



Question de pérennité

MARMANDAIS Rougeline, qui regroupe 159 producteurs, s'attache à moderniser ses outils de production pour les rendre pérennes. Mais pas seulement

EMMANUELLE PÉDEZERT

e.pedezert@sudouest.fr

Cultiver des produits ancestraux ne veut pas dire tourner le dos à la modernité. Bien au contraire. Les Paysans de Rougeline – ils sont 159 à s'être regroupés il y a vingt ans entre Marmande, le Roussillon et la Provence pour créer une marque commune – se préoccupent de la pérennité de leur entreprise et anticipent avec succès les virages à négocier pour l'agriculture de demain.

L'entreprise de ces producteurs actionnaires, qui met en marché quelque 70 000 tonnes de fruits et légumes par an, a donc eu tout intérêt à s'appuyer sur un plan de développement qui intègre autant la durée de vie des outils de travail que l'évolution du marché.

« Regardez les serres d'il y a trente ans, ça n'a plus rien à voir avec celles d'aujourd'hui ! »

« Il y a plusieurs domaines sur lesquels nous travaillons, indique le directeur général Gilles Bertrandias. On se projette déjà à moyen terme en renouvelant nos serres. C'est un domaine extrêmement technologique. Sur cinq ans, l'évolution est très visible. Regardez même les serres d'il y a trente ans, ça n'a plus rien à voir avec celles d'aujourd'hui ! »

En chiffres

Les Paysans de Rougeline, ce sont 70 000 tonnes de fruits et légumes mis sur le marché, dont 58 000 tonnes de tomates, 6 000 tonnes de concombres et 3 000 tonnes de fraises. En incluant tous les sites de productions, le réseau compte 1 900 salariés qui s'activent sous 280 hectares de serres, pour 159 producteurs réunis en six organisations actionnaires.

Plus lumineuses, plus hautes aussi afin de gérer au mieux le climat dans les serres, etc.

Ensuite, à l'intérieur de ses lieux de production, Rougeline a choisi de défendre le concept global d'éco serres qui inclut « la pratique de la protection biologique intégrée, une consommation d'eau réduite, la fertilisation maîtrisée, une gestion de l'énergie et des déchets... » Une façon de progresser dans la technique mais aussi de mettre ces enjeux sociétaux au centre des préoccupations des paysans.

Fiers de leur modèle agricole

« La dimension écologique et économique prend également du sens dans l'approche énergétique que nous voulons avoir chez Rougeline, poursuit Gilles Bertrandias. Autre-

fois, on alimentait les serres en gaz naturel pour chauffer. Aujourd'hui, on trouve des écrans, de la cogénération, des énergies alternatives... dans les serres. »

Rougeline, comme d'autres producteurs français d'ailleurs, a fait le choix de disposer d'une équipe formée pour travailler sur l'évolution des modèles d'aujourd'hui.

« Et la Siad nous offre une vraie visibilité pour montrer au public que le monde agricole évolue et que nous avons des choses à dire, notamment la fierté de notre modèle agricole », commente le directeur de Rougeline.

Trois présences à la Siad

Le réseau ouvrira donc ses portes à l'occasion du salon. La ferme de Danièle et Alain Marcon, à Virazeil⁽¹⁾, participera à l'événement à la ferme du dimanche 1^{er} juin pour parler du mode de vie des propriétaires : « Une agriculture entre tradition et innovation ». « Ce qui est intéressant à voir dans cette ferme, c'est la façon avec laquelle ils ont amélioré leur outil de travail justement, indique Gilles Bertrandias. Ce sont des serres à l'ancienne qu'ils ont rehaussées d'un mètre pour donner à leur culture un meilleur environnement. Y seront également présentés des exemples de lutte biologique. »

D'autre part, lundi 2 juin, le grand public sera invité à découvrir les activités de Rougeline à la station de conditionnement de la coopérative



Gilles Bertrandias, directeur général de Rougeline. PHC

Valprim. Une façon de mieux comprendre d'où viennent, où partent et comment a été pensé le conditionnement très remarqué des produits des Paysans de Rougeline.

« Et puis nous serons présents le vendredi 6 juin sur la manifestation agenaise à travers les deux collectifs : fruits et légumes d'Aquitaine et le Groupement d'intérêt écono-

mique (GIE) Agri 2020. Pour la vitrine que la Siad représente, donc, et pour l'opportunité qui nous est donnée de cultiver notre réseau et la convivialité entre producteurs de tout le Lot-et-Garonne. »

(1) La ferme des Granges, à Virazeil est située route de l'Auberge du moulin d'Ané.