

“ Le métier de producteur de tomate reste le même **LA TECHNIQUE EN REVANCHE A FORTEMENT ÉVOLUÉ** ”

Quel regard portez-vous sur l'évolution du marché de la tomate sur les 25 dernières années ?

En 25 ans, le marché a fortement muté, mais reste le poids lourd des fruits et légumes. On a vu la tomate grappe supplanter la ronde, puis la segmentation exploser. La stratégie d'Océane a toujours été différente des autres opérateurs, car nous avons toujours maintenu une part importante de rondes. Lors de notre démarrage avec neuf producteurs en 1993, nous récoltions 10 000 t de rondes. Aujourd'hui, avec 70 maraîchers, nous en cultivons 20 000 t. Les deux autres tiers de notre production de tomate se répartissent équitablement entre la grappe et la segmentation.

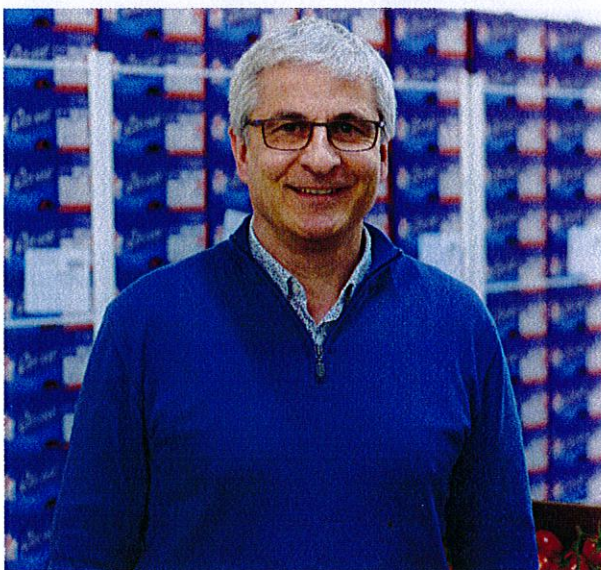
FRUITS ET LÉGUMES

En quoi le métier de producteur de tomate a-t-il changé ?

Le métier reste le même, la technique en revanche a fortement évolué. Auparavant, la serre n'était pas aussi démocratisée qu'aujourd'hui. En cultivant au sol, il fallait d'abord subir les conditions de travail plus difficiles et respecter une rotation des cultures. Aujourd'hui, les producteurs sont devenus beaucoup plus spécialisés. Pour autant, il y a 20 ans, on commençait déjà à parler de la production biologique intégrée (PBI) qui vise à diminuer le nombre de traitements chimiques en les substituant par l'intervention d'insectes utiles dans les serres. Force est d'admettre qu'il y a tout de même eu d'énormes progrès en matière de technique culturale.

Avec des conséquences sur la saisonnalité...

C'est vrai. La tomate se consomme été comme hiver. On observe peu de changement sur ce point. En revanche, les approvisionnements d'origine France sont beaucoup plus importants depuis un quart de siècle. Avec la modernisation des pratiques, nous avons gagné en précocité et en fin de saison. Certaines serres sont même capables de produire toute l'année



Dominique Calais,
directeur général
d'Océane

La coopérative maraîchère nantaise Océane fête cette année ses 25 ans. Un quart de siècle de production de tomate pour atteindre plus de 50 000 t annuelles. Son directeur général livre sa vision, passée et future, de cette filière.

lorsqu'elles sont éclairées. Chez Océane, nous en avons inauguré une cet hiver.

Diriez-vous alors que la culture de tomate reste respectueuse de l'environnement ?

Bien entendu. En 25 ans, chez Océane, nous avons au moins réduit notre consommation d'eau de moitié pour obtenir un kilo de tomate. Cela s'est fait par le goutte-à-goutte ou le recyclage des solutions nutritives. L'usage de traitements chimiques est aussi plus raisonné, voire tend à disparaître. Même le chauffage est plus respectueux avec le recours à la cogénération avec des chaudières à bois plus écologiques qui remplacent le charbon polluant.

Selon vous, l'essor soudain des initiatives autour de l'absence de résidu de pesticides est-il plus lié à un opportunisme commercial ou à une prouesse technique ?

La filière tomate est l'une des mieux organisées et ses membres communiquent beaucoup entre eux. Ce n'est donc pas un hasard si les opérateurs évoluent de manière assez synchronisée. Techniquement, plusieurs opérateurs

français étaient déjà en mesure de vanter une production sans résidu de pesticides. Le véritable enjeu a été de pouvoir assurer un approvisionnement régulier. Je dirai donc que l'essor du sans résidu est le résultat de la concomitance entre une maîtrise technologique et une certaine maturité des consommateurs.

Un peu de perspective. A quoi ressemblera le marché de la tomate en 2043 ?

Le plaisir gustatif et la santé devraient continuer d'être les valeurs fédératrices de la filière. L'époque qui consistait à produire pour vendre est bien révolue. Ce sont les attentes futures des consommateurs qui guideront la production. De plus en plus, il faudra jouer la transparence, assurer la traçabilité et la sécurité alimentaire, tout en respectant l'environnement. J'ai bon espoir que d'ici là, les fermes urbaines, qui émerveillent tant le grand public, pourront jouer le rôle de vitrine pour nos cultures, car elles reproduisent, à petite échelle, ce que nous mettons en place dans nos serres. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR AMAURY BEAUTRU