

"Pas de tomate bio en hiver" : les fruits et légumes bio cultivés en France interdits à la vente en hiver

Depuis le samedi 21 décembre, les tomates, poivrons, courgettes et autres concombres issus de l'agriculture biologique et cultivés sous des serres chauffées ne peuvent plus être commercialisés pendant l'hiver. Une mesure, visant à respecter le cycle naturel des saisons, qui ne s'applique qu'à la production française.

Manger de saison, même en hiver. Depuis samedi 21 décembre, la vente de fruits et légumes d'été issus de l'agriculture biologique et cultivés en France est interdite. Les tomates, poivrons, courgettes, concombres et aubergines bio d'origine française ne peuvent plus être commercialisés sur les étals des marchés et grandes surfaces jusqu'au 30 avril, afin de respecter le cycle naturel des saisons. Cette mesure s'applique conformément à la décision, prise le 11 juillet dernier, par le Comité national de l'agriculture biologique (Cnab), en balancier des projets de grande ampleur de légumes bio produits sous serres chauffées.

Si le recours aux serres chauffées est toujours autorisé, entre le 21 décembre et le 30 avril, il est désormais encadré par la législation. Les producteurs peuvent continuer à faire pousser leurs fruits et légumes d'été selon ce procédé mais n'ont en revanche plus le droit de les vendre avant le 1er mai. "Il ne peut y avoir de contre-saisonnalité en bio", déclarait à l'époque le ministre de l'Agriculture Didier Guillaume, pour justifier l'instauration de ce principe qui rompt avec une incohérence. En effet, selon les régions et les années, la saison de la tomate, par exemple, s'étend généralement de mai à novembre.

Dans une pétition, publiée sur le 28 mai dernier et signée plus de 85.000 fois, la Fédération nationale des agriculteurs biologiques (Fnab), avec la Fondation Nicolas Hulot (FNH), Greenpeace et Réseau action climat disaient "non à l'industrialisation de la bio ! Pas de de tomate bio en hiver !". La Fnab souhaitait alors souligner sa



crainte "de retrouver sur les étals de la tomate bio française en plein mois de mars", jugeant qu'il s'agirait "d'une aberration gustative, agronomique et environnementale !"

Des émissions 7 fois plus importantes l'hiver

Toutefois, si la production des fruits et légumes de saison bio d'origine française suit désormais un calendrier, l'interdiction inflige aux agriculteurs, pour seule contrainte, de planifier leurs cultures. Cela ne règle pas la problématique des serres chauffées au fioul, "incompatible avec le cahier des charges bio", puisque, pour commercialiser des tomates, les semis sous serre commenceront en février. D'après une étude de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), une tomate produite sous serre chauffée émettrait 7 fois plus de gaz à effet de serre qu'une tomate produite en France en saison.

Outre l'aspect écologique, le consommateur continuera de trouver des produits hors saison, puisque selon l'Interprofession des fruits et légumes (Interfel), 78% des tomates et 70% des concombres bio vendus en grande surface sont importés. Pour une consommation responsable, il faut privilégier les fruits et légumes de saison. Et, en hiver, ce n'est pas le choix qui manque : brocolis, courges, navets, endives, betteraves, épinards, pommes de terre, topinambours, carottes, choux, oignons, poireaux...

Lien article :

<https://www.lci.fr/population/pas-de-tomate-bio-en-hiver-les-fruits-et-legumes-bio-cultives-en-france-interdits-a-la-vente-en-hiver-2141074.html>

