



SERRES OUVERTES

La tomate sous serre, mode d'emploi !

Les serristes anticipent et innovent depuis plus de 20 ans vers une agriculture toujours plus vertueuse. L'opération "Serres Ouvertes" leur permet de communiquer.



Pour André Manelli et Thierry Malecot, "On n'a jamais aussi bien mangé que maintenant. Il faut que les consommateurs le sache !"



Non, cultiver les tomates hors-sol n'altère pas le goût, encore faut-il se donner les moyens pour l'expliquer aux consommateurs jeunes et moins jeunes. Une fois la visite terminée, les élèves de CMI de Saint-Martin ont eu droit à une dégustation de préparations à base de tomates.



Avec la démarche "Zéro Résidu", André Manelli est aussi engagé dans la démarche "Ecoserre", qui formalise par un label les pratiques sur la protection biologique intégrée, la consommation d'eau réduite, une fertilisation maîtrisée, une gestion de l'énergie et des déchets.



Dans notre région, comme un peu partout en France, les serristes producteurs de tomate ont ouvert leurs portes la semaine dernière. Organisée par l'AOP Tomates et concombres de France, l'opération est proposée depuis trois ans. L'objectif est d'apporter des réponses à tous les questionnements du grand public sur la culture hors sol et sous serre. Grâce à la production biologique intégrée et à ce mode de culture, il est possible aujourd'hui de limiter l'usage de pesticides, tout en proposant des produits de bon goût. Plusieurs producteurs des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse se sont évertués à le démontrer au travers de cette initiative. Vendredi 25 mai, Serge Manelli et son fils Sébastien ont accueilli toute la matinée des classes de scolaires pour une visite guidée pédagogique. Adhérent à la coopérative des Primeurs de La Crau, qui rassemble 12 exploitations pour le groupe Les Paysans de Rougeline, le producteur dispose d'un outil performant. Entre 2010 et 2015, ses quatre hectares de serre ont été renouvelés en totalité. En 2014, il a investi dans la cogénération, pour couvrir les besoins en chaleur nécessaires à sa production de tomate.

Innové sans cesse

Depuis plusieurs décennies, les producteurs n'ont cessé d'innover, pour accroître leur technicité, pour trouver des solutions face aux obstacles. "Il a fallu d'abord se protéger des maladies du sol, et le système hors-sol a été un premier pas", explique André Manelli.

Cette technicité est aujourd'hui devenue la norme pour exister sur le marché et fournir la demande. La tomate est d'ailleurs à 85 % cultivée dans des serres en hors sol. "Mais le mode de production est pourtant toujours mal connu, c'est pourquoi nous encourageons les producteurs à participer à l'opération "Serres Ouvertes", car nous souffrons d'un déficit de communication énorme. Les gens imaginent que nous polluons et que nous les intoxiquons avec nos serres, alors que c'est tout le contraire", insiste Thierry Malecot, directeur de la coopérative des Primeurs de la Crau.

Face à un très jeune public, qui ne demandait qu'à découvrir "comment pousse une tomate" ou "à quoi servent les bourdons", il ne s'agissait pas de rentrer dans des détails trop poussés, mais d'aborder simplement quelques notions autour du rôle des producteurs et de l'agriculture durable.

"Ce n'est pas la première année que nous participons à ces portes ouvertes durant lesquelles nous accueillons, en moyenne, une centaine de personnes. Nous avons aussi participé à la Semaine du goût durant une dizaine d'années. Nous n'hésitons pas à communiquer, parce qu'il est essentiel d'expliquer aux enfants, comme aux plus grands, de quelle manière nous travaillons", souligne Sébastien Manelli.

Les agriculteurs et les serristes "ont depuis longtemps anticipé pour faire évoluer leurs pratiques, avec la maîtrise de la pollinisation, de la lutte intégrée, avec l'utilisation des auxiliaires, la gestion des intrants, etc. En fait, c'est le dynamisme des producteurs qui a conduit la profession à chercher et à trouver des solutions. Le problème est qu'ils n'ont pas suffisamment communiqué", reconnaît André Manelli.

Avec le retrait des molécules, et les contraintes environnementales actuelles, la profession a heureusement pris les devants en faveur d'une agriculture durable. Cela s'est fait avec des investissements, des serres beaucoup plus grandes, davantage de lumière, l'utilisation de filets, une optimisation de la gestion de l'air, la formation du personnel, etc.

Capables de produire sans résidu

"Tout le schéma de l'agriculture a été remis en cause, et nous nous sommes adaptés. Mais cela continue, et ce sont aujourd'hui les attentes des consommateurs, orientées par les lobbies, qui dictent nos évolutions techniques. On nous demande de s'abstenir de tout traitement. Et bien nous l'avons fait !", rétorque André Manelli.

Pour répondre aux accusations récurrentes sur l'emploi de pesticides, les producteurs ont souhaité montrer qu'ils étaient capables de produire sans pesticides. "Cela fait trois ans que nous y travaillons. C'est la première année où nous sommes à 100 % dans le schéma", explique l'exploitant.

"La démarche à l'initiative de Rougeline a été mise en place par le groupe Il y a un an. Le système repose sur un protocole de suivi de la production, et l'analyse de 200 molécules", précise Thierry Malecot. Rougeline s'est donc engagé sur un résultat : "zéro résidu" de pesticides.

"Mais il a fallu répondre aux contradicteurs qui pouvaient nous accuser de faire de l'autocontrôle. Nous avons fait évoluer notre système. Aujourd'hui, le collectif "Nouveaux Champs", créé avec



Sébastien Manelli explique aux enfants l'intérêt d'utiliser des coccinelles et des punaises pour dévorer les pucerons, ou encore des bourdons pour favoriser la pollinisation des plantes.

d'autres productions, fait appel à un cabinet extérieur pour la réalisation des audits", ajoute le directeur de la coopérative. Les producteurs de Rougeline ont une nouvelle fois montré leur bonne volonté, en jouant l'impartialité. L'exploitation d'André Manelli a déjà été audité. Le cabinet d'audit a confirmé le résultat de zéro résidu. Mais le combat n'est pas terminé. Les producteurs engagés dans la démarche "zéro résidu" ont dû faire face à une nouvelle contrainte, sur les étals cette fois. "Pour éviter que nos produits vendus en vrac ne se retrouvent confrontés à des contaminations croisées générées par d'autres produits, nous avons décidé d'aller encore plus loin, et de les envelopper comme les produits bio, tout en limitant au maximum les emballages", rapporte Thierry Malecot. Les exploitations agricoles qui ont déjà fait des efforts considérables

continueront d'aller de l'avant en matière d'innovation. "C'est inévitable pour répondre au marché", commente le directeur des Primeurs de la Crau. "Une serre qui a dix ans aujourd'hui, est presque dépassée. Un outil de production doit quasiment évoluer tous les deux ans". Mais le coût de cette marche en avant de l'innovation technologique prend aussi une dimension considérable. "Nous sommes passés, en quelques années seulement, de 800 000 € à 1,3 M€ d'investissement pour un hectare de serres". Sur l'exploitation des Manelli, l'espace de production doit encore s'accroître de deux hectares de serres supplémentaires. Les producteurs vont aussi poursuivre les tests qu'ils réalisent pour évaluer l'impact de la technologie des éclairages led sur la qualité gustative des tomates. ■

E.D