

Agriculture | L'IGP, une urgence pour la survie pour la Tomate de Marmande



Avant le mois de février dernier, aussi étonnant que ça puisse paraître, la « Tomate de Marmande » n'était rien qu'une appellation informelle. Aujourd'hui, c'est une marque territoriale. C'est un premier pas, mais en rien suffisant pour satisfaire les producteurs et transformateurs lancés depuis plusieurs années dans une démarche d'obtention d'une Indication Géographique Protégée « Tomate de Marmande ». Mais désormais le temps presse, car la concurrence étrangère est rude et « la filière peu à peu se meurt », confie Danièle Marcon, productrice et Présidente de la section Tomate de l'Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne (AIFLG).

La Tomate de Marmande, c'est à la fois une production destinée à la consommation en tomate fraîche, et une production spécialisée sur la tomate pour la transformation. Et la démarche pour l'IGP initiée dès 2015 par une poignée de producteurs et transformateurs locaux désormais rassemblés au sein de la section tomate de l'Association des Fruits et légumes du Lot-et-Garonne, concerne ces deux productions.

" Faire reconnaître cette tomate comme la nôtre ! "

« Notre objectif avec l'obtention de l'IGP est de protéger le nom de Tomate de Marmande, car certains l'utilisent et en profitent indûment depuis bien longtemps. Nous voulons enfin faire reconnaître cette tomate comme étant la nôtre ! », clame Danièle Marcon. Autre objectif de l'obtention de l'IGP : « faire reconnaître la notoriété et la qualité de cette tomate, en lien avec son savoir-faire historique de que nous avons sur un territoire lui aussi historique ».

Car pour faire valoir son dossier devant l'INAO, l'Institut National des Appellations d'Origine et de qualité qui délivre le précieux sésame, le collectif a mené l'enquête. « Nous avons identifié notre territoire de production suite à des recherches historiques. On s'aperçoit que ce nom existe sur cette zone depuis 150 ans ». Résultat, la zone géographique de production identifiée couvre une grande partie du Lot-et-Garonne, déborde un peu sur la Dordogne, Bergerac étant identifié dans la zone de production, s'étend au-delà de la frontière girondine sur quelques kilomètres.

Autre spécificité de cette tomate de Marmande, qu'elle soit en culture pour le frais ou pour la transformation, elle est cultivée en pleine terre... ce qui n'est plus si courant, dans l'univers de la tomate. « La culture en pleine terre, c'est important pour l'IGP, c'est ce qui fait le rattachement au terroir », ce à quoi ne peuvent donc pas prétendre, à l'évidence, les cultures hors-sol, même situées en Lot-et-Garonne.



"Rester vivant" face à la concurrence étrangère

Dans cet esprit l'IGP permettrait d'assurer et de rassurer le consommateur sur la qualité et l'origine du produit. Et ça n'est pas détail pour la productrice à l'heure où, « pour les tomates destinées à la transformation, la concurrence est rude avec des tomates venant du Maroc, de Chine ou d'Algérie », cultivées à moindre coût et dans des conditions de production moins regardantes que les cahiers des charges des producteurs de la "zone" Marmande.

Une concurrence qui fait mesurer l'urgence de la situation selon Danièle Marcon : « Cette filière peu à peu se meurt, l'IGP permettrait de rester vivante ». A l'heure actuelle ils sont encore 70 producteurs à faire de la tomate de Marmande, pleine terre donc, pour la transformation. « Ca représente une surface cultivée de 500 hectares, et une production annuelle d'environ 50 000 tonnes », calcule Danièle Marcon. En frais c'est encore plus restreint, « nous sommes 16 producteurs pleine terre pour 100 hectares de tomates et une production annuelle de près de 2000 tonnes ». En d'autres termes, un marché de niche.

C'est bien dicté par une certaine urgence de cette reconnaissance qu'en parallèle de la démarche IGP, la marque territoriale « Tomate de Marmande » a été créée ; avec un petit logo, rouge et rond, pour l'accompagner. Lancée en février dernier, avec le Département du Lot-et-Garonne et la coopérative Val de Garonne, c'est un premier pas en termes de communication, et d'une relative protection. Mais pas de quoi renoncer à l'IGP « qui apporterait plus de protection juridique, et une meilleure identification par le consommateur en termes de qualité et d'origine. »

En finir avec l'immobilisme

Alors, après 6 ans de démarches, le collectif de producteurs et de transformateurs (auquel sont aussi associés les coopératives et distributeurs en marché tels que Rougeline) « continue à se battre auprès de l'INAO ». Si la création de la marque vient concrétiser le volontarisme des acteurs, le collectif avec l'aide de l'AIFLG doit aussi répondre aux freins émis par l'INAO.

Parmi eux l'existence d'une variété de tomate appelée Marmande, un nom qui ne serait pas d'usage ou au contraire qui serait générique sans être propre à un territoire... Face à cela, le collectif argumente, ici en s'appuyant sur ses recherches historiques et là avec l'appui d'une enquête IPSOS réalisée tout exprès. Celle-ci démontre notamment que "le consommateur associe d'ores et déjà le nom de Tomate de Marmande à un territoire donné voire pour certains d'entre eux, qu'il bénéficie déjà d'une reconnaissance légale..." plaide Danièle Macron.



Autre type d'action, à l'image d'une journée organisée le 11 septembre dernier à Marmande : « la mobilisation des élus locaux, du Département, de la Région, et des autres partenaires du territoire pour avoir leur soutien et pour qu'ils appuient notre démarche auprès de l'INAO. Car au-delà des producteurs, il y a bien un intérêt pour l'ensemble du territoire à obtenir ce signe de qualité et d'origine. ». Si les porteurs de la démarche savent bien, qu'il y a encore un certain nombre d'étapes à franchir avant l'obtention de leur IGP, notamment l'étude du dossier par des commissions européennes une fois passé le cap national, leur ambition, plus que jamais, c'est d'être « dans une phase constructive. Le temps n'est plus à l'immobilisme, on a déjà assez attendu ! ».



Solène Mé

*Crédit Photo : DM et AIFB
Publié sur aqui.fr le 04/10/20
[Url de cet article](#)*