



Nos tomates

85 % des tomates françaises sont produites sous serre, de plus en plus en hors-sol, productivité oblige. Une révolution, mais la culture de plein sol garde ses adeptes. Au nom du goût et de la qualité

➔ Suite de la 1^{re} page

Trait commun entre adeptes du hors-sol et défenseurs du plein sol : les serres. Revêtues de panneaux de verre ou d'un film plastique, parfois érigées sur plusieurs hectares, elles ont fait des Bouches-du-Rhône le premier département de France pour les surfaces couvertes. Grâce à elles, les cultures sont davantage protégées des intempéries et des parasites. Elles permettent aussi une maîtrise de la production en autorisant la régulation de la température, de la luminosité ainsi que du degré d'humidité. *"La demande est telle pour la tomate, que la culture de plein champ n'est plus possible en raison des risques que représentent les caprices de la nature. La serre est l'outil qui a permis la montée en puissance et l'optimisation de la production"*, rapporte un conseiller agricole. Une optimisation parfois assimilée à une industrialisation en raison du montant des investissements,

lesquels se chiffrent en millions et doivent, pour être rentabilisés, permettre hausse des rendements et productivité grâce à une montée en puissance de l'informatique dans la gestion. Des évolutions méconnues, rendues également nécessaires par la concurrence de nos voisins espagnols et italiens, hollandais même, qui transforment l'exploitation agricole d'autrefois en entreprise. C'est cette mutation que les producteurs regroupés au sein de *"Tomates et Concombres de France"* - il s'agit d'une association d'organisations de producteurs nationale qui rassemble plus de 1 000 adhérents autour d'une charte de qualité - entendent promouvoir dans le cadre de journées "serres ouvertes" qui se dérouleront du 23 au 26 mai prochains sur l'ensemble du territoire et dans notre région. Objectifs de l'opération : montrer aux enfants et aux parents les évolutions de notre agriculture, faire œuvre de pédagogie.

Jean-Luc CROZEL
jlcrozel@laprovence-presse.fr



Nos tomates connaissent-elles encore la terre ?

OUI
NON

"Les Paysans de Rougeline", producteurs et distributeurs de tomates à Montfavet (Vaucluse)

"Le métier d'agriculteur évolue et la serre est un outil qui révolutionne"

À Montfavet, à la frontière des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse, on trouve les serres de type "chapelle" exploitées par Julie Vie et de Jean-Philippe Briand. Elles se répartissent en deux blocs, dont un de 3 hectares de surfaces vitrées qui surplombent un sol recouvert de bâches blanches. Construites en 2015 par la société Richel qui a son siège à Eygalières, ces serres sont consacrées à la production de plusieurs variétés de tomates cerises qu'elles ont pour mission d'optimiser. Des rouges, des blanches, des roses, des brunes... le choix ne manque pas. *"Elles ont aussi des formes différentes. Avec Julie, nous nous sommes lancés là-dedans parce que la demande est forte et que dans notre région. Nous sommes adhérents à la marque Paysans de Rougeline, c'est donc avec cette organisation que nous écoulons la majeure partie de notre production"*, explique Jean-Philippe Briand. *"Nous cultivons aussi de la tomate en grappe. Au total, une douzaine de variétés se côtoient sous cette serre. Et dans une année, au rythme de trois récoltes par an, c'est*

un bon millier de tonnes qui sont livrées pour la consommation régionale entre mars et octobre."

Sous le verre, une douce chaleur avoisine les 22 degrés. *"La température idéale."* Partout, des allées bétonnées et entre elles, ce sol recouvert de sa bâche blanche qui réfléchit la lumière et isole. Les plants de tomates, aux tiges savamment recourbées au fur et à mesure d'une croissance qui pourrait rappeler celle des haricots magiques, s'élançant vers le toit de la cathédrale de verre, portés par de longs fils. C'est le palissage. Entre les rangées verdoyantes, sur des rails qui sont aussi des tuyaux dont la vocation est de transporter une eau chaude produite par cogénération - elle servira à chauffer la serre en période hivernale, lorsque débute la saison -, des chariots qui permettent au personnel de récolter à bonne hauteur, les fruits mûres sans effort. En ce lieu de silence, nulle rafale de vent et nulle pluie. Juste, de temps à autre, dans cet espace ventilé et à la température contrôlée, le vol d'un bourdon pollinisateur révèle la présence de ruches. *"Il a remplacé ce que nos anciens faisaient à la main et il le fait mieux que nous. C'est aussi écologique"*, commente Jean-Philippe. Écologie, environnement... Les deux termes figurent en bonne place dans la raison d'être des serres. *"Sous elles, c'est un environnement protégé, sans contact direct avec l'extérieur."* D'où moins de parasites et bien moins de traitements. *"Et pour lutter contre les parasites, nous utilisons aussi la lutte biologique intégrée."* C'est-à-dire des parasites des parasites.

Mais le plus surprenant est l'absence de contact avec la terre. Les 135 000 plants qu'il faut au moins visiter cinq fois chaque semaine poussent dans de la laine de roche basalte, stérile. Un support neutre et recyclable, approvisionné en matières nutritives et en eau elle aussi recyclée. Le plant puisera ce qui lui est nécessaire pour former la sève nourricière grâce à ses racines. Une matière manque ? L'ordinateur qui veille au grain et analyse, commande l'apport en eau, en azote, en potasse, en fer... *"On connaît le besoin d'origine, après on affine. Au lieu de prendre dans le sol, la plante prend dans la laine. C'est pareil. Le sol n'est en fait qu'un support. Mais pour nous, c'est moins d'engrais à apporter, c'est un risque de maladie considérablement réduit et donc, plus besoin de traiter avec des produits phytosanitaires. C'est aussi une consommation en eau réduite de moitié. C'est de l'agriculture plus que raisonnée."* Une agriculture en quelque sorte aseptisée, faite pour produire mieux *"des produits de qualité"*, assène Jean-Philippe. Qui, du 23 au 26 mai, ouvrira ses serres à des visiteurs. De manière raisonnée, cela va de soi.

Les plants poussent dans un substrat fait de laine de roche. Le sol est bûché.

/PHOTO BRUNO SOUILLARD



Les tomates sont conditionnées sur place et expédiées à la coopérative Pardi dont le siège est à Saint-Andiol. Une partie est aussi écoluée en vente directe.



Julie Vie et Jean-Philippe Briand, producteurs "Les Paysans de Rougeline" à Montfavet. /PHOTO BRUNO SOUILLARD

J.-L.C.

connaissent-elles encore la terre ?



La récolte s'opère de mars à octobre. Ici, des tomates en grappes. /PHOTO BRUNO SOUILLARD

Nos tomates connaissent-elles encore la terre ?

M. GILLES PRODUCTEUR DE TOMATES ANCIENNES SOUS LA MARQUE "L'EYRAGUAISE"

OUI
NON

"Mes atouts sont la saveur et la couleur de mes variétés"

Levé tôt, couché tard. "Ainsi va la vie du paysan quand il faut ramasser les tomates et les porter au marché d'intérêt national de Châteaurenard. Mais je ne changerai pour rien au monde." Laurent Gilles, fils de Max Gilles, lui-même agriculteur élu maire d'Eyragues, est un passionné. "La tomate, c'est mon domaine. Je ne fais que cela et il ne m'est pas venu à l'idée de faire autre chose", explique-t-il en arpentant l'une des serres qui recouvrent les 4 hectares de sa propriété. Sous le plastique bien tendu sur les arceaux de métal, des plans de la variété "cœur de bœuf". Un gros fruit bien rouge, qui n'attend plus qu'à être découpé en de fines tranches pour une salade. Originnaire d'Italie, elle a été redécouverte il y a une quinzaine d'années et est depuis souvent imitée. Mais pour l'amateur de variétés anciennes qu'est Laurent, ce fruit est une star. L'agriculteur se baisse, regarde les feuilles et touche la terre. Car ses tomates sont de pleine terre. "Bien sûr qu'elles le sont! Le rendement est moindre et plus irrégulier, de l'ordre de 10 kilos au mètre carré, mais au moins mes tomates ont du goût. Et elles sont de qualité". La terre ne s'épuise-t-elle pas au fur et à mesure des campagnes? "Nous la nourrissons avec de l'humus, des algues, selon les besoins. Cette exploitation est familiale et la terre est bonne. Il faut savoir la travailler, la gérer, apprécier le degré d'humidité à la texture pour apporter de l'eau au bon moment. Cela veut dire qu'il faut sans cesse se relayer sur l'exploitation pour voir l'évolution des plants." Le hors-sol l'a-t-il tenté? La réponse tombe comme un couperet: "Ça non, jamais."

Un peu plus loin, sous une autre serre, les "cœurs de bœuf" qui constituent le plus gros contingent, ont cédé place aux "noires de Crimée". Un fruit brun à la saveur plus corsée, issue d'une variété également ancienne originaire d'Europe de l'Est, comme son nom l'indique. Quelques pas encore, et voici "green zebra". Un fruit bien jaune-vert et qui le reste, zébré d'un vert plus foncé. La visite se poursuit et Laurent parle cette tomate rose qui le tente et pointe du doigt ses plants de "cornue des Andes", encore nommée "andine". Sa forme évoque un gros piment devenu joufflu. "J'ai diversifié ma production afin de répondre à des besoins très spécifiques. Je vends à Châteaurenard, mais aussi à quelques magasins et à des grossistes. Je fais aussi des colis diversifiés pour des restaurateurs



Des plants en fleurs. Les bourdons se chargent de la pollinisation. Sans elle, pas de tomate. /PHOTO VALÉRIE FARINE

sous la marque L'Eyraguaise. Certains vont à Rungis. Mais pas dans la grande distribution. La demande est là, c'est clair, et moi je produis jusqu'en décembre pour y répondre." À ce stade de l'année, Laurent chauffe alors au gaz naturel.

Une serre plutôt ouverte avec une culture de pleine terre ne lui fait-il pas redouter les maladies? Alors que sur d'autres exploitations intensives, le pédiluve rempli de désinfectant est obligatoire? "Allons donc! Moi aussi j'ai des bourdons dans ma serre pour la pollinisation. Moi aussi j'utilise des insectes auxiliaires pour lutter contre les parasites. Il faut faire attention." Puis d'ajouter: "Mais quand un plant est récolté, je le remplace. Cela réduit les risques."

Vit-il correctement de ses productions? "Ce n'est pas facile. Les gros qui investissent des millions dans leurs serres avec cogénération nous étranglent. Et en plus ils sont aidés. Nous pas, ou très peu. Et pourtant, nous faisons autre chose. Le fait est que lorsque mon père a fondé L'Eyraguaise, nous étions 14 adhérents. Nous ne sommes plus que quatre. C'est dire l'évolution. Je ne sais pas si nous durerons. Mais ma volonté est de ne pas suivre les sentiers battus. Ma force, c'est saveur et la couleur de mes variétés."

J.-L.C.

Laurent Gilles, producteur de tomates à Eyragues. Levé au petit matin, couché tard, il est animé d'une passion sans borne pour les variétés anciennes qu'il livre à des restaurateurs et exporte.

À LA DÉCOUVERTE DE NOS AGRICULTURES

Les 1, 2 et 3 juin prochains, sur les terres du domaine du Merle à Salon-de-Provence, se tiendra la troisième édition du Salon des agricultures. Une manifestation qui marie attentes du public et attentes professionnelles, organisée avec l'appui de la Chambre départementale d'agriculture, du Conseil départemental et d'Aix-Marseille Métropole, ainsi que du Pays Salonais et du Pays d'Arles. 150 exposants sont attendus pour animer cette vitrine, dont l'ambition est de mettre en évidence qu'un territoire aussi urbanisé que celui des Bouches-du-Rhône, peut aussi être un champion agricole. Terre de riziculture, d'oléiculture, d'élevage, de maraîchage, de viticulture et de vergers fruitiers, c'est une diversité agricole qui s'exprimera durant les trois premiers jours de juin. Point fort et nouveauté du salon: la remise des premiers Trophées de l'innovation, dotés de 8 000 euros et soutenus par le Crédit agricole Alpes Provence. Ils seront décernés à trois lauréats, parmi une dizaine préalablement retenus par le jury. Le public sera par ailleurs invité à décider d'un Coup de cœur.

J.-L.C.

Laurent Gilles produit des tomates de plein sol sous serre, à Eyragues. "Une passion." /PHOTO VALÉRIE FARINE



SACHEZ LE

625 000 tonnes
Production France



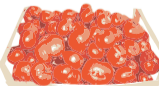
n°6
en Europe



85%
des tomates produites
sous serres



15 kg consommés
par an et par ménage



2^e légume
préférée des Français



177 000 tonnes :
production Sud-Est



Infographie Philippe AUBURTIN