



Les tomates cerises, grappes, ou à farcir sont conditionnées sur place. A droite, les gaines de distribution d'air "révolutionnaires".

L'éco-serre des frères Clément, à la pointe de la technologie

RAPHÈLE Cette serre fermée permet de produire plus et sans traitement chimique

Vincent et Davy Clément sont tombés dans la tomate cultivée sous serre tout petits. Après des études poussées en horticulture pour l'un, en agriculture pour l'autre, ils ont repris la suite de leurs parents, et se sont installés à leur compte, créant l'EARI. Tomacrau en 2007, chemin de Fallet à Raphèle-Jes-Arles.

De 12 000 m² de surface, ils sont passés à 24 000 m² en 2009, et ont encore augmenté leur surface de 12 000 m² en 2013, en choisissant un mode de production qu'ils ont vu fonctionner en Californie : une éco-serre tout à fait remarquable, dont il n'existait qu'un seul autre modèle en Europe.

Pour faire simple, contrairement aux serres classiques équipées d'ouvertures sur le toit pour laisser pénétrer l'air dont ont besoin les plantes, l'éco-serre reste fermée. Un système ingénieux de ventilateurs crée une sorte de surpression qui em-



Davy et Vincent Clément produisent chaque année 1 500 tonnes de tomates.

/PHOTOS CYRIL HIELY

"Nous produisons des tomates d'octobre à juillet sur 3,6 ha de serres"



pêche les insectes nuisibles de rentrer dans la serre. Il n'est donc pas utile de traiter les tomates contre ces "prédateurs"... Le consommateur trouve un produit plus sain, mais pas bio. Les tomates restent cultivées hors sol sur un substrat en laine de roche, comme de nombreuses cultures sous serre...

Cette maîtrise du risque sanitaire est vraiment appréciable pour l'agriculteur qui, en outre, réalise des économies d'énergie d'environ 15 % par rapport à une serre classique. Le gain de productivité est lui aussi de l'ordre de 15 % grâce à la totale maîtrise du climat de la serre.

Tout cela a bien sûr un coût : environ 1,4 million d'euros l'hectare, soit 30 % de plus qu'une serre classique. Un investissement de taille pour l'exploitation qui réalise 2,2 millions de chiffre d'affaires annuel. Mais selon Davy Clément le jeu en vaut la chandelle.

Une démarche éco-responsable

L'éco-serre ne présente, dit-il, que des avantages. La protection des cultures déjà évoquée à laquelle il faut ajouter le choix de la biomasse dès 2009. "Nous avons décidé d'abandonner le chauffage au

gaz pour investir dans des chaudières au bois, plus économique, et qui ne nous rend pas dépendant des fluctuations des cours des énergies fossiles. Nos deux chaudières sont très efficaces. La température est de 1000 degrés. La combustion est parfaite, il n'y a aucun rejet de particule dans l'atmosphère, juste de la vapeur d'eau".

Une démarche éco-responsable qui s'applique au maximum sur cette exploitation. "Nous recyclons le substrat dans lequel poussent les plants de tomates. L'eau qui n'est pas utilisée par les plantes est récupérée en circuit fermé, traitée aux lampes

45

C'est le nombre de personnes travaillant dans l'exploitation

UV, et renvoyée vers le goutte à goutte. Les déchets verts sont aussi récupérés. Notre ambition est de recycler à 100%. Nous voulons être un modèle d'agriculture durable".

Le modèle économique et technique mis au point par les frères Clément fait déjà recette

auprès des autres producteurs des Paysans de Rougeline, la société du Sud de la France qui commercialise les tomates de l'exploitation. "80 % des nouvelles installations de serres se font sur ce modèle" précise le directeur de cette société venu vendredi visiter l'exploitation. "C'est vraiment un modèle exemplaire dont nous pouvons être fiers. C'est un bon indicateur de santé qui montre que nous nous adaptons aux évolutions sociétales (NDLR la démarche éco-responsable). A nous maintenant de le faire savoir".

Olivier LEMIERRE

ollemierre@laprovence-presse.fr

Des parts de marché à conquérir en France

La Société Rougeline à laquelle adhèrent les frères Clément est aujourd'hui l'un des producteurs et distributeurs majeurs de fruits et légumes en France. Avec trois bassins de production et 159 producteurs situés en Aquitaine, dans le Roussillon et en Provence, les Paysans de Rougeline ont produit 70 000 tonnes de fruits et légumes sur l'année 2013, dont 58 000 t. de tomates, 6000 t. de concombres, 3500 t. de fraises, 2000 t. de légumes ratatouilles (aubergines, courgettes, etc), 10 000 t de kiwis bio et 6 millions de têtes de salades et jeunes pousses...

"Nous exploitons environ 500 ha de terre et 250 ha de serres" explique Gilles Bertrandias, le directeur général, qui souligne toute l'importance qu'il y a à rester au top de la technologie pour prendre de nouveaux marchés en France. "Nous vendons nos produits à 90 % sur le marché français. Mais il faut savoir qu'il y a des marges de progression importantes. On consomme en France 850 000 tonnes de tomates et nous en produisons un peu moins de 500 000. Il y a des importations massives d'Espagne, des Pays-Bas, du Maroc, de Belgique... Notre chiffre d'affaires est de l'ordre de 110 millions d'euros annuel, mais tout dépend des cours qui sont très variables selon les saisons".

O.L.



En 2009, les frères Clément ont fait le choix d'abandonner le gaz pour la biomasse. Deux chaudières à bois fonctionnent en brûlant des palettes broyées. Elle rejettent dans l'atmosphère moins de poussière qu'une maison individuelle.