



Arles

Dans la Crau, ils produisent des tomates sans pesticides

Leur production pousse dans des écoserres révolutionnaires. Elle est en vente en supermarchés



Ce type de serre nécessite environ 20 000 heures de travail par an, entre la cueillette, la coupe des feuilles, l'entretien...

/PHOTOS CH.V.



Leurs tomates sont cultivées hors sol, dans des serres. Impossible, donc, de prétendre au label "bio." Mais ils sont aussi conscients des limites de l'agriculture conventionnelle, avec l'utilisation parfois immodérée de produits phytosanitaires. Surtout sur la tomate, plante hautement sensible. Alors, ils font partie de ces paysans de Rougeline (un regroupement de coopératives agricoles, lire ci-contre) qui ont choisi une troisième voie : celle du "zéro résidu de pesticides."

Entre Raphèle et Saint-Martin de Crau, Davy et Vincent Clément, deux frères, produisent depuis quelque temps des tomates cerise ou cocktail sur leur exploitation, au Mas Millette, sans user de produits chimiques, qu'ils soient de synthèse ou même d'origine végétale. Une prouesse rendue possible par la construction de plusieurs écoserres, qui leur permettent de produire 1200 tonnes de tomates sur leur



Davy et Vincent Clément produisent toutes sortes de tomates cerise ou cocktail, conditionnées sur place.

/PHOTO CH.V.

"Zéro résidu de pesticides, c'est une révolution!"

VINCENT CLÉMENT

exploitation de 5,5 hectares. L'écoserre, c'est la clé de voûte de leur projet : une telle structure, très économe en énergie grâce à une technologie de pointe hollandaise, permet de réguler au dixième de degré près la température intérieure, et aussi de ventiler la serre grâce à un système de gaines récupérant l'air à l'extérieur. Une sorte de "VMC comme dans une maison", image Davy Clément, qui rappelle aussi que le filtre en inox installé sur le système d'aération agit "comme une barrière physique, comme une moustiquaire qui empêche les insectes de rentrer." Seules les bêtes utiles, comme les bourdons pour la pollinisation, sont introduites dans la serre. Les insectes

"ravageurs" faisant courir un danger à la production, eux, en sont écartés, rendant donc inutile l'emploi de pesticides.

"Ce qui nous distingue aujourd'hui des autres, ce sont trois axes forts : On peut produire en respectant au maximum l'environnement, on produit des tomates saines, avec notre démarche zéro pesticide, et le troisième point c'est le goût", assure Vincent Clément.

Depuis le début du mois de mai, leurs tomates sont à la vente dans deux grandes surfaces arlésiennes. D'ici à quelques jours, elles le seront aussi dans un hypermarché d'Aix-en-Provence, qui a noué un partenariat test avec les paysans de Rougeline pour tester

des tomates, mais aussi des fraises zéro pesticide dans son magasin. "On démarre, et en grande surface on s'est positionné 30% plus cher qu'une tomate lambda, alors que le bio est en moyenne 50% plus cher", indique Davy Clément.

Mais pour un tel produit, le consommateur sera prêt à faire l'effort, pense son frère Vincent. Déjà parce que le goût est présent, même si le fruit pousse en serre. "La racine est très courte, le mode de culture ne va pas influencer le goût, assure-t-il. Le goût, c'est la graine, la génétique. Et la terre, il faut lui apporter de l'engrais, ce qui va polluer la nappe phréatique. Et puis, quand on cultive dans la terre, au même endroit, les maladies

ont tendance à se développer, il faut donc désinfecter les sols..."

Au Mas Millette, rien de tout ça. Et on semble bien content d'avoir emprunté un nouveau chemin. "Au-delà de nos labels gustatifs élevés, zéro résidu de pesticides, c'est une révolution!", clame Vincent. Comme les Clément, d'autres agriculteurs du sud de la France ont d'ailleurs misé gros là-dessus, avec un investissement de plus d'un million d'euros pour bâtir une écoserre. Et chez Rougeline, on espère bien, avec cette "troisième voie", représentera 30% du marché de la tomate française d'ici à cinq ans. En mettant, dès cette année, 20 000 tonnes "non traitées" sur le marché.

Christophe VIAL

EN COOPÉRATIVE

"Les paysans de Rougeline" est une marque commerciale présente sur le grand sud de la France, regroupant cinq coopératives, dont deux en Provence, Pardi à Saint-Andiol, et les Primeurs de la Crau à St-Martin. Chaque coopérative est indépendante, les producteurs sont chargés de la faire tourner, d'expédier leurs produits. Au-dessus d'eux, Rougeline s'occupe de la partie commerciale, en vendant la production, de la partie marketing, ou encore d'établir le cahier des charges.