



Jean-Phillipe Briand avance à pas de géant

paysan à la ville Chaque mercredi, retrouvez notre rubrique de l'été en page locale d'Avignon

Guillaume CARLIN

Les habitués des balades dans la ceinture verte connaissent la grande serre du 1600, chemin de Sourdaie. On connaît moins bien, en revanche, son propriétaire. Jean-Philippe Briand, 40 ans, est revenu sur l'exploitation familiale depuis 2003.

Issu de trois générations d'agriculteurs passionnés, il est désormais installé avec sa compagne et ses deux enfants. «C'est quand même un beau métier quand on se dit que l'on part d'une graine, pour faire une plante qui va ensuite nourrir des gens», commence-t-il. Il définit son métier comme une multitude de défis où «les patrons ce sont les plantes. On est juste là pour les faire grandir».

Selon lui, le plus grand de ces défis réside dans l'adaptation constante à la fois aux saisons, aux marchés et aux attentes des consommateurs. «Il faut trouver le bon compromis pour offrir ce que l'on nous demande, tout en garantissant la qualité et en respectant les saisons et les plantes.» Jean-Philippe Briand cultive principalement des tomates, entre 900 et 1 200 tonnes par an, dans les 4,5 hectares de serres qu'il possède. «Grâce à ces serres, on peut vraiment s'adapter aux consommateurs, faire pour tous les goûts et pour toutes les bourses», s'amuse-t-il.

Ses tomates, on peut les goûter aux distributeurs de fruits et légumes à Agroparc, alimentés par le groupement "En direct de nos fermes". «Ce groupement nous permettra, à terme, de répondre à des appels d'offres tous ensemble et d'être compétitifs sur les prix», explique l'agriculteur. Toutes ces tomates sont promises à être mangées, directement, sans être transformées: «Mes tomates ne servent pas à faire du ketchup!», lance-t-il. Par ailleurs, l'agriculteur, formé à Toulouse, possède 15 hectares de céréales.

Un acteur du paysage local

Selon lui, le métier d'agriculteur est essentiel. «Je n'ai jamais eu l'impression d'être inutile. Regardez, j'embauche 50 personnes, j'entretiens 20 hectares de terre et je fournis 900 tonnes de tomates. Je suis acteur de la vie locale et du paysage. D'ailleurs, paysan et paysage, c'est la même racine.»

Face à l'urbanisation grandissante des zones commerciales qui l'entoure, il souhaite «que tout le monde comprenne les contraintes de chacun. On a envie de vivre de ce

métier mais il y a de plus en plus d'incivilités». Jean-Philippe Briand pense aussi à l'agriculture de demain: «J'ai construit une serre à la pointe de la technologie. Quand je partirais à la retraite, elle y sera toujours. Ce qu'on fait, on le fait pour nos enfants. Pour maintenir un poumon vert autour de la ville.» Il ne manque pas de reconnaissance dans son métier, grâce à son engagement dans la distribution locale: «On a le retour des consommateurs et quand les retours sont bons, ça fait plaisir, ça valide certains choix.»

Récemment élue ville la plus autonome de France pour l'alimentation, Avignon pourra s'enorgueillir de la présence de producteurs comme Jean-Phillipe Briand dans son paysage.

L'info en +

Une serre immense

Cette "éco-serre" de 3 hectares et demi abrite plusieurs dizaines d'espèces de tomates, de toutes les couleurs, de toutes les formes et de toutes les tailles. Grâce au procédé de "cogénération", la serre récupère la chaleur utilisée lors de la production d'électricité pour se chauffer en hiver. Les produits proposés sont garantis sans pesticides dans le cadre des "paysans de Rougeline". Le système d'acheminement de l'air du haut vers le bas est l'un des meilleurs du moment.

