

La tomate BioBreizh : la tomate BIO, 100% pleine terre bretonne

Vive les beaux jours ! Vive la tomate ! La vraie : charnue, pulpeuse, fruitée, goûteuse ! On la cherche un peu, celle-là, pourtant elle existe bien ! Une tomate non seulement bio, sans insecticides, mais surtout durable, cultivée en respectant son cycle naturel, en pleine terre, sans chauffer les



serres, sans consommation d'énergie inutile... Bref, la tomate de la coopérative BioBreizh, 100% bio, 100% durable, 100% bretonne, que l'on trouve uniquement de début juin à début novembre dans la plupart des réseaux de distribution bio nationaux. On rougit de plaisir !

Cultiver en pleine terre, pour des tomates en pleine forme !

Pourquoi planter en pleine terre ? Parce que les producteurs BioBreizh l'aiment et la bichonnent, leur terre... Une terre qui n'est pas n'importe quel substrat de matières sèches alimenté artificiellement au goût à goût, à l'engrais liquide et aux insecticides.

Pour nourrir la plante, les producteurs BioBreizh nourrissent d'abord la terre. En amont, ils la travaillent avec soin pour qu'elle puisse fournir naturellement à la tomate tous les nutriments dont elle a besoin pour croître et faire ses fruits. La tomate va donc faire un effort pour aller

chercher ces nutriments. C'est cet effort et cette interaction avec la terre qui va la rendre savoureuse, charnue et riche en antioxydants et bien sûr sans aucun résidu de pesticides, puisqu'elle est irriguée à l'eau claire et sans autre artifice.

La bonne tomate bretonne, est une tomate qui pousse dans son terroir, une tomate au goût riche de la qualité de son sol, une tomate qui a le temps de mûrir, et qui n'est jamais récoltée avant le mois de mai.

Car pour BioBreizh, une tomate « poussée » est une tomate qui a mal « poussé » !



La tomate de pleine terre par BioBreizh

Chez BioBreizh :

- **est interdite** l'utilisation des effluents liquides, des fientes et des fumiers de volailles issus d'élevages intensifs, ainsi que des guanos de poissons,
- **sont utilisés** certains engrais d'origine végétale et ne contenant ni effluents issus d'élevages intensifs, ni farines de viande, ni poudre de sang et d'os, ni farine de poissons,
- est encouragée la production de matière organique par les paysans eux-mêmes.

Ça chauffe pour les serres chauffées !

Attachés au goût et à la qualité nutritionnelle de leurs produits, les producteurs Bio Breizh ont fait le choix de bannir totalement le chauffage de leurs serres et les laissent toujours ouvertes. Ils ne produisent donc que des légumes de saison, arrosés à l'eau claire, sans aucun traitement et ne générant aucune pollution.

Bernard Maze, Le Potager de Leure Avel (Finistère), producteur bio

« Nous, producteurs bio, faisons en sorte de produire des légumes sains, sans aucun traitement, toute l'année. La pollution générée par le chauffage me semble contradictoire avec nos valeurs. Au niveau de la coopérative Bio Breizh, nous avons donc fait le choix de ne pas chauffer nos serres, sauf pour de la mise hors gel de cultures. On essaye d'aller vers des produits avec plus de goût. Nos partenaires distributeurs et grossistes sont très sensibles à ce critère. Ils nous orientent sur des variétés spécifiques. Il me semble que si nous commençons à chauffer nos cultures, le résultat gustatif, voire nutritionnel, ne serait plus au rendez-vous. »

Informations pratiques

- **Commercialisation** : de début juin à début novembre
- **Circuits de vente** : enseignes nationales bio (biocoop, naturalia, La vie claire, bio c bon, etc.)
- **Reconnaissance en rayon** : étiquettes sur les cagettes.





Les producteurs BioBreizh cultivent toutes les catégories de tomates : allongée, ancienne, cerise, cocktail, ronde rouge.

Ils sont particulièrement fiers de leurs tomates anciennes : Ananas, Andine cornue, Black from Tula, Blush, Cerise, Cœur de bœuf, Cornue des Andes, Evergreen, Golden jubilee, Green zebra, Jaune, Liguria, Marmande, Noire de Crimée, Orange queen, Panache, Rose de Berne, Russe, Red zebra.

En savoir plus : <http://www.biobreizh.org/>

Témoignages producteurs de tomates « BioBreizh : « biodiversité et saisonnalité » (3 min. 11) : https://www.youtube.com/watch?v=JS_mHaSNiic

À propos de BioBreizh

Créée en 1997, BioBreizh est une coopérative de producteurs bretons de fruits et légumes 100% bio et 100% durables reconnue par la Communauté européenne. Ce collectif se rassemble autour d'une même vision écologique, bioagronomique et éthique de l'agriculture. Afin de se différencier, les producteurs de BioBreizh ont créé leur propre marque, BioBreizh, fondée sur un cahier des charges supérieur aux standards de la certification européenne AB.

- 70 fermes d'une moyenne de 18 ha chacune
- 1 200 ha de surfaces cultivées en plein champ, 15 ha cultivées sous-abris
- Une production de 15 000 T
- Un chiffre d'affaires de 20 M€, dont 70 % avec les distributeurs spécialisés, 30 % en grande distribution
- 306 emplois générés, dont 76 producteurs et 230 salariés
- 350 variétés de semences anciennes testées, 22 produites
- 17 serres d'expérimentation de semences locales, 60 croisements

Le point sur les serres chauffées en bio

Le chauffage des serres bio est autorisé mais uniquement dans le respect des cycles naturels ; les tomates, aubergines, concombres, courgettes et poivrons produits sous serres chauffées ne sont commercialisables qu'entre début juin et début novembre; il ne doit utiliser que des énergies renouvelables. D'ailleurs, pourquoi vouloir chauffer les serres, alors qu'on peut profiter de nombreux bons légumes d'hiver : épinards, chou chinois, blettes, betteraves...

Pourquoi il ne faut pas chauffer les serres

- **parce que cela génère des dépenses énergétiques** : fioul, électricité, même énergies vertes, qui n'évitent pas les cultures hors cycle naturel. La meilleure énergie est celle qu'on ne consomme pas.
- **parce que cela crée un environnement confiné** qui engendre l'arrosage de fertilisants et d'engrais dissous (ferti-irrigation). Une dérive qui s'apparente à la culture hors-sol.
- **parce que cela nécessite des équipements lourds** qui risquent d'endetter les fermes et de mettre en péril leur transmission.
- **parce que cela peut créer des surproductions déconnectées** de la demande des consommateurs.
- **parce que cela entraîne le développement de variétés hybrides adaptées** à ce mode de production et non au terroir, donc un affaiblissement de la diversité variétale.

Contacts presse : www.becomagence.com

Isabelle Callède 06 03 02 51 45
i.callede@becomagence.com

Sophie Gauthier 06 76 04 14 02
s.gauthier@becomagence.com