

# Production de tomates en Suisse: indicateurs et tendances



**Céline Gilli**

**Agroscope**

celine.gilli@agroscope.admin.ch

(Photo Grégory Van Meyel)

Dans notre pays, presque toutes les tomates sont produites sous abri (97 % des surfaces). En 2013, les surfaces de production sous serre et tunnel couvraient 200ha, dont une vingtaine en production biologique. 50399 tonnes de tomates ont ainsi été récoltées en Suisse l'année dernière, soit 55,4 % de la consommation. Depuis les années nonante, la culture sur substrat s'est fortement développée et a atteint 85ha en 2013. Ces dernières années, en outre, l'offre s'est diversifiée sur les étals: à côté de la tomate grappe figurent maintenant des tomates cerise, cocktail ou des variétés «anciennes», de différentes formes et couleurs. Entre 2008 et 2013, les surfaces en tomates cerise (vrac et grappe) ont ainsi doublé, passant de 26 à 53 ha, tandis que celles de tomates rondes (-32 %) et grappe (-17 %) diminuaient parallèlement.

Du côté des habitudes alimentaires, la tomate est aujourd'hui le légume le plus consommé en Suisse, où elle a détrôné la carotte. La consommation par habitant, toutes catégories de tomate fraîche (cerise, cocktail, Peretti, en vrac, charnue, en grappe...) confondues, s'élevait à 11,3kg en 2013, selon la CCM (Centrale suisse de la culture maraîchère et des cultures spéciales). Le consommateur se plaint régulièrement du goût des tomates mais n'hésite pas à en consommer toute l'année.

Comme l'agriculture en général, la production de tomates en serre doit faire face à la concurrence internationale. Cette culture fait appel à une haute technologie et exige d'importants investissements. Pour que la production suisse reste durable et concurrentielle, la mission de la recherche est d'aider les producteurs à maîtriser les coûts de production et à continuer les avancées dans la lutte contre les maladies et les ravageurs. Avec le nouveau programme d'activité 2014–2017, Agroscope poursuit ses prestations pour l'intensification écologique au service de la branche maraîchère. En cultures sous serre, les recherches sont axées sur différents thèmes: les techniques culturales (voir l'article de Gilli *et al.* en p. 154), avec notamment un volet sur l'efficacité des ressources, la réduction des pertes dues aux problèmes sanitaires, l'influence des facteurs pré-récolte sur la qualité gustative et nutritionnelle des tomates et les méthodes non destructives de mesure de la qualité (lire à ce sujet l'article de Camps *et al.* en p. 162).

En général, Agroscope conduit ses essais pour répondre, le plus rapidement possible, aux problèmes actuels auxquels les producteurs sont confrontés. La priorité des travaux est discutée dans le cadre du Forum Recherche Légumes, un réseau de compétences constitué par des représentants de la production, de la consultation et de la recherche.

La bonne collaboration entre production, consultation et recherche au sein du Forum Recherche Légumes permet d'apporter des solutions rapides et concrètes aux problèmes rencontrés par la filière tomate suisse.