

DOSSIER DE PRESSE 2025

Lancement de la saison du concombre de France



Association Nationale de Producteurs Tomates et Concombres de France
www.tomates-de-france.com



La saison du concombre de France est officiellement lancée



Un des légumes les plus consommés de France

5ème légume le plus consommé en France en 2023. Il continue de séduire les Français : 72,4 % des ménages en achètent, marquant une progression de 3,5 % par rapport à 2022.

Pour répondre à cette demande en croissance, **les producteurs de l'AOPn Tomates et Concombres de France ont produit en 2023 environ 80 000 tonnes** de concombres.

5 faits étonnants sur le concombre



COUSIN DU MELON

Le concombre est en fait un **parent du melon** ! Les deux appartiennent à la famille des cucurbitacées.



PLUS VIEILLES PLANTES POTAGÈRES

Des archéologues ont identifié en Birmanie des graines datant de plus de **7000 ans avant JC**.



RÉGIME ROYAL

Louis XIV raffolait du concombre qui était cultivé dans le potager du roi de la Quintinie à Versailles.



PEAU COMESTIBLE

Riche en fibre et en vitamines, vous pouvez manger le concombre avec celle-ci après l'avoir rincé. La peau facilite sa digestion.



CONCOMBRE GÉANT

Il mesurait plus de 36 pouces (environ 91 cm) ! Cultivé par un fermier britannique en 2011, ce concombre géant a battu tous les records !



Saviez-vous qu'il existait plusieurs variétés de concombres ?

En France, **80% des concombres cultivés sont de type « hollandais »**. On les reconnaît par leur forme droite, longue et lisse. Ce concombre est apparu pendant la Seconde Guerre Mondiale aux Pays-Bas d'où son nom. Il est apprécié pour son absence d'amertume et pour sa facilité de préparation. Mais, il existe d'autres variétés moins connues.

Concombre épineux : une forme et un aspect similaire aux cornichons,

Mini-concombre : une taille plus petite que le concombre hollandais, apprécié en apéritif,

Concombre Arménien : long et recourbé avec une saveur de melon,

Ti-concombre Antillais : vert pâle, petit, rond et épineux,

Concombre porte-corne : peau orange, une chair verte et granuleuse.



Le concombre à travers des recettes simples et créatives

Tarte au thon et concombre

Ingrédients :

1 pâte brisée
1 boîte de thon au naturel
1 concombre de France
150g de fromage frais
Jus d'un citron
Sel
Poivre
Aneth frais

1. Préchauffe ton four à 180°C.
2. Étale la pâte brisée dans un moule rectangulaire préalablement beurré.
3. Pique le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette et enfourne pour environ 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
4. Pendant ce temps, prépare la garniture : dans un bol, mélange le thon égoutté, le fromage frais, le jus de citron, du sel, du poivre et de l'aneth ciselée.
5. Coupe-le concombre en fines rondelles à l'aide d'une mandoline, ou d'un couteau
6. Une fois la pâte cuite et refroidie, étale la préparation au thon sur le fond de tarte.
7. Dispose les rondelles de concombre par-dessus de manière harmonieuse.
8. Décore une pincée d'aneth frais.
9. Réserve au frais jusqu'au moment de servir.



Aiglefin aux écailles de concombre

Ingrédients :

4 filets d'aiglefin
2 concombres de France
2 citrons
2 gousses d'ail
Huile d'olive
Sel, poivre
Herbes fraîches (coriandre ou persil, ciboulette...)

1. Préchauffe ton four à 180°C.
2. Coupe les concombre en fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau.
3. Dispose les lamelles de concombre sur les filets d'aiglefin pour créer des «écailles».
4. Presse le jus d'un citron sur les filets, ajoute de l'ail émincé, du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.
5. Enfourne le tout pendant environ 15-20 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit cuit.
6. Pendant ce temps, prépare une vinaigrette en mélangeant le jus du deuxième citron avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et des herbes fraîches ciselées.
7. Une fois le poisson cuit, sers-le avec la vinaigrette et quelques herbes fraîches pour la touche finale.





Le concombre à travers des recettes simples et créatives



Bagel concombre saumon

Ingrédients :

2 bagels
1 concombre de France
100g de fromage frais
100g de saumon fumé
1 tomate de France
Quelques radis
Quelques feuilles de menthe fraîche
Sel, poivre
Jus de citron
Graines de sésame, chia, courge... pour la décoration

1. Couper le concombre, la tomate et les radis en fines rondelles à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau.
2. Mélanger le fromage frais avec un filet de jus de citron, du sel et du poivre.
3. Étaler généreusement le fromage frais sur les deux moitiés de bagel.
4. Disposer les tranches de saumon fumé sur une des moitiés du bagel.
5. Ajouter les rondelles de concombre, de tomate et de radis.
6. Ajouter quelques feuilles de menthe fraîche pour la fraîcheur.
7. Refermer le bagel avec l'autre moitié.
8. Pour une touche de croquant, rouler les bords du bagel dans les graines.

Concombre Shake-up

Ingrédients :

1 concombre de France
Tomates cerise jaunes et rouges de France
Oignon rouge
Câpres
Ail semoule
Pois chiche
Fromage frais (St-Môret ou Philadelphia)
Sauce soja

1. Épluche le concombre et coupe-le en petits dés. Dispose-les dans une boîte hermétique.
2. Ajoute les tomates cerise jaunes et rouges coupées en deux, l'oignon rouge émincé, les câpres, l'ail semoule et les pois chiches égouttés.
3. Ajoute des cuillerées de fromage frais (St-Môret ou Philadelphia) selon ton goût.
4. Arrose le mélange de quelques gouttes de sauce soja pour relever les saveurs.
5. Referme la boîte hermétique et secoue vigoureusement pour bien mélanger tous les ingrédients.
6. Ouvre la boîte et déguste directement avec une cuillère ou une fourchette.





L'AOP Tomates et Concombres de France



L'AOPn est une Association de d'Organisations de Producteurs. Cet acronyme n'a aucun rapport avec une Appellation d'Origine Protégée. Elle est née de la **volonté d'organisations de producteurs et de producteurs indépendants de coordonner leurs efforts pour renforcer leur filière.**

Elle a été reconnue pour la première fois par le Ministère de l'agriculture en octobre 2008, elle compte 20 adhérents en OP et deux producteurs indépendants. L'AOP nationale (Association Loi 1901) est constituée de 500 producteurs Français de Tomates et Concombres et depuis 2019, des producteurs de poivrons et d'aubergines.

Ses missions



Promouvoir les produits français et faire connaître auprès du grand public **les atouts du mode de production** sous serre.



Fédérer les acteurs de la filière « serriste » française et constituer une structure de représentation nationale de cette même filière.



Recenser toutes les informations nécessaires à la connaissance des marchés dans le respect du droit de la concurrence.

Son périmètre

Production (2023)

- 245 000 tonnes de tomates
- 80 000 tonnes de concombres
- 2 600 tonnes de poivrons
- 3 300 tonnes d'aubergines

Près de 330 000 tonnes de légumes

Surfaces (2023) :

- Tomates : 638 ha
- Concombres : 226 ha
- Poivrons : 14 ha
- Aubergines : 12 ha

Soit un total de 890 ha

La charte qualité

Cadre commun aux adhérents, la charte garantit la qualité de la production respectant l'environnement et la santé publique avec 4 pôles d'engagements :



1 Le **développement de la Protection Intégrée**



2 La **protection des ressources en eau**



3 La **valorisation/élimination contrôlée des déchets** de culture



Les **bonnes pratiques d'hygiène et traçabilité** des produits

En septembre 2018, la charte de l'AOPn obtient le niveau 2 de la certification environnementale HVE. En 2023, **90 % des exploitations sont certifiées HVE** et **4 % sont labellisées AB (bio)**.





CONTACT PRESSE

Marina Jouninet

communication@tomatesconcombres.fr

Violaine de Saint Vaulry

saintvaulry@droitdevant.fr

En savoir plus



www.tomates-de-france.com



[@tomatesetconcombres](https://www.facebook.com/tomatesetconcombres)



[@tomatesconcombresdefrance](https://www.instagram.com/tomatesconcombresdefrance)