

Serres de tomates, une filière énergivore et très concentrée

Plus d'une tomate sur huit en France est produite dans une serre chauffée. Pour inonder les supermarchés, la filière s'est organisée, concentrée, et multiplie depuis quelques années les mégaprojets.

Fond blanc, forêt de feuilles d'un vert lumineux et grappes de tomates rouges cascasant le long des tiges. Tout est propre, net, on se croirait dans un univers médical. Voici ce que montrent les images de communication sur les serres de tomates chauffées nouvelle génération. Voici aussi ce que l'on aperçoit, derrière les hautes vitres parfois badigeonnées de blanc pour atténuer les rayons du soleil. Bienvenue dans le monde des « *serristes* » [1].

C'est dans ce type d'atmosphère sous contrôle que pousse « *plus de 85 % de la production française de tomates* », nous explique Laurent Bergé, président de l'AOPn — Association d'organisations de producteurs nationale — tomates et concombres de France. Les serres chauffées ont permis d'étendre la saison de production, d'augmenter la production, et de hisser la tomate à la place de légume frais (hors pomme de terre) [le plus consommé en France](#), avec environ 13 kilos par habitant et par an.

Nouvelle diversité de variétés, recherche de goût, utilisation des insectes plutôt que des pesticides pour lutter contre les agresseurs, réduction de la consommation en eau, ordinateurs de calcul pour limiter la quantité d'énergie consommée, passage aux énergies renouvelables... Ces dernières années, les producteurs ont multiplié innovations et remises en question pour échapper à l'image de « *produit de masse, industriel (...), en raison (...) de son mode de production sous serre mystérieux et peut-être pas naturel car il ne respecte pas les saisons* », relate ainsi [une étude de 2015](#) réalisée à la demande des producteurs de tomates et concombres. On trouve même des tomates bio produites sous serre chauffée, pour lesquelles les défenseurs d'une bio respectant les saisons ont obtenu une restriction : on ne peut les vendre qu'à partir du mois de mai.



Les serres ne sont pas de simples structures légères posées sur un champ.

Alors, les serristes sont-ils devenus vertueux ? Pas sûr. Car les serres ne sont pas de simples structures légères posées sur un champ. Leur empreinte sur l'environnement s'apparenterait plutôt à celle d'entrepôts logistiques, a pu constater *Reporterre*, parti en reportage dans les fiefs de deux des plus grandes organisations de producteurs du secteur : à Plougastel-Daoulas, à côté de Brest, où se trouve le siège de la Coopérative maraîchère de l'ouest (marque Savéol) et à Plouescat, juste à côté de Saint-Pol-de-Léon et de sa Sica (marque Prince de Bretagne, première coopérative productrice de légumes en France). Ce reportage est [à lire ici](#). Et derrière ces micro-usines qui se multiplient en terres agricoles, on trouve une filière très... concentrée, bien organisée, et bien implantée dans plusieurs territoires français. *Reporterre* vous la décrit en quatre points.

1. Des maraîchers du XIX^e siècle au serriste du XXI^e : la (trop ?) belle histoire des serres

Il faut le savoir. Il y a un ancêtre commun au serriste et au permaculteur : le maraîcher parisien du XIX^e siècle. Avec ses couches chaudes, ses cloches de verre et ses châssis, son but était de produire beaucoup sur une petite surface, si possible en avance sur la saison (les légumes pouvaient être vendus plus chers). « *La serre a commencé comme cela, avec cette idée de vendre en contre-saison sur les marchés parisiens* », explique Laurent Bergé, lui-même serriste. C'étaient alors des structures basses. « *Puis, dans les années 1950-60, sont arrivées les serres hautes* », poursuit le producteur et président de l'AOPn tomates et concombres de France. D'abord, ce sont les agriculteurs du Sud, rois de la tomate grâce au soleil, qui se sont équipés.

Puis la Bretagne est entrée dans la course. Plus de la moitié de la production de tomates s'y faisait déjà sous serre au milieu des années 1970.



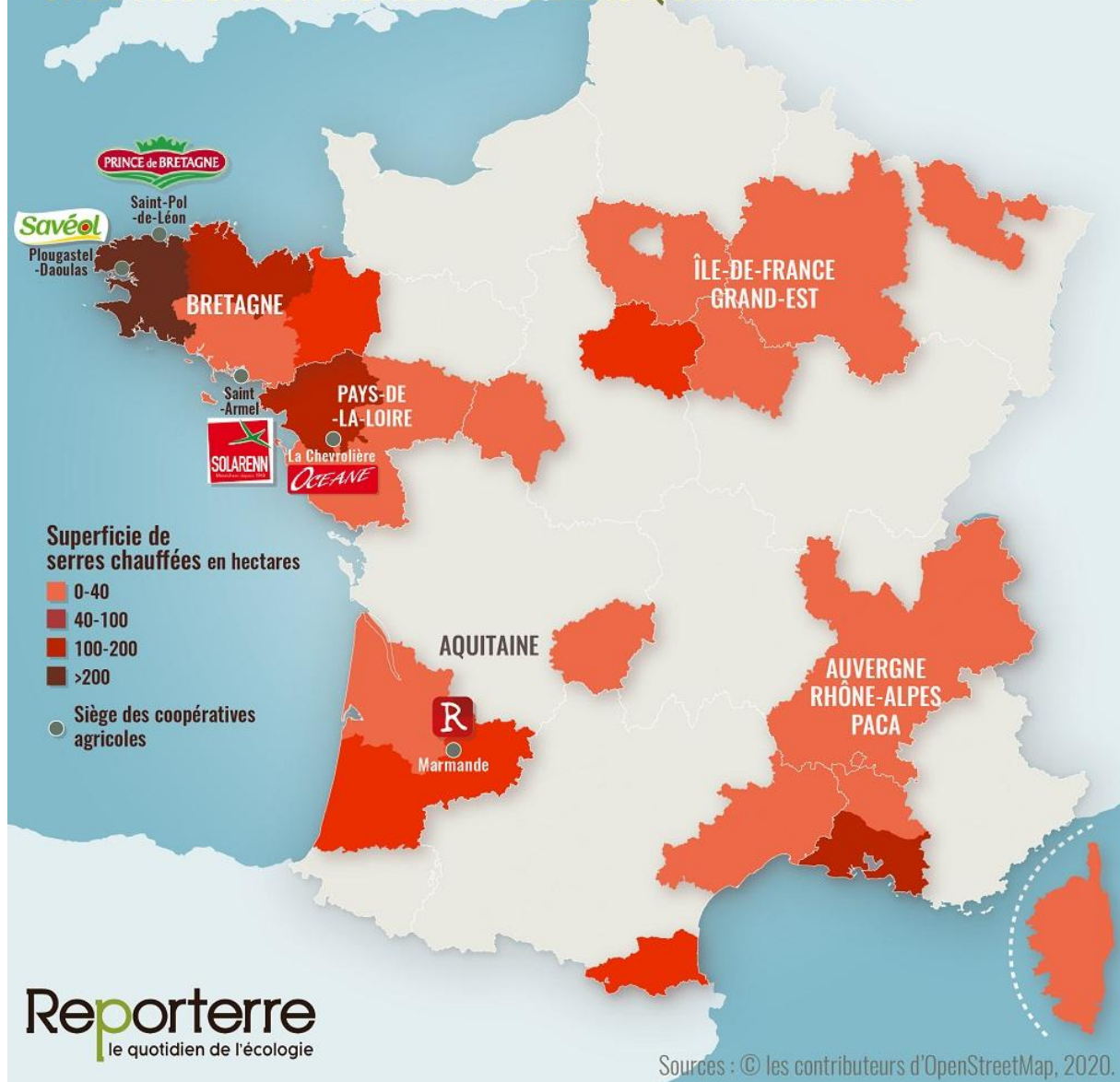
Dans le hameau de Kerveyer, où quatre exploitations de serristes se concentrent.

« *Le hors-sol est arrivé dans les années 1980* », reprend M. Bergé. Les racines sont alors sorties de terre pour aller se planter dans des pains, enrobés de plastique, contenant des matières diverses (laine de roche, fibre de coco), le tout alimenté par une fertirrigation — comprenez de l'eau contenant aussi les éléments nutritifs nécessaires aux plantes. Avec elles sont arrivées deux marques bien connues dans les supermarchés, Savéol (1981) et Les paysans de Rougeline (1990). « *On avait des problématiques sanitaires qui supposaient d'utiliser beaucoup de produits de désinfection du sol. Cela a permis d'éliminer 50 % des traitements* », dit M. Bergé.

Depuis, les serres n'ont cessé de s'élever (jusqu'à 7,5 mètres aujourd'hui), et d'être plus technologiques : « *On a des serres plus lumineuses, plus économes en énergie, avec des systèmes plus efficaces qui permettent d'économiser entre deux et trois fois la consommation d'eau par rapport à du sol. On n'utilise quasiment plus de produits phytosanitaires. Et ces dernières années, les capteurs se sont développés pour lire le fonctionnement de la plante, établir si elle est en stress et savoir si elle a besoin d'être réchauffée, arrosée...* »

Une évolution technologique qui a été aussi géographique. La Bretagne a pris les devants au début des années 2000 avec ses serres high-tech plus récentes.

CULTURE DE TOMATES EN SERRES CHAUFFÉES, UNE PRODUCTION CONCENTRÉE DANS QUATRE RÉGIONS



Source : Enquête serres chauffées 2016 du Ctifl

2. Concentré de tomates : quand cinq coopératives contrôlent 65 % de la production

Comme pour le reste de l'agriculture, le secteur a aussi connu une diminution du nombre d'agriculteurs, et un agrandissement des exploitations. En 2006, les exploitations avaient en moyenne 2,4 hectares de serres. Dix ans plus tard, en 2016, on était passé à 3,9 hectares [2].

Une poignée de grosses coopératives agricoles domine la filière. Environ 500.000 tonnes de tomates sont produites chaque année en France. Près de 65 % le sont par les cinq plus grosses coopératives de producteurs présentes dans le secteur de la tomate, a pu calculer *Reporterre* (nous avons additionné les chiffres de production

donnés par les marques — gérées par des coopératives — Prince de Bretagne, Rougeline, Savéol, et les coopératives Solarenn et Océane).

La communication semble d'ailleurs aussi concentrée que la filière : après avoir essuyé le refus de plusieurs coopératives, *Reporterre* n'a finalement, après de multiples relances, pu interroger comme serriste que M. Bergé, dont l'association représente plus de 65 % des producteurs français, nous assure-t-il. « *M. Bergé parle pour nous* », nous a expliqué le président de Rougeline, pour motiver son refus d'être interrogé.

Volumes prévisionnels tomate 2020

- Prince de Bretagne : 80 000 t
- Rougeline : 77 000 t
- Savéol : 76 000 t
- Océane : 50 000 t
- Jardin de Rabelais : 4 500 t
- Kulture : 1 000 t

Source : magazine *Vegetable*.fr

De nouveaux concurrents émergent depuis peu, et mettent des volumes impressionnants sur le marché. Ce sont les acteurs étrangers. À Arques (Pas-de-Calais), une serre de neuf hectares a été construite par deux frères belges. Leur ambition : conquérir 10 % du marché des Hauts-de-France. Non loin du Mont-Saint-Michel, à Brécey (Manche), c'est presque le double — dix-sept hectares — qui ont été construits d'une seule traite. Ce serait la plus grande serre d'Europe. [Elle a coûté](#) quarante millions d'euros, dont seize investis par le porteur de ce projet, le Néerlandais Rik Van Den Bosch.

Pour ne pas se laisser distancer, les Français mûrissent aussi leurs projets. Savéol prévoit quatorze hectares de serres à Concarneau, dans le sud du Finistère, encore vierge de serres. L'agglomération suit la coopérative, car cela lui permettrait de valoriser l'énergie dite « *fatale* » (inutilisée) de son incinérateur en chauffant les tomates, et ainsi d'éviter des pénalités. Le même système de récupération d'énergie a été mis en place en Corrèze [pour les huit hectares de Rosiers-d'Égletons](#), dont les tomates sont commercialisées par Rougeline. Vers Caen, dans le Calvados, ce sont aussi des déchets qui chaufferont [les neuf hectares en construction](#).

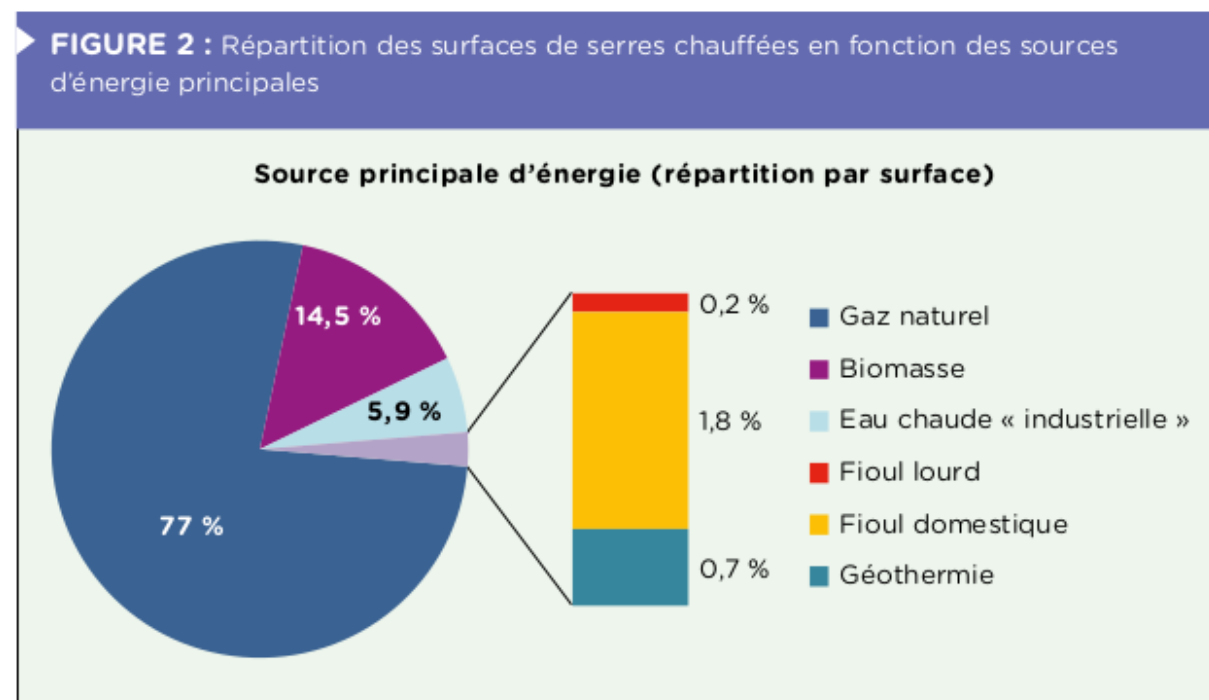
Le marché est donc désormais « *mature* », explique Laurent Bergé. « *On a connu une multiplicité de crises de la tomate, et elles sont de plus en plus longues. On fait passer le message aux producteurs qu'il faut déployer d'autres légumes — aubergines, poivrons — car sinon ça va poser problème.* » La surproduction est déjà régulière, comme à côté de Nantes fin août où un maraîcher [expliquait à France 3](#) avoir jeté deux à trois tonnes de tomates : « *Il y a une surproduction momentanée*

de tomates et le marché s'est affaîssi. Les volumes sont tellement importants, il y en a partout, plus personne ne sait quoi en faire. »

Message reçu cinq sur cinq par M. Van Den Bosh, qui après son premier succès à Brécey a lancé à quelques kilomètres de là, à Isigny-le-Buat, un nouveau projet de mégaserre de douze hectares, mais, cette fois-ci, afin d'y faire pousser des poivrons.

3. Des bijoux de technologie énergivores

Les bijoux de technologie où sont produites nos tomates sont cependant énergivores. D'après les calculs de l'Ademe (Agence de la transition écologique), une tomate sous serre chauffée émet douze fois plus de CO₂ qu'une tomate sous abris non chauffé [3]. En tout, le CTIFL évaluait la consommation totale d'énergie des serres à 3,3 Twh en 2016... soit plus de trois fois la consommation électrique de la ville de Lyon [4]. La consommation d'énergie pour produire un kilo de tomates a baissé de 25 %, se félicitait le CTIFL en 2016. Notamment parce que les rendements des serres ont augmenté, et peuvent aller jusqu'à soixante kilogrammes au mètre carré. Reste que les trois quarts des serres sont chauffées au gaz, une énergie fossile, donc.



Énergies de chauffage des serres en 2016, d'après le Ctifl

« Certes, les serres sont consommatrices de ressources, mais on travaille pour qu'elles diminuent fortement, s'obstine Laurent Bergé. C'est ce qui nous permet d'assurer une certaine autonomie alimentaire à la France, plutôt que d'importer. » La profession se vante que 50 % des surfaces de serres sont désormais chauffées par des chaudières à gaz dites « cogénération », permettant d'en tirer le maximum d'énergie et de produire à la fois chaleur et électricité.

« Quand ils sont passés en cogénération, il y a dix ou quinze ans, il leur a fallu agrandir, pour avoir la surface permettant d'amortir la chaudière », dit Luc Calvez,

maraîcher bio dans le Léon. Il a quitté la Sica, comme on appelle localement la coopérative qui a créé la marque Prince de Bretagne, pour la coopérative de maraîchers bio BioBreizh. Il a des tunnels, mais non chauffés. *« On fait une quarantaine de légumes, des rotations, on met du compost ou du fumier qui se dégradent lentement dans le sol. On fait dix kilogrammes au mètre carré. Eux, pour rentabiliser leurs serres, ils sont obligés de cracher de la tomate. Ils arrivent avec de gros volumes en début de saison, et ensuite la surproduction est déversée sous le viaduc de Morlaix ! »*

Les serres coûtent très cher. *« 800.000 à 1,5 million d'euros à l'hectare »*, confirme Laurent Bergé. Comment les agriculteurs peuvent-ils financer ? *« Ils vont voir leur banquier, l'agriculture a toujours investi ! Vous amortissez sur dix à vingt ans, en fonction de la valeur ajoutée des produits. »*



Embouchure de l'Elorn : les eaux usées des serres chargées en nitrates se déchargent dans l'environnement.

Mais il n'y a pas que les banques. Au syndicat des Producteurs de légumes de France, on liste les autres moyens de financement : contrats de rachat par EDF de l'électricité produite en cogénération, aides publiques de France Agrimer jusqu'en 2017, aides de certaines régions, fonds chaleur de l'Ademe, et certificats d'économie d'énergie. Autant de dispositifs visant à aider à la modernisation des serres et de leurs chaudières, car cela *« permettrait d'importantes économies d'énergie »*, [estime l'Ademe](#). Mais l'économie ne serait-elle pas de ne pas subventionner ces installations énergivores ?

4. Des pouvoirs publics complaisants ?

Localement, les serres, très demandeuses en petites mains, sont souvent vues comme pourvoyeuses d'activité économique et d'emplois. L'association de M. Bergé revendique ainsi 6.000 emplois créés par ses adhérents. Savéol est le troisième employeur privé du bassin brestois, [observait l'Express en 2017](#). « *Les serristes, on les appelle "les seigneurs de Plougastel"* », dit David Derrien, fondateur de l'association À quoi ça serre ? qui traque localement les pollutions des serristes. Dans la commune, la mairie accorde sans rechigner permis après permis de construire. *Reporterre* a voulu interroger le maire de Plougastel, Dominique Cap, afin de connaître la politique de la mairie sur le sujet. Réponse : pas le temps en raison du Covid.



« Les serristes, on les appelle les seigneurs de Plougastel », dit David Derrien. A ses côtés : Danièle Cleach.

« *J'ai vu des règles de droit bafouées au nom d'une industrie qui s'appelle Savéol* », assure Franck Opperman, habitant de Plougastel et membre de l'association. À quoi ça serre ? a déjà pu détecter des pollutions de cours d'eau, et surveille les dépôts de déchets des serristes, faits de tas de plants sortis des serres, mélangés aux attaches plastiques qui les tiennent. Le tout chargé des nutriments (nitrates notamment) dont sont nourries les tomates. « *On a choisi plusieurs sites où l'on sait qu'il y a des dépôts, et on surveille régulièrement. On a des preuves sur la durée* », poursuit Franck Oppermann. La mairie leur ayant fermé ses portes, ils s'adressent aux services de l'État. Et ont obtenu une première mise en demeure contre un dépôt de déchets en juillet dernier. « *On constate une amélioration, les serristes n'ont plus la liberté de tout faire* », dit Franck Oppermann.



Des déchets de serre à Plougastel

À l'échelle départementale, cependant, les services de l'État peuvent être aussi conciliants. « *Certains fonctionnaires ont pour instruction de ne pas embêter Savéol* », assure M. Oppermann. En fonction de leur taille, les serres sont soumises à des autorisations de l'administration. L'évaluation environnementale du projet est obligatoire à partir de quatre hectares. En dessous, les serristes peuvent obtenir une dérogation. « *Alors, ils font par tranches successives, chacune restant en dessous de quatre hectares* », observe David Derrien. La consultation des [données de l'administration](#) permet de constater qu'en Bretagne, effectivement, la plupart des demandes concernent des extensions de moins de quatre hectares. Et que l'administration dispense dans la grande majorité des cas l'agriculteur d'évaluation environnementale. Pourtant, additionnées, les extensions peuvent au fil des années mener l'exploitation bien au-delà des quatre hectares de serres. Sans que jamais une étude globale des conséquences sur l'environnement ait été menée.

« *On ne va pas faire interdire les serres, mais on voudrait leur faire respecter les règles* », insiste Franck Opperman. « *On pourrait les mettre en zone industrielle plutôt qu'agricole* », suggère David Derrien. « *Nous sommes partisans d'un encouragement des producteurs à sortir du chauffage des serres* », propose de son côté Jonathan Chabert, maraîcher breton adhérent de la Confédération paysanne.