

**On arrive en fin de saison pour le potager et les dernières tomates vont sans doute chopper le mildiou pour disparaître corps et bien... Dommage !**

Heureusement, les supermarchés vont prendre le relais et vont nous proposer leurs belles tomates bien fraîches jusqu'au cœur de l'hiver.

C'est bien tout ça, sauf que, en magasin, il faut payer l'addition, et le prix des tomates, ça se calcule !

Vous savez qu'en moyenne, **un français mange** environ ses **30 kilos de tomates** par an, la moitié en frais et l'autre moitié en produit transformé.

Si l'on se base sur les 30 kilos par an, ça fait **120 kilos** pour une **famille de 4 personnes**, on est d'accord ? Je sais, je suis bon en math !

Et le prix moyen INSEE 2017 est de 2,40 euros, ça nous donne donc une dépense de 288 euros par an. Si jamais vous êtes branchés bio, là, ce n'est pas la même !

L'UFC Que Choisir nous indique un prix moyen de **5,48 euros le kilo** en moyenne dans les GSA visités par l'association, avec en plus, un choix très modeste. A 5,48, le total passe à 657,60 euros, toujours par an et pour notre famille de 4 personnes. Avec une telle différence, ça pousse à consommer des pesticides !

Pourquoi un tel écart? En grande partie parce que la marge de la distribution est plus forte. Si tu manges bio, t'est sûrement un Bobo, et si t'es Bobo, ben t'as de l'argent et les moyens de l'être. Plutôt simpliste comme résonnement, mais que voulez-vous, la marge, c'est le nerf de la guerre. Face à la marge, l'avenir de la planète ne fait pas le poids !

Plutôt que de se faire arnaquer, y'a peut-être une autre solution, c'est de les cultiver soi-même... C'est pas idiot non ? Vous ne trouvez pas ?

A **650 euros par an**, y'a même moyen de se payer une serre pour éviter le mildiou. Selon la taille et la qualité choisie, l'amortissement pourra se faire de un à cinq ans pour les modèles en verre.

Si je prends mon expérience perso, les 8 pieds de tomate cerise du bout de la terrasse nous ont donné un peu moins de 60 kilos. C'est sans compter le reste avec les grappes et les rondes... Chez nous les tomates, c'est en confiture, en sauce, fraîche... Le matin, le midi et le soir, et tout cela sur une trentaine de m2. On pourrait même se relever la nuit pour en manger !

Bien sûr il y a les plants à acheter, mais si vous me cherchez, je suis capable de récolter mes graines et d'utiliser mon compost pour les enrichir... et moi aussi par la même occasion !

En résumé, tout cela, ça fait beaucoup de tomates, beaucoup de chiffres et peu de culture ! Mais si l'on arrive à convaincre nos clients d'installer des serres et de planter des tomates, ils nous en seront reconnaissant et continueront de nous rendre visite pour développer leur potager. Je vous dis, **le potager, c'est l'avenir**, parce que c'est bon et c'est économique ! Nous avons tous les arguments en main.

**L'avenir est à la tomate**, farcie ou pas d'ailleurs !

**Signature : ROLAND MOTTE... JARDINIER !**