

# Les concombres orléanais très gourmands en gaz

## Spécialité

Le Loiret est le deuxième producteur français de concombres, derrière la Loire-Atlantique. La plupart des exploitants, au sud d'Orléans, adhèrent à la coopérative Sopa et à son bras commercial, Kulture. La production a commencé et battra son plein de mai à juin. Mais l'avenir des serres chauffées est conditionné au prix du gaz, en forte hausse.

Carole Tribout  
carole.tribout@centrefrance.com

**L'**Orléanais est une terre de... concombres, ce qui fait du Loiret le deuxième producteur français, derrière la Loire-Atlantique. Quoique... Le mot terre est inapproprié : ces concombres poussent hors sol, dans des substrats, sous des serres chauffées au gaz. Lequel devient hors de prix, ce qui provoque des réflexions sur le retour à une production de saison.

La majorité des producteurs de concombres, au sud d'Orléans, soit quatorze exploitants, sont regroupés au sein de la coopérative Sopa ou Société orléanaise de produits agroalimentaires, née en 1985. Ils emploient, globalement, entre 300 et 350 personnes, dont une grande proportion de saisonniers.

La Sopa cultive ainsi 36 hectares de concombres (soit 30 millions de pièces à l'année), 1 hectare de tomates, 10 hectares de poivrons (2.500 tonnes à l'année), 2,5 hectares d'aubergines (1.500 tonnes à l'année), ainsi, qu'en plein champ, 300 hectares de betteraves.

### Premier producteur

Ces produits sont ensuite commercialisés par Kulture qui occupe, avec Sopa, un bâtiment de 5.000 mètres carrés, dans la zone d'activités de Sandillon. Kulture, selon Anthony Langlais, le directeur général, serait le premier producteur français, avec un volume de 25.000 tonnes, grâce à Sopa et Casay, coopérative de l'Yonne.

« Beaucoup s'étaient mis à la tomate, mais l'ensoleillement n'est pas suffisant, ici », commente Anthony Langlais, pour

expliquer l'engouement orléanais, depuis les années 80, pour cette production née sur les contreforts de l'Himalaya ! La proximité du bassin parisien et des centrales de la grande distribution a fait le reste...

Kulture organise des rotations auprès de ses adhérents pour charger les produits. Ils sont emballés sur trois lignes de conditionnement dans la station de Sandillon. Puis ils partent dans la grande distribution où ils sont proposés à la vente quatre jours après avoir été cueillis. Et ce jusqu'à un million de concombres par semaine, au plus fort de la récolte, de mai à juin !

La saison a démarré à la mi-février pour se finir en octobre. Elle compte de deux à trois plantations. Et ce, grâce, actuellement, aux serres chauffées. Est-ce que cela va durer ? Le prix du gaz est, en effet, un problème inquiétant, comme le détaille Jean-Michel Gallier (*lire page de droite*). La production pourrait s'arrêter plus tôt que prévu cette année.

D'autant que, précise Anthony Langlais, un certain nombre de serres fonctionnent en cogénération. Le gaz fait tourner des moteurs qui, d'une part, réchauffent des réserves d'eau pour chauffer les serres et, d'autre part, produisent de l'électricité revendue à EDF, dans le cadre de contrats « avec des tarifs encadrés ».

« Or le prix du gaz est passé de 20 euros le mégawattheure voilà un an contre 200 euros mimars », constate Anthony Langlais. Et il n'est pas possible de réduire la consommation, afin de livrer à EDF les quantités attendues.

« Ce n'est pas viable. Il faudrait trouver un prix acceptable, à 2 euros le concombre, dans un monde parfait. » Soit le double du prix en promotion. ■



SERRE. Grégoire Leriche ne cultive que des concombres, dans les serres du Dhuy. PHOTO PASCAL PROUST

## Les serres du Dhuy : « 250.000 euros de gaz »

Grégoire Leriche se réjouit d'avoir pu installer une nouvelle serre avant les pénuries de matériaux.

Grégoire Leriche, 32 ans, a pris la succession de son père Jean-Marc, 62 ans, toujours à ses côtés aux Serres du Dhuy, à Saint-Cyr-en-Val. Ils emploient cinq à quinze personnes sur 3,2 hectares, dédiés aux concombres depuis 1983. « Nous produisons de 100 à 110 pièces au mètre carré », précise le producteur, pour un chiffre d'affaires annuel de 1,2 million d'euros.

Les plantes montent jusqu'à 2,10 mètres. Il faut les entortiller d'un lien pour que les concombres tombent à la verticale du haut d'une tige de fer. « C'est la



EXTENSION. L'exploitation adhère à la Sopa. PASCAL PROUST

méthode orléanaise », commente le directeur de Kulture.

### Tous les prix augmentent

L'exploitation utilise « l'open buffer », qui permet de stocker de l'eau chaude afin de chauffer les serres. Les concombres poussent hors sol, dans de la tourbe. Les eaux sont drainées, traitées aux UV et réutilisées. Chauffage, aération, brumatisation s'opèrent automatiquement.

Mi-mars, les serres se sont couvertes de sable du Sahara, heureusement en partie balayé, depuis, par le vent et la pluie. « Cela reviendrait trop cher à nettoyer. Du coup, je n'ai pas à mettre les volets d'ombrage l'après-midi. Mais là, la lumino-

sité baisse toute la journée, de l'ordre de 30 %. Cela va être un peu pénalisant, d'autant que tous les prix augmentent : gaz, engrais, plastique... »

« Nous sommes passés d'une facture de gaz de 150.000 euros par an à 200 ou 250.000 euros. On a d'ailleurs repoussé la récolte de quinze jours pour faire des économies... »

Grégoire Leriche est heureux d'avoir fait, récemment et avant les hausses de prix et la guerre, construire une serre supplémentaire, de 7.500 mètres carrés. Car actuellement, les constructeurs seraient à l'arrêt, faute de verre d'Ukraine et d'aluminium russe... ■

### KULTIVE

#### Regroupement

Kulture regroupe trois coopératives et une soixantaine de producteurs : Sopa dans le Loiret, Arterris dans le Sud-Ouest (carottes, radis noirs, navets, asperges) et Casay dans l'Yonne. Soit 80.000 tonnes de légumes, pour un chiffre d'affaires de 58,5 millions d'euros.

#### Labels

La production sous serre n'est pas bio, mais n'utilise pas de pesticides. Kulture est labellisé Haute valeur environnementale, Produit responsable, et Demain la terre.

v.chervet@kulture.com

### REPÈRES

**Volumes.** Au total, 63 hectares de concombres sont cultivés dans le Loiret, pour une production de 15.883 tonnes. Ce qui place le département en deuxième position derrière la Loire-Atlantique (89 hectares et 27.300 tonnes) et devant les Pyrénées-Orientales, les Bouches-du-Rhône et la Meuse. Ces cinq départements contribuent majoritairement au total français de 131.700 tonnes, sur 588 hectares. (Source : Franceagri-mer, 2020).

**Culture.** 95 % des concombres français sont cultivés sous serre. (Source : Interfel).

**Consommation.** Le Français en consomme environ 2 kilos par an. (Source : Planetoscope).

**Origine.** Le concombre vient du nord de l'Inde et s'est propagé vers la Chine et le Moyen-Orient. Il est ensuite cultivé sur les bords du Nil. (Source : Interfel).

## Moins de chauffage, une culture de saison... quelles options pour l'avenir ?

Jean-Michel Gallier, gérant des serres Transon (concombres et tomates), à Ouvrouer-les-Champs, préside le Centre de vulgarisation et d'études techniques maraichères de la région d'Orléans (Cvetmo), à Saint-Denis-en-Val.

■ **Qu'est-ce que le Cvetmo ?** Son objectif est d'aider la culture sous serre, en expérimentant de nouvelles technologies, en vulgarisant de bonnes pratiques.

■ **Quelles nouvelles technologies pourraient être adoptées ?** C'est compliqué, car nous ne sommes pas persuadés qu'elles auraient un avenir. Car le modèle, jusqu'à maintenant, pour répondre à la grande distribution et aux consommateurs, était d'utiliser de l'énergie pour chauffer les serres et produire des légumes toute l'année.

■ **Un modèle remis en cause ?** À cause du coût supplémentaire de l'énergie, se pose la question de la possibilité de dégager de la rentabilité. Pour continuer dans la même voie, il faudrait trouver des solutions énergétiques renouvelables : pompes à chaleur, panneaux photovoltaïques, biomasse, biogaz... et c'est loin d'être évident.

■ **Quels sont les obstacles ?** Les entreprises existantes ne peuvent pas déménager, et produire du biogaz près d'un tissu urbain est difficilement envisageable.

■ **Qu'est-il envisageable, alors ?** Soit un modèle hybride : on continue comme actuellement mais sans utiliser autant d'énergie, en adaptant les variétés, la densité des plantes... La productivité baisserait et il y a un plancher car le froid peut causer des dommages à la plante.

■ **Sinon ?** Sinon, il faut changer radicalement de modèle, en « re-

saisonnalisant », ou bien en changeant d'espèces. Le concombre est, en effet, très gourmand en chaleur. Même en avril, aujourd'hui, il coûte cher à faire pousser. On peut imaginer de garder cette production pendant six mois, et de faire pousser de la salade ou d'autres légumes l'hiver.

■ **Que représente la consommation de gaz ?** Soit les producteurs ont acheté le gaz à l'année, à prix fixe, avant les fortes hausses. Soit les plus gros consommateurs utilisent la cogénération, avec un prix au jour le jour. Et là, c'est le scénario catastrophe ! C'est mon cas, j'ai une facture de 400.000 euros le mois contre 80.000 euros pour un mois l'an dernier. Heureusement, mes recettes d'électricité ont augmenté aussi...

■ **Quelle est la hausse ?** Le prix du MWH était de 30 euros en moyenne l'an dernier. Il est monté à 215 euros en mars. Il est retombé à 100 aujourd'hui (1er avril, ndlr) et c'est à la limite de l'acceptable. Cela représente plus de 24 centimes par concombre. C'est difficile de répercuter cette hausse. De plus, dans le même temps, le coût de l'emballage, des engrais et du transport augmente aussi. On en est à réserver nos fournitures pour 2023, peu importe le coût, par peur des pénuries !

■ **Quelles conséquences ?** Les marges se réduisent. Les entreprises sont sous tension et les plus jeunes en péril. Les plus anciennes seront sans doute les plus aptes à adopter une production de saison... Certains ont retardé leurs plantations : il y aura moins de concombres, cette année, en Europe. En revanche, on risque de se retrouver avec de très nombreux produits cet été et, s'il ne fait pas beau, ce sera une catastrophe commerciale. ■



SCÉNARIOS. Imaginer des modèles différents. PHOTO D'ARCHIVES CHRISTELLE GAUJARD