



LA TOMATE BIOBREIZH : **BIO, 100% pleine terre bretonne,** **pour séduire les consommateurs** **exigeants**

Bio, locale, goûteuse, la tomate cultivée par les producteurs de la coopérative BioBreizh est élevée en pleine terre, sans chauffer les serres, sans insecticides, sans consommation d'énergie inutile. Elle répond ainsi aux préoccupations de Français de plus en plus nombreux à souhaiter retrouver dans leur assiette le goût du vrai et la couleur de leurs engagements éco-responsables.

Le temps et le goût de la culture en pleine terre

Pour bien nourrir la plante, les producteurs BioBreizh nourrissent d'abord la terre. En amont, ils la travaillent pour qu'elle puisse fournir naturellement à la tomate tous les **nutriments** dont elle a besoin. C'est ce qui en fait une tomate à la **savoir fruitée** unique, **charnue et pulpeuse**, riche en **antioxydants** et bien sûr sans aucun résidu de pesticides, puisqu'elle est irriguée à l'eau claire et sans autre artifice.

Les maraîchers de la coopérative BioBreizh respectent son cycle de développement, lui donnent le **temps de murer**, et ne la récoltent **pas avant le mois de mai**.

Pas de serres chauffées

Attachés au **goût et à la qualité nutritionnelle** de leurs produits, les producteurs BioBreizh n'ont pas attendu la nouvelle réglementation¹ pour faire **le choix de ne pas chauffer leurs serres**. Ils ne produisent donc que des **légumes de saison**, irrigués à l'**eau claire**, sans **aucun traitement** et ne générant **aucune pollution**.

Planifier pour fidéliser

Les producteurs BioBreizh sont engagés depuis longtemps dans une **démarche éco-responsable** visant à éviter les gaspillages et les pertes, répondant ainsi aux attentes des « nouveaux consommateurs ». C'est pourquoi les mises en culture sont coordonnées au sein de la coopérative afin de produire au plus près des besoins de leurs distributeurs et de leur **garantir des approvisionnements de qualité**, pour permettre à ces derniers de développer et d'entretenir **un lien de confiance avec leur clientèle**.



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 dérivation 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.

A noter qu'en agriculture biologique, la réglementation interdit la vente de tomates issues de serres chauffées avant le 1^{er} mai.

¹ La réglementation interdit la vente avant le 1^{er} mai de tomates bio cultivées sous serres chauffées.





Informations pratiques

Commercialisation : de mai à début novembre
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, 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

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