

Cultures sous serre

# Plaidoyer en faveur de la souveraineté alimentaire française

Novembre 2020



# À la reconquête de notre souveraineté alimentaire

Dans son discours du 13 avril 2020, en pleine crise sanitaire, le président de la République Emmanuel Macron, reconnaissait le besoin de « *rebâtir une indépendance agricole (...) française* ».

Le 5 mai, les cinq organisations membres du Conseil de l'agriculture française (CAF) – la FNSEA, les Jeunes agriculteurs, l'APCA, la Coopération agricole, la Confédération nationale de la mutualité, de la coopération et du crédit agricoles – proposaient à leur tour dans une tribune de sceller avec les Français un « pacte de confiance », afin de restaurer, dans une démarche solidaire, notre souveraineté alimentaire.

Parallèlement, les consommateurs attendent des pouvoirs publics l'instauration d'une meilleure information et transparence sur la provenance et la fabrication des produits, qui aurait le double bénéfice de faire de la pédagogie sur le prix des denrées agricoles françaises (*versus* importées) et de rémunérer les agriculteurs de manière plus juste.

**La souveraineté alimentaire française fait consensus chez les citoyens. Il convient de se donner les moyens d'y arriver. La production sous serre en est un.**

En outre, les aléas climatiques (inondations, canicules, épisodes de grêle...) sont une préoccupation grandissante des agriculteurs et la campagne 2019-2020 vient d'en donner de nouveaux exemples. La gestion de ce risque est en lien direct avec la régularité des productions agricoles, source de souveraineté alimentaire.

Le 22 avril dernier, Emmanuel Macron visitait une exploitation bretonne de serres maraîchères en culture hors sol. Cette initiative a permis de lancer un message de soutien envers l'agriculture française qui travaille à l'autosuffisance alimentaire.

Les serres souffrent d'un déficit d'image. Elles constituent pourtant un moyen conséquent de contribuer à une production d'origine française, qui répond aux attentes des consommateurs. Le plan de relance et son volet agricole, mettant en œuvre des mesures de soutien et en particulier l'« aide aux investissements de protection face aux aléas climatiques », montre à l'évidence l'importance de ces agroéquipements.

C'est pourquoi, le Groupement français des fabricants de serres, sous l'égide d'AXEMA, et les Producteurs de Légumes de France, souhaitent communiquer auprès du Gouvernement et des consommateurs sur les bienfaits de la serre pour notre agriculture. Ce plaidoyer s'inscrit pleinement dans le programme économique actuel, et soutiendra toute initiative des pouvoirs publics visant à favoriser le développement de ces méthodes de culture, bénéfiques pour le consommateur et respectueuses de l'environnement.



## Cultures sous serre De quoi parle-t-on ?

Une serre est une construction close ou semi-ouverte translucide, en verre ou en plastique, soutenue par une structure métallique, destinée en général à la production agricole/maraîchère, ou horticole. Elle vise à protéger les cultures des éléments climatiques, afin d'améliorer la production des plantes, d'en optimiser la croissance et d'allonger la période de production.

Une serre est destinée à protéger les plantes et à favoriser la croissance des cultures (légumes, fleurs, semences, petites graines, etc.) en créant des conditions climatiques plus favorables que le climat local.

L'unité de base est une chapelle. Plusieurs chapelles peuvent être construites côte à côte. Les parois et/ou couverture sont transparentes ou translucides, permettant de cultiver des plantes dans un environnement plus chaud ou mieux contrôlé qu'à l'extérieur. La culture peut être faite dans le sol d'origine ou en hors sol.

La serre peut parfois être chauffée à la demande dans le but de cultiver et d'obtenir des récoltes plus importantes et de qualité constante. Des systèmes de régulation de la température et de l'humidité sont nécessaires, afin d'apporter les conditions les plus optimales à la plante.



10 000 ha

C'est la superficie française consacrée aux cultures sous serre, dont 2/3 affectés aux cultures légumières et 1/3 aux productions ornementales.

Source : Légumes de France



6,4 millions  
de tonnes/an

C'est la production globale de cultures légumières sous serre.

Source : Légumes de France



# 10 bonnes raisons de soutenir la serriculture



**La culture sous serre est un des outils de développement durable dont dispose l'agriculture française pour atteindre la souveraineté alimentaire.**

**Elle contribue à satisfaire la demande nationale de consommation de fruits et légumes tout en minimisant l'utilisation des pesticides et en se prémunissant des aléas climatiques.**

**Enfin, c'est un matériel en constante évolution technique afin de répondre aux attentes socio-économiques et environnementales du Gouvernement et de nos concitoyens.**



## Valoriser l'utilisation de l'énergie solaire

La serre est un moyen historique d'exploitation de l'énergie solaire à destination de l'amélioration des conditions de culture. **En effet, 1 m<sup>2</sup> de verre chauffé par le soleil est l'équivalent d'un radiateur de 800 Watts<sup>1</sup>.** La serre est l'un des premiers outils solaires créés par l'homme et est en parfaite cohérence avec les attentes sociétales de développement d'énergies propres.

1. Université d'Angers, « Modélisation de l'aération naturelle et du microclimat des serres en verre de grande portée sous climat tempéré océanique », page 196 (flux de chaleur du rayonnement solaire en Anjou : 740-827 W/m<sup>2</sup>).



## Protéger des attaques extérieures

La serre « permet le contrôle du climat, du CO<sub>2</sub>, de l'eau et des minéraux et [celui] des populations des organismes utiles et nuisibles »<sup>2</sup>.

La serre est une protection naturelle contre les attaques extérieures : aléas climatiques, nuisibles... Elle sécurise les productions de nos agriculteurs maraîchers et contribue à l'autosuffisance alimentaire du pays. Au-delà de cette fonction, elle garantit une production plus importante et de meilleure qualité, d'un point de vue sanitaire, visuel, nutritionnel et gustatif.



## Réduire l'emploi de pesticides

Grâce aux nouvelles technologies et en particulier au développement d'une agriculture raisonnée, la culture sous serre minimise les intrants (réduction de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques). Les agriculteurs luttent contre les attaques parasitaires ou pathogènes des plantes avec, notamment, des auxiliaires (insectes prédateurs des parasites) et une rotation étudiée des cultures.

Par ailleurs les labels « Zéro Résidus de Pesticides », « Sans Pesticides, de la fleur à l'assiette », etc. se sont développés grâce à la culture sous serre dans des environnements extrêmement contrôlés. Ces programmes garantissent l'absence de pesticides ou de résidus de pesticides aux consommateurs. Ils se généralisent désormais à l'ensemble des cultures.



## Économiser l'eau

La serre est aujourd'hui l'un des outils de développement durable permettant d'optimiser une ressource rare : l'eau. **Le besoin en eau d'une culture hors sol sous serre avec recyclage des eaux de drainage est en effet quatre fois moins élevé qu'une culture traditionnelle en plein champ** (60 litres/kg contre 15 litres/kg)<sup>3</sup>.

La serre capte les eaux de pluie, stockées dans des réservoirs ou des bassins, et couvre ainsi les besoins en arrosage sur plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Le système de culture hors sol permet aussi de recycler les eaux de drainage (excédents d'eau non absorbés par la plante) dans le circuit d'arrosage.

2. Boulard 2008, page 19.

3. Nombre de litres d'eau utilisés en irrigation pour produire 1 kg de tomates dans différents pays, en suivant différents systèmes de production (Stanhil 1980, Castilla et Fereres 1990, KWIN 2000, Perez et al. 2002).



## Offrir une protection face à l'appauvrissement des sols

La serre limite les rejets d'intrants dans l'environnement et participe à la suppression du lessivage des sols. L'hydroponie (technique de production hors sol) est également un des moyens d'assurer la non-pollution des nappes phréatiques par les intrants. On estime que **plus de 300 tonnes d'azote par an sont économisées en France grâce à la production hors sol<sup>4</sup>**.



## Favoriser une consommation d'énergie raisonnée

Les recherches continues et les améliorations des techniques permettent d'avoir des mix énergétiques de plus en plus propres, tout en maintenant des niveaux de productivité et de qualité élevés. Voici quelques exemples de technologies y contribuant :

- Les chaudières à condensation avec des rendements dépassant les 100 %<sup>5</sup>.
- Les chaudières biomasse.
- Les écrans thermiques, qui réduisent de 20 à 25 % les dépenses d'énergie<sup>5</sup>.
- Les ordinateurs de gestion climatique.
- Les systèmes de valorisation d'énergies fatales : process de chauffage géothermique, incinérateurs, data centers, etc.<sup>5</sup>.
- Les serres semi-fermées<sup>6</sup>.

Renouveler le parc de serres existant, c'est favoriser ces économies d'énergie.



## Régulariser la production

Les serres limitent les effets en dents de scie de la production liés aux aléas climatiques et aux cycles des saisons. À travers une meilleure planification, elles préviennent la pénurie des denrées ou, au contraire, leur surproduction. Les producteurs, plus sereins, peuvent préparer l'avenir, innover et investir.

4. Sur la base de 300 kg d'azote évités par hectare de serre (rapport de développement durable Rougeline, décembre 2010), pour une surface globale de 1.000 hectares, rapport CTIFL n°289, mars 2013.

5. Rapport de développement durable Rougeline, décembre 2010.

6. Rapport CTIFL n° 350, mars 2020 : la serre semi-fermée chauffée en mix énergétique issue de process industriels et biomasse à une empreinte carbone assez proche de celle produite sous tunnel froid. ACV 0.17 kg eq CO2/kg tomate.



## Améliorer les conditions de travail et renforcer la soutenabilité économique des exploitations agricoles

La serre pérennise les exploitations agricoles grâce à une meilleure compétitivité et à des conditions de travail plus attractives (travail sous abri et à hauteur d'homme) : l'amélioration de la stabilité des besoins en ressources humaines augmente la création d'emplois permanents.

Il est par ailleurs reconnu dans la profession que la culture sous serre peut multiplier par 3 les rendements par rapport à la culture de plein champ<sup>7</sup>. **Les dernières technologies de serres**, telles que les serres semi-fermées à ventilation mécanique, **améliorent les rendements jusqu'à 15 % en moyenne par rapport aux serres classiques**<sup>8</sup>.



## Utiliser des composants recyclables

Les serres sont construites avec des composants triables et recyclables (aluminium, acier, plastique, verre, etc.). À ce jour, **plus de 80 % des films de serres sont collectés et recyclés en France**, ce taux progressant chaque année<sup>9</sup>.



## Maîtriser les coûts pour le consommateur final

Certains événements météorologiques non maîtrisables peuvent déstabiliser l'équilibre de l'offre et de la demande en générant des variations de coût pour le consommateur final. La culture sous abri permet de compenser cette inconnue en contrôlant le climat et en répondant aux besoins physiologiques des plantes. Cette approche garantit la stabilité des coûts de production, des quantités d'approvisionnement toute l'année et la qualité des produits grâce à un traitement très limité en pesticides.

7. « En culture de tomate en plein champ, on produit 13 kg de tomate avec 1 m<sup>3</sup> d'eau ; sous abris en sol, 22 kg de tomates seront produites avec 1 m<sup>3</sup> d'eau et en culture hors sol et avec recyclage, on se situe en moyenne à 39 kg par m<sup>3</sup> d'eau. » rapport CTIFL, 5 juillet 2019.

8. Rapport CTIFL n° 350, mars 2020.

9. ADIVALOR, organisme de collecte et de revalorisation des déchets plastiques de la filière agricole.



# Contacts



## **AXEMA**

19 rue Jacques Bingen - 75017 Paris

**Constance Azais** (Comfluence)  
constance.azais@comfluence.fr  
01 40 07 02 06 – 06 77 60 22 97



## **Les Producteurs de Légumes de France**

11, rue de la Baume - 75008 Paris

**Gratiane Sametin** (Ohwood)  
g.sametin@ohwood.fr  
06 62 30 89 24

