



DOSSIER | AVIGNON

LES SECRETS DES TOMATES JPL PROVENCE À AVIGNON DÉVOIL



DOSSIER | AVIGNON

LES

Jean-Philippe Briand et Julie Vié ont ouvert les portes de leurs serres labellisées Serres d'Avenir. L'occasion de découvrir une production de tomates alliant innovation, protection biologique intégrée, recyclage de l'eau et qualité environnementale.



Jean-Philippe Briand, gérant de l'exploitation agricole JPL Provence labellisée Serres d'avenir, cultive des variétés de tomates en serre commercialisées sous la marque Les Paysans de Rougeline.

© D. Ghidoni

C'est en sa qualité d'ambassadeur du label Serres d'Avenir créé par l'association AOPn Tomates et Concombres de France que Jean-Philippe Briand, gérant de l'EARL JPL Provence, et sa compagne Julie Vié ont mis sur pied une journée découverte de la culture de tomates hors sol sous serres. Le label Serres d'Avenir, reconnu de qualité équivalente au niveau 2 de certification Haute valeur environnementale (HVE) et compatible avec la loi Egalim, valorise la production française de tomates, concombres, poivrons et aubergines, cultivée sous serre.

Les producteurs labellisés sont contrôlés chaque année par des organismes certificateurs indépendants. Pour obtenir le label Serres d'Avenir, dix leviers incontournables : la décarbonation, la protection biologique intégrée, les ressources en eau, la fertilisation raisonnée, l'hygiène, la biodiversité, la traçabilité, le contrôle qualité, la valorisation des déchets de culture et la RSE.

Installée au cœur de la ceinture verte d'Avignon, l'EARL est spécialisée dans la production de différentes variétés de tomates : tomates cerises, en grappe, anciennes... Porté par les valeurs de l'agroécologie, Jean-Philippe Briand a fait le choix d'une production hors sol dans des serres semi-fermées, à ventilation dynamique avec recyclage de l'eau de drainage et la pollinisation grâce à des insectes auxiliaires. Ses fruits sont commercialisés sous la marque "Les Paysans de Rougeline", un réseau de producteurs né à Avignon en 1990, adhérent à l'AOPn Tomates et Concombres de France.

Sa production s'étend de mars à octobre avec une plantation en décembre. « *Mon métier consiste à transformer la lumière en fruits* ». Son premier critère, le goût. Les grappes de tomates cerises Label Rouge ont un taux de sucre garanti. La quasi-totalité de l'exploitation avignonnaise, soit 1 000 tonnes de tomates par an, est livrée au réseau Rougeline en charge de la commercialisation. Julie Vié en conserve pour la vente sur le marché du vendredi soir à Montfavet, où elle est présente depuis 2010.

Mieux comprendre les enjeux de la culture des tomates hors-sol

La visite immersive dans les serres de 7 m de haut pour une superficie de 3 ha, avec ombrage et effet double vitrage pour l'économie d'énergie, permet de comprendre les spécificités de la culture sous serre et hors-sol. ■■■

L'EARL JPL Provence en chiffres :

1992, date de création

2009, année de prise en main de la société par Jean-Philippe Briand (3^e génération d'agriculteurs)

50 collaborateurs équivalents temps plein, pour la culture, la récolte et le conditionnement

1 000 tonnes de tomates annuelles

DOSSIER | AVIGNON



Photos © D. Ghidoni

Dans la serre de 3 ha et de 7 m de hauteur, la récolte des tomates cerises est manuelle et les fruits voient la main de l'homme cinq fois par semaine.

■ ■ ■ Les cultures ont une croissance verticale avec palissage des plants le long de ficelles suspendues à des bobines. Lorsque les fruits sont mûrs, des nacelles guidées sur rails et des plateformes ajustables facilitent la récolte et optimisent l'ergonomie des salariés. Dans les serres, l'air entre par le bas des cultures, se charge de l'humidité issue des plantes en montant vers la lumière et s'évacue vers le haut pour « un meilleur contrôle du climat et la protection des équilibres internes », précise Jean-Philippe Briand. La gestion climatique automatisée grâce à des sondes collecte la température et l'humidité. Un ordinateur analyse les données et régule automatiquement le chauffage ou la ventilation.

Les graines achetées près d'un semencier spécialisé, situé à 30 km de l'exploitation, sont élevées chez un pépiniériste à Pernes-les-Fontaines puis les plants sont greffés pour combiner les qualités racinaires d'une variété avec les qualités fruitières d'une autre. Les jeunes plants sont insérés dans des pains de laine de roche : « C'est un support neutre et stérile qui évite les maladies du sol et facilite le recyclage de l'excédent d'eau récupéré dans des gouttières et réinjecté dans le système ». Ces pains de laine de roche sont recyclés en fin de saison. Soit dans du terreau, soit dans des briques à base de basalte pour la construction.

Des serres sous Protection biologique intégrée (PBI)

En s'appuyant sur la Protection biologique intégrée (PBI), la pollinisation des plants de l'exploitation JPL Provence est assurée par des bourdons introduits dans la serre via des ruches spécifiques. D'autres insectes nuisibles et auxiliaires cohabitent dans cet écosystème contrôlé. Le Macrolophus, par exemple, est utilisé pour manger les nuisibles. Tous les salariés sont formés à la méthode PBI pour identifier, surveiller et observer les populations. Bien que les tomates de Jean-Philippe Briand

« Notre priorité est de toujours faire mieux pour répondre aux exigences des clients et continuer d'exister face à une concurrence internationale à faible coût de main-d'œuvre. Nous ne pouvons, à notre niveau, modifier les équilibres commerciaux globaux. L'automatisation est un levier essentiel pour rester performant, en plus, elle améliore le rendement et facilite le travail ».

Jean-Philippe Briand



La pollinisation des cultures est assurée par des bourdons introduits dans les serres au moyen de ruches spécifiques, dans le cadre de la Protection biologique intégrée (PBI).



La récolte des tomates de la matinée est impérativement conditionnée avant 14 h, puis expédiée et livrée sur la plateforme Rougeline de Châteaurenard à 15 h, au plus tard.

ne puissent pas bénéficier du label bio, « la réglementation française interdit la certification biologique des cultures hors sol. Elle exige un lien avec la terre, contrairement à d'autres pays, ce qui entretient une certaine confusion », les serres de l'exploitation sont labellisées Serres d'Avenir. Une reconnaissance de qualité équivalente au niveau 2 de certification Haute valeur environnementale (HVE). Le cycle de production, très peu mécanisé, entre la floraison et le fruit est de deux mois. La récolte est manuelle et chaque plante est manipulée environ cinq fois par semaine.

Les défis du circuit court des tomates "Les Paysans de Rougeline"

À peine récoltées, les tomates sont acheminées vers le bâtiment de conditionnement automatisé, construit en 2022. Les fruits déposés en vrac sont triés puis conditionnés en barquettes cartonnées : « Le travail est simplifié et les tâches répétitives sont réduites ». « Notre priorité est de toujours faire mieux pour répondre aux exigences des clients et continuer d'exister face à une concurrence internationale à faible coût de main-d'œuvre. Nous ne pouvons, à notre niveau, modifier les équilibres commerciaux globaux. L'automatisation est un levier essentiel pour rester performant, en plus, elle améliore le rendement et facilite le travail », met en avant Jean-Philippe Briand. La chaîne logistique est un véritable enjeu de fraîcheur : « Nous devons impérativement

conditionner la récolte de la matinée avant 14 h pour qu'elle soit expédiée et livrée sur la plateforme Rougeline de Châteaurenard à 15 h, au plus tard. Les consommateurs retrouvent les tomates en magasin le lendemain ».

- Dominique Ghidoni

QU'EST-CE QUE L'AOPN TOMATES ET CONCOMBRES DE FRANCE ?



L'AOPn Tomates et Concombres de France est une association nationale d'organisations de producteurs reconnue par le ministère de l'Agriculture depuis octobre 2018. Elle a créé le label Serres d'Avenir avec une charte agroécologique en faveur de : la décarbonation ; la protection biologique intégrée ; les ressources en eau ; la fertilisation raisonnée ; l'hygiène, la biodiversité, la traçabilité, le contrôle qualité, la valorisation des déchets de culture et la RSE. L'association réunit 21 organisations de producteurs adhérentes qui représentent 500 exploitations. La production annuelle totale de ses exploitants est d'environ 340 000 tonnes de légumes 100 % d'origine France, soit 250 000 tonnes de tomates, 80 000 tonnes de concombres, 5 000 tonnes d'aubergines et 3 000 tonnes de poivrons.

L'AOPn Tomates et Concombres de France, c'est 6 000 emplois permanents et 150 000 autres induits dans la filière. La totalité des exploitants pratique la méthode de Protection biologique intégrée (PBI) en utilisant des insectes auxiliaires et 77 % des surfaces sont équipées de systèmes de recyclage de l'eau.