issue du savoir-faire des agriculteurs coopérateurs du groupe. Ils sont conditionnés dans des contenants innovants, faciles à manipuler et refermables.

À travers cette nouvelle gamme commercialisée sous le nom de sa filiale Tomates d'Aquitaine, Terres du Sud valorise sa filière tomate de plein champ et le travail des agriculteurs du Sud-Ouest, tout en défendant la souveraineté alimentaire française.





## LA TOMATE, PLÉBISCITÉE PAR LES FRANÇAIS, UN ENJEU DE **SOVERAINETÉ ALIMENTAIRE**

**La tomate est le légume le plus consommé en France** avec une consommation moyenne annuelle par habitant de 10,2kg en frais et de 16,74kg sous forme transformée.

Sources : SSP du MASAF et bilans Agreste.

Chaque année, les français consomment plus d'un million de tonnes de tomates destinées aux produits tomates (sauce, concentré, ketchup..). Un chiffre en augmentation constante depuis les années 1980.

Paradoxalement, et malgré un enjeu fort de souveraineté alimentaire, on peut observer que **la production nationale de tomates n'a pratiquement pas augmenté depuis 60 ans**, alors qu'elle a presque triplé en Italie et en Espagne. L'Italie produit actuellement 8 fois plus de tomates que la France, et l'Espagne 5 fois.

Sources chiffrées : FAOStat.

Ainsi **le taux de dépendance de la France pour la tomate transformée est aux alentours de 90 %**, alors qu'il était de 60 % à la fin des années 1990. Les sauces tomates consommées par les Français

proviennent majoritairement d'Espagne (45 %), d'Italie (35 %) et d'Europe du Nord (20 %), tandis que les tomates en conserves et en concentrés sont originaires d'Italie (à plus de 60 %) et d'Espagne (à plus de 25 %).

Aujourd'hui, seuls 10 % sont produits en France. Tout le reste est importé, faisant de la France le troisième acheteur mondial. Si la concurrence est rude, la tomate transformée offre aussi de belles perspectives de développement, dont le groupe Terres du Sud entend se saisir.

**La pérennité de cette filière, traditionnelle, locale de plein champ est au cœur de la stratégie du groupe.** L'objectif est triple :

- permettre une juste rémunération des producteurs,
- offrir des produits issus du sud-ouest, sains, tracés et de qualité supérieure aux consommateurs
- et, bien entendu, contribuer à la souveraineté alimentaire nationale.



## LA TOMATE, UNE PRODUCTION HISTORIQUE DANS LE SUD-OUEST

Originale du Mexique, la tomate fut introduite en Europe au début du XVI<sup>e</sup> siècle. Initialement considérée comme une plante ornementale, elle n'est cultivée couramment pour son fruit qu'à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Dans la Sud-Ouest, la tomate a d'abord été considérée comme une culture d'appoint. **Suite à la dévastation des vignobles par l'épidémie de phylloxéra en 1863, la production de tomate est devenue une culture de remplacement et a permis à de nombreuses familles de faire vivre leur exploitation.**

La région du Marmandais s'est spécialisée dans la tomate tardive. Les tomates étaient produites pour le frais et vendues sur les marchés. La production restante était destinée à la transformation.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, un commerce d'expédition de tomates de Marmande par chemin de fer à destination de Paris et d'autres grandes villes est créé. Certains producteurs commencent à se spécialiser dans la tomate pour la transformation.

De plus grandes exploitations apparaissent dans la vallée de la Garonne et ses coteaux adjacents.

De nombreuses conserveries voient le jour dans la région de Marmande. **Ces usines de transformation de la tomate étaient situées au bord des axes fluviaux (Garonne, Dordogne, Lot) et utilisaient l'eau pour laver les tomates.**

Aujourd'hui, **seules deux usines de transformation subsistent sur le territoire :**

- Les Jus du Soleil à Marmande, spécialisée dans la production de jus
- et Tomates d'Aquitaine à Bergerac, qui produit de la pulpe, des purées, des concentrés et de la sauce tomate.

La coopérative Terres du Sud joue un rôle central en coordonnant la production et en étant propriétaire à 100% de Tomates d'Aquitaine et à 40% de Jus du Soleil.

Sources : Wikipedia, Tomate de Marmande et Val de Garonne Tourisme





## LE GROUPE TERRES DU SUD, ACTEUR ENGAGÉ DEPUIS + DE 30 ANS

**Depuis sa création en 1992**, le groupe Terres du Sud accompagne les agriculteurs dans leurs cultures, notamment celle de la tomate de plein champ. Cet engagement s'est renforcé en 2014 avec la reprise de l'usine de transformation lot-et-garonnaise Les Jus de Marmande, renommée Les Jus du Soleil en 2020 (avec une participation réduite à 40%).

En 2019, le groupe a acquis l'usine de transformation Tomates d'Aquitaine à Bergerac, en Dordogne. Ces investissements significatifs dans la transformation de la tomate permettent au groupe Terres du Sud de **maîtriser l'intégralité de la filière**, du plant à l'assiette.

En effet, la collaboration entre agriculteurs et salariés du groupe Terres du Sud permet d'alimenter ces deux usines de transformation : les Jus du Soleil et Tomates d'Aquitaine de faire connaître et de vendre leurs produits dans l'hexagone ce qui s'inscrit parfaitement dans la mission de Terres du Sud : « *Développeur de terroirs* ».



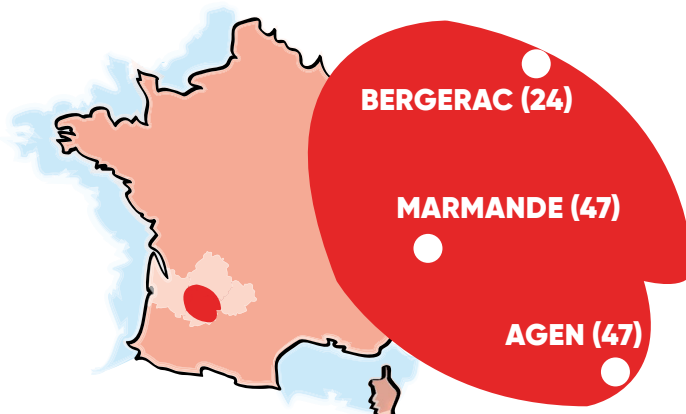
*Terres du Sud et ses filiales sont fiers de se battre pour la souveraineté alimentaire française sur ce segment des produits tomates. La production est réalisée en local en Gironde, Dordogne et Lot-et-Garonne, jamais à plus de 80 km de nos outils de transformation.*

Sylvain Théon  
Directeur Général Groupe Terres du Sud

## TOMATE DE MARMANDE : SUR LE CHEMIN DE L' IGP

En 2020, les producteurs de la région de Marmande ont décidé de s'unir pour faire reconnaître leur savoir-faire historique et le mode de production traditionnel en pleine terre de la « Tomate de Marmande ». Cette démarche collective vise à développer la notoriété de ce produit historique du Marmandais et à fédérer la filière autour d'une identité visuelle commune qui atteste du respect d'un cahier des charges précis.

**Seules les communes situées dans la zone délimitée sont autorisées à la produire**, que ce soit pour le marché du frais ou du transformé.



## EN ROUTE POUR L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

L'identité « Tomate de Marmande » constitue une première étape essentielle avant l'obtention du label IGP\*. **Ce label est un gage de qualité, de savoir-faire et de traçabilité pour les consommateurs.**

Dès 2022, la filière s'est mobilisée pour rédiger le cahier des charges de l'IGP afin de lancer la procédure auprès de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité).

*\* Indication Géographique Protégée*

*L'obtention d'une IGP est un processus au long cours, mais cette labellisation vise un triple objectif : contribuer à valoriser l'identité Sud-Ouest et son savoir-faire historique, répondre à l'impératif de souveraineté alimentaire et sécuriser le marché.*

Laurent De Vaujany

Directeur Branche Fruits et légumes - Groupe Terres du Sud



Le projet est piloté par l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne (AIFLG).

Forte de son expérience acquise sur la filière fraise depuis 1998, l'AIFLG a décliné ses actions pour la Tomate de Marmande, en frais et transformé, autour d'une politique de développement de la qualité : politique variétale, respect d'un cahier des charges strict et animation autour de la qualité.

## UNE ÉQUIPE AU SERVICE D'UNE **FILIÈRE STRUCTURÉE** DE L'AMONT À L'AVAL

La tomate plein champ destinée à la transformation est une production de niche qui nécessite un savoir-faire exigeant et spécifique. En effet, la culture doit répondre à des objectifs précis, indispensables à la réussite de l'ensemble des acteurs :

- **une qualité du fruit irréprochable et adaptée à la transformation** : propriété organoleptique, couleur, taux de sucres, les tomates doivent en outre être fermes, peu sensibles aux chocs
- **des performances agronomiques indispensables** : les rendements en fruits restent l'objectif principal, l'absence de plantes envahissantes et le groupement à maturité sont nécessaires pour permettre la récolte mécanique
- **un programme de plantation qui doit assurer une récolte échelonnée sur plusieurs mois**, conformément aux capacités de réception quotidienne des usines.

La filière tomate plein champ du groupe Terres du Sud repose sur une organisation minutieuse et une collaboration étroite entre tous les acteurs, garantissant une qualité optimale à chaque étape.



Cette coordination est portée par une équipe de 3 techniciens dédiés à cette culture :  
Camille Coste, Guillaume Marquez et Sophie Dupland.

*de gauche à droite sur la photo*

Maîtriser les différentes étapes de la filière depuis la production jusqu'à la commercialisation permet de garantir la traçabilité et la qualité des produits. **Cette filière intégrée permet de s'assurer d'un juste partage de la valeur** en prenant en compte l'ensemble des coûts et des profits pour chaque maillon et en garantissant un prix d'achat aux producteurs à travers un contrat filière.

### une filière structurée de l'amont vers l'aval

**Plants de tomates produits en France** selon une sélection variétale.

**Des techniciens spécialisés** assurent le suivi de la culture auprès des producteurs de la plantation jusqu'à la récolte.



**Qualité certifiée et traçabilité garantie** (BIO, Neocultura...)

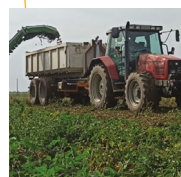
**Tomates d'Aquitaine et Jus du Soleil** : deux outils de transformation pour une production **100% LOCALE** **100% FRANÇAISE**

**60 producteurs locaux** situés à 80 km max de l'usine, cultivent près de 600 ha de tomates



**Prestations à la carte** proposées aux agriculteurs, en collaboration avec nos CUMA partenaires\* : buttage des parcelles, plantation, récolte, mise à disposition d'outil de désherbage mécanique, etc

**Récolte** d'août à octobre





## La pépinière, de la graine au plant

Le processus débute avec une sélection rigoureuse réalisée par les trois techniciens cultures du groupe Terres du Sud qui permet de **déterminer les variétés** offrant une diversité en termes de précocité et de caractéristiques organoleptiques pour répondre aux besoins de la transformation.

Au total, **15 millions de plants** sont élevés sur une période de 45 jours, étalée sur deux mois, en fonction des besoins précis de l'usine de transformation. Trois pépiniéristes partenaires français sont chargés de semer les graines, de les transférer en chambre de germination, de les étaler dans les serres, de les élever en contrôlant leur développement, et enfin, de livrer les producteurs selon les plannings établis par les techniciens culture du groupe.

*On part des besoins de notre usine, Tomates d'Aquitaine, basée à Bergerac. Cette année, elle nous a demandé 40.000 tonnes de tomate. Ça représente 15 millions de plants qui vont être plantés en plein champ mais qui sont d'abord mis en pépinière.*

Camille Coste

Technicienne culture tomate, Terres du Sud

*Tout l'enjeu c'est d'arriver à ce que le plant soit au bon stade au bon moment, quand l'agriculteur a préparé sa parcelle et que tout coïncide.*

Sophie Dupland

Technicienne culture tomate, Terres du Sud



Voir la vidéo





## La plantation

La plantation des jeunes plants est effectuée chez **60 agriculteurs** répartis en Lot-et-Garonne, en Gironde et en Dordogne, sur le territoire historique de la *Tomate de Marmande*.

Une densité de **28 000 pieds par hectare** est respectée pour optimiser le rendement. Cette étape peut être réalisée de manière automatique ou manuelle. Nos prestataires partenaires, 3 CUMA (Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole) et 2 ETA, représentant 23 personnes, travaillent simultanément sur six chantiers différents pour assurer la plantation et la récolte.

Leurs interventions sont coordonnées en fonction des plannings établis par les techniciens culture du groupe. Ce système permet de réduire considérablement le besoin en main-d'œuvre pour l'agriculteur.

**Un responsable culture groupe est spécifiquement dédié à la mécanisation**, coordonnant et supervisant l'ensemble des intervenants.



## Le suivi technique

Un suivi technique rigoureux est assuré sur les **600 hectares cultivés**, grâce à l'expertise de l'équipe technique culture et d'une équipe de soutien complète (administratif, innovation, qualité, etc.).

Chaque agriculteur bénéficie d'un technicien attitré qui assure le suivi technique des parcelles une fois par semaine. Le but est d'assurer une surveillance constante des cultures et de définir conjointement les éventuels soins à apporter, qu'il s'agisse de nutrition, d'irrigation, de travail du sol ou de protection contre les bio-agresseurs.

*J'ai choisi la tomate pour diversifier mon exploitation, c'est une culture qui est mécanisée, qui ne demande pas beaucoup de main d'œuvre, et puis il y a un très bon suivi technique derrière.*

Pierre Bottechia, agriculteur à Lagrùère (47)



Voir la vidéo





## La récolte

Pour l'année 2025, une production de **40 000 tonnes de tomates** est prévue. La récolte s'étend d'août à octobre. L'équipe technique suit l'évolution de la maturité des tomates sur le terrain, détermine le jour de récolte idéal et coordonne toute la logistique associée.

Les tomates récoltées sont livrées le jour même à l'usine Tomates d'Aquitaine pour être transformées, garantissant ainsi une qualité optimale des produits finis.



*Voir la vidéo*



## La transformation et la commercialisation

Une partie de la production est adaptée à la fabrication de jus pour Les Jus du Soleil.

Environ 2000 tonnes y sont transformées en jus de tomates vendu sous les marques propres *Vallée Verte* et *O'natur*.

**L'immense majorité des volumes sont donc transformés au sein de l'usine locale Tomates d'Aquitaine**, située à Bergerac. Transformés en pulpe, purée et concentré ils sont ensuite vendus à des professionnels de l'industrie agroalimentaire et désormais de la Restauration Hors Domicile.



## LA TOMATE, UNE FILIÈRE ENGAGÉE **RSE** AVEC LA DÉMARCHE DU GROUPE TERRES DU SUD TERROIRS DURABLES

Le groupe Terres du Sud est profondément engagé dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) à travers son programme « *Terroirs Durables* ». Cet engagement se traduit par plusieurs axes majeurs :

- **Développement de filières durables et rentables** : le groupe s'engage à garantir une juste rémunération aux agriculteurs, assurant ainsi la pérennité économique de la filière. La culture de la tomate plein champ est contractualisée garantissant au producteur une surface plantée et prix d'achat.
- **Accompagnement des agriculteurs vers des solutions durables** : cela inclut l'utilisation de la télédétection par drone pour détecter les plantes invasives, la promotion de pratiques agroécologiques (notamment via les collectifs EXPEA), la recherche d'alternatives à la lutte chimique, et la mise à disposition d'outils d'aide à la décision et de gestion de l'irrigation (sondes capacitatives, stations météo connectées) pour optimiser les cultures.
- **Garantie de la qualité, de la sécurité et de la traçabilité des produits** : le groupe met en place des outils de gestions parcellaires de la traçabilité, des procédures de management de la qualité permettant la certification des cultures ou des outils. Il bénéficie aussi de l'appui technique de la SONITO qui mène des recherches continues pour l'amélioration constante de la filière.
- **Développement des compétences des collaborateurs** : des formations spécifiques sont proposées aux équipes, notamment sur les pratiques agroécologiques, afin de renforcer leur expertise et leur capacité à accompagner les agriculteurs sur ces sujets.



## TOMATES D'AQUITAINE, UNE PRODUCTION 100% LOCALE 100% FRANÇAISE

Entreprise agroalimentaire de première et désormais de seconde transformation de la tomate, filiale à 100% du groupe, Tomates d'Aquitaine emploie **13 salariés permanents et près d'une centaine de col-laborateurs saisonniers** pendant la période de production.

L'expertise historique de l'usine se concentre sur la transformation de la tomate en pulpe, purée et concentré de tomate à destination des professionnels de l'agroalimentaire.

Depuis 2022, Tomates d'Aquitaine poursuit son schéma directeur afin de gagner en performance et en productivité. Ces 3 dernières années, **3,5 M€ ont été investis sur les outils de production**.

Pour 2025, le groupe innove avec de nouvelles offres qui permettent de mettre en valeur la fameuse « *Tomate de Marmande* » et visant un positionnement produit plus proche du consommateur, à destination de la Restauration Hors Domicile (RHD).



Voir la vidéo



## UNE GAMME DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE

### Un conditionnement spécifiquement adapté

Avec son conditionnement en 2 **poches aseptiques de 5 kg** chacune, glissées dans un carton solide qui se transporte et se range facilement, cette gamme répond parfaitement aux besoins et aux exigences des professionnels en termes de praticité, de sécurité d'utilisation et d'hygiène.

Moins volumineux, sans résidu métallique et sans risque de coupure, **ce packaging simple, pratique, innovant représente une alternative moderne** à la conserve traditionnelle de 5 kg.

La poche aseptique préserve toutes les saveurs du produit de 12 à 24 mois (selon le produit), à température ambiante.

Avec son ouverture facile, elle est aussi refermable, le contenu se conserve très bien jusqu'à 4 jours après ouverture au réfrigérateur.

*On ne peut pas mettre de boîte de conserve en chambre froide, alors que ce type de conditionnement le permet, c'est vraiment intéressant.*

Adrien Pedrazzi

Directeur et chef de cuisine du restaurant Pronto al Gusto,  
Président de l'UMIH 47.



## 1 nouveau produit phare : La sauce pizza

La « sauce pizza » est une dénomination courante dans le monde de la restauration. **Prête à l'emploi, elle se suffit à elle-même, mais elle laisse aussi la place au chef qui souhaite l'agrémenter.**

C'est un indispensable de la restauration, c'est la raison pour laquelle c'est le fer de lance de cette nouvelle gamme à destination de la RHD.

Les tomates sont d'abord lavées, broyées, pelées et passées au tamis pour enlever la peau et pépins. Elles sont chauffées pour enlever une partie de l'eau naturellement présente. On **concentre** donc le produit. Cela lui confère une **texture dense et homogène** sans excès d'eau. **Cela révèle aussi toutes les qualités de la « Tomate de Marmande » et notamment son parfum et sa sucrosité.** On y ajoute ensuite les aromates et de l'huile de tournesol.

Le résultat est un produit prêt à l'emploi qui offre de multiples usages : en dipping à l'apéro, en base de sauce à cuisiner, et bien sûr en nappage pour les pizzas.

*On voit bien dans le travail de cette sauce tomate qu'il n'y a pas d'eau autour, il n'y a vraiment que la tomate. Le pouvoir couvrant sur la pizza est exceptionnel et encore vous n'avez pas l'odeur mais moi je peux vous dire qu'elle est très parfumée..*

Adrien Pedrazzi

Directeur et chef de cuisine du restaurant

Pronto al Gusto,

Président de l'UMIH 47.



Voir la vidéo





## Et toujours notre savoir faire historique

### Purée de tomate

100% « *Tomate de Marmande* », sa texture lisse et homogène en fait l'ingrédient de base idéal pour toutes les recettes.

### Pulpe de tomate au jus

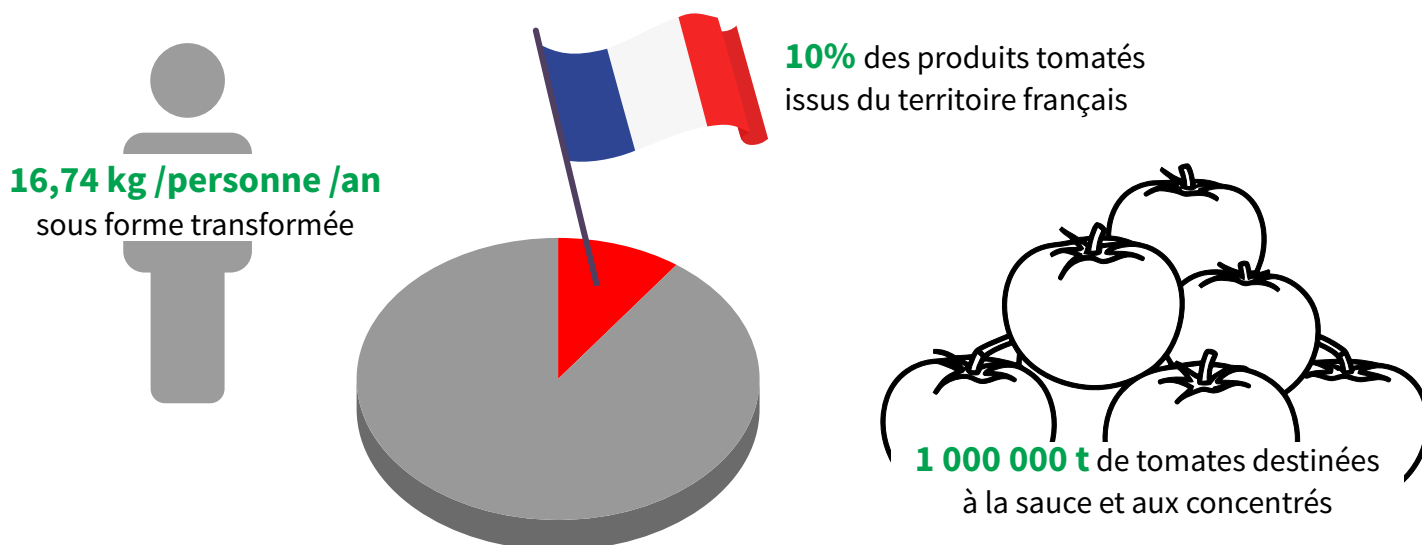
Ici les tomates sont lavées, pelées et coupées en morceaux, ceux-ci sont ensuite nappés de jus épais de tomates. La-aussi, toutes les qualités de la « *Tomate de Marmande* » sont présentes avec un produit 100% tomate. La présence de morceaux confèrent de la mâche au produit, ce qui permet de répondre à des besoins de texture avec relief type «fait maison».





## LA FILIÈRE TOMATE EN QUELQUES CHIFFRES : UN MOTEUR ÉCONOMIQUE POUR LE TERRITOIRE DU SUD-OUEST

Souveraineté alimentaire : la Tomate, le légume le plus consommé en France



## Une tomate avec l'accent du Sud-Ouest

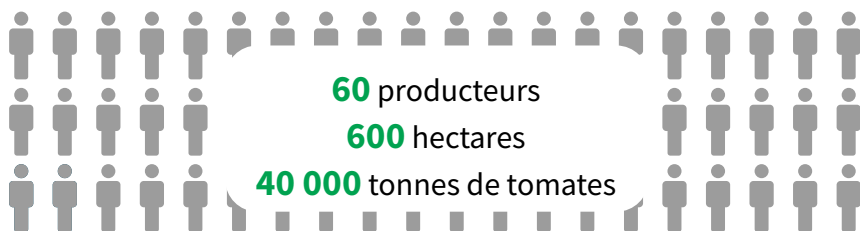


La Tomate de Marmande est cultivée  
dans le Sud-Ouest **depuis 1863**  
dans un rayon de **80 km**  
autour de nos outils de transformation

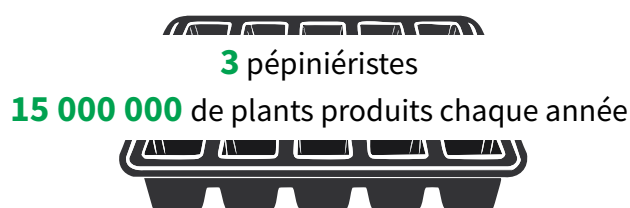


1 marque déposée « Tomate de Marmande »  
et 1 Indication Géographique Protégée (IGP)  
en cours de création

## Une collaboration étroite et une organisation minutieuse

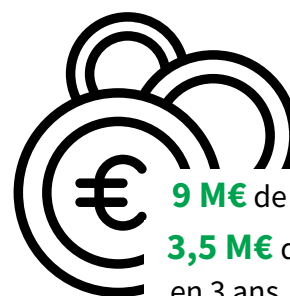
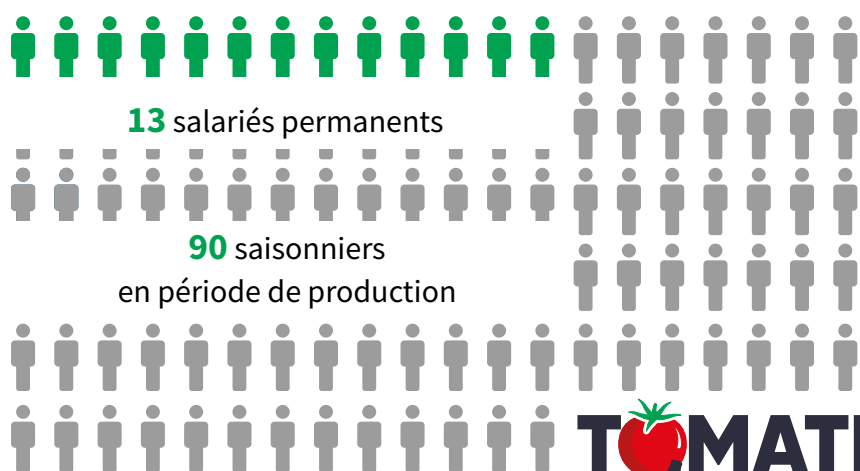


1 Organisation de Producteurs  
avec 3 experts culture  
et des fonctions support



3 CUMA et 2 ETA

## Tomates d'Aquitaine : une gamme innovante dédiée à la restauration hors domicile (RHD)



9 M€ de chiffre d'affaires  
3,5 M€ d'investissements  
en 3 ans



Une diversification à destination de la RHD  
à travers un nouveau conditionnement  
et un produit phare : la sauce pizza

TOMATES  
D'Aquitaine



11 000 tonnes  
de produits finis

## À propos du groupe Terres du Sud

Le groupe coopératif Terres du Sud rayonne principalement en Lot-et-Garonne et Dordogne ainsi que ses départements limitrophes. Il réunit 6 000 agriculteurs adhérents, est structuré autour de 5 branches d'activités (Végétale, Fruits et légumes, Palmipèdes, Volailles et Distribution), emploie 1 483 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de 650 M€ (au 30/06/2024).

[www.groupe-terresdusud.fr](http://www.groupe-terresdusud.fr)

## La branche Fruits et légumes du groupe Terres du Sud

Avec près de 80 M€ de chiffre d'affaires, la branche Fruits et légumes du groupe Terres du Sud structure des filières de qualité certifiées et traçables, depuis la demande des marchés à travers l'acquisition de savoir-faire industriels qui valorisent les productions des agriculteurs engagés. Près d'une quinzaine de techniciens accompagnent les 309 producteurs de la branche répartis sur les départements de Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne et Landes, dans la conduite et la performance de leur production. Au total, plus de 60 salariés (équivalent temps pleins) sont mobilisés sur l'ensemble de la chaîne de production et de transformation pour assurer la traçabilité, la qualité des produits et leur commercialisation.



TERRES  
DU SUD  
GROUPE COOPÉRATIF

Développeur de terroirs.



CONTACT PRESSE : CTer&co, Albane CARRIÈRE  
06 87 17 75 06 – [acarriere@cter-co.com](mailto:acarriere@cter-co.com)

*Flashez-moi pour récupérer le dossier de presse digital et les photos*