

# DOSSIER DE PRESSE 2026

*Lancement de la saison du concombre de France*



Association Nationale de Producteurs Tomates et Concombres de France  
[www.tomates-de-france.com](http://www.tomates-de-france.com)



# La saison du concombre de France est officiellement lancée



## Un des légumes les plus consommés de France

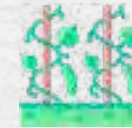
Selon les données Kantar, le concombre confirme son fort capital sympathie auprès des consommateurs français. Les achats ont progressé de 25 % en début de saison, pour atteindre +11 % fin septembre par rapport à 2024, et **+17 % par rapport à la moyenne 2022-2024**, témoignant d'un engouement durable pour ce légume incontournable.

## 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 de France à travers des recettes simples et créatives

### Salade de concombres de France pimentée au sésame



#### Ingrédients :

1 concombre de France  
1 c. à soupe de sauce soja  
1 c. à café de miel  
1 c. à café d'huile de sésame  
½ c. à café de vinaigre de riz  
½ c. à café de piment rouge en poudre  
Graines de sésame grillées

1. Couper le concombre en lanières.
2. Dans un bol, mélanger la sauce soja, le miel, l'huile de sésame, le vinaigre de riz et le piment.
3. Verser la sauce sur le concombre de France et bien mélanger.
4. Parsemer de graines de sésame grillées avant de servir.

### Poêlée de concombre de France, légumes, jambon et thym

#### Ingrédients :

1 concombre de France  
1 poivron jaune et/ou rouge de France  
1 oignon  
2 tranches de jambon blanc  
1 branche de thym frais  
1 filet d'huile d'olive  
Sel, poivre

1. Éplucher à moitié le concombre de France, puis le couper en tronçons.
2. Émincer l'oignon et couper le poivron en dés.
3. Faire revenir l'oignon et le poivron de France dans l'huile d'olive pendant 5 minutes.
4. Ajouter le concombre et le jambon coupé en cubes, puis cuire encore 5 à 6 minutes.
5. Terminer par le thym, saler et poivrer.





# Le concombre de France à travers des recettes simples et créatives

## Burger végétarien au concombre de France

Ingrédients :

2 pains à la betterave (ou autres selon votre choix)

2 steaks végétariens

½ concombre de France

1 tomate de France

½ oignon rouge

Quelques feuilles de salade

1 c. à soupe de sauce yaourt citronnée et fines herbes selon votre choix

1 filet d'huile d'olive



1. Cuire les steaks végétariens à la poêle avec un filet d'huile d'olive.
2. Couper le concombre de France, la tomate de France et l'oignon rouge en fines rondelles.
3. Faire légèrement chauffer les pains à la betterave au grille-pain ou à la poêle.
4. Monter le burger :
  - Tartiner la base du pain avec un peu de sauce.
  - Ajouter une feuille de salade.
  - Disposer ensuite les rondelles de tomate, puis quelques rondelles de concombre.
  - Placer le steak végétarien par-dessus.
  - Ajouter de nouveau quelques rondelles de concombre, puis les rondelles d'oignon rouge.
  - Tartiner l'intérieur du chapeau de pain avec le reste de sauce et refermer le burger.
5. Servir aussitôt.



# Le concombre de France à travers des recettes simples et créatives

## Gua Bao au concombre de France et poulet

### Pour la pâte

Ingrédients :	1 c. à café de sel
500 g de farine	1 c. à soupe de sucre
21 g de levure boulangère (si levure fraîche, la diluer dans l'eau tiède avant de l'incorporer à la farine)	150 ml d'eau tiède
	120 ml de lait tiède
	30 g d'huile

1. Verser la farine dans un grand bol et faire un puits au centre.
2. Ajouter l'eau et le lait tièdes. Si vous utilisez de la levure fraîche, la diluer d'abord dans l'eau tiède.
3. Ajouter le sel, le sucre et l'huile.
4. Mélanger, puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique (8 à 10 min).
5. Laisser pousser 1h30, puis diviser en 12 boules.
6. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, former des ovales, huiler légèrement et plier en deux.
7. Cuire à la vapeur 10 à 12 min.

### Pour la garniture au poulet (pour environ 12 bao) :

Ingrédients :
4 filets de poulet
2 c. à soupe de sauce soja salée
2 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de vinaigre balsamique (ou de riz)
2 c. à soupe d'huile (sésame ou neutre)
2 gousses d'ail hachées
2 petits morceaux de gingembre frais râpé
1 oignon nouveau émincé
½ concombre de France, coupé en fines lamelles ou en rubans
2 carottes, taillées en julienne
6 radis, coupés en fines rondelles
Quelques feuilles de coriandre fraîche
Facultatif : piment doux ou graines de sésame grillée

1. Préparer la marinade : mélanger la sauce soja, le miel, le vinaigre balsamique, l'huile, l'ail et le gingembre.
2. Couper les filets de poulet en fines lanières et les plonger dans la marinade. Laisser reposer 30 minutes.
3. Faire revenir le poulet dans une poêle bien chaude jusqu'à ce qu'il soit doré et caramélisé.
4. Garnir les bao de poulet, puis ajouter les lamelles de concombre, les juliennes de carottes, les rondelles de radis, un peu d'oignon nouveau et de coriandre.
5. Parsemer de graines de sésame avant de servir.





# 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.



## La charte qualité : Serres D'Avenir

**Cadre commun aux adhérents**, la charte garantit la qualité de la production respectant l'environnement et la santé publique **autour de 10 pôles d'engagements** dont :

**1**

Le **développement de la Protection Intégrée**

**2**

La **protection des ressources en eau**

**3**

La **décarbonation**

**4**

La **politique RSE**

Cette charte est une équivalence du niveau 2 de la certification environnementale HVE et traduit un modèle de production sous serre durable, innovant et responsable.

## Son périmètre

### Production

- 250 000 tonnes de tomates
- 80 000 tonnes de concombres
- 3 000 tonnes de poivrons
- 5 000 tonnes d'aubergines

**Près de 340 000 tonnes de légumes**

### Surfaces

- Tomates : 650 ha
- Concombres : 230 ha
- Poivrons : 14 ha
- Aubergines : 12 ha

**Soit un total de 900 ha**





## CONTACT PRESSE

*Marina Jouninet*

[communication@tomatesconcombres.fr](mailto:communication@tomatesconcombres.fr)

06 86 17 97 64

*En savoir plus*



[www.tomates-de-france.com](http://www.tomates-de-france.com)



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



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