



VÉGÉTAL ÉCONOMIE

Les producteurs de tomates ouvrent les portes de leurs serres

L'AOP Tomates et Concombres de France organise entre le 23 et le 26 mai une opération « serres ouvertes » à destination du grand public et des écoles. Une manière de démystifier ces outils dans lesquels est produite la majorité de la production française de tomates.

« On introduit les insectes qui peuvent être prédateurs ou parasites des insectes néfastes »

Le bâtiment de verres et de tôles est posé dans un champ au bout d'une route cabossée, le chemin de la Sourdaïne, à Montfavet dans la ceinture verte d'Avignon. Le vent souffle ce jeudi 26 avril dans la plaine ensoleillée et dans la vallée du Rhône. L'ensemble a un petit air de site industriel flambant neuf. C'est pourtant dans une « écoserre », dernier modèle de serre écologique développé par les Paysans de Rougeline, que reçoivent Jean-Philippe Briand et Julie Vié, tous deux producteurs de tomates. Construite en 2015, l'installation produit près de 1000 tonnes de tomates cerise hors-sol labellisées « zéro résidu de pesticides », sur près de 3 hectares, de mars à octobre.

Jean-Philippe Briand, la troisième génération de maraîcher de sa famille, possède également « 1,5 hectare de tomates grappes dans des serres plus anciennes » situées de l'autre côté du chemin de la Sourdaïne. La visite pour la presse de cette serre modèle est organisée par l'AOP Tomates et Concombres de France, avant des portes ouvertes qui se tiendront du 23 au 26 mai. La serre fera ainsi partie des 17 exploitations qui, partout en France, ouvriront leurs portes au grand public le week-end, après inscription sur le site de l'AOP, et aux scolaires en semaine.

« Produire dans un environnement préservé »

L'avantage des écoserres est d'offrir « des technologies qui nous permettent de produire dans un environnement préservé », détaille Jean-Philippe Briand en présentant son exploitation, pour laquelle il a investi près de 1,2 million d'euros par hectare. Principale innovation : la serre est semi-fermée avec un système de ventilation dynamique permettant de mieux gérer les insectes entrant dans la serre et de favoriser « les insectes utiles ». « On introduit les insectes qui peuvent être prédateurs ou parasites des insectes néfastes », explique-t-il, notamment des *Macrolophus* ou des *Encarsia*, prédateurs d'un des principaux nuisibles, la mouche blanche. Les stations météo disséminées au sein de ses 135000 plants de tomates, vont également permettre « de travailler sur le climat dans la serre pour avoir un environnement défavorable aux champignons ». Le système de gestion de la serre est ainsi en grande partie automatisée. « On va décider de nos adaptations pour les plantes en fonction de la luminosité, de la chaleur », précise Jean-Philippe Briand.

Une fois dans la serre, on est d'ailleurs saisi par la montée soudaine du taux d'humidité. Une centaine de rangées s'étirent sous un voile blanc léger qui protège les plantes



du soleil. Plantées à 1 mètre de hauteur dans de la laine de roche, ces dernières sont posées sur des gaines d'aération renouvelant l'air dans la serre. Cette dernière comprend également un système de contrôle du besoin en eau ainsi qu'une collecte de l'excédent, un point central dans ce département qui a connu une sécheresse record l'année dernière. « *Le système permet de peser le sol et le volume de racine des plants, ce qui nous permet de prendre la décision d'irrigation en fonction de la lumière et de la chaleur* », détaille Jean-Philippe Briand. La laine de roche est remplacée tous les ans, recyclée ensuite en terreau premier prix ou en briques de constructions. Les plants sont chauffés avec un système de cogénération. Un moteur à gaz produit électricité, chaleur et CO₂. « *On revend l'électricité à EDF et on utilise la chaleur et le CO₂ pour la serre* », explique Jean-Philippe Briand.

3 000 visiteurs attendus cette année

Autant de démarches destinées à abaisser l'impact environnemental des serres, et donnant preuve pour l'AOP Tomates et Concombres de France que la filière est dans « *une démarche de plus en plus qualitative* ». Si la production en serre représente près de « *85 % de la production de tomates en France* », elle souffre souvent d'une mauvaise image auprès du grand public. « *On entend parler de tomates industrielles, parce que l'aspect des serres donne cette impression. Mais beaucoup de gens qui vivent à proximité n'y sont jamais entrés. On veut au contraire montrer qu'il y a beaucoup d'humain derrière* », explique le représentant de l'AOP. L'organisation vise les 3000 visiteurs cette année pour la troisième édition des « serres ouvertes », contre 800 en 2015.

Julie Vié met en avant un autre aspect de ces serres nouvelles générations : « *Tout est pensé pour que cela soit fait à hauteur d'hommes, ce n'est pas l'homme qui va chercher la plante* », explique-t-elle. Une amélioration qui permet aux 40 salariés travaillant dans cette serre de ne pas avoir à se baisser pour ramasser les fruits, alors que des rails situés entre les plants leur permettent également de faire glisser les chariots leur servant à ramasser les tomates. Les collaborateurs sont également un rouage essentiel du repérage des maladies. « *Nous les formons à détecter les maladies et les insectes le plus tôt possible* » de manière à pouvoir réagir, explique Julie Vié, alors qu'entre la récolte, l'effeuillage et les différentes opérations, chaque plan est inspecté au moins cinq fois par semaine. Le but : ne pas attendre que la maladie se développe et pouvoir les gérer sans recours aux pesticides.

Nouvelle manière de produire

« *Pour nous, le zéro résidu est une nouvelle manière d'appréhender le métier. Il faut accepter de ne pas traiter immédiatement, d'abandonner une partie de sa production* », explique Jean-Philippe Brian. Un changement majeur, rappelle-t-il, alors que le passage en serre puis en hors-sol, répondait justement à la volonté pour son père ou son grand-père « *de se garantir d'avoir une récolte tous les ans* » en reposant moins sur les aléas climatiques ou naturels. C'est cette « *nouvelle manière* » de produire, qui n'est pas forcément une réalité dans toutes les exploitations, qu'ils partageront dans quelques semaines avec les visiteurs qui viendront chez eux afin « *de les rassurer sur ce qu'ils peuvent manger* ». Dans le hangar de stockage, des panneaux explicatifs ont d'ailleurs déjà été installés face avec des points thématiques sur la croissance de la plante, son entretien, le fonctionnement de la serre. Des sessions avec les écoles des environs sont déjà prévues en semaine, les deux producteurs attendent encore de savoir s'il y a des inscrits pour les week-ends.

RO

« Il faut accepter de ne pas traiter immédiatement, d'abandonner une partie de sa production »