



RÉGION

ÉCO-SERRES

Les producteurs de tomates de France ouvrent leurs portes

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.

En région Paca, durant le mois de mai, trois serres vont ouvrir leurs portes, deux dans les Bouches-du-Rhône et celle de Julie Vié et Jean-Philippe Briand près d'Avignon. L'occasion pour eux de mener une action d'information et de sensibilisation sur leur mode de production de tomates hors-sol auprès du grand public, mais aussi d'expliquer le fonctionnement de leur serre entièrement éco-responsable. "Rien ne se perd (...), tout se transforme", c'est sous ce célèbre adage de Lavoisier que l'on pourrait résumer et décrire le mode de production et le fonctionnement de la serre de tomates de Jean-Philippe Briand et Julie Vié, à Montfavet (84). Ici en effet, tout est pensé pour utiliser au maximum, et en priorité, les ressources données par la nature, dans un seul objectif : une production de tomates alliant qualité, goût, respect et protection de l'environnement et, in extenso, du consommateur arrivant au bout de la chaîne alimentaire. "On a choisi ce concept d'éco-serre lors de l'ouverture de notre serre en 2015, car ce système de production correspondait à nos attentes sociales, environnementales et humaines. L'éco-serre offre un large panel de technologies, en matière de gestion de l'air, de l'eau, des conditions climatiques, de la luminosité, des insectes présents : soit autant de paramètres qui ont tous une influence sur la croissance des plants de tomates et sur la production finale", détaille Jean-Philippe Briand.

Dans leur serre en hors-sol de trois hectares, abritant 135 000 plants de tomates cerises, tout est recyclé : l'eau, l'air et aucun déchet n'est rejeté dans le sol ou dans l'air extérieur. La serre dispose d'une structure semi-fermée, qui permet une ventilation de l'air dynamique pour créer un climat idéal au bon développement de la plante. Cet afflux d'air entrant peut être humidifié ou rafraîchi, pour que la tomate cultivée en hauteur et en hors-sol y trouve les conditions optimales de son épanouissement.

Une serre "high-tech" avec des outils d'analyses de données en temps réel

La serre est aussi à la pointe de la technologie, via des systèmes informatiques, qui permettent de gérer les données relatives au climat et à l'irrigation. Elle compte ainsi sa propre station météo, qui relève en temps réel les données climatiques. Cette technologie permet de disposer d'informations précises et d'apporter plus ou moins d'air ou d'humidité dans la serre – en fonction de la température extérieure et du taux d'humidité – mais aussi de déterminer le besoin d'irrigation de chaque plante. Pour ce dernier point, la serre dispose également d'un système de collecte d'excédent d'eau : concrètement, l'eau excédentaire est récupérée et réutilisée pour l'arrosage des plants. "Nous nous sommes dotés d'un système de contrôle en temps réel du besoin en eau de chaque plante, et ce, sur toutes les variétés de tomates que nous produisons, soit une douzaine en tout. Avec ce système, nous arrivons à déterminer quelles plantes nécessitent le plus d'eau, quel volume d'eau la plante a consommé ; en fonction de ces informations, nous prenons la décision d'irriguer avec une fréquence et un volume que l'on peut adapter en fonction des besoins



La serre de Julie Vié et Jean-Philippe Briand à Montfavet est 100 % éco-responsable.

spécifique de chaque plante", précise Jean-Philippe Briand. Avec ce système très moderne, Jean-Philippe et Julie peuvent ainsi économiser 30 % d'eau. Si l'air et l'eau sont analysés en temps réel, qu'en est-il de l'électricité ? Elle n'est pas en reste non plus puisque la serre est aussi entièrement autonome, via un moteur fonctionnant en cogénération et produisant de la chaleur et du CO₂ utilisés pour chauffer les serres en cas de besoin (notamment en fonction des conditions climatiques extérieures analysées par la station météo). L'électricité déagée en plus de la chaleur est récupérée et revendue à EDF pendant l'hiver. Aucune déperdition donc en électricité, eau et air.

Favoriser les insectes utiles
L'avantage des éco-serres 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. La serre 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 135 000 plants de tomates, vont également permettre "de travailler sur le climat dans la serre pour avoir un environnement défavorable aux champignons".

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 3 000 visiteurs cette année pour la troisième édition des "serres ouvertes", contre 800 en 2015.



Plusieurs types de tomates cerises sont produits dans la serre et des mélanges de variétés sont ensuite effectués lors de la commercialisation.



En plus des tomates cerises, d'autres variétés de tomates sont aussi cultivées sur l'exploitation.

Julie Vié met en avant un autre aspect de ces serres nouvelle génération : "Tout est pensé pour que cela soit fait à hauteur d'homme, 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. "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 Briand. 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 se 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 jours 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 attendant encore de savoir s'il y a des inscrits pour les week-ends.



Jean-Philippe Briand et Julie Vié veulent renforcer la production de tomates cerises dans le bassin provençal.

CLAIRE PLISSON & AGRA