

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les premières pastèques sans pépins issues de Serres Solaires européennes écoresponsables dans les magasins belges

Les cultivateurs espagnols pionniers des pastèques écoresponsables sans pépins

Les cultivateurs dans les Serres Solaires du sud de l'Espagne font œuvre de pionniers dans la production de variétés de fruits nouvelles, comme les pastèques sans pépins. Celles-ci ont en effet une empreinte écologique bien plus favorable que d'autres variétés de pastèques cultivées sur d'autres continents. Les méthodes de culture sous Serre Solaire d'Almería et de Grenade renforcent le caractère écoresponsable de ce fruit issu du terroir européen. 492 000 tonnes de pastèques sans pépins ont été produites sous 10 600 ha de Serres Solaires l'an dernier. Le consommateur belge est friand de ce fruit sain et rafraîchissant. Arrivées à maturité, ces premières pastèques sont désormais distribuées dans les magasins et grandes surfaces de Belgique.

Avec les pastèques sans pépins issues de Serres Solaires, les fruiticulteurs d'Espagne méridionale ont à leur actif une belle innovation agricole européenne. Par des techniques de culture sophistiquées et leur esprit d'innovation, ils apportent aux consommateurs soucieux du développement durable un fruit sain, goûteux et original, produit de façon écoresponsable et aussi locale que possible.

Qui plus est, ce fruit étant issu des sols européens, il parcourt des distances nettement moins grandes que ceux cultivés hors d'Europe pour atteindre les rayons des magasins. Mais surtout, les Serres Solaires sont un outil très respectueux de l'environnement et du climat. On y a à la fois recours à des techniques de ventilation naturelle, des fenêtres latérales et zénithales et un chauffage par la lumière directe du soleil captée par des bâches en plastique transparent de la serre. Cette méthode de production présente une empreinte écologique faible, parce que 96 % de l'énergie utilisée provient du soleil plutôt que de combustibles fossiles. Un système d'irrigation local permet d'exploiter au mieux chaque goutte d'eau.

"La demande en variétés de fruits et légumes de qualité, cultivés en Europe de façon écoresponsable, ne cesse de croître. La production de cette variante de pastèque dans nos Serres Solaires à Almería et sur le littoral de la province de Grenade répond parfaitement à cette tendance de fruit convivial cultivé de façon durable", commente Juan Antonio González, président de l'APROA.

Un superaliment polyvalent

La pastèque est un fruit très populaire en Europe méridionale, mais aussi chez nous. Elle peut être consommée à tout moment de la journée : comme collation ou dessert, au petit-déjeuner, dans des salades ou d'autres plats, pour les limonades et les cocktails. Cette version dépourvue de pépins améliore évidemment la facilité d'emploi et de consommation. Cela

répond parfaitement aux attentes des acheteurs qui désirent des fruits consommables immédiatement et ne nécessitant quasiment pas de préparation ni de nettoyage préalable.

Les pastèques sans pépins ont encore d'autres atouts à faire valoir. Leur goût bien sûr, mais aussi leurs atouts pour la santé. Elles contiennent du bêta-carotène, qui est converti par l'organisme en vitamine A – dont on connaît l'effet antioxydant et le rôle préventif important contre les maladies cardiovasculaires, le cancer de la prostate ou du tube digestif. La pastèque est également riche en potassium. Sans oublier sa vertu très hydratante, grâce sa teneur élevée en eau, ce qui en fait un fruit très prisé l'été.

Qu'est-ce qu'une Serre Solaire ?

Une Serre Solaire est une structure fermée, couverte de bâches en plastique transparent pour laisser passer les rayons solaires et la lumière nécessaire aux plantes en vue d'atteindre, en période hivernale, la température nécessaire à leur développement et permettre la photosynthèse. Elles produisent ainsi des nutriments captés dans le CO₂ dans l'atmosphère et y rejettent d'énormes quantités d'oxygène. Les Serres Solaires se distinguent notamment de celles qui ont recours à des méthodes de production très différentes et plus polluantes (systèmes de chauffage et d'éclairage par combustibles fossiles, qui consomment jusqu'à 30 % d'énergie supplémentaire).

À propos de CuteSolar

CuteSolar est un programme d'APROA (Association d'Organisations de Producteurs des fruits et légumes en Andalousie), HORTIESPAÑA (Organisation Interprofessionnelle des fruits et légumes espagnols cultivés sous serre) et FruitVegetablesEUROPA (EUCOFEL) (l'association européenne des professionnels des fruits et légumes) visant à informer le consommateur européen sur les méthodes de production agricoles dans les Serres Solaires, essentiellement en ce qui concerne d'importants aspects comme le respect de l'environnement, la sécurité alimentaire, la qualité et la traçabilité des produits. Le programme, qui représente un investissement total de 1,95 million d'euros, est cofinancé par l'Union européenne et est déployé en Belgique, Allemagne et Espagne pendant 3 ans (2020-2022).

Contact:

Sam Jaspers
+32 499 28 34 00

Disclaimer

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.