



COMMUNICATION / 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.

Les producteurs de tomates ouvrent les portes de leurs serres

Le bâtiment de verres et de tôles est posé dans un champ à Montfavet, dans la ceinture verte d'Avignon. L'ensemble a un petit air de site industriel fiambant neuf. C'est pourtant dans une « écoserre », dernier modèle de serre écologique développé par les Paysans de Rougeline, que reçoit Jean-Philippe Briand et Julie Vié, tous deux producteurs de tomates [EARL JPL La Provence]. Construite en 2015, l'installation produit près de 1000 tonnes de tomates cerise hors-sol labellisées « zéro résidu de pesticides », sur près de trois hectares, de mars à octobre. 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. Dans la Drôme, participera à l'évènement la société Médiserres, basée quartier Fayverrolles à Pierrelatte.



Jean-Philippe Briand et Julie Vié dans leur serre 100 % éco-responsable, où ils produisent des tomates cerises.

« 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 favoriser « les insectes utiles », 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 pour avoir un environnement défavorable aux champignons ». Le système de gestion de la serre est ainsi en grande partie automatisée. Plantées à un mètre de hauteur dans de la laine de roche, « le système pèse le sol et le volume de racine des plants, ce qui nous permet d'irriguer 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.

Donner une autre image

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

ya beaucoup d'humains derrière », explique le représentant de l'AOP. « 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 reposant moins sur les aléas climatiques ou naturels. C'est cette nouvelle manière de produire 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 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. ■



Construite en 2015, l'installation produit près de 1000 tonnes de tomates cerise hors-sol labellisées « zéro résidu de pesticides », sur près de trois hectares, de mars à octobre.