



Tomate en hiver : ni goût, ni bon sens, ni avenir !

De décembre à juin, la tomate *n'a rien à faire dans nos assiettes : c'est un fruit d'été qui a besoin de soleil*. Pourtant, la tomate est présente sur les étals toute l'année, même hors saison, grâce aux serres chauffées ultra-énergivores ou aux importations. C'est un **non-sens écologique** que nous, **le réseau des Agriculteurs Bio de Bretagne (GAB-FRAB), refusons d'accepter**.

À travers la campagne « **PAS DE TOMATES EN HIVER !** », nous **dénonçons l'impact environnemental désastreux** de cette production et appelons **consommateurs, citoyens et professionnels à un choix responsable : manger de saison, bio et local pour préserver les sols, l'eau et la biodiversité**.

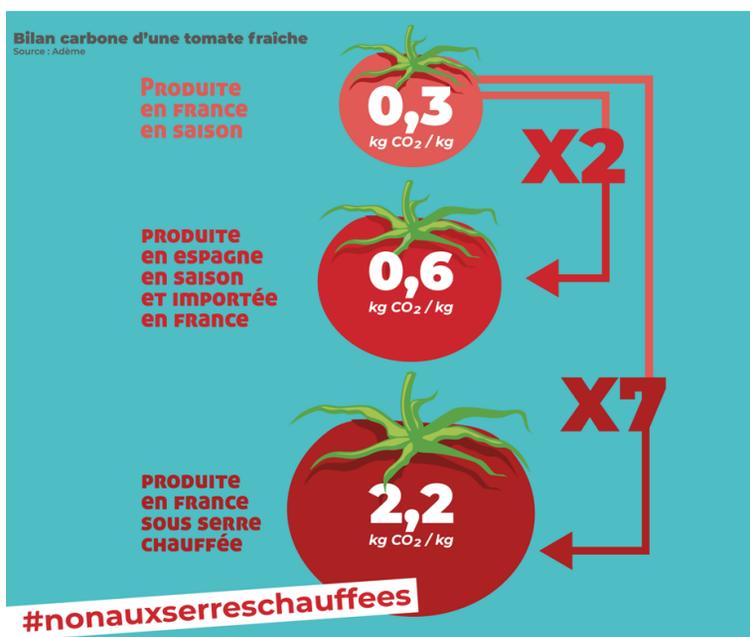
DES TOMATES EN HIVER, À QUEL PRIX ?

Voir des tomates en rayon ou dans nos assiettes au restaurant, y compris en plein hiver, c'est la touche de couleur devenue banale, et pourtant, c'est tout sauf normal. Car cultiver des tomates en hiver, c'est contourner le cycle naturel de la saisonnalité, et cela demande des moyens **colossaux : chauffage des serres, consommation énergétique excessive, éclairage artificiel, besoin d'eau plus important**.

Les chiffres sont édifiants :

- Une tomate d'hiver sous serre chauffée génère 7 fois plus de gaz à effet de serre qu'une tomate française de saison (source : ADEME).
- Produire 1 kilo de tomates sous serre chauffée équivaut à brûler un litre de fioul (source : CTIFL).

LE CHAUFFAGE DES SERRES C'EST TOUJOURS NON !



Arnaud Guerillon, maraîcher bio en Ille-et-Vilaine et référent légumes à la FRAB, alerte : « Une grande partie des consommateurs ne sont plus étonnés de trouver toute l'année, en magasin ou en restauration, des tomates, courgettes et autres légumes d'été. Ils n'ont pas toujours conscience des conséquences sur l'environnement. En respectant la saisonnalité des fruits et légumes, nous aidons à protéger notre planète et notre santé. Et en bio et local, c'est l'idéal ! »

TOMATE HORS SAISON = TOMATE SANS GOÛT

Produites sous lumière artificielle, cueillies avant maturité, stockées à basse température ... **Les tomates d'hiver sont fades, sans saveur ni goût.**

- Pour supporter le transport, **elles sont cueillies vertes**, ce qui les prive des sucres naturels qui leur donnent leur goût.
- Une tomate de saison, cultivée au soleil, regorge de **vitamines, d'antioxydants et de minéraux**, à l'inverse, d'une tomate achetée hors saison produit sous serres chauffées. (source : INRAE).

En Bretagne, **les premières tomates goûteuses et savoureuses ne commencent à arriver sur les étals qu'à partir du mois de juin.** L'attente est récompensée, gustativement et écologiquement !

L'ALTERNATIVE : CONSOMMER DE SAISON, BIO, LOCAL

Nous appelons tous les consommateurs et professionnels à faire un choix responsable et reprendre le contrôle de leur alimentation :

- **Respecter les cycles naturels** des cultures et des saisons,
- **Privilégier le bio et le local**, pour soutenir nos agriculteur·rices et préserver nos territoires.
- **Refuser de consommer des produits issus de serres chauffées**

Deux bonnes nouvelles :

1. Les légumes de saison sont là ! En hiver, la courge, le poireau, la betterave ou encore la carotte régaleront vos plats et vos papilles tout en soutenant nos producteur·rices bio et locaux. Retrouvez-les près de chez vous sur **BON PLAN BIO** : www.bonplanbio.fr
2. La tomate reviendra en été. Et elle aura du goût.

Plus d'infos : <https://www.agrobio-bretagne.org/ni-gout-ni-saveur-ni-avenir-pas-de-tomates-en-hiver/>

Kit média : <https://partage.agrobio-bretagne.org/index.php/s/wSLZcc6bPFgnM5W>



Contact presse :

Amandine Ledreux - Chargée de communication FRAB
06 16 87 94 13 - a.ledreux@agrobio-bretagne.org