



ÉCONOMIE

Comment la tomate cerise française résiste à la concurrence

Une coopérative bretonne prouve qu'il est possible de vendre ce légume tout en dégageant de la marge.

ÉRIC DE LA CHESNAIS
@plumedeschamps

AGRICULTURE Multicolores, rondes, petites et croquantes... En trente-cinq ans, Savéol est devenu le roi de la tomate cerise, déclinée sous toutes ses formes à travers trente variétés. Dernières créations en date ? Les mélis-mélos aux cinq couleurs et formes différentes (rouge arrondie ou pointue, jaune, verte, orange, noire...), que l'on trouve dans un petit cône transparent prêt à consommer. « *Le segment de la tomate cerise représente plus de main-d'œuvre que la tomate en vrac, mais cela apporte aussi plus de valeur ajoutée*, souligne Pierre-Yves Jestin, le président de Savéol, dont le chiffre d'affaires a atteint 197 millions d'euros en 2015. *Nous réalisons 90 % de nos ventes avec les tomates, le reste se faisant avec les fraises et les poivrons* »

Une lutte gagnée d'arrache-pied sur un segment de marché hyper-concurrentiel, dominé depuis l'avènement du marché unique européen par l'Espagne et l'Italie. Ces deux pays fournissent en effet les deux tiers des volumes commercialisés de tomates, la France ayant été reléguée au 4^e rang, avec 11 % des quantités vendues en Europe.

La tomate est le légume le plus consommé en Europe, avec près de 35 kilos par an et par habitant (23 kilos en France). « *Ne pouvant*

lutter à armes égales avec nos concurrents européens en raison de coûts de main-d'œuvre plus élevés, de normes environnementales plus strictes, et à cause de l'éloignement géographique, nous avons choisi de jouer la carte de la qualité plutôt que celle des volumes », explique le responsable de Savéol, nom qui vient de la contraction de « sav » pour « saveur » et « heol » pour « soleil » en breton. Et cela fonctionne : le chiffre d'affaires de Savéol a progressé de 10 % en 2015.

L'entreprise emploie 2500 salariés et regroupe 120 maraîchers du Finistère sur une surface de 257 hectares de serres. « *La seule façon de produire des tomates dans un climat océanique breton une bonne partie de l'année est de les cultiver sous serre. Mon père, maraîcher également, a été inspiré lors d'un voyage d'études par ce qui se faisait en Hollande* », se souvient Pierre-Yves Jestin. Mais pour protéger les tomates des ravageurs, notamment de la mouche blanche, l'utilisation des insectes remplace celui des produits chimiques.

Souci de l'écologie

« *Nous utilisons des micro-guêpes qui pondent leurs œufs dans les mouches blanches et les détruisent*, explique le maraîcher. *Nous avons notre propre élevage d'insectes, Savéol Nature, une filiale spécialisée qui élève dans des bâtiments de près*

de 6500 mètres carrés 100 millions d'insectes dont 80 millions de micro-guêpes. Nous avons aussi 6 à 7 millions de bourdons pour polliniser les fleurs de tomate, ce qui est indispensable pour donner des légumes, ainsi que 10 à 12 millions de punaises, les macrolophus. »

Pour protéger l'environnement jusqu'à l'étape de commercialisation, Savéol a mis au point des barquettes de conditionnement dont les dernières sont en carton recyclable. Il propose aussi des tomates plus sèches qui tiennent bien sur les brochettes avec des poivrons, dans un packaging barbecue. Il ne manque plus qu'une météo plus favorable pour consommer ces produits très liés au climat. ■

10 %

Hausse du chiffre
d'affaires de Savéol
en 2015