



# « En hiver, pas de tomates dans nos menus » : l'appel des agriculteurs bio bretons aux restaurateurs

**Alors qu'une tomate produite en hiver sous serre chauffée consomme jusqu'à sept fois plus d'énergie qu'une tomate de saison, le réseau des Agriculteurs Bio de Bretagne (GAB-FRAB) lance une nouvelle campagne pour défendre la saisonnalité. Destiné aux restaurateurs, ce kit de communication gratuit leur permet d'afficher clairement leur engagement « En hiver, pas de tomates dans nos menus ».**

## EN HIVER, UNE TOMATE N'A RIEN À FAIRE DANS NOS ASSIETTES

Une tomate a besoin de **soleil** et de chaleur pour mûrir. En **hiver**, ce n'est **pas possible** ; pour en proposer il faut donc **chauffer** d'immenses **serres** ou en importer de pays étrangers, avec un impact énergétique et environnemental **considérable**.

**Les chiffres parlent d'eux-mêmes :**

- **Une tomate d'hiver sous serre chauffée génère 7 fois plus de gaz à effet de serre qu'une tomate française de saison** (source : ADEME)
- Produire **1 kilo de tomates sous serre chauffée équivaut à brûler un litre de fioul** (source : CTIFL)

« *En hiver, les tomates servent juste à mettre de la couleur dans les assiettes alors qu'on produit en Bretagne une large gamme de légumes permettant de varier textures, couleurs et saveurs. C'est dommage de passer à côté !* », constate Dominique Dubreuil maraîcher bio à Ploërmel(56) et président du GAB56.

Une tomate de saison, **c'est de juin à octobre**. L'hiver, laissons-la au repos et tournons-nous vers des légumes **savoureux** et de saison, comme les poireaux, choux, carottes, courges qui poussent naturellement, **sans recours au chauffage** !

## LES RESTAURATEURS, PREMIERS AMBASSADEURS DE LA SAISONNALITÉ

En Bretagne, de nombreux restaurateurs choisissent déjà de respecter les saisons dans leur cuisine. Leur engagement montre qu'une restauration cohérente et pleine de saveurs est possible.

Pour soutenir et rendre visibles ces établissements engagés, le réseau des Agriculteurs Bio de Bretagne déploie une campagne dédiée : « **En hiver, pas de tomates dans nos menus !** ». Elle vient compléter la campagne grand public « **Pas de tomates en hiver !** ».

L'objectif de ces communications est de sensibiliser à la consommation de légumes de **saison, bio et locaux**, valoriser les établissements qui choisissent de respecter les saisons et encourager d'autres acteurs à suivre ce chemin.

« *Des tomates en hiver? Et pourquoi pas des choux de Bruxelles au dessert?* », interpelle Alexandre Meudec du restaurant Biorek déterminé à défendre une alimentation respectueuse des saisons et soutenant pleinement cette campagne.

## UN KIT DE COMMUNICATION GRATUIT POUR LES RESTAURANTS ENGAGÉS

Le réseau GAB-FRAB met à disposition un kit gratuit, destiné aux restaurants bretons souhaitant afficher leur engagement :

- **Stickers vitrine** "En hiver, pas de tomates dans nos menus !"
- **Chevalet** pédagogique de comptoir
- **Kit digital** pour communiquer sur les réseaux sociaux

Ces outils leur permettront d'informer leur clientèle et d'affirmer clairement : **Ici, on est fier.e de cuisiner des légumes de saison.**

### APPEL À MOBILISATION

La campagne sera diffusée du 15 décembre à début février. Faisons de la saisonnalité un réflexe. Nous invitons donc les restaurateurs et les consommateurs à relayer ce message.

**Demandez c'est gratuit !**

**Les restaurateurs intéressés peuvent demander gratuitement jusqu'au 15 janvier leur kit en écrivant à : [a.ledreux@agrobio-bretagne.org](mailto:a.ledreux@agrobio-bretagne.org) (quantité limitée)**

Plus d'infos : <https://www.agrobio-bretagne.org/ni-gout-ni-saveur-ni-avenir-pas-de-tomates-en-hiver/>



Contact presse :

Amandine Ledreux - Chargée de communication FRAB  
06 16 87 94 13 - [a.ledreux@agrobio-bretagne.org](mailto:a.ledreux@agrobio-bretagne.org)