

# On visite les Perrinots pour en prendre de la graine

**AGRICULTURE** La reconversion réussie des serres Perrinots est montrée en exemple. Les paysans s'y relèvent les manches depuis vingt-cinq ans pour faire perdurer l'activité

**EMMANUELLE PÉDEZERT**

e.pedezert@sudouest.fr

Dans les départements, les serres fleurissent. C'est le conseiller général en charge de l'agriculture, Raymond Girardi, qui a annoncé cette « bonne nouvelle » : 15 à 20 hectares de culture sous abri voient ou verront le jour dans l'année. Une nouvelle réjouissante pour l'économie locale. Pour l'emploi aussi puisque cela représente 100 à 120 équivalents temps plein créés. « La crise, elle est là, mais nous sommes fiers de montrer que des productions se développent en cette période pourtant difficile », soulignait l' élu, devant, justement, une entreprise florissante : les serres Perrinots, qui sont associées au réseau des Paysans de Rougeline

**« Le coût de chauffage est sept fois moins cher pour les fraises que pour les tomates »**

Les Perrinots sont des incontournables à Marmande. Sous les 15 hectares de serres en verre, situés en ville, on s'est battu pour continuer à exister. L'aventure, Yves Bertrand, l'un des associés emblématiques des lieux, l'explique avec les mots bien sentis d'un maraîcher qui s'est, comme beaucoup, remis en cause pour faire perdurer son activité. Ils l'ont fait pour toutes les familles qui vivaient de l'exploitation. Et par amour du métier, il faut le dire.

À ces visiteurs occasionnels qui viennent entendre « la bonne parole » et le mot juste pour comprendre comment on anticipe l'agriculture de demain, Yves Bertrand parle de lutte, de pari, d'audace aussi.

« Dès le début de l'aventure, il a fallu réfléchir, anticiper le marché. En 1984-1985, les maraîchers étaient déjà hors du coup avec les tomates



Les serres Perrinots sont souvent montrées en exemple. Yves Bertrand (en bleu), recevait des représentants du Conseil général de Lot-et-Garonne. PHOTO EP

plein champ qu'ils produisaient deux mois par an quand l'Espagne abreuvait nos étals des mois durant. On ne pouvait pas lutter », explique Yves Bertrand pour situer le contexte.

## Virage à 180 degrés

À l'époque, ils sont plusieurs agriculteurs à se dire : « On sera plus fort à plusieurs, on réalisera des économies d'échelle », même si aucun statut spécifique n'existait alors. Deux familles ont mis en 1989-1990 sur un ensemble de huit hectares... Le début des serres Perrinots, spécialisées dans la culture de la tomate.

Quand on se balade désormais entre des centaines de rangs de fraises, et uniquement de fraises, on imagine vite la suite. « L'Espagne est entré dans le marché commun, ça nous a fait très mal. Surtout qu'il faut savoir une chose : nous n'avons

pas du tout, ici, le climat idéal pour faire pousser de la tomate. C'est au bord de la mer, qu'une tomate pousse le mieux ! », énonce Yves Bertrand.

Dix ans après avoir courbé l'échine, acculées par le coût de l'énergie, les serres Perrinots osent relever le pari de la cogénération, avec EDF (produire deux énergies en même temps, ici de l'électricité et de la chaleur). « Ça n'avait jamais été fait avant. » Les serres Perrinots s'agrandissent, dimensionnant les lieux en fonction du cogénérateur. Le premier essai de culture de fraises hors-sol (qui marchait bien chez l'épouse d'Yves Bertrand, maraîchère indépendante) se fera sur deux des 15 hectares.

« Le coût de chauffage est sept fois moins cher pour les fraises que pour les tomates. Il n'absorbe que 5 % du chiffre d'affaires, alors que

pour la tomate, il atteint 28 % ». La fraise est définitivement plus rentable et a la particularité d'être très demandée. Le personnel sera progressivement formé à cette nouvelle culture qui prendra quatre puis huit hectares pour passer à une monoculture il y a trois ans.

Ne pas avoir peur du chamboulement. Tel pourrait être le message des paysans des Perrinots. Ils produisaient 6 000 tonnes de tomates il y a quelques années, et sortent désormais 800 tonnes de fraises « seulement ». Pour un avenir plus serein. « On continue à se remettre en question, on vient de lancer la double production de gariguettes et maras des bois sur un même rang. »

Carreaux de verre blanchis, lampes à soufre, lumière « stressante » : tout y est étudié. Le fruit de quinze ans d'évolution, à l'image de toute la profession en Lot-et-Garonne.