



Lancement de la saison des Tomates Label Rouge 2025

Après l'obtention du Label Rouge en juin 2023, la Tomate Label Rouge entame sa deuxième saison en France. Ce label, gage de qualité et de goût, est disponible sur les étals de fin mars jusqu'à fin octobre. Les consommateurs peuvent ainsi dès à présent savourer les quatre segments de tomates Label Rouge : *tomates allongées cœur*, *tomates cerises en grappe* ou *en vrac* et *tomates rondes en grappe*, cultivées selon des normes strictes. En 2024, la filière a atteint une production de 139t de tomates Label Rouge produites par les 11 producteurs engagés dans la démarche. Pour cette nouvelle saison, les objectifs sont ambitieux, avec une production visée de 350t en cerise grappe, et de 50t en grappe gustative.

LE LABEL ROUGE : UN PROJET D'ENVERGURE PORTÉ PAR DES PRODUCTEURS ENGAGÉS

En 2023, le projet Tomate Label Rouge a vu le jour après six années de travail et d'engagement, dans un contexte où la production de tomates en France atteint environ 475 000t, tandis que 36 % des tomates consommées proviennent de l'importation. Ce label se distingue par ses caractéristiques uniques, offrant ainsi aux consommateurs *une tomate d'origine française*, reconnue pour sa qualité gustative exceptionnelle.

Les quatre segments – tomates cerises en grappe et en vrac, rondes en grappe et allongées cœur – sont cultivés selon un cahier des charges rigoureux, encadrant chaque étape de la culture à la récolte et du conditionnement jusqu'à l'expédition. Elles sont notamment cultivées de mars à octobre, en pleine terre ou sur substrat, à la lumière naturelle

Le cahier des charges garantit des critères de qualité élevés, avec des contrôles réguliers portant sur la teneur en sucre, la texture croquante, la jutosité et la couleur. Les producteurs, engagés dans une démarche de qualité, réalisent également des dégustations sensorielles pour s'assurer que seules des tomates d'exception soient commercialisées.

UNE SAISON PROMETTEUSE

En 2024, la filière Tomate Label Rouge a produit **139 tonnes**, réparties entre plusieurs segments : tomates cerises grappes (59,8 %), tomates rondes grappes (26,5 %), tomates allongées cœur (12,3 %) et tomates cerises en vrac (1,4 %).

Pour cette deuxième saison, la filière regroupe **11 producteurs**, répartis sur plusieurs régions de France : 6 producteurs en **Lot-et-Garonne**, ainsi que des producteurs en **Corrèze, Landes, Pyrénées-Orientales, Gard et Vaucluse**, dont 2 producteurs cultivant des tomates en pleine terre. Les objectifs de production pour 2025 s'élèvent à 350t en cerise grappe et 50t en grappe gustative.



2024 a été une année marquante pour la filière Tomate Label Rouge. Ces résultats témoignent du dynamisme et de l'engagement de notre filière, qui se distingue par son excellence, son respect rigoureux des normes et la qualité gustative incomparable de ses produits. C'est notre manière de nous différencier des produits d'importation, tout en mettant en valeur la force du Made in France, qui continue de séduire les consommateurs à la recherche de produits locaux et responsables

Frédéric Marchesin, Président de la section Tomate à l'AIFLG et producteur de tomates dans le Lot-et-Garonne.

Côté prix, la filière prévoit une stabilité cette saison, avec un positionnement environ 20 à 25 % au-dessus de celui des tomates classiques, en cohérence avec leur qualité supérieure. Elles sont disponibles dans un large réseau de distribution : dans les grandes et moyennes surfaces (GMS), chez les grossistes et primeurs.

Enfin, la Tomate Label Rouge renouvelle son partenariat avec le moulin à huile l'Oulibo, renforçant ainsi les synergies entre produits sous signes de qualité.

À propos de l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne (AIFLG) :

Fort de son expérience sur la filière fraise depuis 1998, l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne (AIFLG) a décliné ses actions autour d'une politique de développement de la qualité du produit Tomate de Marmande en frais et transformé : politique variétale, respect d'un cahier des charges et animation autour de la qualité. Après avoir créé la marque « Tomate de Marmande » en 2020, la filière obtient le Label Rouge Tomate en 2023 et travaille aujourd'hui sur l'IGP Tomate de Marmande. Née en 2017, la section tomate de l'AIFLG accompagne et développe cette démarche territoriale, afin de préserver et de développer la notoriété de ce produit incontournable du Sud-Ouest.