



Tomate

Entretien avec Dimitri Athanassiou

L'écoserre, toujours plus respectueuse pour l'environnement

Agronome spécialiste des cultures maraîchères sous serre, Dimitri Athanassiou accompagne le groupe Rougeline depuis plus de 20 ans dans l'évolution de la technologie de la serre. Regard sur les développements en cours et les perspectives futures. **PROPOS RECUEILLIS PAR JEAN HARZIG**

Quel est le moteur de la croissance du parc de serre du groupe Rougeline ?

Dimitri Athanassiou : Notre croissance est basée sur le renouvellement très volontariste de l'outil de production engagé depuis 6 ans lorsque nombre d'entreprises du groupe ont choisi de s'implanter à proximité de sites industriels générateurs d'eau chaude. Rougeline a décidé de diminuer sa dépendance aux énergies fossiles afin de réduire ses coûts de chauffage à court et long termes et de réduire également ses émissions de gaz à effet de serre. C'est le cas à Parentis où 15 ha de serres sont chauffés par les eaux chaudes résiduelles du pompage du pétrole. Ces eaux chaudes issues du sol assurent l'essentiel de la climatisation de la serre, le complément étant assuré par une chaudière à biomasse. Notre deuxième site à Parentis, 10 ha de serres, est adossé à un incinérateur classique qui le pourvoit également en eau chaude. Mais notre premier site historiquement





chauffé avec des énergies non fossiles, également appelées énergies fatales, est celui de Pierrelatte dans la Drôme. À l'origine l'eau chaude provenait du site industriel Eurodif. Ce site a changé de process. Désormais l'eau chaude issue d'une cogénération à biomasse est utilisée pour le chauffage de la ville de Pierrelatte et des serres qui se trouvent sur le périmètre. Nous développons un nouveau site en Gironde à Lapouyade à proximité d'un centre d'enfouissement de déchets. Celui-ci produit du biométhane qui alimente une cogénération. Désormais, ce type d'aménité est déterminant dans le choix de nos implantations. Sur les 210 ha de serres verre du groupe (dont 160 en tomate), 57 bénéficient d'énergie fatale ou renouvelable, 68 sont dotées de cogénération classique. Concernant la cogénération, les premières installations sont en voie de remplacement par de nouvelles unités beaucoup plus performantes du point de vue du rendement et de l'efficacité énergétique. Au total sur Rougeline, en 2016, nous aurons 84 ha de serres de moins de 10 ans, contre seulement 69 en 2015 et dans le même temps, les serres de plus de 30 ans régressent sensiblement.

Quelles conséquences pour la structure du parc de serres ?

La maîtrise du coût de l'énergie, poste majeur dans l'économie de production sous serre verre, confère un nouvel élan au renouvellement du parc de Rougeline. La transition énergétique en cours entraîne une modification de l'état d'esprit des producteurs qui réinvestissent leurs résultats dans le développement ou le renouvellement de leur outil de production. La prise de conscience de la possibilité d'une maîtrise des coûts de l'énergie change la donne : on passe du subi à l'action, à une prise en charge. Notre parc historique se situe dans le Sud-Est où il a été construit dans les années soixante-dix et 80 du siècle dernier. Il s'est récemment rééquilibré entre Sud-Est et Sud-Ouest où nous avons un fort déficit, ce qui nous permet aussi de nous rapprocher des consommateurs dans une logique de régionalisation de l'approvisionnement alimentaire. Mais le Sud-Est progresse aussi avec de nombreux renouvellements ou constructions, notamment sur le site de Pierrelatte, mais aussi dans les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse.

Tout en restant des agriculteurs et des paysans, nous passons du statut d'exploitants au statut d'entrepreneurs. Nous devons concilier le caractère sacré de la production de nourriture pour nos semblables, le respect de notre milieu et les enjeux de l'entreprise. Au-delà du chauffage, c'est tout notre impact sur l'environnement que nous repensons. Cette façon de voir se traduit aussi par la volonté de ne pas rejeter dans l'environnement de l'eau polluée par les fertilisants et d'utiliser un minimum de pesticides.

À quoi ressemblent vos nouvelles serres ?

Ce sont majoritairement des serres semi-fermées maintenues en surpression d'air. Elles sont, dotées de filets insect-proof. Ces deux dispositifs visent à limiter au maximum les intrusions de ravageurs. Ces serres nous permettent d'aller vers le zéro résidu et d'offrir au consommateur les tomates qu'ils réclament. Pour y parvenir, nous pratiquons une surveillance interne, nous mesurons nos performances. En 2015, nous étions à 26 % de lots sans la moindre présence de résidus au sein du groupe, mais certaines de nos OP parvenaient à 40 %, ce qui ménage déjà des marges de progrès. Par ailleurs, la serre semi-fermée permet de mieux maîtriser les températures extrêmes. Autrefois, nous devions

Nous devons concilier le caractère sacré de la production de nourriture pour nos semblables, le respect de notre milieu et les enjeux de l'entreprise.

arrêter les cultures à la mi-juillet en Provence. Aujourd'hui, même dans des situations très chaudes comme en 2015, nous pouvons poursuivre le cycle. Ainsi devons-nous prendre en compte l'évolution du climat dans la conception des serres. L'autre aspect important est désormais cette proximité physique des sites de production avec les bassins de consommation que nous livrons : entre 60

Quelques chiffres

Environnement et proximité

- Sur les 210 ha de serres verre du groupe (dont 160 en tomate)
- 57 bénéficient d'énergie fatale ou renouvelable
- 68 sont dotées de cogénération classique
- 60 à 70 % des ventes sont réalisées sur la moitié Sud de l'Hexagone à proximité des sites de production

et 70 % de nos ventes sont réalisées sur la moitié sud de l'Hexagone. Cette proximité participe à la réduction de l'impact sur le milieu mais aussi à la qualité du produit.

Et pour demain, envisagez-vous d'autres ruptures technologiques ?

L'éclairage des serres constitue un défi technique intéressant, mais il suscite un certain nombre de réserves : il faut veiller à son impact sur le milieu, ce qui impose de pouvoir rendre la serre étanche à la lumière par des écrans d'ombrage. Nous devons par ailleurs nous assurer de la recevabilité de la technologie auprès de la société et a minima, savoir l'expliquer, en avançant à pas comptés. Par ailleurs, il faut intégrer un coût qui se situe actuellement entre 600 et 700 000 €/ha, écrans non compris. D'autres aspects plus techniques doivent être pris en compte. L'éclairage classique avec des lampes à vapeur de sodium est gros consommateur d'électricité, mais il dégage une chaleur qui pourrait présenter un intérêt dans la gestion du climat en serres semi-fermées. Pour autant, la technologie LED nous semble tenir la corde car nettement moins gourmande en énergie et offrant la possibilité de travailler sur des longueurs d'onde spécifiques qui peuvent par exemple limiter le développement des champignons pathogènes ou, au contraire, favoriser la photosynthèse, les deux concourant à la limitation de l'impact de la culture sur le milieu. Demain, ce type de technologie peut permettre d'insérer la serre en pleine ville au sein d'immeubles d'habitation et de commerces, en imaginant des bâtiments à énergie positive : fondamentalement, la serre capte beaucoup plus d'énergie qu'elle n'en consomme, elle peut donc apporter une contribution intéressante à la problématique urbaine. En tout état de cause, nous devons plus que jamais ouvrir nos serres au public, notamment aux jeunes, tout d'abord parce que la culture hors sol souffre actuellement d'une image négative, mais aussi parce que nous sommes convaincus que nous pourrions ainsi attirer des vocations vers nos métiers. En définitive les principes de l'Écoserre permettent de concilier une production rentable pour le producteur, répondant aux légitimes exigences des citoyens et aux attentes qualitatives des consommateurs. ■