



## LE JARDIN DE RABELAIS

### Une tomate gustative incontournable dans des serres certifiées « Haute Valeur Environnementale »

Le Jardin de Rabelais est implanté depuis 1989 au cœur de la vallée de la Loire, il est devenu la référence sur le marché haut de gamme de la tomate avec plusieurs variétés très gustatives : tomates cerises, tomates grappes, tomates de type Marmande, Yoom.

Ce succès, on le doit à Pascal Delahaye, fondateur, ainsi qu'à Matthieu Serrault, directeur adjoint, deux hommes passionnés. D'une famille de maraichers, Pascal Delahaye n'a pas hésité à s'expatrier pour maîtriser la culture hors sol et les techniques de la production sous serre. Revenu dans sa « Loire Valley », Pascal Delahaye a pu appliquer sa philosophie à son produit fétiche : le goût et la qualité pour un produit unique.

Comme il le dit lui-même d'ailleurs : « lorsqu'il a fallu choisir le type de variétés de tomates à exploiter, il était pour moi essentiel de faire partager ma passion pour le goût. J'entends par là le vrai goût de la tomate. Ce goût inoubliable dont la fraîcheur est sans pareille. C'est pour cela que j'ai décidé de mettre à l'honneur des variétés

ayant un équilibre entre l'esthétique et le goût. C'était pour nous le meilleur moyen de rendre hommage à la terre natale de François Rabelais. C'est cette conception de la qualité qui rythme ainsi notre quotidien. »

En 30 ans, l'entreprise a connu une augmentation régulière dans sa superficie, sa surface de production et dans le nombre de ses salariés.

Le Jardin de Rabelais cultive ses précieuses tomates dans 7 serres. La septième serre ayant été construite en 2018, la surface actuelle de production est de 16,75 hectares.

Cette culture permet une production et une récolte tout au long de l'année, en conservant une qualité constante des produits. Les tomates sont cueillies et expédiées chez le client le jour même.

Dans le choix de ces nouvelles variétés, l'enjeu est de trouver l'équilibre entre les qualités agronomiques de la plante, sa productivité et ses qualités organoleptiques.

### Cultivons ensemble le goût pour un environnement plus sain et plus sûr.

Créée en 2004, Demain la Terre est une association de producteurs et de transformateurs de fruits et légumes engagés dans une démarche de développement durable via le Label Demain la Terre®.

Aujourd'hui, ce sont plus de 400 producteurs au sein de 23 entreprises adhérentes qui fournissent près de 200 000 tonnes de produits répondant au Référentiel.

**Découvrez ces engagements sur le site [www.demainlaterre.org](http://www.demainlaterre.org)**



## CHIFFRES CLÉS 2020



**31**

Millions d'euros  
de chiffre d'affaires



**356**

salariés



**4268**

tonnes  
de tomates



**17** ha

de serres

## Pourquoi avoir adhéré à Demain la Terre ?



Adhérer à Demain la Terre s'est avéré être une évidence pour Le Jardin Rabelais. En effet, depuis sa création, l'objectif de Pascal Delahaye a été de mettre en vente sur le marché un produit de qualité, tout en étant attentif à la sécurité, à la santé du personnel ainsi qu'à la préservation de l'environnement. Il était donc naturel de rejoindre Demain la Terre pour pouvoir atteindre ces objectifs plus rapidement et profiter de l'expérience d'autres producteurs.

**Pascal Delahaye et Matthieu Serrault :**  
« L'amélioration continue est au coeur de la culture durable des tomates du Jardin de Rabelais. Elle se traduit par des pratiques quotidiennes visant à obtenir un équilibre entre exploitation productive, environnement et humain. Demain la Terre nous apporte un cadre et nous aide à améliorer nos pratiques quotidiennes. »



**« Ce goût  
inoubliable dont la  
fraîcheur est sans  
pareille. »**

# Actions



## Les Intrants Phytoprotecteurs

Soucieux de l'environnement et de la santé des consommateurs, Le Jardin de Rabelais a pour objectif de ne pas utiliser de pesticides de synthèse. En 2020, c'est plus de 90% de la production qui a été cultivée sans l'utilisation de ces derniers et sans résidus.

Pour répondre à ces exigences, des analyses mensuelles sont effectuées de manière systématique en collaboration avec un laboratoire d'analyse accrédité par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC).



## L'Eau

Chaque année, l'entreprise récupère l'eau de pluie en provenance du toit des serres, représentant ainsi plus de 50% de la consommation d'eau pour l'irrigation de ses plants.

Le Jardin de Rabelais analyse quotidiennement le besoin des plantes en fonction de leur stade de développement et des conditions climatiques, optimisant ainsi sa consommation en eau.



## La Biodiversité

Le bon développement de la culture est assuré par une biodiversité contrôlée. Au sein des serres, la biodiversité joue un rôle essentiel dans la lutte contre les ravageurs et la pollinisation. De plus en plus d'insectes et acariens prédateurs sont utilisés pour assurer un équilibre naturel.



## L'Énergie

En 2020, Le Jardin de Rabelais a remplacé les lampes à sodium par des LED sur la totalité d'une serre, soit 3Ha. Cette action va permettre de réduire de 40% la consommation d'énergie.



## Les Déchets

A ce jour, 100% des papiers de roche sont recyclés. De plus, après la séparation des ficelles, les lianes sont compostées, comme tous les autres déchets verts de l'entreprise.

Les blouses jetables ont été supprimées au profit de blouses lavables, supprimant ainsi à la source les potentiels déchets.



## L'Économie et le Social

Un projet phare : la mise en place d'un projet QVT (Qualité de Vie au Travail).

Un comité de pilotage a vu le jour, se réunit régulièrement, s'engage dans des réflexions multi-partenariales avec comme objectif de mener à bien l'amélioration des conditions de travail dans l'entreprise.

Issu d'un travail mené ultérieurement avec l'ARACT, ce projet implique tant les acteurs de terrain, que certains membres du CSE, la direction, le service RH ainsi qu'un consultant externe qui anime et coordonne le projet. Des partenaires extérieurs eux aussi, viennent et viendront apporter chacun dans leur domaine leurs compétences.

## Produits certifiés



Tomates cerises



Tomates grappes



Tomates de type  
Marmande



Yoom

## Projets futurs

1

En 2021, l'entreprise travaille sur la suppression du plastique dans les emballages.

2

Toujours dans l'optique de supprimer à la source les déchets, le Jardin de Rabelais souhaite maximiser l'utilisation de palettes consignées auprès de ses clients et d'optimiser les tailles des contenants pour les produits d'achats (produits d'entretien par exemple)



29 boulevard Carnot - F-32600 L'Isle Jourdain  
Téléphone : +33 (0)5 62 60 19 03 - [contact@demainlaterre.org](mailto:contact@demainlaterre.org)

[www.demainlaterre.org](http://www.demainlaterre.org)

