

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# Les fantastiques variétés de fruits et légumes issues des Serres Solaires européennes égayent nos tables d'été

## Production écoresponsable et style de vie équilibré vont de pair

**En été, le Belge est friand de barbecue. Mais la viande n'est pas la seule invitée d'honneur, car pour un style de vie plus équilibré, nombreux sont les consommateurs qui complètent et enrichissent leur alimentation quotidienne de fruits et légumes. Et pour cela, on peut compter cet été sur les légumes durablement produits par les Serres Solaires européennes d'Almeria et de la côte de Grenade.**

Les cultivateurs des Serres Solaires du sud de l'Espagne produisent une grande variété de fruits et légumes sains et goûteux, qui se préparent aussi au barbecue. On leur doit chaque année 4,5 millions de tonnes de légumes, dont des tomates, poivrons, concombres, aubergines, courgettes, melons et pastèques... 9 mois par an, cette région est capable de fournir aux habitants de l'Union européenne des aliments sains et écoresponsables.

L'intérêt pour les variétés de haute qualité issues des Serres Solaires du sud-est de la côte ibérique augmente depuis plusieurs années. Leurs produits comme les tomates charnues, les délicieuses tomates cerises, les mini concombres croquants, les poivrons oblongs étonnamment goûteux gagnent en popularité auprès des gourmets.

Les succulentes tomates cultivées sous les serres de La Cañada (Almeria) font partie de cet assortiment premium depuis 2012. Leur appellation géographique protégée les préserve de produits similaires moins authentiques et en garantit la qualité. Jusqu'à présent, la Tomate de La Cañada est la seule tomate espagnole portant ce label de qualité (une seule autre en Europe partage ce privilège) : c'est un agrément qui la rend unique et lui procure une véritable valeur distinctive.

Les consommateurs qui ne sont pas nécessairement adeptes des légumes grillés, mais préfèrent les fruits et légumes cultivés dans des exploitations respectueuses du développement durable peuvent compter sur les produits des Serres Solaires. Plusieurs mariages et recettes sont le gage de textures et de goût savoureux, par exemple la cuisson à la vapeur, sous forme de salades, comme condiments ou en accompagnement d'autres plats. Les savoureuses pastèques sans pépins et le "melon du Père Noël" Piel de Sapo sont deux autres produits typiques de cette région riche en Serres Solaires. Celles-ci produisent de nombreux fruits et légumes prêts à la consommation, comme les mini poivrons, les mini concombres et les tomates cerises. Des produits répondant de plus en plus aux aspirations et attentes des consommateurs qui mènent une vie trépidante et recherchent des collations à la fois saines et goûteuses.

Que les fruits et légumes des Serres Solaires d'Espagne méridionale soient destinés ou non aux barbecues, ils sont toujours cultivés de façon aussi respectueuse que possible du développement durable. *"Les exploitants des produits locaux du littoral d'Almeria et de Grenade innovent constamment, pas seulement en proposant de nouvelles variétés, mais également en améliorant le bilan carbone de leurs méthodes de production. Nous essayons toujours de nous aligner sur les récentes tendances et habitudes des consommateurs, notamment pour répondre*

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

*à la demande croissante d'aliments prêts à la consommation. Par nos produits et nos méthodes d'exploitation, nous voulons contribuer à un style de vie plus sain et plus respectueux du développement durable des Européens",* déclare Juan Antonio González, président de l'APROA Espagne, l'association des entreprises cultivatrices de fruits et légumes en Andalousie.

---

### 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 CO<sub>2</sub> 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).

### 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.

### Contact presse:

Sam Jaspers  
+32 499 28 34 00