

Ce texte rassemble quelques constatations de Pierre-Yves Jestin, producteur de tomates à Saveol, concernant le **reportage qu'Isabelle Saporta (IS) a effectué à la coopérative Saveol en juillet 2009 et son utilisation dans le livre noir de l'agriculture française qu'elle a publié en février 2011.**

Voir les pages tomates du livre d'Isabelle Saporta :

www.forumphyto.fr/images/pdf/DocusMembres/2011/1102saportatomates.pdf

Les points les plus saisissants

- IS omet complètement l'utilisation d'insectes pour protéger les cultures et polliniser les fleurs de tomates
- IS parle d'ambiance « moite à souhait » dans les serres (p164). Alors que la maîtrise de l'hygrométrie est un élément essentiel pour éviter les maladies fongiques.
- « Le gazage des tomates sous serre, on en rêvait, les agronomes l'ont fait » (p165) !!!
En fait, il s'agit de l'utilisation du CO2 de combustion du gaz de chauffage des serres. Et loin de « gazer » les tomates, il s'agit de fournir à la plante du gaz carbonique dont elle a besoin pour fabriquer ses protéines
- « C'est bien connu, la terre, c'est sale, et on y trouve plein de choses ignobles. Ou comment la doxa productiviste rejoint de manière imprévue une logorrhée pseudo-psychanalytique. » (p165)
Il n'y a aucune « doxa » en matière de sol. Simplement la résolution d'un problème pratique, dans les meilleures conditions agronomiques et environnementales possibles.
- « tomates sous perfusion » (p166)
En réalité, les plants de tomates absorbent les éléments minéraux et l'eau dont elles ont besoin par leurs racines, comme toutes les plantes....
- « nouvelles variétés faussement anciennes qui doivent produire de la tomate onze mois sur douze, abritées sous leur serre » (p170)
En réalité, les tomates sont cultivées 10 mois sur 12 et elles produisent 8 mois sur 12
- « (Les anciennes variétés) sont naturellement résistantes aux maladies et aux agresseurs » (p171)
En réalité, les ravageurs (par exemple les mouches blanches) et les maladies ne font pas de distinction entre des tomates cultivées sous abri et celles cultivées en pleine terre.
- « gaver les plantes d'azote... (pour les protéger des champignons » (p172)
IS confond ici une légère modification de l'équilibre nutritionnel et le gavage... Raison, équilibres et nuances ne font pas partie de son vocabulaire.

Son reportage n'a jamais été monté, ni diffusé. Pas même dans le cadre de « Manger peut-il nuire à notre santé ? » (F3, le 16 février 2011), reportage où Isabelle Saporta a utilisé des éléments équivalents en arboriculture, élevage porcin, etc.

Il y a de quoi s'étonner de l'utilisation de cette visite pour la rédaction du « livre noir de l'agriculture », paru le 16 février 2011 aux éditions Fayard.

IS omet complètement l'utilisation d'insectes pour protéger les cultures et polliniser les fleurs de tomates

Présentation d'une coopérative qui depuis 30 ans s'investit dans la protection biologique intégrée avec utilisation d'insectes pour protéger les cultures. Savéol a également son propre élevage de bourdons pour assurer la pollinisation des tomates et fraises, serre que Madame Saporta a aussi visité en juillet 2009. Cet aspect a été totalement omis dans son livre.

La stratégie globale de Savéol, qui s'investit dans le développement durable, a également été totalement omis.

Une « ambiance moite à souhait » (p164) dans les serres

Le chauffage sert à maintenir la température de la serre pendant les périodes nocturnes et dès le lever du jour, la lumière du jour contribue à maintenir un taux d'hygrométrie de 75 à 80% et non un climat tropical comme évoqué par Mme Saporta.

Le maintien d'une hygrométrie pas trop élevée et le fait d'éviter toute condensation sont essentiels pour limiter la prolifération des attaques fongiques (mildiou en particulier) et donc réduire considérablement les traitements fongicides (voire ne pas en utiliser du tout).

Historiquement, la maîtrise des conditions climatiques en serres est une des raisons essentielles qui ont fait abandonner la production de plein champ : en plein champ, les variations de températures (donc condensation), les périodes orageuses et le vent sont autant de facteurs favorisant les attaques fongiques.

« Le gazage des tomates sous serre, on en rêvait, les agronomes l'ont fait » (p165)

IS s'est vu expliquer la photosynthèse : la plante absorbe du CO₂ de l'atmosphère et produit de la matière sèche et donc des fruits. Dans un milieu comme la serre, si par exemple elle est chauffée au gaz naturel, le CO₂ issu de la combustion de ce gaz est redistribué aux plantes pour en améliorer leur photosynthèse.

Utiliser le terme « gazage des tomates » (et plus encore le mettre dans la bouche du producteur !), alors qu'il s'agit de fournir à la plante du gaz carbonique dont elle a besoin pour fabriquer ses protéines, relève d'une intention délibérée de nuire.

Il faut ajouter que l'utilisation du CO₂ issu de la combustion permet, certes non pas de réduire la facture de gaz de l'exploitant, mais de réduire l'impact carbone de sa production. Ce qu'Isabelle Saporta omet de dire...

« Ces tomates, bien entendu, ne poussent pas dans la terre. Ce serait trivial, ou plutôt dangereux. « Le problème de la terre, c'est sa composition. On ne peut pas complètement la contrôler. Du coup, la terre, ce n'est pas optimal du tout pour cette culture », assène, sans sourciller, Pierre-Yves Jestin. C'est bien connu, la terre, c'est sale, et on y trouve plein de choses ignobles. Ou comment la doxa productiviste rejoint de manière imprévue une logorrhée pseudo-psychanalytique. » (p 165)

On pourrait rétorquer que le discours d'IS rejoint étrangement celui du Maréchal Pétain : « la Terre ne ment pas »...

En fait, les producteurs n'ont pas de « doxa » en matière de terre. Ils ont un problème pratique : Comment offrir des conditions optimales de développement à la plante, en réduisant autant que possible les traitements phytos (qui coûtent chers) ?

On pourrait utiliser le sol et se satisfaire de rendement moindre. Pour produire la même quantité de tomates, il faudrait alors beaucoup plus de surface, d'engrais, d'eau, etc. donc avoir un impact plus important sur l'environnement.

« Sur le site Internet de Saveol, l'un des leaders français de la tomate sous serre, on l'affirme de but en blanc : « les jeunes plants sont semés dans un terreau à base de tourbe ou de fibre de coco, un sol plus sain que la terre naturelle » Astérisque. Renvoi en bas de page : « Contrairement aux idées reçues, la terre naturelle n'est pas toujours un idéal de pureté. Elle contient des éléments nuisibles comme les champignons et les bactéries » Le vrai problème, ce n'est pas la terre, mais l'usage intensif qui en est fait. Pierre-Yves Jestin en convient. « Avant, on utilisait de la terre, mais comme il est impossible de désinfecter le sol et que la culture intensive engendre des maladies, des champignons, on préfère la fibre de coco » (...) Exit la terre, bonjour la fibre de coco...Sri-lankaise, s'il vous plaît. Il est sans doute plus écologique de privilégier une fibre de coco qui aura parcouru plus de 8500 km plutôt qu'un terreau local » (p166)

Il n'a jamais été dit qu'il était impossible de désinfecter le sol. La désinfection de sol est possible par exemple avec des moyens thermiques.

Contrairement à ce qu'avance IS, la fibre de coco est une matière renouvelable et durable. Le terreau n'en est pas une. Une fois les tourbières épuisées, il ne reste plus rien pour cultiver.

« Les tomates sont sous perfusion, nourries au goutte-à-goutte. « Comme la terre n'est pas capable de donner à la tomate ce qu'il faut, on la nourrit d'un mélange d'engrais chimiques et minéraux. Phosphore, potasse, oligo-éléments... » énumère le jeune agriculteur. Pierre-Yves Jestin nous montre une grande cuve d'eau couleur rouille dont se dégagent des mousses peu appétissantes : « La nourriture de la tomate est là, dans ces cuves. » Curieusement, on a bien du mal à croire que ce cocktail rougeâtre et nauséabond est plus sain que la terre... » (p166-167)

Les « tomates sous perfusion » permettent d'éviter un gaspillage des minéraux et de l'eau qui leur sont apportées. Cette technique permet d'apporter un équilibre en nutriments nécessaires à une production qualitative.

Le terme « sous perfusion » laisse entendre que la tomate serait comme un grand malade (maladie provoquée par les méchants serristes) qui ne peut pas se nourrir normalement. Or les plants se

nourrissent comme dans la terre : par les racines pour les éléments minéraux et l'eau, et par les feuilles pour le gaz carbonique.

L'odeur de la solution n'est certes pas la vanille, mais est plutôt neutre et ne rappelle en aucun cas de l'organique en décomposition... Quant à l'aspect de la solution, si personne ne conseille les « mousses peu appétissantes » à un humain (on ne le ferait pas non plus de la terre), l'aspect rougeâtre vient du fer contenu dans la solution, comme dans la terre naturelle.

« Cette tomate sous perfusion est-elle aussi bonne qu'une tomate de pleine terre ? « Bien sûr, rétorque Pierre-Yves Jestin, c'est la variété qui fait le goût ! » Une ineptie à laquelle ne croit pas Daniel Evain, ancien sélectionneur chez Monsanto devenu agriculteur bio à Dourdan, en Essonne. » (p167)

Cette remarque est tout particulièrement « amusante » quand on sait le nombre de tomates de différentes qu'IS a mangé lors de sa visite chez Savéol, en complimentant le producteur pour leur goût... Soit c'est de la mauvaise foi savamment dosée, soit une mémoire très sélective....

« Saveur intimement liée à la terre » (p167)

Plusieurs types de variétés de tomates cultivées en pleine terre de la même manière ne donneront pas du tout les mêmes qualités gustatives, ce qui nous conforte dans notre mode de culture. Celui-ci n'est en aucun cas dégradant pour les qualités gustatives et organoleptiques des tomates. Nous pouvons lui proposer des dégustations en aveugle...

Tomates fermes (p169)

Les services R&D et Marketing s'appuient sur des études consommateurs pour décider de la mise sur le marché de variétés qui correspondent à leurs goûts. Il est bien évident qu'un équilibre doit être trouvé afin que les maraîchers puissent vivre de leurs productions.

Sélectionneurs (p169)

IS oublie de dire que Savéol continue de cultiver des variétés dites « population », qui ne sont pas des variétés hybrides. Ces mêmes variétés reconnues pour leurs qualités gustatives contentent un panel assez étroit de fins connaisseurs du monde de la tomate mais ces variétés ne correspondent pas aux attentes de la majorité des consommateurs.

« nouvelles variétés faussement anciennes qui doivent produire de la tomate onze mois sur douze, abritées sous leur serre » (p170)

Il est faux de dire que la tomate est produite 11 mois sur 12. Il faut comprendre qu'elle est cultivée 10 mois sur 12 et qu'elle produit pendant 8 mois de l'année.

Est-ce un mal de cultiver des variétés qui résistent aux maladies ? Aux dires de Mme Saporta, ces mêmes variétés ne résistent pas au milieu extérieur, ce qui revient à dire tout et son contraire...

« (Les anciennes variétés) sont naturellement résistantes aux maladies et aux agresseurs » (p171)

Les ravageurs et les maladies ne font pas de distinction entre des tomates cultivées sous abri et celles cultivées en pleine terre. Les mouches blanches ne font pas de distinction entre une variété dite « ancienne » et une variété couramment cultivée de nos jours !

Argumentaire de Mme Saporta: la tomate de pleine terre ne peut pas se faire sans abri (en citant Daniel Evain) : « La serre protège effectivement de certains insectes, du mildiou causé par la pluie sur les feuilles. C'est d'ailleurs pour cela que, même en bio, on recouvre souvent nos tomates de pleine terre de tunnels plastifiés pour les protéger » Elle accepte donc à demi-mots de dire qu'une tomate de serre est plus saine que la tomate en sol traitée...

« L'équipe de François Lecompte s'est ainsi penchée sur le champignon *Botrytis cinerea* qui semble se plaire particulièrement dans les serres en hiver. Le chercheur est ravi : il s'est aperçu qu'en dopant ses tomates avec de l'azote, un peu mais pas trop, le champignon disparaît. Bref, pour pouvoir cultiver des tomates en hiver, sous des serres surchauffées, et éviter les champignons, on va gaver les plantes d'azote... » (p172)

En fait, la piste de F Lecompte pour lutter contre *Botrytis cinerea* est de modifier très légèrement l'équilibre nutritionnel de la plante. Sûrement pas de « gaver les plantes d'azote », ce qui aurait de nombreux effets néfastes.

« Un peu mais pas trop » ou « gaver » : telle est la question ! Les chiffres, la raison, les équilibres à respecter, les nuances : visiblement aucun de ces mots ne font partie du vocabulaire d'IS.

Echange de mails préalables au reportage d'Isabelle Saporta

Demande sur notre site internet le 25 mai 2009 :

-----Original Message-----

From: Isabelle Saporta <isabelle-saporta@wanadoo.fr>

To: <accueil@saveol.com>

Date: Mon, 25 May 2009 16:33:26 +0200

Subject: Documentaire France 3

Je prépare actuellement un documentaire pour France 3 sur la thématique: Nourrir 10 milliards d'individus en 2050. Et nous aimerions beaucoup nous entretenir avec Jean-Claude Le Gall et filmer, si possible, les cultures de tomates de Savéol. L'idée étant de comprendre comment faire de la qualité en se pliant aux impératifs de la société moderne. Nous aurions également aimé avoir votre avis sur ce qui se passe en Espagne. Quid de ces productions souvent montrées du doigt?

Bien à vous

Isabelle Saporta / 0 6 86 17 31 26

Demande de renseignements complémentaires de Savéol. Réponse de Mme Saporta :

Documentaire portant sur 3 produits : la pomme, la tomate et le poisson

Pour la tomate : comparaison production française / production espagnole

Et les conséquences au point de vue environnement et sanitaire

Elle souhaite filmer dans les serres et rencontrer producteurs.

Acceptation par Savéol du reportage et agenda suivant :

Madame,

Comme convenu, veuillez trouver ci-dessous déroulement de votre visite

à SAVEOL lundi 6 juillet 2009

Monsieur Philippe Daré - Président de SAVEOL - vous accueillera ainsi

que votre collaborateur sur notre site de Guipavas à 9h

(ci-joint plan d'accès)

9h30 Visite serre de Monsieur Pierre Yves Jestin

11h Visite serre de Protection biologique intégrée

12h30 : déjeuner

13h30 : visite station de Guipavas