



# Agriculture péri-urbaine

## Le royaume de la tomate cerise dans la ceinture verte d'Avignon

**Jean-Philippe Briand et Julie Vié ont ouvert aux élus locaux les portes de leur serre, mercredi 12 avril, installée depuis 2015 à Montfavet. Des tomates-cerises de toutes les couleurs y poussent presque toute l'année.**

**E**n ce matin d'avril, des ouvriers juchés sur des charriots élévateurs parcourent les rangs de tomates à la recherche des fruits les plus mûrs. Au sol, une jeune femme aligne les palettes remplies de tomates-cerises rouges, noires, vertes, jaunes, et estampillées Rougeline, la marque qui commercialise la quasi-totalité de la production. Pendant ce temps, Jean-Philippe Briand, de l'Earl JPL Provence, et Julie Vié, de l'Earl Tomini, expliquent aux élus communaux, intercommunaux et départementaux, le fonctionnement de cette gigantesque serre qui s'étend sur 31 500 m<sup>2</sup>, installée dans la ceinture verte d'Avignon. « Trois hectares, ça fait trois terrains de football », sourit Jean-Philippe Briand, en énumérant les mesures prophylactiques mises en place dans cet univers clos pour éloigner maladies et parasites, à commencer par une distribution de l'air dynamique et des moustiquaires.

*« Mais comme la nature est bien faite, nous avons tous les insectes qu'il faut dans la serre pour lutter contre les nuisibles »,* détaille-t-il, face au groupe très intéressé. Des bourdons volent entre les plants, pour la pollinisation. « *Il y a des insectes auxiliaires dans chaque rang, si la population de nuisibles augmente ou diminue, on équilibre la répartition* », indique Julie Vié. Des diffuseurs d'œufs parasites de la chenille sont suspendus chaque semaine parmi les plants. « *Cette année, on a fait le pari de ne faire aucun traitement insecticide* », annonce l'agriculteur. L'air entrant est humidifié ou rafraîchi afin que la tomate, cultivée en hauteur et hors-sol, y trouve les meilleures conditions pour se développer. Chaque année, le sol est renouvelé, afin de ne laisser aucun terrain aux maladies. « *Les cultures sont positionnées en hauteur sur des gouttières, ce qui nous permet de récupérer tous les excédents, après les avoir désinfectés, pour les réutiliser, poursuit le marâcher. C'est un avantage d'un point de vue environnemental.* » La serre, chauffée au gaz, a une consommation énergétique non négligeable, alors les agriculteurs ont opté pour un système de cogénération. « *Nous produisons de*



Le couple confie la majeure partie de sa production à la coopérative Rougeline, basée à Saint-Andiol.

*l'électricité et de la chaleur, on consomme de l'énergie fossile mais nous essayons de le faire intelligemment », souligne Jean-Philippe Briand.*

**Deux mille tonnes en 2016.** Les maraîchers sélectionnent des variétés pour leurs qualités racinaires ou de fruits, puis un pépiniériste réalise des greffage qu'il conserve pendant deux mois environ. « *On a reçu les plants de 50 centimètres dans des cubes de laine de roche en décembre et on les a fait pousser tout l'hiver* », explique Jean-Philippe Briand. « *La durée de vie d'un plant est de 13 mois environ, dont 11 passés chez nous. La technologie est au service de notre production, tout le travail est simplifié* ». Le couple, qui détient une autre serre, a investi pour cet outil moderne en 2015, lorsque Julie Vié s'est installée en tant qu'agricultrice au côté de son compagnon. L'an dernier, 2 000 tonnes issues de huit variétés différentes de tomates-cerises sont sorties de la serre. Si la coopérative Rougeline basée à Saint-Andiol commercialise la production, Julie Vié a néanmoins tenu à garder le contact avec les consommateurs en tenant un stand chaque vendredi sur le marché des producteurs de Montfavet. « *C'est une bouffée d'oxygène quand il m'arrive d'être découragée* », raconte la maraîchère. « *On est fier de notre métier et de notre production, et entendre nos clients nous dire qu'ils apprécient nos tomates est encourageant.* » Le couple a aussi rejoint l'association de producteurs qui achalande le distributeur automatique de fruits et légumes installé depuis avril à Agroparc et livre des cantines à Avignon.

La serre est pourvoyeuse d'emplois avec une soixantaine d'ouvriers agricoles l'été, quand la production est à son apogée. Quatre salariés sont employés à plein temps. « *Toutes les tâches sont effectuées à la main, rappelle Jean-Philippe Briand. Chaque plante voit la main de l'homme cinq fois par semaine.* »

MURIELLE KASPRZAK



© M.K.

Julie Vié et Jean-Philippe Briand ont ouvert les portes de leur serre aux élus locaux pour expliquer le fonctionnement de cet outil moderne.



© M.K.

Les tomates cerise rouges, vertes, jaunes, noires... sont récoltées toute l'année.

## Portes-ouvertes du 17 au 20 mai

Pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, les producteurs de 'Tomates et Concombres de France' ouvrent leurs serres au grand public et aux établissements scolaires, du 17 au 20 mai 2017. Visites gratuites et dégustations sont organisées à travers la France pour faire découvrir un mode de culture où le producteur associe nature et technologie afin de produire des tomates de qualité. En Vaucluse, l'EARL JPL Provence à Montfavet participe à cette opération. La visite est gratuite et dure entre 1h15 et 1h45. Les producteurs organisent également un jeu au sein de leurs serres, du 17 mai au 15 juin inclus. Les bulletins de jeu sont disponibles lors des visites. À gagner : 2 nuits avec un dîner pour 2 personnes dans la serre Labelétoiles, dans le Limousin, des abonnements de 3 mois aux ateliers en ligne avec l'Atelier des chefs, des presse-agrumes 'tomate', des livrets de recettes, des magnets...

**Inscription sur :**

**[www.tomates-de-france.com](http://www.tomates-de-france.com) et <https://www.eventbrite.fr/e/billets-serres-ouvertes-2017-montfavet-31317899681>**