

# Tomates label rouge



DOSSIER DE PRESSE 2024







# Au menu

<b>Édito du président</b> , Frédéric Marchesin	_____	4
<b>Tomate Label Rouge</b> : Une aventure collective pour défendre le goût et le savoir-faire des producteurs	_____	5
<b>Un cahier des charges strict</b>	_____	6
<b>L'interview</b> du Directeur Général des Paysans de Rougeline, Gilles Bertandias	_____	8
<b>Paroles de producteurs</b>	_____	9
<b>Quelles tomates ?</b>	_____	10
<b>Comment et où</b> les déguster ?	_____	11
<b>Bienfaits</b> nutritionnels	_____	11
La Tomate Label Rouge dans les <b>assiettes</b> !	_____	12
L'Association <b>des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne</b>	_____	14



# Édito Frédéric Marchesin



« J'ai pris la présidence de la section tomate de l'AIFLG (Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne) l'an dernier, succédant à Danièle Marcon, qui a effectué un travail remarquable depuis la création de la section en 2017.

Nous sommes fiers d'avoir obtenu l'an dernier le Label Rouge Tomate, qui est le premier SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine) sur la tomate en France. 4 segments sont présents dans le 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. Les producteurs et les conditionneurs doivent également respecter un certain nombre de critères

inscrits dans le cahier des charges, qui permettent de garantir la qualité supérieure des tomates Label Rouge. Cette exigence de travail est ainsi récompensée par le Label Rouge qui nous permet de nous démarquer sur un marché très concurrentiel, comme celui de la tomate.

Cette année sera la véritable saison de lancement du label puisque les producteurs pourront produire des tomates Label Rouge sur une saison complète. Le principal objectif sera de pouvoir proposer aux consommateurs les quatre segments de tomates Label Rouge afin qu'ils puissent déguster de savoureuses tomates durant toute la saison ! »

**Frédéric MARCHESIN**

**Président de la section  
Tomate à l'AIFLG**

**Producteur de tomates  
dans le Lot-et-Garonne**



# 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 du Sud de la France, le Label Rouge tomate a été obtenu en mai 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 proposer aux consommateurs une gamme de tomates d'excellence avec le Label Rouge qui est le premier signe de qualité sur la tomate en France ! Le Label Rouge est en effet un signe clair pour indiquer la qualité supérieure et est le label le plus reconnu aux yeux des Français. Il permet également de développer le segment haut de gamme et de valoriser le savoir-faire des producteurs. 2024 sera la première saison complète après l'obtention du Label.

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



Photos ©Rougeline

Les Paysans  
de Rougeline



# 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 conditionnement :



## Récolte à maturité optimale

La Tomate Label Rouge est produite en sol ou sur substrat à partir du printemps et jusqu'au 31 octobre marquant le début de l'automne.



## Contrôle avant expédition

Avant l'expédition, tous les lots de Tomates Label Rouge sont contrôlés selon les dispositions prévues dans le cahier des charges.



## Ensoleillement naturel

Les lumières artificielles sont interdites.



## Variétés sélectionnées

Tous les 15 jours, les agréeurs doivent déguster les tomates labellisées pour vérifier qu'elles répondent bien aux caractéristiques gustatives attendues tout au long de la saison.



## Nos producteurs sont formés pour évaluer la qualité gustative des tomates

Chaque producteur/trice 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...).



## Contrôle continu 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.



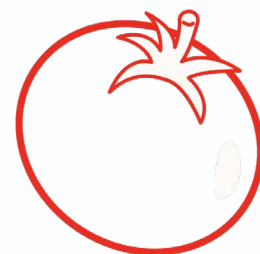
## Contrôle de la teneur en sucre

Taux de sucre minimum contrôlé pour chaque lot.



## Fraîcheur garantie

Un délai maximum à respecter entre la récolte et l'expédition des tomates Label Rouge afin de garantir leur fraîcheur.



## Quelques chiffres clés !

# 6<sup>e</sup> pays

En 2022, la France était le 6<sup>ème</sup> pays producteur de tomates dans l'Union européenne (4%), derrière l'Italie (40%), l'Espagne (24%), le Portugal (9%), la Grèce (6%) et les Pays-Bas (5%) (Agreste, 2023).

# 12 producteurs

Le Label Rouge Tomato concerne en 2024 12 producteurs, dont 7 se trouvent en Lot-et-Garonne. Les autres sont basés en Corrèze, dans les Landes, les Pyrénées-Orientales, le Gard et le Vaucluse.

# 14kg

La tomate, légume-fruit le plus consommé dans le pays avec environ 14kg consommés par habitant et par an (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, 2024)

# 36%

36% des tomates consommées en France sur une année viennent de l'étranger (Sénat, 2022). Le Maroc est le premier pays exportateur de tomates en France avec près de 425 000 tonnes pour la saison 2022-2023 (AOPn Tomates et Concombres de France, Légumes de France, GEFEL, 2024).

**Avec le Label Rouge Tomato, le consommateur a ainsi l'assurance que les tomates qu'il consomme sont françaises et de qualité ! En plus de cela, ce label permet aux producteurs de mieux valoriser leur production et de mettre en avant leur savoir-faire.**

# 475 000 t

environ de tomates produites en France en 2023 (Agreste, 2023).

# 1000 t

Pour cette première année complète de commercialisation, la filière Tomato Label Rouge espère atteindre 1000 tonnes tous segments confondus.

# 14%

Le Sud-Ouest, avec notamment l'Aquitaine, est la quatrième région productrice de tomates en France avec 14% de la production nationale (Agreste, 2023).

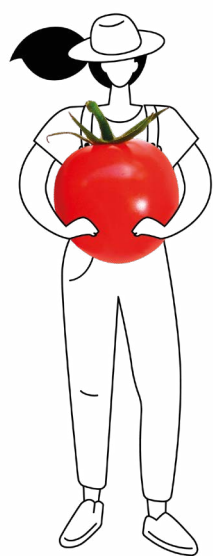


Photos ©Rougeline

## 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.

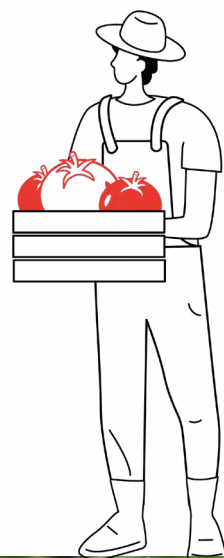
### En quoi le Label Rouge répond aux attentes des consommateurs sur la tomate ?

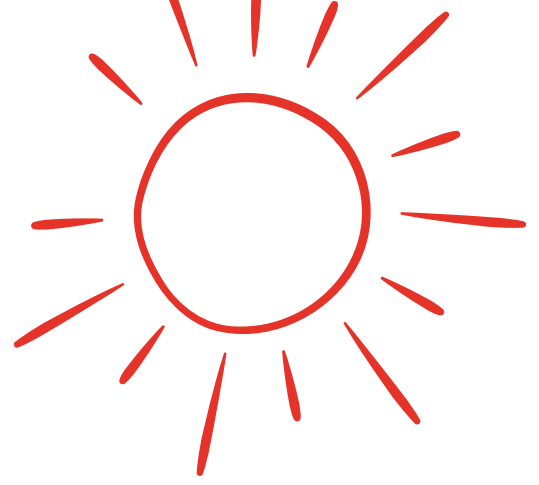
Les productions de tomate sont en réalité très complexes et très diverses avec de nombreuses variétés et des expressions gustatives variables... Par conséquent, il est parfois difficile pour les consommateurs de s'y retrouver. Le Label Rouge permet de cibler son achat vers l'excellence gustative avec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



# Paroles de producteurs

« Nous sommes fiers du travail effectué depuis 2017 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. Pour nous, producteurs, l'obtention de ce Label Rouge est une reconnaissance du travail que nous réalisons au quotidien sur nos exploitations. 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. »





# Quelles tomates ?

Quatre segments de tomates sont reconnus en Label Rouge. Chaque segment correspond à des instants de consommation aux caractéristiques bien identifiées : du sucre, du fondant ou encore du croquant.



## Cerise vrac

Elle est croquante et sucrée. En salade et/ou à la croque au sel, elle est encore meilleure quand elle est dégustée crue.



## Cerise grappe

Sa saveur sucrée séduit même les plus petits, conquis par sa petite taille et sa belle couleur rouge éclatant.



## Petite Ronde grappe

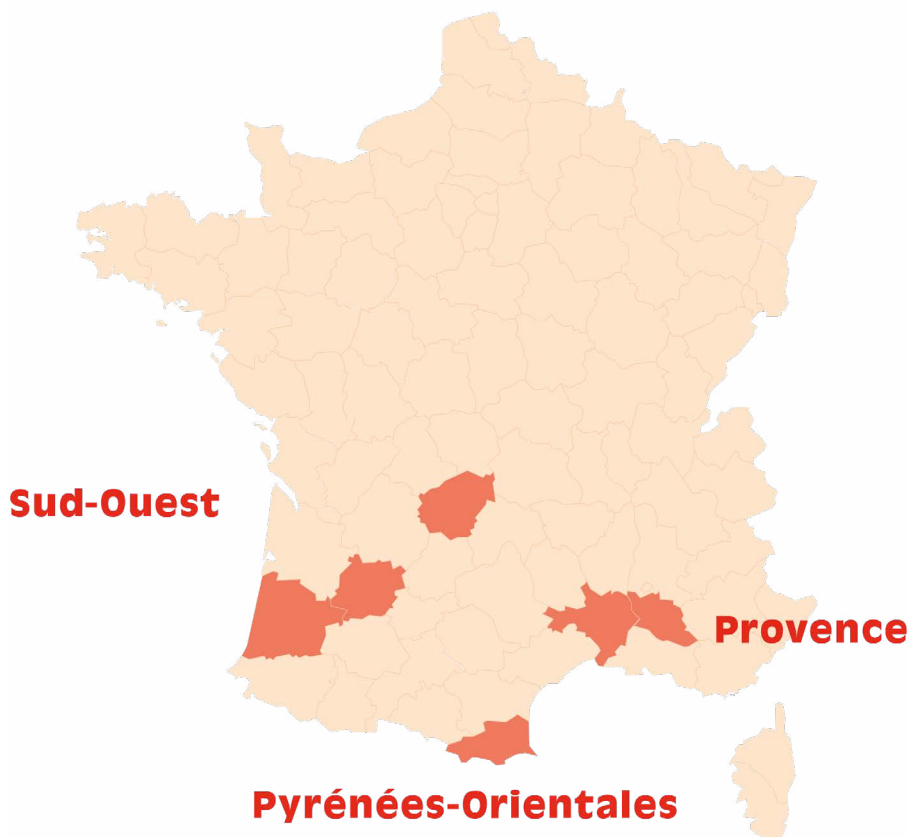
Très croquante et peu fondante, sa texture est charnue et dense permettant une utilisation cuite en brochette, en sandwich ou en grosses tranches saisies au barbecue.



## Allongée cœur

Très charnue, allongée et pointue, cette tomate est très savoureuse et idéale pour les salades, carpaccios ou à farcir.

## La Tomate Label Rouge est produite en France et plus précisément dans le sud de la France



## Comment et où 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 taches.

A 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 et non pas 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.

La Tomate Label Rouge se retrouve chez les grossistes, primeurs mais surtout dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) pour que le Label Rouge soit accessible à la majorité des consommateurs. Elle se retrouve sous la marque Les Paysans de Rougeline.



## 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 à partir du printemps et jusqu'à fin octobre sur les étals, elle apporte une bonne dose de vitamines (B, C et E) et de minéraux (potassium et magnésium). A consommer donc sans modération !

- **EAU**  
94%
- **PAUVRE EN CALORIES**  
19 kcal/100 g
- **PEU DE GLUCIDES**  
3g/100 g
- **VITAMINE C**  
100 g de tomate apportent  
19% des VNR
- **VITAMINE B9**  
100 g de tomate apportent  
11% des VNR
- **VITAMINE A**  
100 g de tomate apportent  
9% des VNR (Valeurs Nutritionnelles  
Recommandées)



## INGRÉDIENTS

- 10 tomates cerises
- 2 grosses tomates allongées coeur
- 1 gousse d'ail pressée
- 1/2 bouquet de basilic (cisé)
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 boule de mozzarella
- 1/2 échalote
- 1/2 oignon rouge
- 1/2 de baguette
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## Salade de tomates cerises et mozzarella

### PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Couper des morceaux de baguette.
- Dans un plat allant au four disposer les dés de baguette.
- Ajouter un filet d'huile d'olive.
- Saler, poivrer et ajouter l'origan.
- Mélanger puis cuire 10 min.
- Ajouter les tomates coupées et une bonne pincée de sel, dans un saladier.
- Préparer la vinaigrette, récupérer le jus des tomates et le mélanger avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, et l'ail.
- Dans le saladier, ajouter le basilic, la mozzarella découpée, l'oignon, les dés de croûtons et les tomates.
- Bien mélanger et terminer par verser la vinaigrette.



## INGRÉDIENTS

- 4 tomates allongées coeur
- 8 abricots secs
- 1 oignon rouge
- 8 brins de ciboulette
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

## Tartare de tomates allongées coeur et abricots

### PRÉPARATION

- Laver les tomates, les couper en quartiers, enlever les graines et couper la chair en petits dés.
- Éplucher puis ciseler l'oignon.
- Laver les abricots puis les couper en 2, retirer les noyaux et couper la chair en morceaux.
- Couper grossièrement la ciboulette.
- Dans un saladier, mélanger les tomates avec les abricots, l'oignon rouge, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre.
- Répartir votre tartare dans 4 petites assiettes et agrémenter de ciboulette.



## INGRÉDIENTS

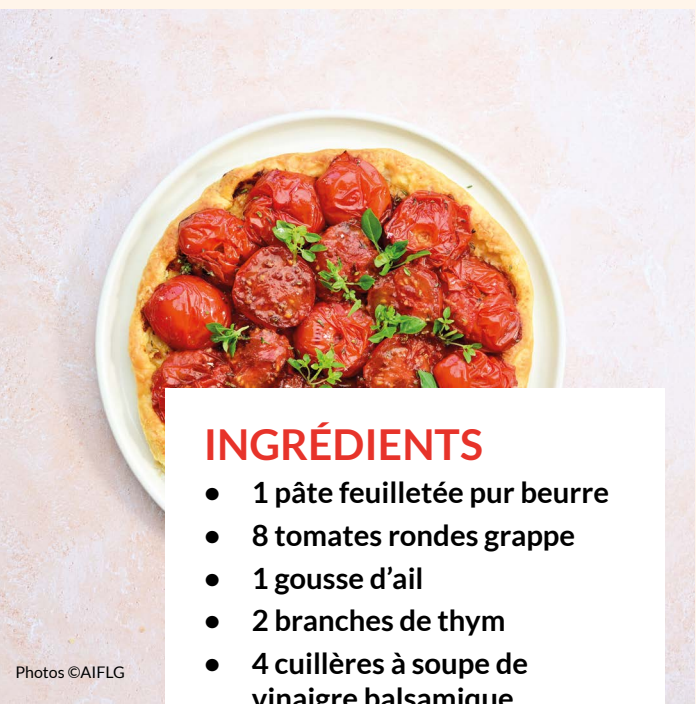
- 250g de tomates cerises
- 250g de fraises
- 75g de farine
- 60g de sucre
- 75g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Du basilic

## Crumble tomates cerises et fraises

### PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier préparer la pâte à crumble : mélanger à la main le beurre en morceaux, le sel, le sucre, la farine et la poudre d'amande, jusqu'à obtenir une préparation sableuse. Réserver au réfrigérateur.
- Laver les tomates cerises et les fraises puis les couper en deux.
- Saupoudrer de sucre et de basilic ciselé puis ajouter le jus de citron.
- Répartir les tomates cerises et les fraises avec le jus dans un plat beurré, puis recouvrir de pâte à crumble.
- Faire cuire pendant 25 minutes et servir tiède.

Photos ©AIFLG



## INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 8 tomates rondes grappe
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- De l'huile d'olive

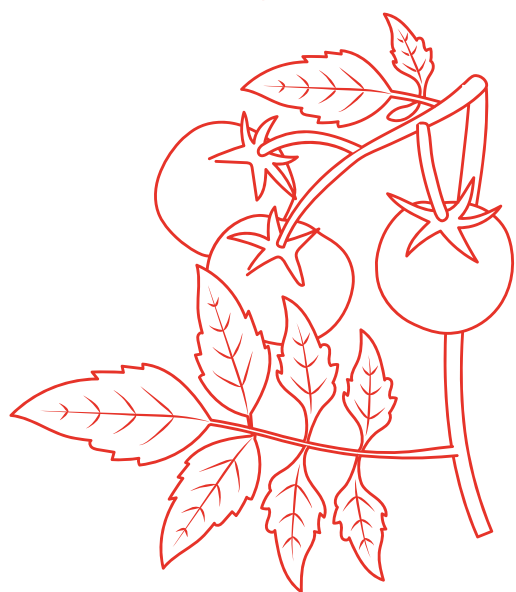
## Tarte tatin à la tomate ronde

### PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver les tomates puis les couper en 2. Les déposer dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive.
- Cuire 10 minutes à feu moyen.
- Peler et presser l'ail. Ajouter sur les tomates l'ail ainsi que le thym.
- Retourner les tomates et poursuivre la cuisson 5 min à découvert puis 5 min à couvert.
- Ajouter le vinaigre balsamique.
- Saler, poivrer et laisser réduire 2 min.
- Déposer les tomates, côté bombé vers le haut dans un moule à tarte puis recouvrir avec la pâte feuilletée.
- Enfourner pendant environ 25 min (faire légèrement dorer la pâte).
- Sortir du four et laisser refroidir avant de retourner la tarte.

Photos ©AIFLG

# 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 obtient le Label Rouge Tomate en 2023 et travaille aujourd'hui sur l'IGP Tomate de Marmande.

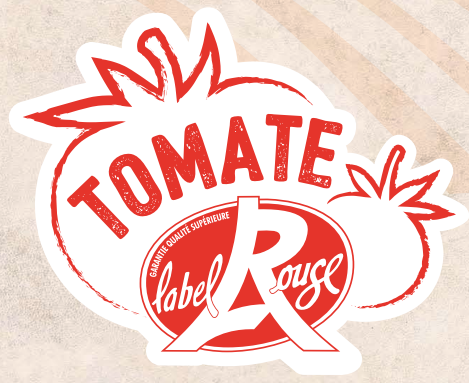
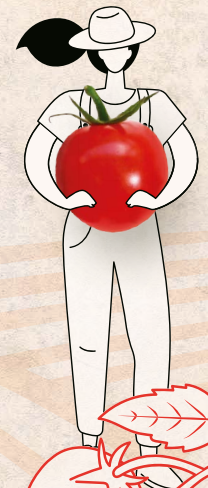
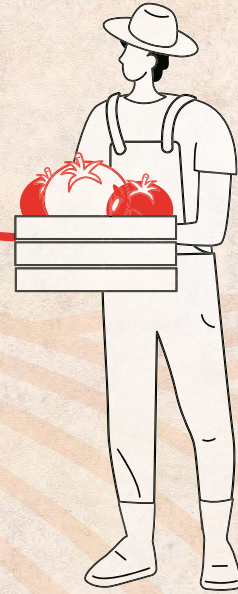
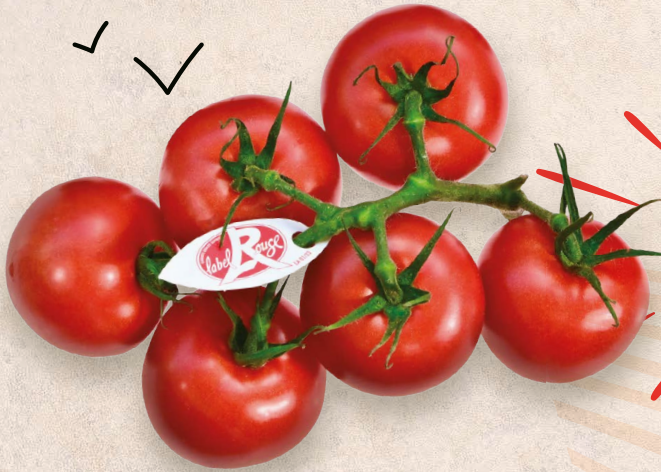
Fondée en 2017, la section tomate de l'AIFLG accompagne et développe cette démarche territoriale, afin de préserver et de développer la notoriété de ce produit incontournable du Sud-Ouest.



Photos ©Rougeline



Label Rouge  
14/10/10



**ASSOCIATION DES FRUITS  
ET LEGUMES DU LOT-ET-GARONNE**

Agropole Bât Agrotec BP222 - 47931 Agen Cedex 9  
05 53 77 22 08 | [contact@aiflg.fr](mailto:contact@aiflg.fr)



**CONTACT PRESSE  
EMULSIONS COMMUNICATION**

Chloé Perillat  
06 58 58 62 22 | [chloe@emulsions-communication.fr](mailto:chloe@emulsions-communication.fr)



Photos ©AIFLG

