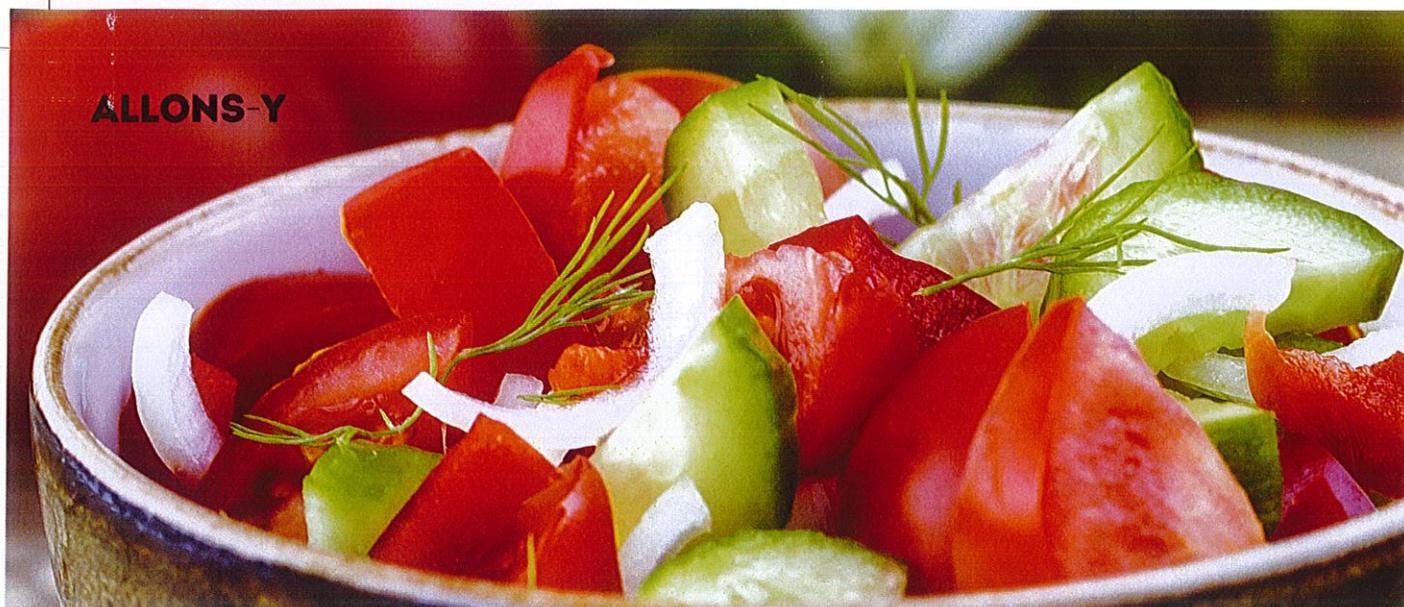


ALLONS-Y



Au sud de la Loire, les cultures de tomates et concombres

Du côté de Haute et Basse-Goulaine à une dizaine de kilomètres de Nantes, Jean-Luc Olivier et Laurent Bergé cultivent des concombres et des tomates sous serres. Visite guidée au cœur des rayons feuillus et odorants de ces palais de verre de haute technologie. *Par Emmanuelle Béziers*

Ah la tomate... Les Français en raffolent, elle se hisse d'ailleurs sur le podium des aliments les plus consommés en France. Cet amour se traduit dans les chiffres puisque chaque ménage en mange 14 kilos par an. Pour répondre à cette demande constante, on en produit 573 000 tonnes de mars à novembre, en terre bretonne, en région Paca, en Aquitaine et en Pays de la Loire. Le concombre, quant à lui, est surtout consommé en été (ah, les bonnes salades de crudités !) mais la production française court de février à novembre (123 000 tonnes). Nos deux producteurs des Pays de la Loire cultivent à eux deux près de 14 300 tonnes sur 25 ha.

UN BIJOU DE TECHNOLOGIE

Les tomates de Laurent rougissent sous la lumière diffuse des serres dernier cri de 40 000 m². Les plants s'étendent sur des kilomètres de rangées et s'élèvent jusqu'au ciel, sur 13 mètres de haut, garantissant un apport en lumière uniforme pour tous les fruits. Chaque pied de tomate prend racine dans des blocs hors-sol de laine de roche (un substrat composé d'oligoéléments, de calcium et de potasse) équipé de pipettes par lesquelles l'eau de pluie (récupérée puis stérilisée) et les éléments nutritifs sont acheminés mécaniquement, en fonction des besoins de la journée.



Le saviez-vous

Les plantes stressent et ne supportent pas la pulvérisation directe d'eau ou de produits. C'est pourquoi, tout le mécanisme d'approvisionnement se fait par la racine.

AMBIANCE TROPICALE

Chez Olivier, la température de la serre basse avoisine les 21 °C et l'atmosphère est humide. En fermant les yeux, on se croirait presque dans la jungle tropicale ! Les feuilles des concombres de type hollandais nous chatouillent les bras et dévoilent des légumes beaux, droits et bien verts (issus de croisement de variétés pour ne garder que les meilleurs spécimens, à la demande du consommateur). Ici, les plants font de la grimpe et se développent en « V » ou en parasol sur un fil de 2 mètres de hauteur.

UNE NATURE CONTRÔLÉE

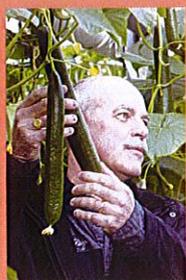
Vent, grêle, rayons UV, insectes, maladies véhiculées par les vents... Les agressions extérieures sont multiples et l'enjeu est de taille : on parle de dizaine de milliers de pieds. La production est telle que la moindre perte représente un coût financier difficilement absorbable pour le producteur. Les serres assurent un climat maîtrisé et modulable en fonction du temps extérieur et des besoins des légumes. Chaque litre d'eau irrigué est recyclé puis récupéré pour être réintroduit dans le circuit. Les serres sont chauffées par le gaz et la biomasse et chaque moment de journée est rigoureusement contrôlé (par des capteurs qui mesurent la lumière, la température, l'hygrométrie) pour éviter toutes pertes d'énergies.

UNE PRODUCTION RAISONNÉE

Entre les rangées feuillues de légumes, deux types de travailleurs s'activent : les saisonniers et les insectes ! Chacun s'affaire, à l'effeuillage des pieds et à la récolte pour les premiers, au butinage et à la chasse aux nuisibles pour les seconds. Inscrits dans une démarche de Protection biologique intégrée (PBI), nos deux producteurs ligériens appliquent des procédés de culture raisonnée bannissant les insecticides et les traitements chimiques. Ici, ce sont les coccinelles et/ou les bourdons femelles qui se chargent d'éliminer les insectes nuisibles (et pollinisent naturellement les fleurs), l'idée étant de rétablir un équilibre entre les prédateurs et les parasites semblable à celui de la nature. Jean-Luc l'affirme : « Nous dépensons plus en insectes qu'en produits ! ». Plus de 40 millions d'insectes sont introduits dans les serres.

LA RECETTE DE JEAN-LUC OLIVIER

Le concombre se déguste aussi chaud. Sa recette fétiche : le concombre au miel. Faites revenir des tronçons de concombre dans du beurre quelques minutes, puis ajoutez du miel. Laissez le tout caraméliser. C'est étonnant et bon !



UNE RÉCOLTE MANUELLE

Un pied de concombre grandit de 10 à 15 cm par jour. À ce rythme, les plantes sont capables de produire rapidement les premiers légumes et en quantité importante (comptez 30 concombres par pied). Les pieds de tomate quant à eux, sont capables de donner 15 à 20 kilos dans leur vie. La récolte est entièrement manuelle (au couteau) et s'effectue 2 à 3 fois par semaine pour les tomates () et 6 fois par semaine pour les concombres. À noter qu'un concombre n'est jamais cueilli à maturité, puisqu'il arborerait alors une couleur jaune qui ne correspondrait pas aux critères de commercialisation.

DESTINATION LES ÉTALS

Les légumes sont ensuite calibrés selon leur taille, leur poids et leur couleur, puis conditionnés dans des cagettes et/ou des filets estampillés du logo de la coopérative Océane, pour laquelle Jean-Luc et Laurent produisent leurs légumes. Ils bénéficient également de l'appellation « Concombre et tomates de France » reconnue par le ministère de l'Agriculture. Cette mention certifie une culture dans un contexte de PBI, la protection des ressources, la valorisation des déchets de culture ou encore les bonnes pratiques d'hygiène et la traçabilité des produits. Tous les légumes partent le jour de la récolte vers la coopérative ou directement chez le client (les grandes surfaces principalement).

