

La tomate retrouve des couleurs et du goût dans les serres high-tech

- La Bretagne a détrôné le Sud-Est comme première région productrice grâce à la culture sous serre.
- LED, dissémination d'insectes, recyclage de l'eau, de nouveaux outils font leur apparition.

AGRICULTURE

Léa Delpont

 *LeaDelpont*

—Correspondante à Lyon

Stanislas Du Guerny

—Correspondant à Rennes

Avec 17 kilos par an, c'est, derrière la pomme de terre, le légume favori des Français, bien que ce soit plutôt un fruit... L'Hexagone produit 600.000 tonnes de tomates par an et en importe 400.000 autres. La Bretagne, malgré son climat peu méridional, a détrôné le Sud-Est comme première région productrice grâce à la généralisation de la culture sous serre (95 %) et hors sol. Les coopératives Savéol, Prince de Bretagne, Solaren, Océane, Rougeline animent une filière présente dans la grande distribution, avec des prix stables dans le contexte de crise des productions agricoles.

La France exporte peu. L'an dernier, le numéro un, Savéol (197 millions d'euros de chiffre d'affaires), a réalisé 16 % de ses ventes hors de l'Hexagone, notamment en Allemagne. « Nous sommes confrontés à une forte pression sur les prix de la part des pays du nord de l'Europe », explique Pierre-Yves Jestin, son président. Qui ajoute : « L'Italie et l'Espagne viennent chercher chez nous des tomates allongées, des

grappes et des cœurs de bœuf. » Une illustration de l'évolution du secteur depuis dix ans : la segmentation en dizaines de produits, de la tomate « apéritive », ronde ou ovale, jaune, orange ou cerise, portée par la mode du snacking sain, aux variétés dites anciennes. La tomate grappe, best-seller des ventes (35 %), est grignotée par la noire de Crimée, la marmande, l'ananas, la zébra verte, la cornue des Andes...

Renversement de tendance
Des tomates savoureuses à peau fine, chair charnue, mais à faible durée de vie commerciale. Un renversement de tendance après des années de production orientées vers des légumes-fruits rubiconds et costauds, capables de tenir plusieurs semaines à l'étal, mais

« L'Italie et l'Espagne viennent chercher chez nous des tomates allongées, des grappes et des cœurs de bœuf. »

PIERRE-YVES JESTIN
Président de Savéol

fades... Le retour du goût, c'est justement la première préoccupation du Livre blanc de la tomate publié l'an dernier par l'Association nationale des organisations de producteurs. « Son goût est lié à la variété et aux nutriments dont elle dispose, pas au substrat, qu'il soit naturel ou artificiel », explique son président, Laurent Bergé. « Il faut travailler en amont avec les semenciers sur les variétés aromatiques et en aval avec la distribution pour que le produit soit respecté : en dessous de 12 degrés, les parfums se perdent et le client est déçu », poursuit-il.

L'outil de production a été rénové à grande échelle. Frédéric Chiron, du réseau Nouvelles des Marchés chez France Agrimer, note « la révolution technologique, avec des outils peu polluants et peu consommateurs en énergie », à l'image des écoserres Rougeline et du projet de Savéol, opérationnel à la fin de l'année, doté d'éclairages LED. Le groupement breton a aussi investi 2,3 millions d'euros dans un élevage d'insectes pour disséminer chaque année quelque 100 millions de prédateurs sur les cultures afin d'éviter des traitements chimiques. « La productivité des serres en verre, où l'on recycle l'eau, le CO₂, les fertilisants, est passée de 35 à près de 60 kilos au mètre carré, dans de meilleures conditions environnementales », souligne le conjoncturiste. ■



L'Hexagone produit 600.000 tonnes de tomates par an et en importe 400.000 autres.
Photo Jean-Claude Maschetti/RÉA