

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les serres solaires du sud de l'Espagne s'alignent sur les nouvelles habitudes alimentaires des consommateurs

De nouvelles variétés de tomates pour gourmets, mini-aubergines, petits melons, pastèques sans pépins et produits bio forgent de nouvelles tendances de consommation

XXX 2022 - Pour s'adapter aux goûts et besoins changeants des clients, les cultivateurs de fruits et légumes sous serres solaires du sud de l'Espagne adaptent constamment leur assortiment de produits. Pour enrichir leurs recettes et repas, certains consommateurs sont avides de nouvelles saveurs et variétés ; d'autres préfèrent de plus petits emballages ou se tournent vers des snacks bio prêts à croquer. On constate également une hausse de la demande en production respectueuse de l'environnement et des travailleurs. Tout cela se confirme dans un rapport "Serres solaires et nouvelles tendances des consommateurs" établi par le consortium d'organisations professionnelles qui promeut Cute Solar.

Ce consortium indique que *"la production de fruits et légumes dans les serres solaires d'Almeria et de Grenade prouve la capacité des cultivateurs locaux à innover et à s'adapter aux nouvelles tendances de consommation"*. Leur rapport revient sur les principales tendances et la façon dont les serres solaires s'y adaptent. En voici les principales conclusions.

1. Des produits gastronomiques et exclusifs

6 Belges sur 10 reconnaissent que la qualité (62,8 %) et le goût (58,6 %) sont les principaux critères qui dirigent leurs achats de fruits et légumes. Un sur deux privilégie les fruits et légumes ayant de meilleures textures, arômes et goûts que les variétés traditionnelles*.

Les serres solaires du sud de l'Europe suivent cette tendance par la production de variétés très particulières, qui se distinguent par leurs vertus organiques (couleur, goût, texture, arômes) et qui, en outre, se révèlent plus écoresponsables. Leur niveau de qualité élevé explique la raison pour laquelle elles sont utilisées par des cuisiniers de renommée internationale, comme le célèbre chef espagnol Ferrán Adriá, ainsi que par des milliers de cuisiniers amateurs.

Parmi ces légumes de qualité supérieure, citons la tomate RAF – qui se démarque par sa texture charnue, son goût intense et juteux – ou le poivron chocolat, qui doit son

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

nom à sa couleur, ses arômes doux et qui contient très peu de graines. Autre délicatesse uniquement cultivée dans ces serres solaires : les fleurs de courgettes, comestibles cuites ou crues, et qui surprennent par leur texture douce et charnue. Un délice !

2. Un format mini pour la collation

Soucieux d'une alimentation équilibrée, de nombreux consommateurs recherchent des fruits et légumes sains et nourrissants plutôt que des snacks gras, salés ou sucrés. Près de 4 Belges sur 10 estiment important d'acheter une alimentation équilibrée*.

Bien conscients de cette tendance, les cultivateurs du sud de l'Espagne produisent depuis quelques années de mini légumes qui peuvent parfaitement faire office de snacks sains. Conjointement aux tomates cerises, qui sont sans doute les légumes snacks les plus connus et les plus consommés, citons les mini concombres, mini aubergines et mini poivrons doux.

Ce format compact en fait des produits faciles à emporter et à consommer, mais également très attrayants à intégrer dans des recettes. Cela donne des plats à la fois plus esthétiques et plus équilibrés.

3. Des tailles mieux adaptées aux consommateurs célibataires ou isolés

En Belgique, 35 % des ménages ne comptent qu'une seule personne – une proportion qui augmente d'année en année. La demande en emballages adaptés et la volonté de réduire le gaspillage alimentaire ont incité les cultivateurs espagnols à réduire progressivement la taille des gros fruits, comme le melon et surtout la pastèque, pour les rendre plus faciles à préparer et à consommer par une personne seule.

4. De nouvelles variétés pour de nouvelles saveurs

En matière d'alimentation, les papilles gustatives n'ont pas l'exclusivité de la primeur : les yeux aussi veulent se régaler. C'est ce qui motive les cultivateurs et les développeurs de semences à mettre au point de nouvelles variétés qui parviennent à saisir et à séduire la clientèle par leurs goûts, tailles, couleurs, arômes et textures. Les serres solaires du sud de l'Espagne hébergent les centres de recherche & développement ainsi que les fermes laboratoires des meilleures entreprises de graines au monde, qui travaillent d'arrache-pied à développer de nouvelles variétés de fruits et de légumes.

"Chaque année, les experts des entreprises spécialisées en graines et semences évaluent les résultats de milliers de croisements entre espèces. Après un long processus

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

de sélection, qui peut s'étaler sur 7 ou 8 ans, seul un faible pourcentage atteint le seuil de commercialisation sous forme de nouvelles variétés", explique le porte-parole du consortium Cute Solar.

5. Des produits plus faciles à consommer

Le style de vie des consommateurs d'aujourd'hui n'est pas sans influence sur les tendances alimentaires. De plus en plus de denrées sont adaptées à une consommation rapide, commode et pratique, que ce soit à domicile ou en déplacement. Les cultivateurs du sud de la péninsule ibérique s'y adaptent en plantant des pastèques sans pépins, des fruits et légumes comestibles tels quels ou commercialisés découpés. La clé du succès de ces produits est non seulement leur facilité d'emploi, mais aussi leur capacité à préserver leur fraîcheur et leur qualité.

6. Des produits respectueux de l'environnement et des travailleurs

Le consommateur d'aujourd'hui accorde de plus en plus d'importance à la durabilité, tant au niveau de l'environnement que des travailleurs.

Les serres solaires du sud de l'Espagne sont dotées d'un système d'approvisionnement hydrique très précis et peu gourmand. Elles recyclent 95 % des matières plastiques utilisées et sont leaders mondiales dans l'application de techniques biologiques de lutte contre la vermine.

Du point de vue de la main-d'œuvre, la chaîne de valeur des serres solaires a un impact social énorme entre le début de la culture jusqu'à la distribution des produits aux marchés et supermarchés. Ce secteur économique donne du travail à 14 500 ménages, représente 45 000 emplois directs (dont 60 % de migrants) et plus de 100.000 emplois indirects.

* C'est ce qui ressort d'une enquête menée en ligne par un bureau d'études indépendant entre le 9 septembre 2022 et le 16 septembre 2022 auprès d'un échantillon représentatif de 1000 Belges choisis en fonction du régime linguistique, du sexe, de l'âge, et diplôme, avec une marge d'erreur maximale de 3,02 %.

** Statbel 2019 <https://statbel.fgov.be/fr/nouvelles/un-tiers-des-menages-belges-sont-des-isoles>

Qu'est-ce qu'une serre solaire ?

Une serre solaire est une structure fermée, couverte de bâches en plastique qui laissent passer les rayons du soleil et la lumière dont les plantes ont besoin, pour maintenir pendant les mois d'hiver une température propice à leur développement, afin qu'elles puissent exécuter la photosynthèse. Les plantes extraient des nutriments du CO₂ qu'elles captent dans l'air et rejettent dans l'atmosphère d'énormes quantités d'oxygène. Les serres solaires diffèrent considérablement des méthodes de

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

production utilisées par les autres types de serres, où les systèmes de chauffage et d'éclairage sont essentiellement alimentés par des combustibles fossiles, qui requièrent jusqu'à 30 % d'énergie en plus et sont nettement plus polluants.

Qu'est-ce que n'est pas une serre solaire ?

Une serre solaire n'est pas une serre couverte de panneaux photovoltaïques, qui convertissent l'énergie solaire en énergie électrique utilisée pour chauffer ou éclairer artificiellement les plantations.

A propos de CuteSolar

Cute Solar (Cultivating the Taste of Europe in Solar Greenhouses) est un programme promu par APROA (Association d'Organisations de Producteurs de Fruits et Légumes d'Andalousie), HORTIESPAÑA (Organisation Interprofessionnelle Espagnole des Fruits et Légumes cultivés sous serre) et AREFLH (Assemblée des Régions Européennes Fruitières, Légumières et Horticoles), qui vise à informer les consommateurs européens des caractéristiques et méthodes de production agricole dans les serres solaires, en particulier en ce qui concerne d'importants aspects comme la durabilité, le respect de l'environnement, la sécurité, la qualité ainsi que la traçabilité des fruits et légumes.

Actif en Belgique, en Allemagne et en Espagne, ce programme assorti d'un budget total de 1,95 million d'euros est cofinancé par les trois organisations bénéficiaires et l'Union européenne sur une durée de 3 ans (2020-2022).

Disclaimer

Le contenu de cette campagne de promotion reproduit uniquement le point de vue de l'auteur et est sous son entière responsabilité. La Commission européenne et la REA (Agence exécutive pour la recherche européenne) rejettent toute responsabilité pour le réemploi des informations qu'il contient.

CONTACT PRESSE :

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Sam Jaspers

+32 499 28 34 00