

Production maraîchère en Grande-Bretagne

Des tomates pour les supermarchés de Londres chez «Thanet Earth»

A partir du mois prochain, des légumes pousseront pendant toute l'année dans le plus grand complexe de serres de Grande-Bretagne. L'objectif est de réduire la dépendance des importations. En outre, les produits régionaux sont apparemment de plus en plus appréciés des consommateurs britanniques.

David Eppenberger,
rédacteur, Le Maraîcher

Des tomates et des concombres «made in England»: jusqu'à présent, de tels produits étaient plutôt rares. Cela va changer à partir de cette année. A 100 km à l'est de Londres, sur la presqu'île Isle of Thanet située dans le comté de Kent, le plus grand complexe de serres de Grande-Bretagne est en construction sur une surface de 91 hectares. Derrière le projet géant Thanet Earth on trouve le groupe Fresca Group Ltd, le principal fournisseur de produits frais de Grande-Bretagne. Sont également de la partie les trois entreprises de sélection hollandaises Rainbow Growers Group, Red Star Trading et A&A. Elles fournissent, le savoir-faire pour la production de tomates, de poivrons et de concombres hors-sol.

Production de légumes et d'électricité

«Les premières tomates devraient pouvoir être récoltées entre la fin février et le début mars à Thanet Earth», indique Steve McVicar, le directeur. Trois serres ont été construites l'année dernière et sont déjà en service ou le seront prochainement.



In «Thanet Earth» wird modernste Gewächshaus-Technologie verwendet, geheizt wird mit Wärme aus eigenen Kraft-Wärme-Kopplungs-Kraftwerken.

«Thanet Earth» utilise la dernière technologie de culture sous serre. Le chauffage est assuré par les propres générateurs combinés électricité-chaaleur.

Les sept serres couvrant une surface de 56 hectares seront terminées d'ici la fin 2011. Coûts du projet: 130 millions de francs. Aucune subvention n'aurait été versées. Il est prévu de récolter 2,5 millions de tomates, 700 000 poivrons et 560 000 concombres par semaine rien que dans les trois serres déjà construites, et ce pendant tout l'année pour ce qui est des tomates. La production maraîchère indigène augmentera ainsi de 15% d'un coup. Bien que la région bénéficie d'une bonne luminosité en comparaison avec le reste de l'Angleterre, une lumière artificielle est nécessaire pour permettre la croissance en hiver. La température dans les serres atteint 18 degrés pendant la nuit et entre 25 et 28 degrés la journée. Les sept générateurs combinés électricité-chaaleur construits spécialement fournissent la chaleur et le CO₂ aux serres. L'électricité produite comme sous-produit suffit à approvisionner 55 000 ménages. «Jusqu'à présent, Thanet Earth a surtout vécu de la production d'élec-

tricité et non de celle de légumes», note Steve McVicar.

Projet exemplaire

La construction d'un complexe industriel de serres pour la production maraîchère de cette dimension constitue une nouveauté en Grande-Bretagne. Certains habitants des environs craignent d'ailleurs une telle intervention dans un paysage intact bénéficiant d'excellentes terres ouvertes. Rappelons que ce complexe de serres est six fois plus grand que le zoo de Londres. Même les 500 nouveaux emplois qui devraient être créés n'ont pas déclenché de cris de joie, ces emplois

n'intéressant que la main-d'œuvre bon marché étrangère. Les détracteurs ont, de plus, émis des réserves face à la suppression des saisons. Fresca Group est néanmoins persuadé qu'il existe une demande pour ce genre de production maraîchère régionale, notamment dans les villes comme Londres. De plus, le bilan écologique n'est pas mauvais du tout, ce qui est surtout dû à la production combinée de chaleur et d'électricité, comme le souligne Steve McVicar. La technique la plus efficace et la plus moderne est utilisée dans les serres, et la part de recyclage est très importante. Pour l'irrigation, l'eau de pluie tombant sur la toiture est dirigée vers d'énormes citernes d'une capacité de 250 millions de litres. 20% de l'eau utilisée pour l'irrigation quotidienne seront de plus recyclés. Autre point particulièrement apprécié par la population: des auxiliaires sont utilisés pour combattre les ravageurs dans les serres. Enfin, de nouvelles surfaces proches de l'état naturel ont été aménagées sur 16 des 91 hectares. «Ce projet est exemplaire du point de vue financier, commercial et de la durabilité», note Steve McVicar dans un article paru dans le journal anglais The Guardian. Les tomates, poivrons et concombres ne seront pas forcément vendus sous un propre label Thanet Earth. «La provenance anglaise aura de toute façon un impact positif sur la commercialisation», conclut, sûr de lui, Steve McVicar. ■

www.thanetearth.com

Annonce