

« Moi, tomate nantaise, star du sandwich McDo »

Hier, à Saint-Julien-de-Concelles, la coopérative Océane a signé un gros contrat avec le leader de la restauration rapide. Chaque été, 1 000 tonnes de ce fruit charnu quittent les serres pour les fast-foods.



Willy Brette, responsable des achats de l'enseigne McDonald's France, et Jean-Luc Olivier, producteur de tomates sous serres à Saint-Julien-de-Concelles.

« C'est chouette la vie de tomate star ! Hier, il fallait les voir, tous, me faire la cour, dans la chaleur tropicale de ma serre natale à Saint-Julien-de-Concelles ! Mon producteur, Jean-Luc Olivier, avait invité une pléiade de vedettes ! Les patrons de la coopérative Océane qui regroupe 64 producteurs, 1 000 salariés et qui produit 18 000 tonnes de tomates rondes. Le directeur de Crudi-Florette, roi du légume transformé, qui joue pour moi le rôle d'impresario (c'est lui qui me sélectionne en auditant les serres !) et de chauffeur de luxe en organisant mon transport en camion ! Et ma dernière conquête, McDonald's, le roi de la restauration rapide, représenté par ses acheteurs nationaux !

À mes pieds, ils ont installé une table et signé le contrat. Les photographes m'ont fait rougir sous la mitraille de leurs flashes ! Moi et mes

copines, pour une quantité annuelle de 1 000 tonnes, on va allumer de nos belles tranches rouges les sandwiches McDo dans ses 1 260 restaurants en France !

Le contrat porte sur trois ans, renouvelable, et sur 12 % des besoins de l'enseigne. Le montant du cachet ? Secret de star ! Croyez-moi, tout le monde y gagne. Les producteurs savent qu'ils ont un débouché assuré, avec un prix garanti. Finis le yo-yo des prix, les promos harassantes, les coups d'un soir ! Tous les professionnels du cinéma vous le diront : un producteur investit beaucoup (un million d'euros pour un hectare de serres) et a besoin de sécurité.

De son côté, McDonald's sait qu'il peut compter sur une tomate de qualité. Mon papa Jean-Luc me bichonne. Il lâche des bourdons dans

la serre pour féconder la fleur qui m'a vu naître. Il me protège avec une armée de serviteurs zélés. Des mini-guêpes et des punaises vertes qui dévorent les mouches de la tomate. Il attire dans des pièges mortels ces odieux paparazzi que sont les chenilles ravageuses avec un philtre d'amour à base d'hormones sexuelles. Bien fait !

L'an passé, Jean-Luc n'a eu recours qu'à deux pulvérisations pour se débarrasser des intrus. Mes admirateurs ne supporteraient pas que ma délicate robe côtelée soit souillée par des résidus de pesticides.

Aujourd'hui, je m'apprête à faire le grand saut. Un des 160 salariés de la société Olivier frères va délicatement me séparer de mon pédoncule et de la liane de six mètres de long qui me porte. Direction la station de conditionnement partagée par sept

producteurs dans la commune voisine de Basse-Goulaine. Il paraît que McDo nous aime colorées, fermes, girondes, avec un poids mannequin compris entre 68 et 72 grammes. Avec les copines, nous sommes triées par une calibreuse et photographiées 700 fois (j'adore ça). Histoire de vérifier que nous sommes bel et bien des reines de beauté, catégorie extra, et pas des cageots. Un accroc sur la robe, et c'est le déclassement.

En fin de casting, on atterrit dans des colis de 6 kg avec code-barres de traçabilité. S'il y a le moindre pépin, en trois heures, McDo peut remonter à la serre et à la graine ! Une sacrée performance ! Si les tomates avaient leur festival de Cannes, je remporterais la palme d'or de la sécurité alimentaire !

Xavier BONNARDEL.