RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Un Label Rouge pour la « Tomate de bouche » [ODG]

La « Tomate de bouche » vient d'être reconnue en Label Rouge suite à la publication de son arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 18 juin 2023. C'est la première tomate à obtenir le Label Rouge, sa qualité supérieure ayant été démontrée par des analyses sensorielles, en comparaison à une tomate dite « standard ». Une bonne nouvelle pour les amateurs de salades à l'approche de l'été !

Quatre types de tomates pour retrouver le bon goût du fruit

On peut désormais trouver 4 types de tomates Label Rouge : la Tomate ronde rouge grappe et la Tomate allongée coeur pour un arôme intense en bouche, la Tomate cerise ronde rouge et Tomate cerise ronde rouge grappe pour une saveur sucrée et une intensité aromatique en bouche.

La « Tomate de bouche » est issue des variétés « Temptation », « Saopolo » et « Gourmandia », sélectionnées pour leur présentation et leurs qualités gustatives. 25% de la production sera effectuée en pleine terre sous abri. Aujourd'hui en France, seule 3% de la production de tomate de bouche est réalisée en pleine terre.

Une récolte manuelle encadrée, dans le respect de la maturité du produit

La « Tomate de Bouche » Label Rouge est récoltée manuellement dès que les mesures d'ensoleillement naturel, de taux de sucre et la maturité du fruit le permettent, à partir du 21 mars. La fin de récolte est fixée au plus tard au 31 octobre sous réserve que l'ensoleillement

naturel, les stades de maturité et les taux de sucre soient toujours respectés. L’expédition vers les points de vente est prévue au maximum 4 jours après la cueillette.

Une production bénéficiant de la certification environnementale

Les exploitations situées dans le Lot-et-Garonne, les Bouches du Rhône, les Pyrénées orientales et les Landes sont certifiées au niveau 2 minimum ou attestent du respect d'exigences équivalentes grâce à l’engagement fort des producteurs : ruches à bourdons pour améliorer la pollinisation et le développement des fruits, densité de plantation et nutrition maîtrisées selon les segments/variétés et le stade de culture, interdiction des herbicides de synthèse au sein des parcelles Label Rouge et leurs abords.

Données chiffrées (2022)

54

producteurs de tomates au sein de 3 structures coopératives et 1 producteur indépendant

6 360 t

Volume annuel attendu

Source URL: *https://inao.gouv.fr/lettres-odg/juin-2023/label-rouge-tomate-bouche*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actus-odg