

LA CHAÎNE DE TRANSFORMATION DES TOMATES DANS LE NORD DE L'ITALIE RELANCER LE MARCHÉ DES TOMATES ROUGES EN CONSERVE DANS UNE PERSPECTIVE VERTE

La chaîne, qui représente 25 % de la production et de la transformation des tomates sur le marché européen et qui applique des normes environnementales élevées depuis un certain temps, se présente au marché avec le projet "TOMATO SAUCE", qui témoigne de sa durabilité

La durabilité est une question de plus en plus importante pour les consommateurs du monde entier et devient également de plus en plus pertinente dans le secteur alimentaire. C'est pourquoi la chaîne de transformation des tomates d'Italie du Nord défie le marché avec le **projet Tomato SAUCE (Sustainable Agriculture Understanding in Central Europe)** afin de promouvoir la durabilité des tomates européennes et, en particulier, **de faire connaître et de mettre en valeur la norme environnementale élevée et les spécifications** de production volontaires utilisées dans la transformation agricole et industrielle en Italie du Nord.

Le projet, dont les pays cibles sont la France et l'Allemagne, est financé par l'Union européenne et s'inscrit dans le cadre du programme européen de promotion des produits agricoles AGRIP, et plus particulièrement du thème 3 AGRIP-SIMPLE-2022-IM-SUSTAINABLE.

L'INDUSTRIE DE LA TOMATE DE L'OI DANS LE NORD DE L'ITALIE

L'OI Pomodoro da Industria del Nord Italia est une organisation interprofessionnelle qui **rassemble les protagonistes de la filière italienne de la tomate**, les agriculteurs, réunis au sein de 13 organisations de producteurs, et l'industrie de transformation (20 entreprises), issus de cinq régions : l'Émilie-Romagne, la Lombardie, le Piémont, la Vénétie et la province autonome de Bolzano.

Avec un total de 37 024 hectares cultivés et un total de 2 884 889 tonnes de tomates récoltées en 2022 (par rapport aux 5,5 tonnes transformées en Italie au cours de la dernière campagne), elle **représente environ 25 % de la production et de la transformation de tomates en Europe**.

36,3 % sont destinés à la production de pulpe, 32,3 % aux concentrés, 29,9 % à la passata et 1,3 % aux sauces prêtes à l'emploi.

L'OI Pomodoro da Industria Nord Italia est une organisation officiellement reconnue par le ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières en tant qu'organisation interprofessionnelle pour la gouvernance de la chaîne d'approvisionnement dans la région. **Son rôle est super partes**: elle n'a pas de rôle décisionnel ou commercial. L'OI Tomate pour l'industrie Italie du Nord vérifie en fait le respect des engagements pris par les parties agricoles et industrielles dans l'accord-cadre, l'accord qui est signé chaque année par les parties et qui définit le calendrier de production, les méthodes de livraison et de collecte des tomates, les règles spécifiques pour les tomates biologiques ; les aspects qualitatifs, contractuels et économiques.

En outre, **il favorise, par une action de coordination, la compétitivité et la durabilité de la chaîne d'approvisionnement**, une valeur qui est au cœur des méthodes de culture et de production des entreprises agricoles et de transformation.

SENSIBILITÉ DU MARCHÉ AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

En 2020, **64,3 % de la population européenne ont déclaré que la durabilité était assez ou très importante dans leurs choix alimentaires**¹ et **60 % ont déclaré vouloir en savoir plus sur la chaîne d'approvisionnement des produits qu'ils achètent**². L'enquête Eurobaromètre la plus récente, intitulée "Making our food fit for the future - Citizens' expectations" (Préparer notre alimentation pour l'avenir - Les attentes des citoyens), a également mis en évidence la sensibilisation et l'attitude positive des citoyens européens à l'égard de la durabilité des aliments.

En France notamment, la pandémie de 2020 a conduit à une remise en cause radicale des habitudes alimentaires. Dans une enquête Statista réalisée en 2021, à la question "Avez-vous l'intention d'acheter des produits alimentaires plus écologiques après le confinement?", 27 % ont répondu "oui, certainement", 54 % étaient prêts à remettre en question leurs choix d'achat en faveur de produits plus durables³.

Mais cette propension à acheter est freinée pour 31% par un manque d'information sur la durabilité des produits, pour 28% par un manque de confiance dans les entreprises et leurs pratiques durables, ou par des difficultés à reconnaître un produit durable (20%)⁴.

Ainsi, un écart entre attitude et comportement, c'est-à-dire entre les déclarations d'intention et les choix d'achat réels, est évident chez les consommateurs français.

LE PROJET SAUCE TOMATE

Le projet Tomato SAUCE, promu par l'OI Tomato Industry North Italy, vise précisément à accroître le degré de connaissance et de sensibilisation des consommateurs aux normes environnementales élevées appliquées aux méthodes de production dans l'Union européenne, à combler le fossé entre les attitudes et les comportements et à promouvoir des **connaissances spécifiques sur la durabilité des différentes phases du cycle de vie des produits rouges en conserve** fabriqués dans la chaîne de transformation de la tomate en Italie du Nord. Pour ce faire, le projet entend impliquer les acheteurs, les opérateurs du secteur, les journalistes et les blogueurs spécialisés dans l'alimentation, afin de démontrer la durabilité réelle par le biais de données et d'expériences sur le terrain, de manière transparente.

Le message du projet est clair: "Enracinées dans la durabilité. Les tomates européennes poussent dans un but précis".

¹ Source: Une bouchée à la fois : les consommateurs et la transition vers une alimentation durable - Analyse d'une enquête auprès des consommateurs européens sur les attitudes à l'égard de l'alimentation durable, juin 2020

² Source: Innova identifie les 10 principales tendances en matière d'alimentation et de boissons qui accéléreront l'innovation en 2021, prnewswire.com.

³ Source: <https://www.statista.com/statistics/1124319/environmentally-friendly-food-purchase-intentions-after-lockdown-france/>

⁴ Source: <https://www.statista.com/statistics/1188961/obstacle-to-sustainable-food-consumptionfrance/>

Le projet durera deux ans et battra son plein lors de la campagne de récolte et de transformation des tomates de 2023. Il se concentrera sur deux pays cibles, **l'Allemagne et la France, qui comptent parmi les principaux marchés européens de destination des tomates rouges italiennes en conserve.**

Dans le cas de la France, la part des tomates pelées non (conservées ou préparées entières ou en morceaux) importées d'Italie est supérieure à 60%. Sur le marché allemand, la part des importations de tomates italiennes pelées (conservées ou préparées entières ou en morceaux) représente 81% des volumes totaux importés⁵.

UNE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT VERTE

La chaîne de transformation des tomates d'Italie du Nord a **été la première chaîne agroalimentaire en Europe à calculer** l'empreinte environnementale du produit (PEF-Product Environmental Footprint), c'est-à-dire l'empreinte environnementale du produit calculée sur l'ensemble du cycle de production: du champ à la table. L'étude a été réalisée en 2015, dans le cadre du projet européen "Life Prefer", mené par les régions de Lombardie et d'Émilie-Romagne, et a anticipé de cinq ans la **stratégie européenne "De la ferme à la table"**, au cœur du Green Deal européen.

La recherche a analysé 14 indicateurs, dont les émissions de CO₂, la consommation d'eau et d'énergie, les engrais et les pesticides. Il en ressort que la production de 400 g de passata, utilisée pour fabriquer les fameuses pâtes italiennes pour trois à quatre personnes, consomme en moyenne l'équivalent en eau d'une douche, l'énergie utilisée équivaut au lavage d'une machine à laver de classe A, et la même quantité de CO₂ est émise dans l'atmosphère que celle produite par une voiture moyenne pour parcourir 1,5 km.

Si l'empreinte environnementale est si faible, c'est grâce à un certain nombre de méthodologies utilisées, en premier lieu, dans la phase de culture.

- L'utilisation **de règles volontaires de production intégrée pour 93 % des tomates cultivées dans la chaîne** (les 7 % restants sont biologiques): un système de culture particulier, encore peu connu du marché, qui favorise l'utilisation de **techniques garantissant un impact environnemental moindre, une réduction de l'émission de substances chimiques dans l'environnement, assurant ainsi une plus grande durabilité de l'agriculture et des produits de meilleure qualité** qui protègent également la santé des consommateurs.

La méthode de production intégrée implique la rotation des cultures, l'économie d'eau et l'utilisation de sources d'énergie renouvelables, autant d'éléments qui contribuent à réduire la dépendance de la chaîne à l'égard des engrais et des produits agrochimiques, tout en renforçant les systèmes naturels de défense des plantes et en améliorant la biodiversité.

- La méthode de production intégrée implique la rotation des cultures, l'économie d'eau et l'utilisation de sources d'énergie renouvelables, autant d'éléments qui contribuent à réduire la dépendance de la chaîne à l'égard des engrais et des produits agrochimiques, tout en renforçant les systèmes naturels de défense des plantes et en améliorant la biodiversité.

⁵ Source: Eurostat

- L'utilisation **de solutions innovantes pour l'irrigation**: l'utilisation de sondes pour détecter l'humidité du sol permet de savoir exactement quand irriguer ; les systèmes de goutte-à-goutte permettent d'envoyer l'eau uniquement là où elle est nécessaire, sans gaspillage. Ces choix ont permis de réduire la consommation d'eau de 20 % par rapport aux méthodes d'irrigation traditionnelles.

Il existe également de nombreux **avantages "durables" à d'autres stades du processus de production.**

- La distance entre les champs et les usines de transformation est en moyenne de 60 km. La tomate est transformée très fraîche et les émissions liées au transport sont inférieures de 80 % à la moyenne du marché.
- Dans la phase de transformation, l'eau utilisée dans le processus de production est réutilisée plusieurs fois afin de réduire les déchets. Une partie de l'énergie électrique est produite à partir de sources d'énergie renouvelables, ce qui permet de réduire les émissions de CO₂.

La chaîne d'approvisionnement ne se concentre pas seulement sur la **durabilité environnementale, mais aussi sur la durabilité sociale et économique.**

La récolte sur le terrain est entièrement mécanisée. Les parties agricoles et industrielles prennent des décisions sur un pied d'égalité et définissent des contrats-cadres qui permettent des transactions équitables dans la chaîne et une rémunération juste. Des choix qui montrent que la filière de transformation des tomates du nord de l'Italie est loin des stéréotypes d'exploitation de la main-d'œuvre auxquels les tomates italiennes sont souvent associées.

SAUCE TOMATE, TOUTES LES ACTIVITÉS

Le projet prévoit l'organisation de voyages d'étude auxquels participeront des journalistes spécialisés, des acheteurs et des blogueurs qui pourront voir de leurs propres yeux comment se déroulent la cueillette des tomates dans les champs et leur transformation dans l'usine.

En outre, **une série documentaire, "Truemato", sera produite**: cinq courts documentaires consacrés à la filière de la tomate dans le nord de l'Italie, réalisés sur le terrain avec la participation d'agriculteurs et de chercheurs.

Il est prévu d'envoyer des bulletins d'information au secteur, de créer un site web

(<https://oipomodoronorditalia.it/en/>), d'ouvrir une page LinkedIn (www.linkedin.com/company/oipomodoro-nord-italia) et une chaîne YouTube (www.youtube.com/@OIPomodoro), de mener des campagnes en ligne, de faire de la publicité dans des magazines spécialisés et de participer aux foires alimentaires les plus importantes d'Europe: le Sial à Paris et l'Anuga à Cologne.



<https://oipomodoronorditalia.it/en/>

[Linkedin](#) – [YouTube](#)

SERVICE DE PRESSE

Veronica Fumarola – +39 389 5512745 – email: stampa@oipomodoronorditalia.it
