



## SAINT-MARTIN-DE-CRAU

# Les écoliers découvrent les tomates produites en serres

**A** quoi ça "serre" ? Ce slogan, était le thème de la journée "portes ouvertes" aux écoliers de Saint-Martin-de-Crau et de Caphan en visite aux serres de la SCEA Saint-Paty chez André et Sébastien Manelli. En amont, leurs professeurs d'école avaient expliqué les bienfaits de consommer des tomates.

"En 1987, explique M. Manelli, s'est créée la coopérative des primeurs de la Crau, (qu'il préside), c'est ainsi que nous nous sommes spécialisés dans la tomate. On cultive des variétés anciennes (type cœur de bœuf) et des nouvelles (tomates grappes) sous 4 ha de serres en verre. Six personnes sont nécessaires par hectare pour assurer le travail et grâce aux chariots hydrauliques, le personnel effectue diverses tâches à la hauteur voulue. Les plants sont hors-sol, les tomates plongent leurs racines dans un substrat, c'est un sol neutre, sain, sans champignons ni bactéries, donc pas de risques de maladies".

Les écoliers ont appris que les tomates avaient besoin de 18° la nuit et 22° la journée pour se développer. Le producteur adapte les conditions de culture et pilote les réglages par un ordinateur qui permet d'analyser toutes les données recueillies par les capteurs de la serre : luminosité, température, taux de CO<sup>2</sup>, apport en eau et en nutrition. Cela permet aussi d'ouvrir les ouvrants, pour ventiler.

En hiver, une cogénération, alimentée en gaz naturel pro-



Une belle leçon de chose pour les écoliers de Saint-Martin-de-Crau.

/ PHOTO Y.S.

duit de l'électricité pour le réseau de la commune et la chaleur est utilisée pour chauffer le circuit d'eau des serres. Les enfants ont été ravis de découvrir les bourdons dans une ruche et leur utilité lors de la pollinisation des fleurs de tomates. Aucun insecticide n'est utilisé, la lutte contre les mouches blanches se fait par des auxiliaires type Encarsia et Macrolophus.

Zéro résidu en pesticide, tous les déchets sont recyclés et

l'eau qui n'est pas absorbée par les plantes est récupérée dans la gouttière et réutilisée dans la serre. A titre d'exemple, la laine de verre recyclée donne 8 m<sup>3</sup> de briques ou 55 m<sup>3</sup> de terreau. Ce concept permet de produire sous le label "Ecoserre".

Pour tous ces enfants c'était une belle leçon, ils ont été invités à déguster sur place une salade de tomate en verrine et des tartines avec tomates fraîches, jambon cru et fromage frais car la tomate se déguste sous

toutes ses formes.

"La visite des écoles est très importante pour nous aujourd'hui car dorénavant les enfants savent comment sont cultivées les tomates sous serre et peuvent ainsi les consommer en toute confiance. Toute notre production commerciale est assurée par Rougeline, sous la marque "les Paysans de Rougeline" ajoute M. Manelli, et met en avant sa gamme zéro résidu de pesticides".

Y.S.