

ORIENTATIONS DE LA PRODUCTION LEGUMIERE EN CULTURES SOUS ABRI

par

M. BRY

Professeur de culture légumières à l'Ecole Nationale Supérieure d'Horticulture de Versailles

Directeur du Laboratoire de recherches de la chaire de cultures maraîchères (I.N.R.A.)

— * —

Le sujet en question me paraît particulièrement délicat et je pense vraiment que d'autres que moi auraient pu le traiter ici. J'ai du reste été surpris, lorsque le Président de l'A.S.F. m'a demandé de présenter ce sujet dans un exposé d'une vingtaine de minutes car à ma connaissance, je crois qu'il y a eu au minimum deux ou trois enquêtes officielles, cinq ou six enquêtes privées réalisées par des bureaux d'étude et des instituts chargés de dire s'il fallait ou non continuer la construction des serres, s'il fallait en construire beaucoup, où il fallait les construire et comment. Jusqu'à maintenant, je n'ai pas trouvé dans une conclusion une ligne directrice bien définie. Je pense donc que vous n'espérez pas, Mesdames et Messieurs, que je pourrai vous la donner dans les vingt minutes qui me sont imparties.

D'un autre côté, j'ai eu, il y a quelque temps, sous les yeux, un bulletin de cette Maison (I.N.R.A.), bulletin qui n'a pas de caractère d'officiel je le précise tout de suite, rédigé à la suite de l'inauguration du groupe de serres expérimentales de Balandran, qui disait ceci : " Les surfaces de serres couvertes en verre ou en matière plastique et destinées à la production des légumes et fleurs , sont estimées en France, actuellement, à 1.500 Ha, ce qui nous laisse assez loin derrière certains pays, comme la Hollande et la Grande-Bretagne. Je renverrai donc la balle à votre Président : il n'y a pas besoin de vingt minutes pour traiter ce sujet, il suffit de couvrir la France avec 4.000 ou 5.000 hectares de serres, comme cela existe aux Pays-Bas et, Messieurs les sélectionneurs, vous avez alors beaucoup de travail devant vous."

En réalité, nous pensons que le système n'est pas aussi simple que cela : tout à l'heure, on a fait allusion dans le secteur des fruits, " Conférence prise au magnétophone et revue par l'auteur mais non rédigée " (Janvier 1968) à toute une série d'imbrications et crois - ainsi que l'a souligné M. LETEINTURIER, il y a un instant, - que c'est encore pis en matière de légumes.

C'est un problème quasi insoluble et cela pour différentes raisons, que je ne prétends pas toutes vous donner ici, mais dont, à notre avis, voici les principales :

- d'abord, nous avons une profession maraîchère ancestrale et, de ce fait, traditionnaliste : s'il n'en était pas ainsi, nous aurions déjà 50 % de nos exploitations qui pourraient disparaître, du fait qu'elles sont situées sur des terrains d'une valeur foncière telle qu'il est impensable de pouvoir les rentabiliser en y faisant des cultures légumières, même en serre.
- ensuite, nous sommes dans un système économique qui se situe approximativement à mi-chemin entre le libéralisme et le dirigisme. Essayons sur ce point de nous expliquer : je ne suis pas un économiste, mais je lis toujours avec un certain attrait les journaux et j'écoute parfois la radio lorsque se produisent des manifestations en Bretagne ou dans le Midi, et qui sont dues par exemple à la mévente des choux Brocoli et des tomates.

Les producteurs crient alors " attention, nous sommes débordés, nous avons trop de marchandise ! " Ils se tournent vers l'Etat et demandent son aide.

Que se passe-t-il alors ? Sous la pression des événements, on fait intervenir le FORMA, demain ce sera le FEOGA, on colmate la brèche pendant deux ou trois semaines, on accorde des subventions...

Toutes ces mesures permettent d'écouler le trop plein. Après, c'est le calme plat et l'on attend que cela recommence.

Troisième raison de cet état de fait : la politique du Crédit face aux investissements " Serres " .

Suivant la tendance d'une direction départementale de l'agriculture, d'une chambre départementale d'agriculture... et d'une caisse régionale du crédit agricole, les prêts pour la construction des serres sont très diversement attribués :

Tantôt, l'on prête seulement pour des serres traditionnelles " verre ", tandis que l'on refuse des prêts aux abris en matière plastique. Tantôt, c'est uniquement le répondeur dans le domaine foncier qui est pris en considération, tandis que l'on néglige souvent un facteur considéré par nous comme primordial : **la technicité de l'exploitant**. Notre opinion, à ce sujet, est formelle : ce devra être demain le critère n° 1.

Après l'énumération de ces quelques causes de la situation actuelle et auxquelles il est évidemment difficile d'apporter des solutions efficaces, nous en arrivons à notre exposé proprement dit, et que nous avons divisé en deux parties.

En premier lieu, rappel de ce qui s'est passé jusqu'alors, car nous estimons qu'il est utile de connaître ce qui existe avant d'envisager l'avenir.

En second lieu, essai de dégager ce que nous pensons " aujourd'hui " de l'orientation de la production légumière en serres dans les années à venir.

Qu'existe-t-il donc actuellement ? Nous pouvons dire que, jusqu'en 1950, nos maraîchers se sont trouvés dans une situation privilégiée en raison des débouchés énormes qu'ils avaient en face d'eux : c'était donc l'âge d'or.

Mais, à partir de cette époque, les choses ont changé car les agriculteurs :

- en essayant de réduire les surfaces de leurs cultures traditionnelles, en raison du relatif blocage des prix (blés, betteraves industrielles),
- en augmentant leur potentiel de production entre autres par le développement de l'irrigation, sont devenus très vite des concurrents des maraîchers, tout au moins pour la culture de certaines espèces telles que pois, haricot, carottes, et quelques autres dont les différentes phases de la culture sont entièrement mécanisables.

D'autre part, l'ouverture progressive des frontières a amené, sur le marché français, des produits de " contre-saison ", en provenance, soit de cultures en serre des Pays-Bas, soit de cultures précoces des pays du Bassin méditerranéen : Italie, Espagne, Afrique du Nord, entre autres.

Ainsi, la France maraîchère, placée au carrefour climatique de l'Europe, s'est trouvée prise dans un étau dont une mâchoire était constituée par les cultures en serres des Pays-Bas, et l'autre la production des pays du Bassin méditerranéen, favorisés en plus par l'accroissement de la rapidité des moyens de transport.

Il était donc normal que, compte tenu de la politique gouvernementale et de leur situation géographique au moment où les transports étaient lents, les Pays-Bas prennent une place prépondérante dans ce domaine. Mais lorsque par suite de l'accroissement de leurs surfaces de serres de l'ordre de 40 %, 10 ans après la guerre, ils ont saturé les marchés nordiques, ils se sont retournés vers les pays plus méditerranéens et, en particulier, vers la France. Cela a été, à mon avis, une des raisons du réveil des maraîchers français. Pendant ce temps, l'autre pays qui nous prenait " en tenaille " dans ce domaine, est l'Italie, qui, avec sa production très bien organisée, grâce, il faut quand même le reconnaître, à une politique disciplinaire qui avait fait évoluer ses producteurs

Après la guerre de 1939 a ainsi pu bénéficier de cette organisation de sa production et de la restructuration de ses exploitations la conduisant à conquérir une place de choix sur les marchés européens.

Mais sur quels marchés ? Parce que, dans le fond, lorsqu'on parle de légumes en Europe, on parle d'une production qui est de l'ordre de 18.000.000 de tonnes dont la France est partie prenante à peu près pour 7.000.000. Je manipule ces chiffres avec prudence et je vous demande d'en faire autant car il est bien évident que lorsqu'on s'adresse à un producteur, il parle du produit brut qui sort de son champ et quand on s'adresse au consommateur, il ne voit que ce qu'il a dans son assiette, et pour un chou-fleur cela fait une très grande différence.

Alors, là, il faut donc faire très attention. Donc, si vous voulez, dans ce domaine, nous sommes à peu près à 7.000.000 tonnes, certaines statistiques disent : 8.000.000 tonnes. Par contre, les Pays-Bas sont à 3.000.000 tonnes, mais, compte tenu de leur population, ils sont avant tout exportateurs. Et puis il y a un pays client de tous ces fournisseurs, de tous les producteurs d'Europe qui sont susceptibles de vendre des légumes, c'est l'Allemagne qui s'autoapprovisionne seulement à peu près à 60 %. C'est pourquoi, tous les regards sont pratiquement tournés vers l'Allemagne.

L'Italie a produit à peu près 10 à 15 % d'excédents par rapport à sa consommation nationale, les Pays-Bas, 30 % ; quant à la France, elle est dans une situation hybride, intermédiaire, un peu au carrefour, comme son climat : elle s'autoapprovisionne à peu près à 96/98 %. La marge est donc très étroite et l'on peut dire que, en gros, on importe bien sûr plus qu'on exporte et les derniers chiffres que j'ai de 1965 sont des importations de l'ordre de 460.000 tonnes, contre des exportations de l'ordre de 150.000 tonnes. Les chiffres varient un peu, mais, depuis quatre ou cinq ans, ils sont pour ainsi dire stationnaires. Si l'on prenait le chiffre des dépenses et des recettes, on s'apercevrait que, finalement, on exporte des légumes que j'appellerai " lourds " sans y attribuer un terme péjoratif, et, au contraire, on importe des légumes chers.

En effet, c'est surtout notre calendrier de production qui est déséquilibré, car en fin de printemps ou en été, lorsqu'il s'agit d'exporter des choux Brocoli ou des artichauts de la région de St Pol de Léon, c'est à vil prix que nous devons le faire, étant donné qu'il faut, avant tout, s'en débarrasser, alors qu'au printemps, en février, mars, avril, et même parfois en période hivernale, pour certaines espèces, on est obligé d'acheter des produits chers. Placé devant ces différents dilemmes, le maraîcher français, a depuis 1950 à 1954, a réagi et, il faut bien le dire, il n'y avait qu'un moyen de s'en sortir, c'était de construire des abris, donc de construire des serres, et, comme bien souvent en la matière, on va voir ce qui se passe chez le voisin, l'on a fait de même chez nous.

Les maraîchers sont allés aux Pays-Bas, ils ont vu des serres en verre traditionnelles, avec un chauffage généralement à circulation d'eau chaude, avec une puissance calorifique installée au m², de l'ordre de 200 à 300 calories/heure, suivant les constructeurs, suivant le goût de l'exploitant quand il savait exactement ce qu'il voulait, et puis voilà à peu près ce qui nous amène à la situation actuelle, c'est-à-dire aux environs de 650 hectares de serres en verre, 300 à 350 hectares d'abris-serres couverts en fibre de polyéthylène, de PVC ou de PVC armé, et plus de 3.000 hectares de tunnels réalisés en films de polyéthylène, avec tendance, à l'heure actuelle, à l'utilisation de films de PVC, voire de films perforés.

Devant cette " explosion " (je m'excuse de reprendre un terme de mon prédécesseur), de la construction des serres en France, le Sélectionneur français (je crois qu'il faut le dire, car tout le monde en est conscient), n'était pas prêt pour faire face à cette nouvelle demande de la part de ces nouveaux producteurs, en ce qui concerne les variétés et les hybrides adaptés à la culture en serres. Il s'agit, bien entendu, surtout du triumvirat resté encore classique jusqu'à maintenant : laitue, concombre, et tomate. Cependant, et tout à l'heure M. LETEINTURIER vous le disait, M. BRES vous disait aussi toutes les difficultés qu'il y avait de faire des pronostics en la matière, lorsqu'il s'agit de légumes, nous sommes quand même sur un marché relativement étroit. Et, sans rattacher cela à une ligne ou à une loi économique, il faut toujours faire très attention lorsqu'un producteur isolé gagne de l'argent avec une production donnée.

J'essaie de m'expliquer : supposons que le marché de Paris soit apte, au 15 Avril, à absorber 5 tonnes de fraises à 10 F le kg, payé au producteur, c'est-à-dire 15 F le kg environ vendu au consommateur. On s'aperçoit que si, au lieu de 10 tonnes, on apporte 13 ou 15 tonnes, à partir de ce moment là, pour trouver une nouvelle couche de

consommateurs, ce n'est plus à 10 F que le producteur va vendre, mais c'est à 5 F qu'il faut tomber pratiquement, parce que l'on ne pourra plus vendre dorénavant qu'10 F au consommateur.

Or, la raison de l'explosion des serres légumières, c'est qu'évidemment tous les gens se sont basés (quand il y a eu 1, 2 ou 3 hectares de serres construits chez les pionniers du développement de la culture maraîchère en serres, en France), sur un prix de vente du concombre, de 3 à 4 F de moyenne sur toute une campagne. Et, à partir du moment où l'on est passé de 10 hectares à 100 hectares, on est tombé à 2 F et maintenant, avec plus de 600 hectares, on a du mal à atteindre 1 F. C'est bien là qu'est toute la difficulté de généraliser, dans la culture légumière et de pouvoir dire : "Telle formule est bonne, parce-qu'elle a donné satisfaction jusqu'à maintenant". On arrive très vite, à quelques exceptions près, à saturation. Alors, me direz-vous, que faut-il faire ?

ORIENTATION DE LA CULTURE LEGUMIERE

Doit-on construire des serres ou ne pas en construire ? Rassurez-vous, je ne répondrai ni par oui, ni par non. Je ne suis pas normand, mais je vais essayer de l'être pendant un moment, tout en essayant de vous définir quelques orientations en la matière.

A notre avis, compte tenu de l'expérience que l'on peut avoir des différents secteurs de production, sur un plan général tout au moins, nous diviserons les secteurs de production en 3 ou 4 catégories. Nous précisons bien qu'il s'agit là d'un simple schéma, car bien souvent chaque exploitation maraîchère, mais située dans une zone donnée, constitue un cas particulier.

Dans ces conditions, nous retiendrons trois grandes zones :

- Nord et Est de la France,
- Val de Loire, celui-ci étant pris dans un sens très entendu : Val de Loire, Bretagne Ouest,
- Les régions méridionales.

Nord et Est de la France

A notre avis, la production de ces régions devrait être essentiellement absorbée par les marchés régionaux et locaux. Car, du fait de leur faible luminosité, du fait d'un hiver extrêmement rigoureux, cela constitue des éléments défavorables à une production obtenue avec des prix de revient compétitifs. Bien sûr, nous avons d'excellents exemples de producteurs qui gagnent très bien leur vie en ayant construit des serres et possédant des unités assez importantes dans l'Est.

Mais cela est valable parce qu'ils s'arrangent pour que leur production ne déborde pas la possibilité d'absorption des marchés régionaux, qui sont encore beaucoup plus sensibles à la loi sur les prix que ce que nous vous disions tout à l'heure de Paris. Par exemple, prenons le cas de Metz en matière de concombre : si nous admettons qu'à une époque donnée, le marché de Metz absorbe 800 kg par jour de concombres à 1,50 F, si vous en apportez 1.000 kg, ce n'est pas un franc ou 1,50 F que vous pourrez les vendre, il faudra les détruire, parce que vous n'aurez plus de couche de consommateurs pour pouvoir absorber ces 500 kg en excédent.

A Paris, il y a quand même une certaine élasticité, les cantines achètent, etc... quand les prix baissent, et, à ce moment là, on s'aperçoit que la marchandise part, on la brade dans une certaine mesure, mais elle part quand même. Sur les marchés régionaux, au contraire, il faut faire très attention car, à partir du moment où l'on a dépassé la possibilité d'absorption, ce n'est plus une question de prix, mais une question de quantité. On ne peut plus faire passer ce qui arrive au-dessus.

Alors, c'est la raison pour laquelle, à mon avis, dans les régions du Nord et de l'Est, qui ont quand même la chance d'avoir de gros Centres de consommation à proximité, que ce soit Strasbourg, Metz, Nancy, ou Lille, etc... nous croyons qu'il faut essentiellement réserver cette production à une consommation locale ou régionale, et nous ne voyons pas, dans les années à venir, une très grande extension des cultures en serres dans ces régions là. Il y a peut-être une possibilité vis-à-vis de l'Est, celle d'exporter sur la Sarre et sur quelques villes d'Allemagne, mais alors nous anticipons un peu, tout en revenant sur ce qu'a dit tout à l'heure M. LETEINTURIER : nous n'avons pas l'impression qu'il faille se faire beaucoup d'illusions sur la rentabilité d'exportation de produits en serres, car,

compte tenu de nos concurrents éventuels, c'est une question de prix et nous ne pensons pas que ce soit avec les prix à l'exportation qu'on fera vivre le maraîcher français qui cultive en serre, en règle générale tout au moins.

Val de Loire - (pris dans un sens très large : y compris la Bretagne)

Nous avons l'impression que toute cette grande région peut être le grand alimenteur des marchés régionaux d'une part, et nous pensons aux marchés régionaux. Nous supposons que toute la Côte Atlantique peut-être même une prolongation du marché de contre-saison par l'approvisionnement de toute la masse des estivants qui se trouvent dans ce secteur là, et ensuite le grand approvisionneur du marché de Paris.

Nous croyons que, dans ces régions, il faut songer, grâce à l'action de groupements bien organisés, à l'exportation de certaines espèces comme les laitues et peut-être demain des tomates, haricots verts, etc... Concernant les haricots verts - et nous nous excusons sur ce point de ne pas être tout à fait de l'avis de M. LETEINTURIER et d'après les chiffres en notre possession, on s'aperçoit que l'on en importe de plus en plus :

C'est ainsi que les chiffres du C.N.C.E. sont :

- Pour 1960 : 9.990 tonnes
- Pour 1965 : 17.480 tonnes dont 4.200 en Italie et 8.700 tonnes en Espagne.

Sans avoir dépouillé complètement le calendrier des importations, c'est bien, semble-t-il, au printemps, que notre déséquilibre commercial est le plus important.

Bien sûr, des esprits chagrins verront pour demain la concurrence de l'avion cargo qui nous amènera des haricots du Cap ou d'ailleurs et cela en plein hiver.

Cela viendra, mais nous ne pensons pas non plus à une totale submersion par des apports aussi lointains, parce qu'il suffit de très peu de choses pour que l'approvisionnement du marché se trouve perturbé. Il suffit de très peu de choses pour que cette marchandise, au lieu d'être véhiculée en 24 heures, traîne 48 heures ou 3 jours et arrive dans un très mauvais état sanitaire. A ce moment là, les consommateurs ne sont plus attirés par la qualité de la marchandise et nous pensons qu'il y aura toujours la nécessaire insufflation sur de gros marchés nationaux d'une partie d'apports en provenance d'une zone de production pas trop éloignée, ce qui permet de donner une certaine sécurité à l'approvisionnement, c'est-à-dire aux environs de 500 kms de rayon.

Cela nous permet de dire, en ce qui concerne Paris, que, quel que soit le secteur de production en France métropolitaine, il restera des possibilités de cultures (en matière de haricot par exemple) pas forcément en serres traditionnelles. mais tout au moins sous des abris peu coûteux, ce qui permettra d'abaisser les prix de revient de production, jusqu'à les rendre compétitifs.

En laitue, nous importons également plus que nous n'exportons. Nous avons importé plus de 20.000 tonnes en 1963, et plus de 18.000 tonnes en 1965, dont 4.000 de Belgique et plus de 7.000 des Pays-Bas. Fort heureusement comme M. LETEINTURIER le disait tout à l'heure, la situation s'est rétablie pour ce qui est des laitues de serre, mais nous pensons qu'également le Val de Loire, cette grande région dont je vous parlais, est très à même, compte tenu de son climat et sans faire véritablement du "forcing", pour ce qui est de la culture en serre, de poursuivre son avance pour cette production.

Nous pourrions en dire presque autant de la tomate, dont on importe près de 200.000 tonnes par an, alors que nous essayons effectivement de brader des tomates bon marché au mois de Juillet, et Août. Et ce sont bien des tomates chères que nous importons. Nous ne croyons pas que, compte tenu de notre climat, et tant que nous n'avons pas une situation financière trop dégradée, nous ayons intérêt à produire la tomate pour lutter contre celle des Canaries en plein hiver. Parce que, du fait du manque de luminosité, chez nous, malgré des prix de transport relativement chers et du fait également de la faible demande de la part du consommateur, nous pensons qu'il vaut mieux laisser les producteurs des Canaries gagner leur vie en nous vendant des tomates en hiver, mais ce que nous croyons fermement, c'est que l'on devrait (et nous savons que les producteurs sont encore réticents : jusqu'alors, ils ont eu des marges bénéficiaires plus importantes qu'avec d'autres espèces de légumes), en produire et d'une façon compétitive en Val de Loire, sous des abris relativement économiques et même sous des serres traditionnelles. Nous devrions ainsi au moins arriver à endiguer le tonnage des importations dans cette catégorie.

Régions méridionales

A notre avis le développement des abris-serres et des tunnels doit se poursuivre dans ces régions là. Nous ne croyons pas aux infrastructures chères car ce n'est pas la peine d'être sous un climat ensoleillé, pour faire des investissements de l'ordre de 80 F au m² couvert et chauffé.

Nous considérons cependant que les méridionaux doivent encore accélérer leur reconversion et aller vers des cultures sous abris économiques. Nous pensons bien entendu à la tomate, On en importe - nous vous le disions tout à l'heure - près de 200.000 tonnes ; on en importe 40.000 tonnes d'Espagne (y compris les Canaries), près de 5.000 tonnes d'Italie. C'est encore au printemps et c'est donc là qu'il y a une place à prendre. Vous allez nous répondre qu'il y a concurrence entre la Vallée de la Loire et le Midi. Nous répondons : pas forcément. Le Midi devrait s'orienter vers des cultures de tomates très précoces pour produire à partir du mois de Mars, afin de compenser en particulier les apports que nous recevions au temps jadis, du Maroc ; son climat le lui permet, avec des semis tardis en fin d'année pour arriver très tôt au printemps et compte tenu, qu'à partir d'un certain temps, les prix baissant n'intéressent plus les producteurs méridionaux.

Nous voyons très bien les producteurs de la Vallée de la Loire, prendre le relais en ayant fait une laitue de plus ou un radis comme nous en parlerons tout à l'heure, dans leur rotation en période hivernale, pour arriver après les producteurs méridionaux et réaliser une production dont les frais de culture seront payés pratiquement vers les 15-20 Juin, et dont les excédents de récolte, à partir de ce moment là, pourraient être vendus (à un prix payant au moins les frais de récolte, de transport, et laissant quand même une marge bénéficiaire), sur toutes les côtes atlantiques.

Nous pensons, par conséquent, qu'il y a une différence à définir entre les productions de la Vallée de la Loire et les productions méridionales : il n'y a pas de concurrence d'une façon nette mais plutôt complémentarité. Cela impose de nouveaux types de cultures : on peut supposer que si l'on fait des tomates à port indéterminé dans le Midi, on les arrêtera à 3 bouquets ; on pourra prendre également parfois des tomates à port déterminé et l'on prendra au contraire, des tomates à port indéterminé pour allonger la période de production par exemple dans la Vallée de la Loire. Il y a place, nous semble-t-il, pour les deux, en fonction de la complémentarité. Bien sûr, dans quelques cas, et peut-être même que pour le moment c'est parfois l'inverse qui se produit, mais c'est un point que je mets en avant dans l'évolution possible.

Il est bien évident que, pour le melon, dont on importe 4.700 tonnes d'Italie, il y a aussi de la place pour la production sous serres dont nous verrons tout à l'heure dans quelle direction on peut l'orienter.

Pour les piments, les importations augmentent également chaque année :

- 1961 : 2.080 tonnes
- 1965 : 6.330 tonnes (dont 3.600 tonnes de la Zone Franc, 1.220 d'Italie, 1.200 d'Espagne).

Incontestablement, c'est une plante dont la culture peut être réalisée en culture sous abris légers et bon marché dans des régions méridionales.

Quant à la laitue, elle a aussi sa place dans les régions méridionales, mais, à notre avis, pas de la même façon que la laitue faite avec un certain forcing dans les régions méridionales ; nous savons que la sélection, surtout officielle, a travaillé pour avoir des laitues précoces, à cycle végétatif plus court : elle a raison, mais ceci pour les marchés intérieurs et pour le marché national. Mais il ne faut pas oublier que ces laitues venant avec un cycle végétatif court voyagent mal ; il faudra donc bien en obtenir ayant un peu plus de tenue pour pouvoir aller se placer sur les marchés extérieurs en période hivernale. La **Trocadéro** est dépassée, mais c'est bien à la sélection de trouver une variété qui puisse la remplacer pour réaliser des cultures sous abris dans les régions méridionales et atteindre des marchés comme celui de l'Allemagne en plein hiver. Nous croyons qu'il y a véritablement là une place à prendre : nous allions dire - non pas à prendre mais presque à poursuivre -, car la **Trocadéro** n'a pas été remplacée en Allemagne, sinon par des laitues de serre et il nous semble que le consommateur allemand reviendrait volontier à un type Trocadéro qu'il a été obligée d'abandonner du fait de la carence de nos producteurs de pleine terre du Roussillon.

L'aubergine est encore un légume dont il faut parler pour les régions méridionales. Les importations augmentent : 5.380 tonnes en 1960, 13.400 tonnes en 1965. Là encore, avec une politique de culture hâtée ou légèrement forcée, nous pensons qu'il y a des possibilités.

Bien sûr, dans l'état actuel des choses, il faudra orienter la sélection vers l'obtention de variétés de serres, tout en reconnaissant que le goût du consommateur d'aujourd'hui n'est pas toujours celui de demain. Mais, sans vouloir reprendre le flambeau qu'avait tenu tout à l'heure M. THIVEND en matière de publicité, nous croyons quand même qu'en matière de légumes, il y en a eu jusqu'à présent très peu de faite et qu'effectivement il faudra bien appuyer une consommation par un peu de publicité, si l'on veut faire connaître la marchandise et les qualités de cette marchandise. A ce moment là, finalement, le consommateur éventuel se laisse - j'allais dire malheureusement peut-être parfois - assez bien canaliser. Les mutations dans ce domaine viennent souvent davantage d'un mouvement publicitaire que véritablement d'un goût inné du consommateur. Sans publicité, on n'aurait pas démolé la Reinette du Canada pour faire passer la Golden : ce n'est pas le palais du consommateur qui a changé, ce sont ses oreilles, ses yeux, qui, partout, ont vu et entendu de la publicité.

Par conséquent, dans une certaine mesure, si on veut faire passer de la production de serres, il faudra bien faire de la publicité pour elle. Alors si vous voulez orienter la production, il faut dire que c'est là un problème complexe, parce que, pour les producteurs, les positions ne sont pas les mêmes, suivant les régions de culture et les marchés envisagés. Tout à l'heure, M. THIVEND parlait, en matière de fruits, d'un goût différent du consommateur en fonction des régions : c'est très vrai : il a fallu plus de 5 ans et encore le résultat n'est pas complètement atteint, pour faire admettre sur les places régionales, la vente de la laitue à la pièce, alors qu'à Paris, depuis 5 ans c'est pratiquement chose faite et il est bien évident que la parisienne est encore la ménagère de France qui absorbe le mieux les laitues de petit calibre. Mais dans certaines régions, il faut tout de même dire que c'est encore la grosse laitue qui prédomine. Donc il doit y avoir forcément une différence dans la sélection en vue de l'obtention de variétés suivant que l'on s'adresse à une clientèle qui vend sur le marché local ou régional ou qui vend sur le marché national.

Si nous prenons la tomate, nous en avons pour ainsi dire " pour tous les goûts ". On a dit, et nous étions de ceux qui l'ont pensé, que, grâce à l'apparition des tomates du type " money maker ", la tomate à gros fruits allait disparaître. Cela a été quelque chose de très fugace. En réalité, on a l'impression qu'à l'heure actuelle, il y a à peu près deux voies parallèles, parce que, finalement, les tomates précoces des pays méridionaux et des pays méditerranéens qui viennent sur nos marchés du 15 Avril au 15 Juin, sont quand même de grosses tomates ou des tomates de type marmande ou des tomates avec les fruits de la taille des hybrides créés par la station de Montfavet. Ce ne sont malgré tout pas des tomates à petits fruits, car, justement, à cette époque là, le consommateur continue bien de demander des tomates à gros fruits.

A notre sens, il y a deux marchés parallèles : le marché des grosses tomates qui doit encore se développer et nous irons même jusqu'à dire que c'est celui-là qui doit retenir notre attention, surtout sur le plan du tonnage, car c'est bien avec la grosse tomate que l'on empêchera les importations d'Italie, peut-être demain de Roumanie, d'Israël ou d'ailleurs. C'est bien avec des tomates de ce genre là que l'on essaiera de nous concurrencer sur le marché. Pour le producteur septentrional, il faudra attaquer le marché tôt en saison, et il faudra le tenir longtemps, car, au début, même avec des prix élevés, étant donné qu'il aura fait du forcing, il aura beaucoup dépensé en calories. Sa première production lui coûtera cher. Ce ne sera donc guère qu'en continuant sa production, qu'il sera susceptible, non seulement de couvrir les frais généraux de culture, mais encore de réaliser un certain bénéfice.

Ce que nous disons peut paraître irrationnel à certains, mais si un serriste arrête trop tôt sa production - au moment où il vient juste de couvrir les frais de culture - que fera-t-il ensuite en été, alors qu'il est battu par la culture légumière de plein champ. Il n'a plus qu'une chance c'est de continuer à récolter ses tomates et compte tenu du fait que les coûts de production ont été couverts plus tôt grâce à la vente sur des marchés locaux et tout de même grâce à ce circuit court qui lui est bénéfique, c'est le seul facteur qui permette de réussir au producteur des régions septentrionales qui vend sur les marchés locaux. Il pourra ainsi réaliser son bénéfice avec la queue de sa production. Il est bien évident, qu'à ce moment là, les variétés ne sont pas les mêmes.

Si nous prenons un deuxième exemple : le haricot. A l'heure actuelle, deux principaux facteurs (il y en a d'autres bien entendu) limitent son extension en culture en serre : c'est d'abord, d'une part, la durée de son cycle végétatif, d'autre part, l'échelonnement de la récolte. N'oublions jamais que le maraîcher a toujours gagné sa vie

en produisant des légumes à cycle cultural court tels que radis et laitues. Dès que l'on passe à des cultures qui occupent le terrain trois à trois mois et demi avant de produire, cela devient plus difficile. Il gagne aussi sa vie avec la tomate et les concombres qui durent longtemps, mais préférerait - oh combien - n'avoir pas besoin de tenir sa culture aussi longtemps.

Donc, en fonction de cela, nous sommes enclin à dire que, dans une certaine mesure, il faut vraiment rechercher des variétés précoces, et nous accentuons encore ce phénomène en disant que l'échelonnement des récoltes est souvent négatif. Il ne faut pas qu'il y ait un échelonnement dans la récolte. On pourrait alors se dire : doit-on aller vers les haricots à rame, grimpants ou nains ? Nous aurions tendance à pencher pour les nains précoces à récolte groupée de façon à pouvoir "déblayer" sa production dans nos régions fin Avril - début Mai. On peut encore prévoir une culture qui sera encore un peu de contre saison. On peut même préparer une culture qui produira à partir du mois d'Août - Septembre, etc...

Dans ce cas nous avons l'impression que la possibilité de couper sa culture à une date donnée devient encore plus intéressante qu'avec la tomate, en raison du fait que les cours s'effondrent véritablement. Avec la mécanisation dont on vous a parlé tout à l'heure, avec la boîte de conserve dont on vous parlera ensuite, ce n'est plus la peine d'insister. Même à l'automne, il ne faut pas aller trop loin. Bien sûr, on peut compter sur la sélection pour faire des haricots qui continueront à produire beaucoup au mois de Décembre, mais cela coûtera cher. Il faudra quand même chauffer et il vaudra mieux que le maraîcher réalise sa récolte d'automne de haricots et qu'il fasse une nouvelle laitue, voire un radis, ce qui sera plus bénéfique.

Toutes ces raisons m'amènent à dire que peut être demain, c'est davantage vers le haricot nain que l'on se tournera, alors que l'on a pu penser, (et je l'ai cru aussi), qu'en augmentant le potentiel de production par le haricot grimpant, on serait bénéficiaire. Piments, poivrons, aubergines, courgettes constituent sans doute un petit marché, mais, c'est quand même un marché, en particulier, pour les régions méridionales. Mais alors là, se pose un problème extrêmement difficile ; je m'en rends bien compte, ou j'essaie de m'en rendre compte pour le sélectionneur. Il faut, en effet, qu'il sélectionne des plantes rustiques, des plantes qui n'aient pas froid la nuit, des plantes qui résistent à une hygrométrie relativement faible quand il fera du grand vent, à une hygrométrie relative très élevée même en période de floraison pour assurer la fécondation, lorsque l'on sera obligé de tenir les abris fermés. C'est donc bien dans la plasticité des nouvelles variétés vis-à-vis du climat, que dans le fond, je crois, on fera avancer dans une certaine mesure la sélection pour pouvoir étendre la culture de ces espèces légumières sous abri. Quatrième exemple : le radis. Le radis pour l'exportation, il ne faut pas y penser : pour le marché intérieur : d'accord, car évidemment entre un radis venu péniblement en 70-80 jours sous un climat limitant, sous un chassiss froid (dans le Vaucluse semé au mois d'octobre et récolté fin Janvier, ou semé fin Décembre pour être récolté fin Février - début Mars) qui est déjà creux, plus ou moins filandreux au moment de la récolte, il est évident qu'un radis de serre qu'on pourra obtenir peut être en moins de 50 jours même en période de plein hiver sera intéressant, mais le radis sélectionné pour la serre ne pourra pas être le même pour le producteur des régions septentrionales que pour celui des régions méridionales. Celui des régions septentrionales voudra un radis à petit feuillage qui se développe vraiment en jours courts et qui exige le minimum de chauffage parce que c'est là que sera réalisé le bénéfice à la vente. Par contre, le producteur méridional qui va mettre son radis sous des abris relativement sommaires où il ne pourra pas faire de l'aération comme il le voudra va demander un radis qui puisse supporter des amplitudes de températures journalières considérables et en particulier des hautes températures de 25 à 30 degrés dès le mois d'Avril ou même encore au mois d'Octobre - Novembre, quand il y en aura sous abri. Alors, il est évident que cela demande un travail qui est parfois irréalisable pour arriver à la perfection. Cinquième exemple, et ce sera le dernier, le melon : A mon avis, c'est l'exemple le plus typique : tous les producteurs de serre demandent et demanderont une sélection permettant une meilleure fécondation en jours courts et peu lumineux et une production plus groupée. Là encore plus que pour le haricot, à quoi servent les queues de production ? Le melon de plein champ passe, le melon sous abri passe, il faut qu'en serre on ait une production groupée et jusque là je pense que dans le domaine physiologique et dans les quelques essais de culture qui ont été conduits à l'E.N.S.H. même avec fécondation artificielle de toutes les fleurs, nous avons constaté que finalement le melon à sa première génération de production ne peut guère que donner deux, trois ou quatre fruits au maximum et qu'après, on est obligé d'attendre un nouvel échelonnement de la production. C'est donc bien dans le sens de permettre une production groupée que doit aller la sélection. Bien entendu, j'ai laissé de côté, je crois des sujets importants comme la résistance aux différentes affections parasitaires, la forme des fruits, la taille, la couleur de l'épiderme. Tout cela compte mais je pense qu'en raison de l'évolution de la production en serre et sous abri je précise bien, c'est avant tout vers une recherche des types de production qu'il faut s'orienter.

Quelles seront mes conclusions ?

C'est un champ d'investigation très vaste qui intéresse, vu le nombre d'espèces en cause, des quantités de semences parfois peu importantes pour un cas donné. Il y a des options à prendre, nous avons essayé de vous faire part de nos idées sur l'évolution de ces cultures sous abris, qui à notre avis deviendront de plus en plus des productions de masse avec un forçage moins intensif que celui que nous avons connu au cours des dernières années. Mais, compte tenu de la diversité des problèmes posés, il y a au point de vue sélection des options à prendre et de la place pour tout le monde : c'est la seule certitude que je puisse vous donner pour terminer.

Exposé présenté le 16 Février 1968.

DISCUSSIONS

M. TOUZART M. BRY : Vous avez dit que les cultures en serres dans les régions septentrionales ne pouvaient être intéressantes que pour le marché local à cause du climat, mais en fait, il y a des produits de cultures de serre qui sont importés de régions encore plus septentrionales. Vous répondez peut être à cela que les conditions économiques sont plus favorables dans ces pays, je pense à la Belgique, la Hollande et que les productions sont obtenues à un prix de revient inférieur, mais peut être ultérieurement les prix de revient se revaloriseront.

M. BRY M. TOUZART : Je pense que vous avez suffisamment réfléchi au problème pour considérer que, lorsqu'on essaie de résumer une question, on passe à côté d'un certain nombre de détails. Je vous ai bien précisé qu'en prenant, par exemple, trois types de régions j'en laissais toute une série de côté. Vous savez par les collègues du réseau commercial de votre établissement, à quel point on a un milieu hétérogène. On reçoit les légumes de régions septentrionales comme la Belgique et les Pays-Bas : je crois vous avoir dit en partie pourquoi ? Parce qu'ils étaient installés avant nous, parce que, lorsqu'il s'agit du client Français, il y a un certain snobisme : c'est ainsi que nous avons vu des producteurs français se doubler d'un pseudonyme hollandais pour pouvoir faire figurer ce dernier sur les cartons, car à un certain moment, les endives d'origine hollandaise se vendaient mieux que les endives françaises. Donc, il y a là une certaine forme de snobisme, mais je dis aussi qu'il a eu parfois des raisons valables par exemple, on a suffisamment pratiqué le fardage : j'ai commencé à voir les problèmes horticoles avant la guerre et j'ai été coupé de la profession pendant un certain temps : lorsque j'y suis revenu, je n'osais plus parler du fardage et, je me suis aperçu qu'il était toujours fortement d'actualité. Là, nos commerçants et nos producteurs ont eu beaucoup de torts parce qu'à ce moment là, on a dit que les produits étrangers étaient meilleurs : c'est une première raison, la deuxième, c'est qu'effectivement les Pays-Bas mènent depuis longtemps une politique agricole d'exportation. C'est ainsi qu'en 1967, à un colloque sur les cultures sous abris, nous avons visité un Veiling où l'on emballait ce jour-là de petites tomates pour le marché intérieur, les plus grosses ayant été réservées à l'exportation. Je crois que si nous demandons au consommateur français de lui réserver la 2^e qualité pour vendre aux étrangers les produits de 1^{ère} qualité, nous risquons des incidents sur les routes.

Dans le domaine du prix de revient, je suis plus réservé. Certes, les serres hollandaises sont amorties, dans leur ensemble au moins, mais si l'on fait le tour des éléments de coût de production, j'ai l'impression que les différences ne sont plus tellement grandes entre les Pays-Bas et la France.

Sur le plan du standing enfin, il est difficile de comparer celui du Hollandais avec celui du Français : les habitudes ne sont pas les mêmes mais il me semble que bon nombre de maraîchers français se mettraient difficilement au régime hollandais.

Quant au système de vente on a souvent dit que le Veiling constituait le système idéal : or, non seulement il n'a pu se développer en France, mais en Hollande, des mesures viennent d'être prises afin d'assouplir le système pour l'exportation.

Aujourd'hui, il est difficile d'affirmer qu'un pays est vraiment mieux placé qu'un autre en matière de production car tout peut rapidement changer.

Nous nous sommes laissé dire récemment que les serres hollandaises implantées en Roumanie avaient été accompagnées de contrats d'achat si bien que la Hollande risquait de nous présenter des produits roumains, via son territoire !!!

Si l'on note que, pendant l'affaire de Suez, alors que le gouvernement d'alors avait pris des sanctions vis-à-vis de l'Egypte, nous avons reçu les bulbes ... via l'Italie, nous voyons donc que tout équilibre demeure très précaire.

C'est pourquoi il m'est très difficile de vous dire avec certitude comment se développera demain la construction des serres en France.

Ce que je crois de plus en plus, c'est qu'il se créera un équilibre entre les productions des régions méditerranéennes et celles des régions septentrionales.

Un certain tonnage, difficile à définir, devra toujours être fourni à une relative proximité des gros centres de consommation. C'est pourquoi on continuera à construire - je souhaite que ce soit modérément - des serres dans le Nord et dans l'Est. Dans cette dernière région, on en compte environ 30 ha, très disséminées, à 2 producteurs près qui en ont à eux deux 10 ha. Les autres ont des serres de 500 m² 1.000 m² quelquefois 2.000 m². Où vendent ces producteurs. ?

Uniquement sur les marchés régionaux et, quand ils viennent à Paris, c'est pour brader leur marchandise. Et s'ils devaient vivre toute l'année avec le marché de Paris, ils ne résisteraient pas longtemps.

Si nous prenons encore le cas de la Hollande il faut dire que depuis un an, les producteurs de ce pays ne sont guère mieux placés que les nôtres : ils réduisent leurs cultures de concombres et tomates car, si jusque là ils étaient les seuls ou presque, sur les marchés anglais, allemand et scandinave, il y a aujourd'hui, sur ces mêmes places, des arrivages espagnols, italiens, marocains, etc... Ils se trouvent donc être aussi, un peu bloqués.

C'est pourquoi lorsque j'ai entendu dire " la Hollande ayant 5.000 ha de serres, nous sommes en retard, et il en faut 5.000 en France " j'ai beaucoup de mal à admettre ce raisonnement.

Je crois plutôt qu'il nous faut une politique des serres et abris en fonction de la diversité de nos climats et de l'implantation de nos grands centres de consommation. Je crois que le Midi devra poursuivre la mise en place d'abris serres, sinon, bien sûr, les serres traditionnelles poursuivront une progression rapide en pays septentrionaux.

Mais le Midi ne pourra sans doute jamais empêcher qu'il demeure une certaine surface destinée à la culture en serre dans les pays septentrionaux : il y a en effet des questions de sol (les sols méditerranéens, pauvres en matière organique, ne pourront vraisemblablement pas supporter sans inconvénients, sans différentes techniques culturales coûteuses telles que la désinfection du sol, des rotations aussi intensives que les sols des régions septentrionales).

Il y a également des questions commerciales (l'éloignement des centres de consommation gêne le producteur dans l'obtention de cours élevés). Si bien que nous retrouvons toujours un problème d'équilibre entre les différentes régions, des différents systèmes de culture et les débouchés.

Il est incontestable que la serre a engendré dans la production légumière française des profondes mutations :

- Le concombre de serre de la Vallée de la Loire a pris aujourd'hui la place du concombre de pleine terre et sous chassis du Vaucluse.
- Le maraîcher du Val de Loire, en cultivant des tomates de printemps dans ses serres a obligé le producteur du Midi à construire des abris pour avancer sa propre récolte de tomates qu'il cultivait jusque là en pleine terre.
- Que se passera-t-il exactement demain ?

Si des éléments d'appréciation nous sont connus (technique de nos producteurs, qualité des sols, nature du climat) d'autres nous échappent (politique agricole de l'Europe, ouverture vers l'Est, etc.) si bien qu'il nous est difficile d'affirmer de quoi sera fait demain.

Cependant, les conditions de production de nos maraîchers ne se trouvent pas tellement désavantagées par rapport à celles des maraîchers étrangers qui pourront vendre sur nos marchés, nous croyons sincèrement à l'avenir de ces cultures en France sous réserve d'équilibrer les productions de plein champ, sous abris, et en serre.

— * —