



## Serres chauffées

# Patience... La saison des tomates, c'est de juin à octobre

**En 2020, la nouvelle réglementation encadrant la production de tomates bio sous serres chauffées est entrée en vigueur. Cela s'est traduit par une interdiction de vente des tomates bio issues de serres chauffées, ainsi que d'autres légumes (poivron, courgette, aubergine, concombre), avant le 1<sup>er</sup> mai. Alors que se profile le 1<sup>er</sup> mai et l'arrivée des tomates bio françaises sur les étals des supermarchés, nous avons cette année souhaité repasser ce message : La saison des tomates, qu'elles soient bio ou non, c'est de juin à octobre.**

Dès 2019, Le réseau FNAB s'était prononcé pour une interdiction pure et simple du chauffage des serres en bio. Et ce avec deux arguments simples : d'abord l'argument du bon sens agronomique ; ensuite celui d'une **utilisation raisonnable de l'énergie** en lien avec les questions climatiques et écologiques.

Le règlement bio européen stipule que « la production biologique est un système de gestion durable qui repose sur les principes généraux suivants : respecter les systèmes et cycles naturels et maintenir et améliorer l'état du sol, de l'eau et de l'air, la santé des végétaux et des animaux, ainsi que l'équilibre entre ceux-ci [...] Faire une utilisation responsable de l'énergie [...] ». Pour Arnaud Daligault, maraîcher bio à Montreuil-le-Gast et président d'Agrobio 35 : **« A partir du moment où on artificialise en introduisant du chauffage, en créant les conditions optimales pour la croissance d'une tomate, on ne respecte pas les cycles naturels. »**

Au-delà de la réglementation, à l'heure où l'environnement est la deuxième préoccupation des Français derrière l'emploi<sup>1</sup>, le chauffage des serres pour produire des légumes hors saison nous semble être une utilisation déraisonnable de l'énergie. Plus de la moitié des Français (55%) estime qu'il faut **réorienter en profondeur notre économie en soutenant exclusivement les activités qui préservent l'environnement**, la santé et la cohésion sociale. En plus du chauffage, la plupart du temps au fioul ou au gaz, s'ajoute les consommations énergétiques liées à la lumière nécessaire au développement de la plante et à l'alimentation électrique de points de stockage en amont de leur commercialisation au 1<sup>er</sup> mai.

Selon les indicateurs d'émissions de gaz à effet de serre publiés par l'ADEME (Agence de transition écologique) en 2016 : **« Pour une tomate locale de saison, les émissions de gaz à effet de serre correspondent à un indice de 0,3 kg CO<sub>2</sub>/kg. Pour une tomate espagnole, bio ou pas bio et quelle que soit la saison, le chiffre est de 0,6 kg CO<sub>2</sub>/kg. Et pour une tomate française issue de serres chauffées (le document de l'ADEME écrit « hors saison », NDLR), le chiffre est de 2,2 kg CO<sub>2</sub>/kg. »** Traduction : même la tomate espagnole, si décrite pour son transport polluant, possède un impact environnemental plus faible que la tomate française cultivée sous serre chauffée.

Il nous semble fondamental d'**aller vers la sobriété énergétique**. De plus, la **robustesse** et la **résilience** des systèmes maraîchers passent selon nous par la **diversification**, l'agronomie, la **biodiversité**, le bien-être des productrices et producteurs. La meilleure énergie est celle qu'on ne consomme pas. C'est pourquoi nous tenons à rappeler qu'**une tomate, ça se consomme de juin à octobre**. Et si elle est bio locale, c'est l'idéal !

1 - Barometre « les Français et le changement climatique » – Édition 2020)

### Contact presse :

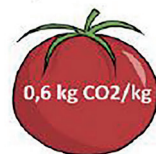
Antoine Besnard - chargé de communication FRAB  
06 16 87 94 13 - a.besnard@agrobio-bretagne.org

### BILAN CARBONE D'UNE TOMATE FRAÎCHE

Produite en  
France en saison



Produite en Espagne  
et importée en France



Produite en France  
sous serre chauffée

