



La tomate française joue la qualité

Des serres écologiques font leur apparition chez les producteurs.

ÉRIC DE LA CHESNAIS
@plumedeschamps

La saison de la tomate bat son plein. Les Français en raffolent. C'est même leur légume préféré : ils en consomment quelque 15,3 kg par an et par habitant. Du coup, la concurrence fait rage entre les fournisseurs de l'Hexagone (Espagne, Hollande et Maroc), car la France ne produit que la moitié des tomates qu'elle consomme annuellement (850 000 tonnes).

Les producteurs français résistent tant bien que mal à l'invasion des légumes étrangers en jouant la carte de la qualité et de la différenciation. C'est ainsi qu'apparaissent depuis deux ans des écoserres ou serres écologiques. On en compte 25 sur le millier de serres en exploitation sur le territoire. Un concept venu d'outre-Atlantique, qui tend vers le zéro pesticide, notamment grâce au recours aux insectes pour lutter contre les nuisibles, et le recyclage de toutes les matières utilisées y compris l'eau. Des ruches de

bourdons sont aussi installées entre les pieds de tomates pour polliniser les fleurs, étape indispensable pour produire les légumes.

Nouvelles variétés

« La tomate française se différencie avec des investissements innovants de ce type », souligne Laurent Bergé, président de l'Association des producteurs de tomates (AOP tomates) qui regroupe les deux tiers d'entre eux. « On y fait pousser des variétés qu'on ne trouve pas dans les serres traditionnelles, comme les tomates côtelées ou les cocktail cerises de couleurs noire, jaune ou rouge », ajoutent Davy et Vincent Clément, maraîchers près d'Arles, membres de la coopérative Rougeline, troisième producteur français (60 000 tonnes). Ils ont investi près de 2 millions d'euros dans une écoserre de 1,2 hectare. « Nous contrôlons mieux la qualité de nos tomates tout en répondant à un triple enjeu : sanitaire, environnemental et social. » De quoi faire rougir les maraîchers qui ont conservé encore leurs serres d'antan ! ■