



ENFIN DES TOMATES LABEL ROUGE !

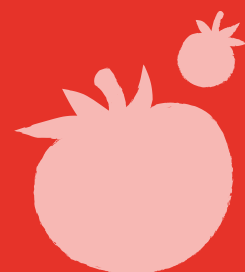


2023

DOSSIER DE PRESSE

TOMATE LABEL ROUGE





AU MENU !

Édito de la Présidente,
Danièle Marcon · page 3



Tomate Label Rouge :
Une aventure collective pour défendre le goût
et le savoir-faire des producteurs · page 4
Un cahier des charges strict · page 5
Le Label Rouge, un signe officiel de qualité ! · page 5
Quelles tomates ? · page 6
Produites où ? · page 6



L'interview
du Directeur Général des Paysans de Rougeline,
Gilles Bertandias · page 7



Comment les déguster ? · page 8



Bienfaits nutritionnels · page 8



La Tomate Label Rouge dans les assiettes ! · page 9



Le Label Rouge est un signe officiel de l'origine et de la qualité qui permet d'identifier des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur. Ce label existe depuis près de 60 ans : en 1965 le poulet des Landes devient le premier produit porteur d'un Label Rouge. En 1966, l'ail rose de Lautrec offre le label au secteur des fruits et légumes...



ÉDITO

"J'ai pris la présidence de la section tomate de l'AIFLG (Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne) à sa création en 2017. Nous sommes fiers du travail effectué depuis 6 ans et surtout de la persévérance de la filière dans sa volonté d'obtenir le premier SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine) sur la tomate en France.

Aujourd'hui, le Label Rouge Tomate est officiel. Il va permettre de garantir aux consommateurs des tomates, riches en goût.

Nous avons sélectionné 4 segments dans notre cahier des charges : les tomates cerises en grappes et en vrac, les tomates rondes en grappes et les tomates allongées cœur. L'objectif est de répondre à tous les moments de consommation avec des tomates aux caractéristiques bien identifiées : du sucre, du fondant ou du croquant.

Pour nous producteurs, l'obtention de ce Label Rouge est une reconnaissance du travail que nous réalisons au quotidien sur nos exploitations. Nous sommes fiers de produire des tomates gustatives qui se distingueront par la qualité.

L'avenir de notre filière passe, en partie, par cette différenciation de production pour permettre de pérenniser notre activité en se démarquant de la tomate d'importation notamment.

Nous produisons déjà ces tomates d'exception dans nos exploitations et le Label Rouge vient leur donner de la visibilité sur les étals pour être connues et reconnues par les consommateurs."

DANIÈLE MARCON • Présidente de la section Tomate à l'AIFLG & productrice de Tomates de Marmande et Label Rouge



Une aventure collective pour défendre le goût et le savoir-faire des producteurs

Née de la force et de la volonté commune des institutions et producteurs de mettre en avant le **savoir-faire des agriculteurs** et de **valoriser ce produit emblématique**, la "Tomate Label Rouge" voit le jour cette année, en 2023.

Une ambition partagée par plusieurs acteurs autour de valeurs territoriales fortes : Val de Garonne Agglomération à l'origine du projet et financeur depuis 2017, le département du Lot-et-Garonne et la région Nouvelle-Aquitaine qui financent le projet depuis 2018.

L'objectif de la démarche est de **redonner de la notoriété** à ce produit connu de tous

et de **proposer aux consommateurs une gamme de tomates d'excellence avec le Label Rouge qui est le premier du genre sur la tomate en France !**

Le Label Rouge est en effet un signe clair pour indiquer la **qualité supérieure** et est le signe le plus reconnu aux yeux des Français. Ce label officiel permet également de **développer le segment haut de gamme pour valoriser le travail des producteurs.**

La Tomate Label Rouge est par conséquent un **gage de qualité, de savoir-faire, offrant une traçabilité garantie** pour les consommateurs.

Un cahier des charges strict

La production est soumise au respect d'un cahier des charges strict garant d'un niveau de qualité supérieure, résultant notamment des conditions particulières de production ou de fabrication :

La Tomate Label Rouge

- produite en sol et sur substrat.
- produite à partir du printemps et jusqu'au 31 octobre marquant le début de l'automne.

3 variétés et 4 segments sont sélectionnés pour leurs caractéristiques gustatives : la cerise vrac et cerise grappe variété Sao Polo, la ronde grappe variété Temptation, l'allongée cœur variété Gourmandia.

Chaque producteur/trice engagé(e)

dans la démarche doit **réduire d'1% ses émissions de CO₂ chaque année pour l'ensemble de son exploitation.**

La grille de calcul est basée sur la méthode ACV (analyse du cycle de vie) de l'Ademe.

Chaque producteur/trice engagé(e)

déguste ses tomates selon une méthode sensorielle descriptive avant de lancer officiellement la récolte.

Elle se base sur l'attendu de chaque tomate (croquant, saveur sucrée, jutosité...).

Les lumières artificielles sont interdites.

Avant l'expédition,

tous les lots de Tomate Label Rouge sont **agréés** selon les dispositions prévues au cahier des charges.

Tous les 15 jours,

les agréateurs doivent déguster **les tomates labellisées** pour vérifier qu'elles répondent bien aux caractéristiques gustatives attendues tout au long de la saison.

Pendant la saison,

tous les expéditeurs de tomates Label Rouge sont **contrôlés 1 fois par semaine, gage de qualité.**

Le Label Rouge, un signe officiel de qualité !

Le Label Rouge est un **label public géré par l'INAO** (Institut national de l'origine et de la qualité) qui dépend du Ministère de l'Agriculture. Le Label Rouge vient officialiser la qualité supérieure d'un produit agricole, en se basant sur un cahier des charges de production et sur des analyses sensorielles établies par un laboratoire agréé.

Le **dossier de reconnaissance** d'un produit en Label Rouge est ensuite validé par un vote de la commission nationale Label Rouge de l'INAO qui se compose de 60 membres : producteurs, professionnels agricoles, responsables d'associations de consommateurs, responsables d'associations environnementales, représentants de l'état...

Quelles tomates ?

Quatre segments de tomates sont reconnus en Label Rouge.

Pour cette première année de commercialisation, la filière Tomate Label Rouge espère atteindre 1 000 tonnes tous segments confondus. Chaque segment a des qualités gustatives particulières et un taux de sucre garanti :

			
Cerise vrac	Cerise grappe	Ronde grappe	Allongée cœur
Croquante et sucrée ! En salade et/ou à la croque au sel, elles sont encore meilleures quand elles sont dégustées crues.	Sa saveur sucrée séduit même les plus petits, conquis par sa petite taille et sa belle couleur rouge éclatant.	Très croquante et peu fondante, la texture de cette petite grappe est charnue et dense avec très peu de jus permettant une utilisation cuite en brochette, en sandwich ou en grosses tranches saisies au barbecue.	Très charnues, très allongées et pointues, avec un léger collet vert, ces tomates sont très savoureuses et idéales pour les salades, carpaccio ou à farcir.



Produites où ?

La Tomate Label Rouge est produite en France évidemment et plus précisément dans le sud de la France : dans le Lot-et-Garonne, en Provence et dans les Pyrénées-Orientales. Le Sud-Ouest et plus particulièrement le Lot-et-Garonne a été moteur dans l'obtention du Label Rouge Tomate. La filière s'organise également autour de deux autres bassins de production : en Provence et dans les Pyrénées Orientales. La différence de climat entre ces deux bassins de production permet de mieux répartir les volumes produits au cours de la saison. La Tomate Label Rouge se retrouve chez les grossistes, primeurs mais aussi dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) pour que le Label Rouge soit accessible à la majorité des consommateurs. Elle se retrouve à ce jour sous la marque " Les Paysans de Rougeline ".

L'interview du Directeur Général des Paysans de Rougeline, Gilles Bertandias



Quel intérêt pour la filière tomate de développer ce Label Rouge ? Et pour les producteurs ?

C'est une grande fierté de produire et proposer la première Tomate Label Rouge en France ! C'est une reconnaissance par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la qualité) qui montre le savoir-faire des producteurs dévoués à la tomate et leur engagement au service de l'exigence gustative. Grâce au cahier des charges imposé par le Label Rouge, ils peuvent partager le plaisir de déguster d'excellentes tomates avec les consommateurs. Le Label Rouge est reconnu et permet l'identification des fruits. Il aidera à "flécher" les consommateurs vers des tomates au grand goût !

C'est toute une filière qui sera gagnante : le Label Rouge tirera vers le haut tous les producteurs.

Au niveau du commerce, quel positionnement adopter avec 4 segments différents ?

Le Label Rouge concerne plusieurs variétés qui correspondent à des instants de consommation différents. Le grignotage avec les tomates cerises, de belles salades avec les allongées cœur ou les grappettes... Notre idée est aussi de proposer un panier gourmand avec l'ensemble des variétés de Tomate Label Rouge.



En quoi le Label Rouge répond aux attentes des consommateurs sur la tomate ?

Les productions de tomate sont en réalité très complexes et très diverses avec de nombreuses variétés et des expressions gustatives variables... Par conséquent, il est parfois difficile pour les consommateurs de s'y retrouver. Le Label Rouge permet de cibler son achat vers l'excellence gustative avec les garanties d'une démarche encadrée et certifiée.



Comment les déguster ?

Pour bien choisir la tomate, il faut évaluer sa fraîcheur et sa qualité à partir de son parfum et de son aspect visuel. En effet, la Tomate Label Rouge doit être souple sous une légère pression du doigt et son odeur caractéristique doit être prononcée. Sa robe doit quant à elle être lisse, brillante et sans tâches.

À moins de 12°C la tomate Label Rouge perd son goût, sa texture et sa saveur !

En effet la tomate est un végétal d'origine tropicale pour lequel le froid est une source de stress. Il est donc recommandé de la conserver dans une corbeille à fruits à température ambiante. Il est en parallèle déconseillé de la conserver au réfrigérateur car le froid neutralise son parfum et sa saveur. De la même façon, il est préférable d'éviter de la placer à proximité d'une source de chaleur car cela ramollit sa chair.

Bienfaits nutritionnels

La Tomate est le légume-fruit le plus consommé en France.

Elle est très peu calorique car elle contient une grande quantité d'eau (94%) et peu de glucides (2g/100g). Présente sur les étals, du printemps et jusqu'à fin octobre, elle apporte une bonne dose de vitamines (B, C et E) et de minéraux (potassium et magnésium).

À consommer donc sans modération !

94% d'eau	Pauvre en calories 19 kcal/100g	Peu de glucides 2g/100g
Vitamine C 100g de tomate apportent 19% des VNR*	Vitamine B9 100g de tomate apportent 11% des VNR*	Vitamine A 100g de tomate apportent 9% des VNR*

**Valeurs Nutritionnelles Recommandées*

La Tomate Label Rouge dans les assiettes !



Tartines grillées à la tapenade et tomates cerises "Pépites"

Temps de préparation • 10 min

Ingrédients

- Pain Baguette ou ficelle
- Tapenade d'olives noires
- Tomates cerises en grappe "pépites" des Paysans de Rougeline
- Mélange d'herbes aromatiques (thym, basilic, origan, menthe, ciboulette, coriandre)
- Huile d'olive vierge

Déroulé de la recette

- Rincez les tomates et coupez-les en tranches.
- Coupez la baguette dans la longueur et recoupez-la selon la grandeur désirée.
- Passez sous le grill du four si vous les souhaitez bien croustillante.
- Tartinez-les avec la tapenade, ajoutez des tranches de tomates et éventuellement la feta émiettée ou de la mozzarella.
- Ajoutez quelques herbes aromatiques et arrosez-les de quelques gouttes d'huile d'olive.
- Passez sous le grill 2 ou 3 minutes et dégustez aussitôt.

Pour confectionner une tapenade maison

La tapenade est une recette provençale. Elle est principalement constituée d'olives, d'anchois et évidemment de tapeno (câpres en provençal), d'où son nom.

Ingrédients

- 300g d'olives noires dénoyautées
- 10 filets d'anchois à l'huile
- 100g de câpres
- Thym
- 2 gousses d'ail
- 10 cl d'huile d'olive vierge
- Poivre
- Pas de sel car les olives et anchois sont salés

Déroulé de la recette

- Dans le bol du mixeur, mettez les olives noires dénoyautées, les câpres, l'ail épluché et dégermé, les filets d'anchois, un peu de thym et le poivre.
- Commencez à mixer avec quelques pulsions pour mélanger l'ensemble. Ajoutez l'huile d'olive progressivement en mixant à chaque fois pour lier les ingrédients, jusqu'à ce que vous ayez obtenu la texture désirée. Certains l'enrichissent avec du jus de citron, du cognac, du cumin, de la coriandre, du fenouil, de la menthe, du vinaigre, de la moutarde. La tapenade autorise beaucoup d'audace !

À propos de l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne

Forte de son expérience sur la filière fraise depuis 1998, l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne (AIFLG) a décliné ses actions autour d'une politique de développement de la qualité du produit Tomate de Marmande en frais et transformé : politique variétale, respect d'un cahier des charges et animation autour de la qualité.

Après avoir créé la marque "Tomate de Marmande" en 2020, la filière participe à la création de la "Tomate Label Rouge" en 2023 et travaille à obtenir la reconnaissance IGP.

Née en 2017, la section tomate de l'AIFLG accompagne et développe cette démarche territoriale, afin de préserver et de développer la notoriété de ce produit incontournable du Sud-Ouest.

ASSOCIATION DES FRUITS ET LÉGUMES DU LOT-ET-GARONNE

Agropole – Bâtiment Agrotec – BP222 • 47931 Agen Cedex 9
Tel : 05 53 77 22 08 • Mail : contact@tomatedemarmande.fr

•
LIEN PHOTOS | © Antoine Brun-Hairion Rougeline

CONTACT PRESSE

2C Agency • Chloé Perillat • 06 58 58 62 22 • chloe2cagency@gmail.com