

Savéol, une tomate bretonne dont la réputation vient du mot cerise

Gérard Le Puill

Vendredi, 2 Mars, 2018

Humanite.fr



Puisque l'on mange des tomates d'un bout à l'autre de l'année, mieux vaut les produire en France plutôt que de les faire venir d'ailleurs. Photo : AFP

Présente dans le Pavillon 2.2 du Salon de l'Agriculture la tomate cerise de Savéol attire beaucoup de consommateurs familiers de la marque. Entre Brest et Quimper dans le Finistère, la coopérative étale ses serres sur 270 hectares sur lesquels la tomate représente 90% des volumes produits. Les fraises comptent pour 9% et les concombres 1%. 110 producteurs adhèrent à cette coopérative dont la production de tomates était 79 000 tonnes pour l'année 2017.

En 2015, la France avait produit 615.580 tonnes de tomates dont plus de 600.000 tonnes en serre et seulement 15.000 tonnes de plein champ. Cette année là, l'Ouest de la France avait produit 231.828 tonnes de tomates de serre. Venaient ensuite le Centre Ouest avec 106.000 tonnes, le Sud Ouest 67.723 tonnes, le Sud Est 169.837 tonnes. Les autres bassins, qui semblent aller de l'Île-de-France au Grand Est, sans oublier les Hauts-de-France, ne produisaient que 25.116 tonnes. Sur cinq ans, la production dans l'Ouest de la France était en progression de 14% tandis que celle du Sud Est, la région la plus ensoleillée, reculait 6%. Ces chiffres fournis par « Agreste conjoncture » du ministère de l'Agriculture nous montrent que les tomates franco-françaises voyagent beaucoup en camion entre les bassins de production et les lieux de consommation.

Telle qu'elle fonctionne, la concurrence entre bassins de production favorise l'augmentation constante du bilan carbone de la tomate entre son site de production et les bassins de consommation. Ainsi, il y a très peu de serres à tomates en Ile-de-France, une région qui concentre près de 12 millions de consommateurs. La France consomme 850.000 tonnes de tomates par an. Elle en exportait 233.159 tonnes dans les pays membres de l'Union européenne en 2015 et en importait 206.000 tonnes de ces mêmes pays, ses principaux fournisseurs étant l'Espagne avec 124.321 tonnes, suivie de la Belgique et des Pays Bas. Cette année là, le Maroc avait exporté 310.532 tonnes de tomates en France. Les tomates du Maroc tirent leur compétitivité des bas coûts de la main d'œuvre, suite à un accord de libre échange signé voilà quelques années entre l'Union européenne et ce pays. Mais le bilan carbone de la

tomate marocaine consommée en France est désastreux. Elle est exportée sur des camions qui montent chargés sur des bateaux pour franchir le détroit de Gibraltar. Puis ils remontent en France et au-delà, en traversant l'Espagne. Ajoutons que cette culture irriguée, même au goutte à goutte, conduit le Maroc à puiser dans les nappes phréatiques des réserves d'eau qui manqueront aux générations futures.

Trois Français sur quatre disent connaître Savéol

L'Union européenne fonctionnant ainsi, Savéol se bat dans cette jungle pour exister et tenter de croître. La coopérative compte 270 hectares de serres, fait travailler 2.300 personnes dont 350 au sein de la coopérative à Guipavas. Savéol a installé 16 nouveaux maraîchers en six ans. Trois Français sur quatre disent connaître la marque et 73% des consommateurs interrogés à travers des sondages disent apprécier les qualités gustatives des tomates de la marque. Il est vrai que Savéol produit beaucoup de tomates cerises et les connaisseurs savent bien que plus ce fruit consommé en légume est petit, plus il est gouteux.

Au regard des enjeux climatiques, produire de la tomate sous serre chauffée neuf à dix mois dans l'année n'est pas du meilleur effet pour la planète. Mais, puisque l'on mange des tomates d'un bout à l'autre de l'année, mieux vaut les produire chez nous plutôt que de les faire venir d'ailleurs. D'autant que Savéol est en pointe dans la lutte intégrée contre les insectes ravageurs en élevant ses propres insectes qui sont les prédateurs des ravageurs. 100% des serristes de la coopérative sont engagés dans cette démarche.

Outre les insectes prédateurs, Savéol élève des bourdons dans 15.000 ruches. Ces bestioles qui ressemblent à des grosses abeilles que l'on voit souvent bourdonner dans les jardins privés, assurent la pollinisation des fleurs de la tomate, une étape nécessaire en amont de la production de fruits. Ajoutons dans un milieu de micro climat qu'est généralement une serre, le recours aux insectes prédateurs permet d'éviter tout traitement chimique des plants de tomate entre la floraison et la cueillette des fruits, ce qui conduit Savéol à les garantir sans traces de pesticides. Alors que les polémiques se succèdent sur l'usage du glyphosate et autres produits de traitement chimique, la culture en serre se maîtrise nettement mieux qu'en plein champ pour ce type de production. Mais il faut chauffer la serre pour produire de la tomate, de la fraise et du concombre. En Bretagne le chauffage au gaz prédomine, même si certains serristes utilisent du bois de récupération dans des chaudières adaptées.

Quand le mot Freizh rime avec Breizh

Célèbre depuis le XVIIIème siècle, la fraise de Plougastel est désormais une Gariguettes, disposant d'un label rouge et cueillie à maturité pour offrir une saveur optimale. Dans cette Bretagne bretonnante, elle porte désormais le nom de Freizh afin de rimer avec Breizh, le mot Bretagne en langue du pays. Savéol nous dit que sur le lieu de récolte « les fraises sont rangées à la main dans leur barquette sur une seule couche, la pointe tournée vers le haut ». Nous sommes loin de la fraise espagnole énorme et difforme à force d'être bourrée de produits chimiques. On imagine que le prix n'est pas le même non plus. Mais ne vaut-il pas mieux manger moins pour manger mieux quand il s'agit de ce type de produit ?