

OI POMODORO DA INDUSTRIA DU NORD DE L'ITALIE: UN MODÈLE DE PRODUCTION DURABLE POUR LES CONSERVES DE TOMATES

L'OI Pomodoro de l'Industrie du Nord de l'Italie (OI) est l'organisation interprofessionnelle chargée de la transformation de la tomate dans cette région. Elle regroupe toutes les organisations de producteurs (OP) et les entreprises de transformation des quatre régions suivantes : Émilie-Romagne, Lombardie, Piémont, Vénétie, ainsi que la province autonome de Bolzano. **L'OI rassemble tous les acteurs de la chaîne de valeur dans le Nord de l'Italie, tant au niveau de la production agricole que de la transformation industrielle, et inclut également des centres de recherche spécialisés en tant que membres consultatifs.** L'OI a été officiellement reconnue par la Direction Générale de l'Agriculture et du Développement Rural de l'Union Européenne en 2012 et par le Ministère de l'Agriculture italien en 2017. L'OI fonctionne de manière impartiale avec une gouvernance partagée, assurant une répartition équitable des voix entre les parties agricoles et industrielles. Cela garantit que les décisions prises au sein de la filière sont justes et équilibrées. **Bien que l'OI ne vise pas de but commercial, son objectif est de promouvoir la compétitivité de la filière à travers la coordination et la coopération,** avec un fort accent sur la qualité, la responsabilité sociale et la durabilité.

L'OI EN CHIFFRES

L'Italie est le troisième plus grand pays producteur de tomate au monde, après les États-Unis et la Chine, **et elle est également le premier exportateur de dérivés de tomate en termes de valeur économique.** Le Nord de l'Italie, avec ses 39 000 hectares cultivés et environ 2,8 millions de tonnes de tomates récoltées en 2023, représente 52 % de la production et de la transformation de tomate en Italie et environ 25 % au niveau européen. En 2023, la répartition de la tomate cultivée est la suivante : 39,6 % est transformée en purée, 31,6 % en concentré, 27,4 % en passata, et 1,2 % en sauces prêtes à l'emploi.

LA DURABILITÉ DES PRODUCTIONS

La production dans le Nord de l'Italie est durable grâce à une **approche holistique** qui repose sur plusieurs principes fondamentaux :

- Toute la culture est uniquement en **production intégrée et biologique**.
- Chaque goutte d'eau compte : grâce à **l'irrigation de précision** et au **recyclage** dans les installations de transformation.
- Les émissions de CO2 sont faibles grâce à la **courte distance** entre les champs et les installations de transformation.
- La chaîne de valeur est équitable car les décisions sont **prises de manière paritaire par les agriculteurs et les industriels**. De plus, la récolte sur le terrain est entièrement mécanisée.

UNE FILIÈRE ÉCOLOGIQUE

La filière des tomates industrielles du Nord de l'Italie a été la première filière agroalimentaire en Europe à calculer l'empreinte environnementale du produit (PEF – Product Environmental Footprint), c'est-à-dire l'impact environnemental calculé sur l'ensemble du cycle de production : du champ à l'assiette. L'étude a été réalisée en 2015, dans le cadre du projet européen "Life Prefer", dirigé par les régions Lombardie et Émilie-Romagne, et a anticipé de cinq ans la stratégie européenne "Farm to Fork", au cœur du Green Deal européen.

La recherche a analysé 14 indicateurs, dont les émissions de CO₂, l'utilisation de l'eau et de l'énergie, ainsi que les engrais et les produits phytosanitaires. L'étude révèle qu'il faut en moyenne l'équivalent d'une douche en eau pour produire 400 g de passata, l'énergie utilisée équivaut à celle d'un lavage de machine à laver classe A, et la quantité de CO₂ émise est équivalente à celle produite par une voiture de taille moyenne pour parcourir 1,5 km.

L'empreinte environnementale est ainsi très faible grâce à une série de méthodologies utilisées, notamment durant la phase de culture.

- L'utilisation des cahiers des charges de production **intégrée volontaire pour 90 % des tomates cultivées dans la filière (les 10 % restants étant biologiques)** : un système de culture particulier, encore peu connu du marché, qui privilégie l'utilisation de techniques garantissant un impact environnemental réduit, une diminution de l'introduction de substances chimiques dans l'environnement, assurant ainsi une agriculture plus durable et des produits de meilleure qualité, tout en préservant la santé du consommateur. La méthode de production intégrée prévoit la rotation des cultures, les économies d'eau, l'utilisation de sources d'énergie renouvelables, des éléments qui combinent pour réduire la dépendance de la filière aux engrais et produits agrochimiques, tout en renforçant les systèmes de défense naturelle des plantes et en améliorant la biodiversité.
- 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. La récolte se fait à l'aide de machines spécialisées dans la

sélection des baies conformes à la qualité requise, évitant ainsi les retraits inutiles de matière organique qui reste sur le champ pour enrichir le sol.

- L'attention à la **durabilité environnementale** se poursuit également à d'autres étapes du processus de production. La distance moyenne entre les champs et les usines de transformation est de seulement 60 km. Les tomates sont traitées en étant très fraîches, et les émissions liées au transport sont réduites de 80 % par rapport à la moyenne du marché. Lors de la transformation, les eaux utilisées dans le processus de production sont réutilisées plusieurs fois afin de réduire les déchets. Une partie de l'électricité est produite à partir de sources d'énergie renouvelables, réduisant ainsi les émissions de CO2. Les déchets sont en partie récupérés et en partie réutilisés comme combustibles et autres sous-produits (pour la consommation humaine ou animale).
- Le focus de la filière n'est pas seulement sur la durabilité environnementale, mais englobe également les aspects sociaux et économiques. La récolte sur le terrain est entièrement mécanisée. Les parties agricoles et industrielles prennent des décisions de manière paritaire et définissent des contrats cadres, permettant des transactions équitables dans la chaîne et une rémunération juste. Ces choix démontrent que la filière des tomates industrielles du Nord de l'Italie est loin des stéréotypes d'exploitation de la main-d'œuvre souvent associés aux tomates italiennes.

LE PROJET TOMATO SAUCE

COMPRENDRE L'AGRICULTURE DURABLE EN EUROPE CENTRALE

La durabilité est une préoccupation croissante pour les consommateurs du monde entier et revêt une importance accrue dans le secteur alimentaire. C'est pourquoi la filière de la tomate industrielle du Nord de l'Italie a lancé le projet Tomato SAUCE - Sustainable Agriculture Understanding in Central Europe pour sensibiliser à la durabilité des tomates européennes et mettre en avant les normes environnementales élevées des pratiques agricoles et industrielles.

Le projet cible la France et l'Allemagne, deux des principaux marchés pour les conserves de tomates italiennes. Financé par l'Union Européenne, il fait partie du programme de promotion des produits agricoles AGRIP, en particulier du thème 3 AGRIP-SIMPLE-2022-IM-SUSTAINABLE.

Le but du projet Tomato SAUCE est d'accroître la connaissance et la sensibilisation des consommateurs sur les normes environnementales élevées appliquées aux méthodes de production dans l'Union Européenne, en comblant le fossé entre attitude et comportement, et en promouvant une compréhension approfondie de la durabilité tout au long du cycle de vie des conserves rouges de la filière du Nord de l'Italie. Pour ce faire, le projet impliquera acheteurs, acteurs du secteur, journalistes et food bloggers pour leur montrer la véritable durabilité à travers des données et des expériences sur le terrain, de manière transparente.

Le message du projet est clair : « Ancré dans la durabilité. Les tomates européennes grandissent avec un but ».

- **Les activités du projet Tomato SAUCE**

Le projet dure deux ans (2023-2025) et prévoit la réalisation d'une série d'activités en ligne et hors ligne. Tout d'abord, la création d'un site web dédié (<https://oipomodoronorditalia.it/en/>), l'ouverture d'une page LinkedIn (<https://www.linkedin.com/company/oi-pomodoro-nord-italia>) et d'une chaîne YouTube (<https://www.youtube.com/@OIPomodoro>), l'envoi d'une newsletter (<http://eepurl.com/iwv8Q>), l'activation de campagnes en ligne, des publicités dans des revues spécialisées et la participation aux plus grands salons alimentaires en Europe : Anuga à Cologne en 2023, Cibus 2024 à Parme, Sial 2024 à Paris. Parmi les activités, il y a aussi l'organisation d'un voyage d'étude pour permettre à des

journalistes spécialisés et des blogueurs culinaires de visiter les champs et les usines du Nord de l'Italie afin de découvrir la véritable durabilité de la filière, ainsi que la réalisation d'une docu-série en cinq épisodes intitulée Truemato.

- **Truemato, la docu-série sur la durabilité**

La qualité des tomates industrielles cultivées dans le Nord de l'Italie est le résultat d'une planification minutieuse et d'une organisation axée sur la durabilité. Pour illustrer ce point, l'Organisation Interprofessionnelle a créé la docuserie Truemato, composée de cinq épisodes, disponibles sur la chaîne YouTube. Ces épisodes visent à présenter, de manière globale, la durabilité environnementale, économique et sociale de la filière de la tomate industrielle du Nord de l'Italie, à travers les témoignages des acteurs de la filière, des images des champs et des usines.

Dans le premier épisode, les protagonistes expliquent comment les agriculteurs et les producteurs de tomates du Nord de l'Italie s'engagent **à préserver l'environnement tout au long des phases de la filière** et à protéger les aspects « sociaux » de la production.

Dans le deuxième épisode, **les agriculteurs racontent pourquoi ils ont choisi de s'engager dans l'agriculture intégrée** et comment les tomates poussent dans les champs de manière forte et savoureuse, naturellement.

Le troisième épisode se concentre sur les **émissions de CO2**, sur ce que la filière a fait au fil des ans pour les réduire. Un résultat possible aussi grâce à une distance moyenne entre les champs de culture et les usines de transformation de seulement 60 km, ce qui permet de limiter les émissions des camions à seulement 7,8 kg de CO2. En particulier, la filière des tomates industrielles du Nord de l'Italie avait déjà, en 2015, calculé les émissions de CO2 pour produire 1 kg de passata, équivalentes à 1,27 kg. Par rapport à une évaluation mise à jour de 2021, la valeur de référence a diminué de 20 %, passant de 1,27 kg à 1,07 kg, témoignant de l'engagement de toute la filière à adopter des choix et des solutions qui la rendent toujours plus durable.

Le quatrième épisode entre dans le détail de la culture et **explique les solutions de pointe adoptées par la filière des tomates industrielles du Nord de l'Italie pour l'irrigation des champs**, tout en poursuivant les études pour améliorer et rendre plus

efficace la gestion de l'eau dans les champs expérimentaux, où de nouvelles méthodologies de travail sont testées.

Le cinquième épisode est dédié à la **responsabilité sociale**. Il aborde la récolte mécanisée des tomates, une évolution qui a permis d'augmenter la productivité, mais surtout d'introduire de nouveaux profils professionnels qualifiés et de garantir des conditions de travail équitables, sûres, saines, dans le respect total des droits des travailleurs, contre toute forme de travail forcé. De plus, le modèle de gouvernance partagée est présenté, promouvant l'équité et une répartition juste de la valeur tout au long de la chaîne d'approvisionnement, entre agriculteurs et industries de transformation.



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

[Linkedin](#) – [YouTube](#)

SERVICE DE PRESSE

Veronica Fumarola – +39 389 5512745 – e-mail: stampa@oipomodoronorditalia.it

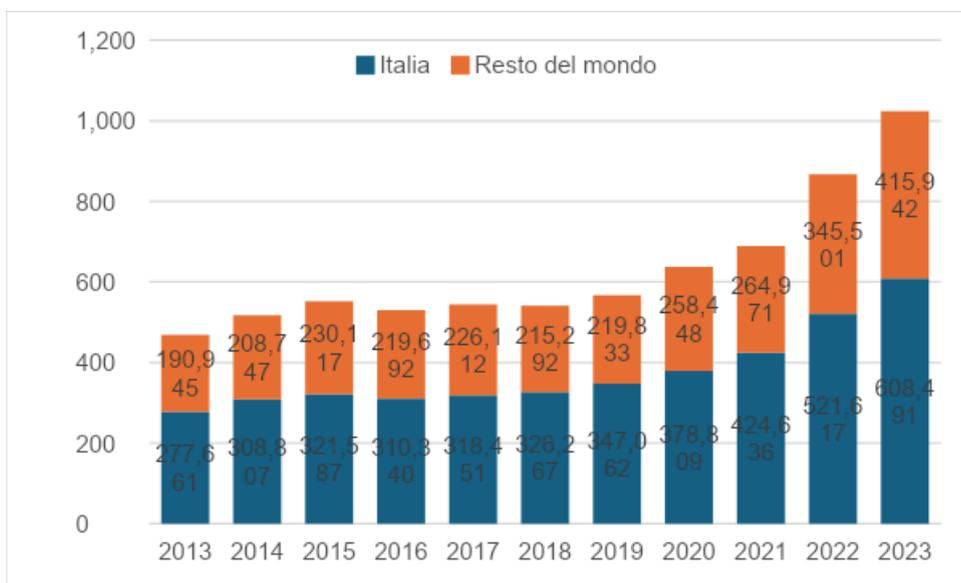
Les exportations de produits dérivés de tomates italiennes en Allemagne et en France

ALLEMAGNE

La valeur totale des importations de produits transformés à base de tomates en Allemagne a augmenté de 18,1 % au cours de la dernière année (2023) par rapport à 2022, passant de 867 millions d'euros à 1 024 millions d'euros. Avec 608 millions d'euros d'exportations vers l'Allemagne, l'Italie est de loin le premier fournisseur de ces produits avec une part légèrement inférieure à 60 %.

En ce qui concerne les trois principales catégories de produits, l'Italie a exporté en Allemagne pour 232 millions d'euros de tomates entières ou en morceaux, représentant une part légèrement inférieure à 78 %, 248 millions d'euros d'autres produits transformés à base de tomates tels que la « passata », la pulpe de tomate, etc. (part de 50,3 % en 2023), et 128 millions d'euros de ketchup et autres sauces à base de tomates (part de 55 %). (Source : Eurostat)

Valeur des importations allemandes de produits dérivés de tomates en provenance d'Italie et du reste du monde



Source : Eurostat ; somme des valeurs pour les codes douaniers 200210, 200290, 210320.

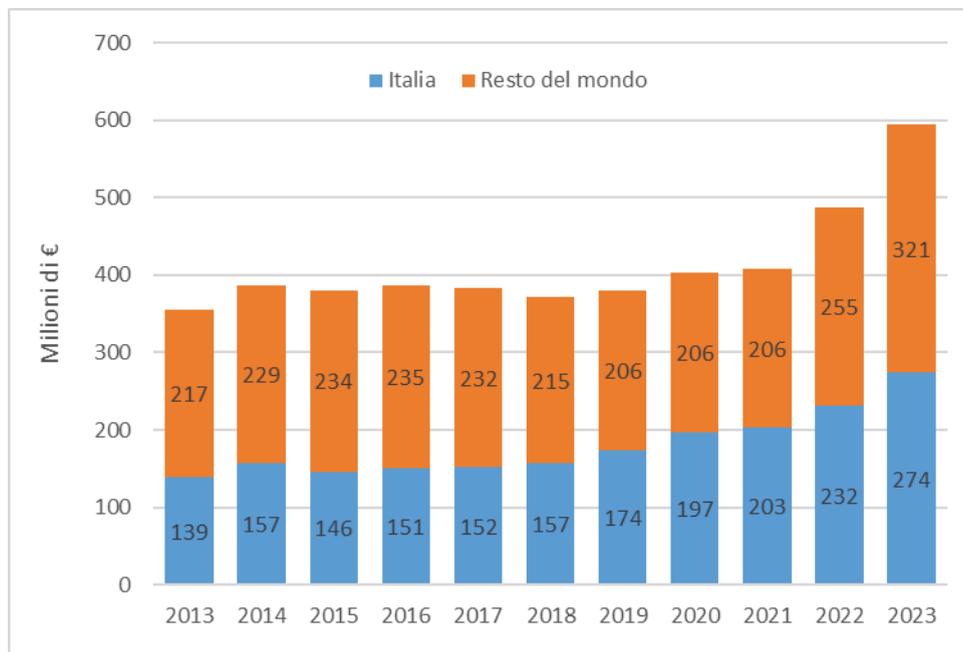
FRANCE

Les importations totales en valeur de produits dérivés de tomates en France ont atteint un niveau record de 594,4 millions d'euros en 2023, en hausse de 22 % par rapport à 2022. Avec une valeur d'environ 274 millions d'euros, l'Italie a contribué

pour une part en valeur supérieure à 46 % et est le premier fournisseur de la France.

Concernant les trois grands agrégats de produits, l'Italie a exporté en France pour 89 millions d'euros de tomates entières ou en morceaux, représentant une part en valeur légèrement supérieure à 58 %, 96 millions d'euros de produits transformés à base de tomates tels que la « passata », la pulpe de tomate, concentré, etc. (part de 47 % en 2023), et 88 millions d'euros de ketchup et autres sauces à base de tomates (avec une part d'environ 37 %). (Source : Eurostat)

Valeur des importations françaises de produits dérivés de tomates en provenance d'Italie et du reste du monde



Source : Eurostat ; somme des valeurs pour les codes douaniers 200210, 200290, 210320.