



La Tomate de Marmande en scène

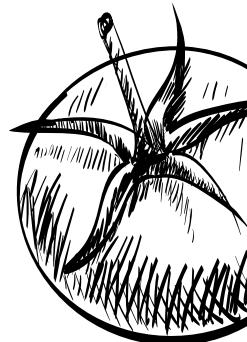
EVENEMENT

DOSSIER DE PRESSE 2021



Table des matières

Marmande vous accueille	3
La Tomate de Marmande en scène.....	4
Le programme.....	5
Démarche de valorisation de notre tomate.....	8
Une marque collective comme signe distinctif d'un savoir-faire	9
L'IGP, une provenance géographique garantie.....	9
La Production.....	10
La transformation et la commercialisation	10
Le territoire	11
Une marque, plusieurs variétés	12
Les propriétés organoleptiques de la tomate	13
La consommation de la tomate en France	14
Contact presse	15



Édito **Marmande vous accueille**

L'ensemble de la filière organise, à Marmande et ses alentours, du 7 au 8 août, au lancement de la récole de la tomate, [l'évènement public « la Tomate de Marmande en scène ».](#)

Co-organisés par l'Association des Fruits et Légumes du Lot & Garonne (AIFLG), les producteurs et les transformateurs du territoire, ce moment festif a pour vocation de proposer une expérience immersive pour découvrir la reine des lieux : la tomate. Au travers d'ateliers ludiques et pédagogiques, de repas conviviaux cuisinés à partir de produits locaux, de visites d'exploitations et d'une usine de transformation, petits et grands trouveront des activités au gré de leurs envies.

Depuis plus de 150 ans, [notre histoire se construit avec la tomate](#). Cultivées en plein champ, les producteurs et transformateurs ont travaillé de concert et développé des compétences qui assurent aujourd'hui à nos tomates des qualités gustatives reconnues que ce soit pour les produits frais ou transformés. Nous en sommes fiers !

C'est pourquoi, depuis plusieurs années, nous avons entrepris une démarche de valorisation de ce savoir-faire. 2020 marquait la création de [la marque collective la « Tomate de Marmande »](#). Première étape vers la création d'une [Indication Géographique Protégée \(IGP\)](#), l'engouement de toute une filière pour s'unir sous une bannière commune est né de l'[ambition de valoriser](#) notre savoir-faire et nos produits auprès des consommateurs.

Cet [évènement](#) est l'occasion de mettre à l'honneur nos tomates et notre terroir ainsi que de poursuivre notre [ambition de valorisation](#). Nous sommes particulièrement heureux d'organiser cet évènement, pensé pour que ceux et celles qui viendront nous rendre visite passent un bon moment, convivial et chaleureux.

Danièle MARCON
Présidente de la section Tomate à l'AIFLG
Productrice de Tomates de Marmande





La Tomate de Marmande en scène

du 7 au 8 août à Marmande

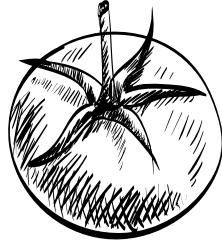
L'ensemble de la filière est heureux d'accueillir du public pour son évènement : « La Tomate de Marmande en scène ». L'Association des Fruits et Légumes du Lot & Garonne (AIFLG), les producteurs et transformateurs, reçoivent, à Marmande et ses alentours, petits et grands pour ce moment festif.

Du 7 au 8 août, des visites dans les exploitations et usines de transformation du territoire sont prévues. Des ateliers ludiques et pédagogiques vous sont proposés. Un repas convivial est organisé le samedi midi pour tous les gourmets tandis que le soir une soirée dansante ravira les plus fêtards.



Le programme

Évènement : « La Tomate de Marmande en scène »



7 samedi août

10 h à 11 h — Mot d'accueil

Joël HOCQUELET, maire de Marmande et Danièle MARCON, présidente de la section Tomate à l'AIFLG, vous accueillent à la mairie de Marmande, autour d'une boisson (café, jus, etc.) offerte à l'occasion du mot d'accueil. Au programme, une présentation des ateliers et visites à venir ainsi qu'une brève présentation de la ville de Marmande.

11 h à 12 h — Ateliers : « La Tomate de Marmande en bref »

Au travers d'une mise en scène théâtrale, Céline et Cabriel vous conteront l'histoire de la tomate de Marmande. Des légendes et histoires fantastiques de la tomate aux faits, rendez-vous sur la place du champ de mars pour ce moment qui, nous en sommes sûrs, ne vous laissera pas indifférent.

12 h à 14 h — Repas convivial — Salle des fêtes municipale

Intermède convivial et informel, le repas est organisé par les producteurs et cuisiniers locaux. Dégustez les mets du terroir, rencontrez les producteurs locaux, ou tout simplement restaurer-vous rapidement avant de repartir en expédition, chacun y trouvera son compte.

14 h à 17 h — Visite : « Exploitation Rougaline et la feme des Jardines »

Rougaline et la Ferme des Jardines vous accueillent et vous présentent leur savoir-faire, de leur exploitation à leurs méthodes de récolte, en passant par leurs pratiques culturelles. Rencontre chaleureuse, les informations transmises sont accessibles pour les grands et les petits !

19 h à 24 h — Soirée dansante — Salle des fêtes municipale

Soirée dansante annuelle organisée par le comité des fêtes. Au programme : musique, buvette et restauration libre feront le bonheur de tous. Rendez-vous à partir de 19 heures à la salle des fêtes municipale.

8 samedi août

11 h à 12 h — Atelier : « Une marque, une IGP, pour quoi faire ? ».

La filière connaît ces dernières années une volonté passionnée de reconnaissance de la Tomate de Marmande auprès du consommateur. Danièle MARCON, présidente de la section Tomate à l'AIFLG, vous explique cette démarche. Rendez-vous à la mairie de Marmande.

14 h à 17 h — Visite : « La transformation de la tomate chez O'nature ».

Après avoir rendu visite aux producteurs, voici une expédition chez les transformateurs. O'nature vous accueille pour une visite de ces laboratoires de transformation de la tomate.



Que ce soit pour les visites ou les repas, les réservations sont à effectuer auprès de Stéphanie LANDRIEU, de l'Association des Fruits et Légumes du Lot & Garonne (AIFLG) à l'adresse mail suivante : [réervation@aiflg.com](mailto:reservation@aiflg.com) ou par téléphone au 06. 02. 55. 06. 89.





Depuis 150 ans la tomate fait partie du patrimoine marmandais

Histoire de la Tomate de Marmande

Native de la Cordillère des Andes en Amérique du Sud, la tomate est introduite au 18e siècle en Espagne, où elle s'acclimate aux conditions météorologiques et aux terroirs européens. À cette époque, le bassin marmandais était un territoire viticole. La tomate n'était alors qu'une culture d'appoint pour les producteurs.

Le phylloxéra et le développement de la tomate à Marmande

Ce n'est qu'à la suite de l'épidémie de phylloxéra à la fin du 19e siècle et la disparition de la quasi-totalité des vignes de la région que la tomate s'implante comme une culture de production pour la vente.

Peu à peu la culture de la tomate se développe avec des exportations au Royaume-Uni. Aux tomates tardives destinées au marché du frais, s'ajoutent des productions de tomate d'industrie pour la transformation. Cependant, les deux guerres mondiales mettront un coup d'arrêt à ce développement.

La filière de la tomate d'après guerre

Le développement de la production de la Tomate de Marmande connaît en 1914 un coup d'arrêt. La fermeture des frontières ainsi que la crise économique qui s'étend dans toute l'Europe obligent les producteurs à se regrouper.

Ces regroupements leur permettent d'obtenir un poids dans les relations commerciales qu'ils entretiennent avec les acteurs économiques et sociaux, d'une part,

et leur permettent de mutualiser leurs moyens de production et ainsi réaliser des économies, d'autre part.

À la fin de la Deuxième Guerre mondiale, la production redémarre et certains acteurs décident de spécialiser leur production afin de répondre aux besoins de l'industrie. Les producteurs ayant choisi cette voie vont peu à peu sélectionner des tomates aux propriétés spécifiques à la transformation.

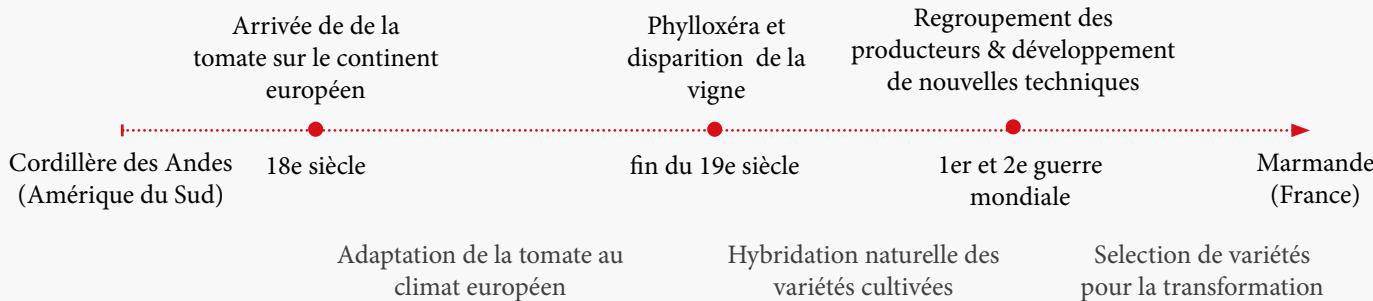
Hybridation naturelle et nouvelle technique de production

En réponse au climat et au terroir particulier de la vallée de la Garonne, les variétés produites à cette époque connaissent des hybridations naturelles. Ces adaptations naturelles lui confèrent les spécificités gustatives qui font, aujourd'hui, sa renommée.

La production connaît aussi des améliorations. D'une production rampante, la tomate est désormais tenue par un piquet. Cette technique assure des tomates de meilleure qualité et permet d'augmenter la production.

Aujourd'hui, la Tomate de Marmande est consommée sur l'ensemble du territoire français. Elle s'installe dès lors dans les esprits des consommateurs.

Une culture et un savoir-faire qui ne sont pas nés d'hier





Demarche de valorisation de notre tomate

Une marque collective et une IGP

Depuis plus de 150 ans, la tomate est cultivée sur le territoire marmandais. Durant toutes ces années les producteurs et transformateurs ont acquis un savoir-faire. La Tomate de Marmande bénéficie du terroir spécifique de la vallée de la Garonne qui lui confère des propriétés gustatives reconnues.

Ainsi, depuis plusieurs années, nous entreprenons une démarche de valorisation de notre tomate au travers du dépôt, en 2020, de [la marque «Tomate de Marmande»](#) et l'engagement, en 2017, d'une procédure d'inscription de la Tomate de Marmande en tant qu'[Indication Géographique Protégée \(IGP\)](#).





Une marque collective comme signe distinctif d'un savoir-faire

« Tomate de Marmande »



La marque collective « Tomate de Marmande » est née d'un besoin de regrouper l'ensemble de la filière autour d'une bannière commune et ainsi valoriser le savoir-faire des producteurs et des industries auprès des consommateurs.

La marque a fait l'objet, le 17 avril 2020, d'un dépôt dans les registres de l'INPI, l'Institut National des Registres de la Propriété Intellectuelle. Sous la catégorie « marque collective », ce statut permet l'utilisation de la marque par un ensemble d'acteurs selon le règlement d'usage établi avant le dépôt, à savoir les cahiers des charges pour les produits frais et transformés. Ces cahiers des charges définissent les règles de productions et de transformations qui assurent la qualité de nos tomates.

La marque « Tomate de Marmande » est un premier pas pour la reconnaissance du savoir-faire et pour l'acquisition, à terme, d'une Indication Géographique Protégée (IGP).



L'IGP, une provenance géographique garantie

Indication Géographique Protégée

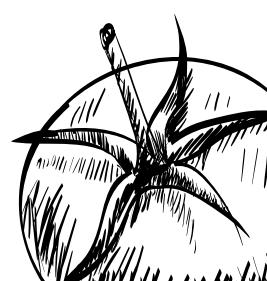
L'Indication Géographique Protégée (IGP) a pour vocation de lier un produit agricole, dans sa forme brute ou transformée, à un lieu géographique. Ainsi, la production comme la transformation doivent avoir lieu dans une zone géographique délimitée et prévue au cahier des charges.

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) ajoute que l'IGP est liée à un savoir-faire qui ne se crée pas par l'obtention de la certification. Il s'agit dès lors pour l'IGP de mettre en valeur un savoir-faire déjà existant.

Compte tenu des exigences de l'IGP, en 2017, portée par l'Association des Fruits et Légumes du Lot & Garonne (AIFLG), une demande est formulée auprès de l'INAO

pour la création d'une IGP pour la Tomate de Marmande. Procédure en cours, nous croyons fortement en l'obtention de ce signe officiel.

Selon un sondage IFOP, 65 % des Français connaissent la tomate de Marmande, particulièrement pour ses qualités organoleptiques. Par la création d'une marque « Tomate de Marmande » en 2020, puis par l'obtention de l'IGP, nous espérons valoriser nos produits et notre savoir-faire auprès des consommateurs, qui, pour une partie, connaissent déjà nos produits et sa qualité.



La Production

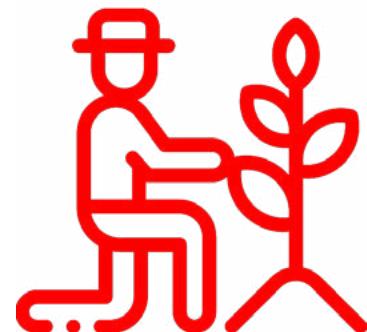
Un savoir-faire transmis à chaque génération

La Tomate de Marmande, pour répondre aux exigences de qualité, est cultivée exclusivement en sol. En 2020, 69 producteurs produisent de la Tomate de Marmande à destination de l'industrie, équivalent à 35 000 tonnes pour 506 hectares cultivés. Pour les frais, la production est plus mesurée : 16 producteurs travaillent 14 hectares de terre et produisent 1 500 tonnes.

En fonction de leur pratique culturale, le marché du frais permet aux producteurs qui en font la demande de bénéficier de deux labels : le label biologique et la Protection Biologique Intégrée (PBI).

À mi-chemin entre une production conventionnelle et le label biologique, le label PBI a pour volonté de réduire au mieux les intrants extérieurs et favoriser les processus naturels. Par son approche globale, il assure une production de qualité en ayant conscience des enjeux humains et territoriaux.

Ce label biologique demande une pratique agronomique encore plus rigoureuse : elle interdit, en autre, l'utilisation d'intrants chimiques. À l'heure actuelle, environ 35 % de la production est en agriculture biologique.



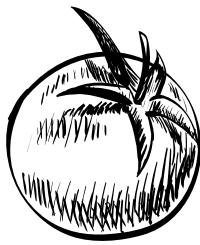
La transformation et la commercialisation

Sauces, soupes, pulpes, conserves de tomate, etc.

Deux industries de transformation se trouvent sur le territoire. L'une d'entre elles est située à Marmande même, l'autre se trouve à Bergerac. La tomate une fois ramassée est transformée en différents produits. Outre la classique sauce de tomate, les transformateurs réalisent des soupes, des pulpes et conserves de tomate qui garantissent des expériences gustatives et des utilisations culinaires différentes.



En ce qui concerne la production des produits frais, la filière s'est structurée autour de coopératives qui assurent la commercialisation. Le travail conjoint, sur un même territoire, des producteurs, des transformateurs et des coopératives assure une prise de parole cohérente auprès des consommateurs. Depuis 2017, l'Association de Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne œuvre pour la promotion et le soutien de la filière.



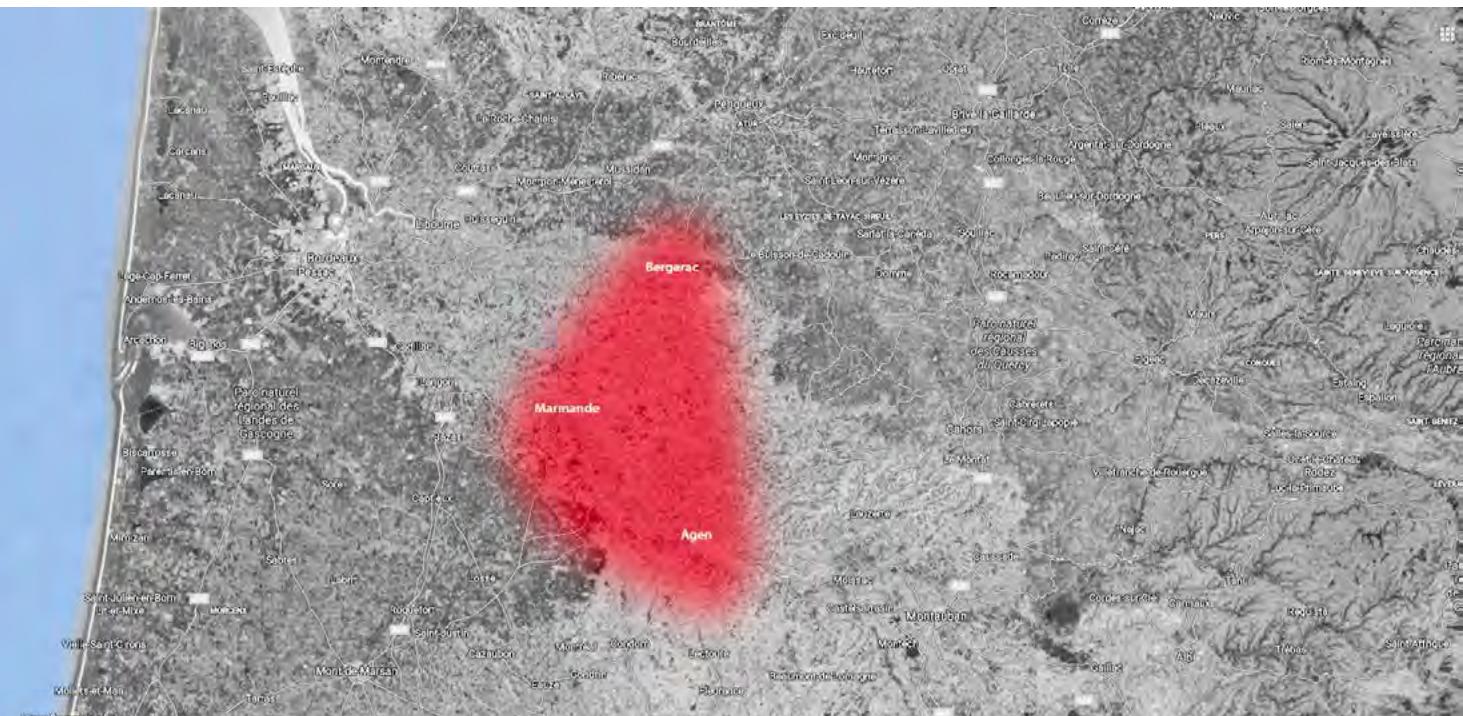
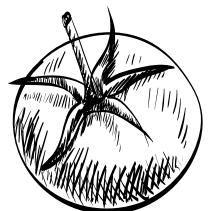
Le territoire

Producteurs et transformateurs travaillent de concert sur le même territoire

Le territoire Marmandais se situe dans le département du Lot-et-Garonne. Bergerac, Marmande et Agen forment l'étendue de la zone de production.

Zone de transition entre le climat atlantique et océanique, ce territoire bénéficie à la fois d'une douceur hivernale, qui n'omet pas quelques gelées l'hiver, et une pluviométrie importante tout au long de l'année. Ce climat typique de la région marmandaise assure à la production de la tomate tous les éléments dont elle a besoin.

Les cahiers des charges de la Tomate, l'un pour le frais, l'autre pour la filière des produits transformés précisent l'étendue de la zone de production. Ils garantissent ainsi tous deux la provenance et la qualité de la Tomate de Marmande.





Tomate côtelée rouge



Tomate côtelée brune



Tomate côtelée jaune



Tomate cornue



Tomate Coeur

Une marque, plusieurs variétés

Plusieurs variétés pour satisfaire tous les goûts

La marque Tomate de Marmande regroupe plusieurs variétés. On trouve les Tomates Cœurs. Aux formes pleines, reconnaissable par leur silhouette en forme de cœur, la Tomate Cœur se distingue sur les étals des marchés. Sa texture fondante et sa chair abondante lui assurent une utilisation en salade, ou tout simplement une dégustation crue ou à la croque-en-sel.

Parmi les tomates allongées, la tomate cornue, appelée aussi poivron des Andes, se détache par sa forme typique ressemblant à un corne ou à un piment. Tomate très dense, son utilisation est parfaite en grillade, ses qualités charnues lui assurant une tenue à la cuisson. Elle peut ainsi être grillée en accompagnement d'une viande comme elle peut être brochetée. La tomate parfaite pour les barbecues d'été!

Les tomates côtelées rouge, brun foncé, orange ou encore jaune ont toutes une forme trapue. Plus large que haute, cette tomate est reconnue pour son goût acidulé auquel s'associent des saveurs et arômes divers. Valeur gustative par excellence, elle peut être consommée nature ou assortie avec une huile en salade. Elle peut également être farcie.



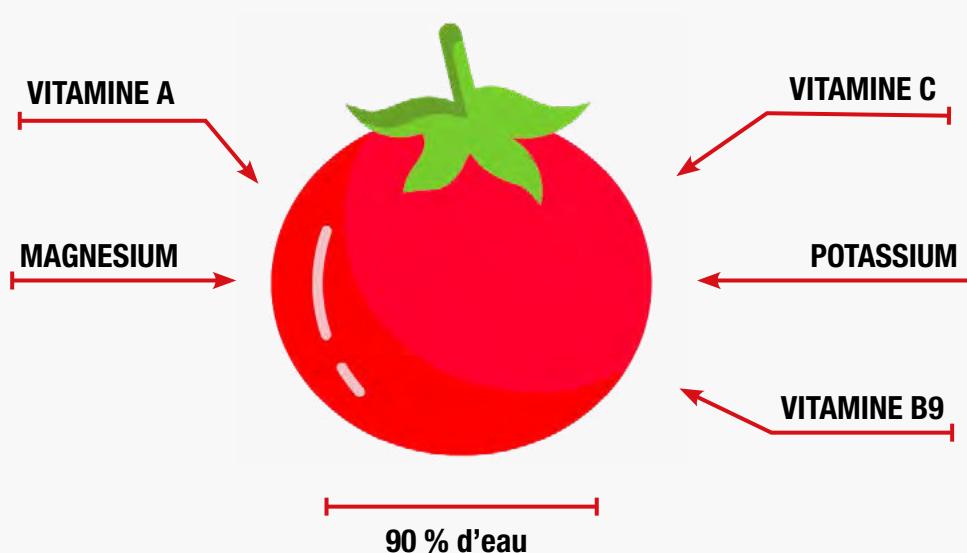
Les propriétés organoleptiques de la tomate

Faible en calorie, riche en vitamines et oligoéléments

Les propriétés organoleptiques d'un aliment correspondent à l'ensemble des propriétés qui stimulent les sens. Cette notion inclut en outre l'aspect, la texture et le goût. Au-delà de sa couleur rouge vif, la tomate dispose d'un faible apport en calorie et en glucide. Aliment juteux, elle contient en moyenne 90 % d'eau.

Elle est riche en vitamine C, B9 et A. La vitamine C est une vitamine soluble dans l'eau et qui joue un rôle très important dans le métabolisme des êtres humains. Elle a un effet antioxydant et favorise le renouvellement cellulaire. La vitamine B9 joue un rôle plus spécifique, mais non moins important. Elle est indispensable à la production de notre matériel génétique et intervient dans la production des acides animés nécessaires à la croissance cellulaire. La vitamine A, quant à elle, se dilue dans les graisses. Elle favorise les défenses immunitaires, elle joue le rôle antioxydant et favorise le maintien de la vision. Outre les vitamines, la tomate est une source de potassium et de magnésium, un antistress naturel.

Les différentes variétés de la Tomate de Marmande ont été sélectionnées afin d'assurer la présence de ces propriétés organoleptiques. En outre, parmi les critères qui garantissent la qualité de la tomate, les producteurs veillent à la fermeté de la tomate, sa couleur et le taux de sucre qu'elle contient.



La consommation de la tomate en France

Des débouchés à saisir

La tomate est très bien installée dans la consommation des ménages. Les étals disposent désormais de tomates toute l'année, en provenance de France et d'autres pays comme la Chine, la Turquie, l'Italie, l'Iran et l'Espagne.

En 2018, selon Agreste, service de la statistique et de la prospection (SSP) du Ministère de l'Agriculture, la consommation de tomate fraîche est de 13,5 kilogrammes par foyer. Agreste indique que 95 % des foyers français déclarent consommer de la tomate régulièrement.

La consommation de tomate transformée n'est pas en reste. Pour cette même année, 21 kilogrammes ont été consommés par foyer en jus, sauces nature ou aromatisées, tourin, pulpe, ketchup, etc. Ces produits transformés correspondent à 1,4 million de tonnes de tomates. Sur l'ensemble de cette consommation, la France produit seulement 10,5 % des tomates consommées ce qui laisse de bonnes perspectives quant aux débouchés des tomates françaises.



21 kilos de jus de tomate consommés / foyer



13,5 kilos de tomate consommés / foyer



La France produit seulement 10,5 % des tomates consommées



95 % des foyers français consomment de la tomate régulièrement

Contact presse

Adresse postale : Rue de la Paix, 84500 Marmande

Courriel : Service-communication@ailfg.com

Tél. : 06. 89. 09. 18. 07

Directrice de publication :

Danièle MARCON, présidente de la section Tomate à l'AIFLG

Rédacteur professionnel :

Jean-Philippe BERGER

Copyright :

Page de garde : Arnaud DESPLANTE / Pixabay

P.3 : Stéphanie LANDRIEU / AIFLG

Pictogrammes tomate : auteur inconnu / Flaticon

P.4 haut et bas : Stéphanie LANDRIEU / AIFLG

P.6 : auteur inconnu / Pixabay

P.8 : auteur inconnu / Pixabay

P.12 : auteur inconnu / Les Rougalines

P.15 : auteur inconnu / Pixabay

