

Manger des tomates hors saison : une catastrophe écologique

Dame Nature a bien fait les choses, tout prévu, pour que les êtres puissent vivre dans les conditions requises par la conception de leur organisme.

C'est ainsi que l'on va trouver la faune et la végétation adaptées aux différentes latitudes, espèces et saisons.

Dans notre société où le paraître et le plaisir ont la primauté sur l'être et la nécessité, l'être humain s'en soucie de moins en moins, voire pas du tout.

Et c'est dommage car les préjudices sont importants.

En délaissant les produits de saison, on se prive des nutriments dont notre corps a besoin en cette période.

Aussi, la culture de certains fruits et légumes a été développée afin d'inonder le marché en toutes saisons, ou presque.

Pour satisfaire à la demande du consommateur, suscitée par l'offre mercantile (Difficile de savoir, là encore, si c'est la poule qui fait l'œuf ou l'inverse).

C'est ainsi que l'on trouve des fraises dès le mois d'avril, des abricots en mai...des tomates, toute l'année.

C'est donc sur la consommation de ce légume-fruit et les nuisances dues à sa culture que l'on va s'intéresser.

Santé

Les apports nutritionnels des tomates cultivées sous serre, privées des rayons du soleil, à grand renfort d'intrants chimiques et de pesticides, cueillies avant maturité sont incontestablement sans intérêt. Pire, ces tomates sont mêmes rendues toxiques, encore plus si elles sont traitées après récolte, pour leur conserver un bel aspect, bien luisant.

Chacun aura pu remarquer — j'ose le penser — que ces tomates sont pâles, quasiment inodores et sans grande qualité gustative.

Alors que pour satisfaire nos papilles, et notre organisme, leur chair doit être bien rouge, odorante, ferme et d'une grande saveur. Ceux qui ont pu mordre dans une tomate — et/ou qui le peuvent encore — cueillie de l'instant, doivent en avoir l'eau à la bouche !

Quel intérêt, dès lors, d'en manger...en décembre ?

Culture

Pour inonder le marché européen, une production à très grande échelle a été mise en place dans le sud de l'Espagne, dans la région d'Almeria (Andalousie). [On n'y produit pas que des tomates.]

Cette région offre plusieurs avantages : il y fait suffisamment chaud en plein hiver et les liaisons terrestres avec les différents pays permettent de ne pas grever les coûts de distribution.

Cette région produit plus de 3 millions de tonnes de tomates par an, ce qui lui vaut le surnom de "Grenier de l'Europe", mais aussi, hélas ! de "Mer de plastique".

En effet, des milliers de serres, recouvertes de bâches de plastique, s'étendent sur 200 km.

L'eau

Cette région est aride. Il n'y pleut que rarement : 200 mm de pluie par an, 4 fois moins que la moyenne en France.

L'eau est donc puisée dans les nappes phréatiques qui se tarissent rapidement : on forait à 30 mètres au début, aujourd'hui l'eau est atteinte à plus de 1 500 mètres.

Les sols, asséchés, s'en trouvent crevassés.

La consommation d'eau, sans cesse croissante, a nécessité la mise en place d'une usine de désalinisation de l'eau de mer. La saumure est rejetée dans la mer, favorisant l'érosion du littoral et la dégradation de la faune et de la flore marines.

Les mesures administratives limitant la consommation d'eau pour chaque exploitation sont contournées et 50 % des puits sont illégaux.

La pollution

Les serres sont recouvertes de bâches de plastique et s'étendent sur plus de 44 000 hectares (55 000 terrains de football). Ces bâches, remplacées régulièrement, sont très rarement recyclées. La plupart sont brûlées sur les exploitations ou finissent dans la nature, sur les plages et même dans la mer. Parfois emportées par le vent sur plusieurs dizaines de kilomètres, elles finissent par polluer des zones protégées, comme le parc naturel de Cabo de Gata.

La production annuelle de déchets est égale à celle des fruits et légumes. Chaque tomate produit donc son poids en déchets.

A celle des plastiques, s'ajoute la pollution des pesticides, dont les cultures sont bombardées. 80 % des tomates contiennent des résidus de pesticides, dont 7 % au-delà des limites maximales autorisées.

Aspect social

La main d'œuvre est assurée, notamment, par plus de 80 000 immigrés dont la moitié est dans la clandestinité.

Ils sont sur exploités, sous payés, intoxiqués par les pesticides et autres produits chimiques qu'ils manipulent et pulvérisent. Ils peuvent se "reposer" dans des bidonvilles, en lisière de la zone d'exploitation, pour avoir plus de chances de pouvoir travailler le lendemain.

Ces pratiques de main d'œuvre à bas prix, qui permettent à la région d'être concurrentielle, emporte l'accord tacite des autorités qui ferment les yeux.

Solution

Des pratiques naturelles sont expérimentées sur notre territoire afin de produire des tomates en hiver. Bien qu'encourageants, les résultats sont loin de pouvoir répondre à la demande actuelle.

Afin d'éviter (ou de ne plus contribuer à) :

- La destruction d'un environnement terrestre et maritime,
- La destruction de la faune et de la flore marine,
- La pollution par des plastiques (temps de dégradation : 450 ans),
- La pollution chimique,
- La surexploitation d'êtres humains,
- Plus généralement tout ce qui est une véritable catastrophe écologique,

N'est-il pas plus respectueux de se passer de consommer des tomates, entre les mois d'octobre et de juin ?

Cf. Vidéo : <https://youtu.be/0rc4CFLOBCA>