



RÉGION

Fruits et légumes | Pour la troisième année consécutive, les producteurs de tomates et concombres de France ouvrent leurs serres au grand public et aux établissements scolaires. Illustration chez Tom d'Aqui, dans les Landes.

Les serres tombent le masque

« **H**alte aux idées reçues » ! Tel pourrait être le slogan de l'opération Serres ouvertes, organisée du 23 au 26 mai par l'Association d'organisations de producteurs nationale (AOPn) tomates et concombres de France. Constituée par l'adhésion volontaire de producteurs et d'organisations de producteurs, cette structure regroupe aujourd'hui 22 adhérents, soit environ mille producteurs dans le pays et mille hectares de surfaces, dont 90 % sous serre. Avec cette opération, l'association souhaite mieux faire connaître les métiers et le savoir-faire de la culture sous serres, qui est à la base de 85 % des productions de tomates et concombres françaises. Car certains mystères entoureraient encore ces espaces clos...

Dans la région, le grand public a eu l'occasion de découvrir la société Tom d'Aqui (*lire zoom ci-contre*). Basée à Parentis-en-Born, en Haute Lande, la structure était ouverte ce mercredi 23 mai. Une centaine de visiteurs au total s'y sont succédés dans la journée. « *On sent bien que certaines idées reçues continuent de circuler autour des méthodes de production sous serres, même auprès des locaux* », justifie Julie Martin, responsable HSE (hygiène sécurité environnement) au sein de l'entreprise.

Moderne et respectueux du milieu naturel

La visite des installations, mais aussi des stations de conditionnement qui sont associées, avait donc pour but de tordre le coup aux préjugés. Surtout, les organisateurs souhaitaient apporter des réponses aux consommateurs en démontrant qu'il est aujourd'hui possible, grâce au principe de la culture sous-serre hors-sol et de la production biologique



Dans le cadre de l'opération nationale Serres ouvertes, la société Tom d'Aqui de Parentis-en-Born accueillait le public ce mercredi 23 mai. L'occasion de découvrir les 25 hectares d'écoserres s'appuyant sur la valorisation d'énergies alternatives.

Photo
Le Sillon

intégrée, d'offrir aux tomates et aux concombres des conditions de culture optimales et novatrices permettant de limiter l'usage de pesticides. Et donc d'offrir du bien et du bon dans l'assiette. « On est donc à la fois sur un système très moderne, mais aussi très respectueux du milieu naturel », poursuit la responsable, avant de détailler les caractéristiques des écoserres : système de récupération des eaux d'arrosage par goutte à goutte qui permet de fonctionner en circuit fermé, atmosphère en très légère surpression pour éviter des contaminations par des insectes indésirables et bien sûr valorisation de sources d'énergies alternatives.

Des conditions de cultures optimales et novatrices

Chez Tom d'Aqui, ces vertus sont illustrées par l'engagement dans le programme « zéro résidus de pesticides ». Lancée au printemps 2017, cette démarche a été imaginée par l'Organisation de producteurs Paysans de Rougeline, dont fait partie la société Tom d'Aqui. Elle est désormais portée par le collectif Nouveaux Champs. « Ici, on a également fait le choix de travailler avec des variétés plus goûteuses, même si les rendements sont parfois inférieurs à d'autres », note Julie Martin. Sur le plan économique, le principe des écoserres apparaît comme solution pour rester compétitif dans un marché marqué par la concurrence féroce des pays du pourtour méditerranéen.

Fabien Brèthes

zoom

Tom d'Aqui

Les premières écoserres ont vu le jour à Parentis-en-Born en 2009, avec la société Tom d'Aqui regroupant initialement quatre associés. Cette année-là, 6,5 hectares étaient créés et fonctionnaient à partir des reliquats d'eau chaude issus de l'exploitation des forages pétroliers voisins par le groupe Vermilion. Le site a été agrandi en 2011 pour couvrir 10 hectares d'un seul tenant. Une nouvelle phase d'extension a eu lieu en 2015. Deux autres associés ont alors rejoint l'aventure. Un nouveau site de production de 10 hectares, baptisé l'Écoserre des grands lacs, a vu le jour. Cette fois, celui-ci est chauffé à partir des résidus de chaleur de l'unité de valorisation énergétique des déchets de Pontenx-les-Forges. Gérée par la société Tiru, filiale d'ERDF, cette dernière a pour fonction de traiter les produits collectés par le Sivom des cantons du Pays de Born. La société Tom d'Aqui est membre du groupement les Paysans de Rougeline, dont le siège se situe à Marmande (47). Sa production annuelle approche désormais 14 000 tonnes de tomates (grappes, côtelées et petits fruits). Les serres produisent environ 8 mois sur 12, avec un pic l'été. À cette période, l'entreprise emploie jusqu'à 300 salariés (dont environ 80 contrats à durée indéterminée).