



[VIDEO] Serre fermée : un engagement sociétal et économique



JEAN-PIERRE PEREZ A VISITÉ DES INSTALLATIONS PENDANT DEUX ANS avant d'établir le cahier des charges de sa serre fermée © M. LE CORRE



UNE STATION UV PERMET DE DÉSINFECTER L'EAU DE DRAINAGE afin de la réinjecter dans le circuit de ferti-irrigation. © M. LE CORRE

Membre depuis 3 mois 3 semaines

Submitted by m.lecorre@reus... on 20 octobre 2017

« Depuis la mise en place de la cogénération, je commence à avoir une exploitation rentable ! assure Jean-Pierre Perez, producteur de tomate à Saint-Rémy-de-Provence. Grâce à l'installation de ce petit moteur V12 de 1000 kW, qui permet de chauffer mes deux hectares de serre pendant cinq mois, j'ai réduit mon coût énergétique de moitié ». Son installation de cogénération s'autofinance. Sous contrat comme fournisseur d'électricité, elle doit tourner du 1er novembre au 31 mars. « Le prix auquel est rachetée l'électricité permet de payer l'amortissement, le gaz et la maintenance de l'installation », relève le serriste. Une chaudière complète le dispositif lors de grands froids pendant cette période ou en cas de besoin en dehors de ces cinq mois.

Vidéo : <https://player.vimeo.com/video/238785235>

Ces installations de cogénération se généralisent, notamment aux Pays-Bas. Le coût de revient de la production de tomate a donc tendance à diminuer. Et son prix aussi. D'où l'idée du groupe Rougeline d'aller plus loin dans les économies et une production plus respectueuse de l'environnement en proposant à ses producteurs le concept de serre fermée. « Avec un hectare de serre fermée en remplacement d'une ancienne

[Visualiser l'article](#)

serre verre, et des vitres plus grandes, ma consommation d'énergie a diminué d'un quart », précise Jean-Pierre Perez. La construction de cette nouvelle serre fermée, il l'a réalisée en 2014, après deux ans de réflexion et de visites pour établir son cahier des charges. « C'est grâce à Rougeline et son dynamisme que j'ai pu avancer et faire ce projet. Si j'étais producteur indépendant, je n'aurais jamais fait l'investissement d'une serre neuve et encore moins d'une serre fermée, affirme Jean-Pierre Perez. Il en est de même pour la cogénération. Avec Rougeline, nous organisons des déplacements en France et partout dans le monde, nous permettant de voir ce qui se passe ailleurs, mais aussi d'échanger sur des idées et des nouveaux systèmes. Et donc d'innover ».

La serre fermée : un pari sur l'avenir

La serre fermée, le moteur de cogénération et l'unité de désinfection UV des eaux de drainage ont demandé un investissement de deux millions d'euros. Pour Jean-Pierre Perez, « c'est une nécessité si, à terme, l'on veut survivre. Il faut prendre le train en marche. ». La serre fermée est un engagement sociétal. « C'est un pari sur l'avenir ! Une volonté de produire de façon plus saine et plus respectueuse de l'Homme et de sa planète ». Par sa conception, elle permet en effet de limiter les maladies et ravageurs. La gestion du climat dans un corridor, le « poumon de la serre », en est la clef. Grâce à son système de surpression et de filtration de l'air par des moustiquaires en inox, les insectes sont refoulés à l'extérieur de la serre. Les moustiquaires, positionnées au niveau des auvents et dans le corridor, ont des mailles inférieures à la taille d'un thrips. Le développement de maladies est limité grâce à l'homogénéisation de la température dans la serre. « Je ne fais plus de traitements fongicides contre le botrytis », témoigne le producteur.

Le brassage permanent de l'air est assuré par des ventilateurs qui aspirent l'air extérieur et le pousse à l'intérieur de la serre dans des gaines, positionnées sous chaque rang. « Pour limiter la température, j'ai conçu un système de fog, une installation de brumisation dans le corridor, continue l'entrepreneur. Il diminue de 8 à 10°C la température de l'air extérieur. A l'intérieur, elle ne dépasse pas 34°C tout en maintenant la serre fermée ». Le système de la serre fermée est efficace à 95 % pour éviter l'entrée de pathogènes. « Mais l'être humain est le premier facteur de contamination ainsi que les plants des pépiniéristes. Nous complétons donc notre protection par l'utilisation de protection biologique intégrée et des mesures de prophylaxie ». Plus aucun produit phytosanitaire de synthèse n'est utilisé. « Notre objectif c'est du zéro résidu de pesticides, insiste Jean-Pierre Perez. Et avec ces nouvelles installations, nous sommes devenus les références de l'innovation en serre en Europe et dans le monde ».

Une économie aussi en eau

Dans sa serre fermée, Jean-Pierre Perez cultive ses tomates sur gouttières. « L'eau de drainage est ainsi récupérée, puis désinfectée par UV et réintroduite dans le circuit de fertirrigation », explique le producteur. Un système qui permet d'économiser 30 % d'eau. Une quantité d'eau mais aussi de fertilisant qui était auparavant perdue dans le sol. L'atmosphère plus humide de la serre fermée favorise aussi la croissance de la plante tout en réduisant son évaporation. « Dans les conditions climatiques d'une serre fermée, les plants de tomates consomment moins d'eau », affirme Jean-Pierre Perez.

Serre