



## ÉCONOMIE & ENTREPRISES

# La tomate Savéol a tout bon

Le premier employeur privé de la pointe brestoise mise sur le haut de gamme et l'agroécologie. La stratégie paie. Une exception dans le paysage agricole français.

Chaque matin, au rythme des livraisons sur le marché de Rungis, d'énormes cageots de tomates surgissent dans les pavillons de fruits et légumes. Drôle de spectacle, multicolore, qui ne lasse pas Pierre-Yves Jestin, président de la coopérative bretonne Savéol. Le numéro un de la tomate commercialise en France une trentaine de variétés, pour tous les goûts et de toutes les couleurs : de la petite rubis, rouge vif, à la grosse cœur-de-bœuf, en passant par la tomate zébrée verte. Toutes sont cultivées sous serre sur les terres de la pointe du Finistère.

« Au début des années 1960, mon père et d'autres paysans sont allés aux Pays-Bas pour sélectionner des vaches laitières. Un jour de grosse pluie d'orage, ils se sont abrités sous une serre et ils se sont dit que cela pourrait servir à la culture maraîchère en Bretagne, où il pleut aussi beaucoup — parfois! », raconte Pierre-Yves Jestin.

Dans les serres, les tomates poussent les deux tiers de l'année, de février à novembre, pour profiter d'un minimum d'ensoleillement. En 1974, la coopérative Savéol — "lever de soleil" en breton — est créée. Alors que les tomates néerlandaises en vrac se déversent sur les étals des marchés français et de la grande distribution, la jeune coopérative se développe à



PRESSE SAVÉOL

DANS LA SERRE  
D'EXPÉRIMENTATION,  
PLUS DE 200 VARIÉTÉS  
DE TOMATES SONT  
TESTÉES.

coups d'innovations. Elle se lance dans les variétés en grappe, les tomates cerises et de type cocktail, puis oriente la recherche vers des créations très goûteuses et haut de gamme : romanela, torino... Désormais, la coopérative investit près de 10 millions d'euros en R&D chaque année et teste plus de 200 espèces dans sa serre d'expérimentation. Parmi les der-

nières nées, la Collection gourmande propose un assortiment de belles-de-cœur, marquises rose et noire, ananas, tigreen... Elles ont rencontré un succès fulgurant cet été.

« Après un mois de juin caniculaire, on a même été en rupture de stock sur certaines variétés à la mi-juillet. » D'où une hausse des prix — jusqu'à 2,50 euros le kilo pour les petites tomates —, cet été. « Les consommateurs en redemandent : ils veulent du goût et de la qualité », se félicite Jean-Yves Jestin.

Le choix du haut de gamme paie. En dix ans, Savéol, qui produit aussi les fameuses fraises de Plougastel et des minipoivrons, s'est imposé comme leader du marché : sur les 850000 tonnes de tomates consommées chaque année en France (soit 13 kilos par personne), il détient 10 % de parts de marché... et jusqu'à 50 % sur les variétés apéritives. Son chiffre d'affaires a atteint 184 millions d'euros en 2016, dont 9 % réalisés à l'export, principalement en Allemagne. Avec 2500 emplois indirects, elle constitue l'un des premiers employeurs du bassin de Brest et « les 120 maraîchers de la coopérative vivent correctement et c'est heureux pour des paysans! », assure le président.

Reste la question sensible de l'environnement. « L'enjeu n'est pas de produire 100 % bio, mais de respecter une charte de qualité avec le moins possible de pesticides », précise Pierre-Yves Jestin. Lui-même a repris les 3 hectares de l'exploitation familiale et se dit très attaché à l'agroécologie. Il rappelle que dans les serres, le bilan carbone a été divisé par quatre en vingt ans et l'utilisation de produits phytosanitaires par dix. Son objectif pour les prochaines années est de développer la nouvelle gamme Savéol nature, garantie sans produits phytosanitaires... et vendue 30 % plus cher que les prix du marché. La tomate, bientôt un produit de luxe. ●

Marie de Greef-Madelin