Libro Blanco del sector de tomate en Francia

El sector de tomate en Francia, agrupado en la Asociación de Organizaciones de Productores de ámbito nacional “Tomates y pepinos de Francia” ha elaborado un **Libro Blanco en el que define tres líneas de trabajo:** el sabor, responder a las múltiples demandas de los consumidores y trabajar en el desarrollo sostenible.

El Libro Blanco, titulado “**El sector del tomate, un sector comprometido en una dinámica de progreso”**, al que ha tenido acceso FEPEX, explica que **el sabor es la primera línea de trabajo para el sector.** Según diversos estudios un **96% de los consumidores franceses se fían principalmente del sabor** para elegir un alimento y esa es la razón por la que los productores de tomate invierten cada año en diferentes tipos de variedades con cualidades organolépticas diversas, y esta línea se seguirá trabajando, según el Libro Blanco. **No obstante, el sabor y la percepción del sabor, depende de la variedad y también de la imagen** ya que “por razones históricas, logísticas y culturales el tomate de invernadero parte de una imagen desconectada de la dimensión del placer”. El sabor es también “una cadena de responsabilidades” que va desde la semilla al consumidor, pasando por el productor y el distribuidor. **El Libro Blanco considera que en el sabor también influyen las condiciones de transporte y almacenaje e identifica la incorrecta conservación mediante frío como uno de los mayores riesgos para la pérdida del sabor de tomate.**

La segunda línea de trabajo de los productores de tomate de Francia es satisfacer las múltiples demandas del consumidor y en esta línea el Libro Blanco propone tres cosas: poner en valor la aportación de esta hortaliza para la salud: “el tomate como un alimento eje de la alimentación”; “reivindicar fuertemente el origen Francia hacía un “Big Ban patriótico”, y en tercer lugar, “aprovechar las oportunidades de los nuevos modelos de consumo”.

Por último, **la tercera línea de trabajo es el desarrollo sostenible**, proponiendo tres tipos de actuación: ir cada vez más lejos en la innovación tecnológica al servicio del medio ambiente, dar a conocer las buenas practicas del sector en materia medioambiental y abrir los invernaderos para humanizarlos y explicar el tipo producción a los consumidores, ávidos de transparencia”.

El sector productor y exportador de tomate en fresco en Francia se organiza principalmente a través de la Asociación de Organizaciones de Productores (AOP) “Tomates y Pepinos de Francia”, constituida por organizaciones de productores de estas dos hortalizas y reconocida por el Ministerio de Agricultura el 24 de octubre de 2008. Aglutina a 27 socios, con alrededor 1000 productores, generando 6.000 empleos permanentes y cerca de 15.000 empleos indirectos. Agrupa a unas 1.000 hectáreas de producción de las que 90% son invernaderos, con 330.000 toneladas cada año, lo que representa el 65% de la producción de tomate galo, según la información recogida en el Libro Blanco. Su presidente, Laurent Bergé, explica en el Libro Blanco que “esperamos que al término de esta reflexión y de los trabajos que se están llevando a cabo, el consumidor encuentre tanto placer en el consumo de un producto hecho en Francia, sano y sabroso, cargado de valor emocional, como el que nosotros hemos tenido a la hora de cultivarlo”.