

Date : 31/08/2014

Les nouveaux visages de l'agriculture : le portrait de Vincent Audoy

Par : Thomas Deszpot

FRANCE 3 AQUITAINE A l'occasion des Terres de Jim, qui se tiennent à Saint-Jean d'Illac du 4 au 7 septembre, France 3 Aquitaine vous propose une série de portraits de jeunes agriculteurs. Rencontre aujourd'hui avec Vincent Audoy, producteur de tomates à Parentis-en-Born dans les Landes.



© Thomas Deszpot / France 3 Aquitaine Vincent Audoy s'est associé avec une usine d'hydrocarbure pour assurer l'apport en énergie des serres où il cultive ses tomates.
Je n'avais pas grand-chose à voir avec le monde agricole, ma mère est institutrice et mon père médecin.

Lorsqu'il était étudiant, Vincent Audoy ne pensait pas devenir producteur de tomates dix ans plus tard : "J'étais en sport-études et à l'époque, je m'imaginai plutôt devenir pilote." Le voilà pourtant à la

Évaluation du site

Le site internet de la chaîne de télévision France 3 Régions diffuse des articles concernant l'actualité générale française, classée par région.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 0

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

tête de Tom d'Aqui, une entreprise de 150 personnes qu'il gère au quotidien avec 5 associés. Leurs 10 hectares de serres sont bâtis à Parentis-en-Born, dans le nord des Landes.



Sur le mur du couloir, une photo aérienne de l'exploitation, et quelques pas plus loin, le bureau de Vincent. Plusieurs récompenses viennent orner la pièce, notamment un " trophée de l'installation" reçu en 2012. Le trentenaire, originaire de Langon en Gironde, est derrière son bureau, jovial. Il lâche son oreillette et file remplir le bac d'eau de la cafetière. Ses premiers pas dans l'agriculture ? "Tout est parti d'un stage de fin d'études dans la coopérative Rougeline. J'avais 23 ans, je terminais mon école d'ingénieur à Toulouse." Une opportunité se présente alors pour le jeune étudiant. "Des pétroliers ont appelé la coopérative en leur disant : *On a de l'eau chaude à disposition, ça vous dirait d'en faire quelque chose ?* 4 personnes ont levé la main, j'en faisais partie. Je suis arrivé là en stage et je vais y faire ma vie !"



Sans le coup de fil du voisin pétrolier, l'aventure n'aurait pu voir le jour. L'usine Vermillon exploite depuis plusieurs décennies les gisements de pétrole de Parentis-en-Born. Pour extraire le précieux or noir, l'eau est un élément indispensable. Elle est projetée en profondeur afin de générer une pression qui aide à faire remonter les hydrocarbures à la surface. Un passage souterrain qui la fait monter en température : elle ressort ainsi à 60 degrés. Lorsqu'il s'agit de développer une activité agricole, de telles ressources sont une aubaine.

La culture sous serres présente des avantages, mais elle consomme aussi beaucoup d'énergie. L'isolation est mauvaise. Expliquer au consommateur que pour produire 1 kilo de tomates il faut $\frac{1}{2}$ litre ou un litre de gazole, c'est une vraie hérésie.

Grâce à cette source d'énergie écologique, les producteurs réalisent des économies substantielles d'environ 75% sur un poste de dépense majeur. Les quelques dizaines de milliers d'euros versés chaque années à Vermillon sont dérisoires assure Vincent. L'exploitant voisin profite surtout d'un gain en termes d'image. Exploiter des énergies fossiles et promouvoir le renouvelable, il fallait en effet oser.



Concurrence déloyale Avant de se lancer, les 4 associés (ils sont 6 aujourd'hui, parmi lesquels Adèle, sa compagne) ont dû se poser la question de la rentabilité. Dans la production de tomates, la main d'œuvre est omniprésente. "Chez nous, aucun tracteur !" lance Vincent, "c'est un travail qui demande beaucoup de personnel, et sur ce point, il nous est impossible d'être concurrentiel." Les tomates françaises souffrent en effet des coûts de productions dérisoires à l'étranger.

Ici, nous en sommes environ à 13 euros de l'heure. En Espagne, c'est autour de 7 euros. Au Maroc : 1€...

Pour exister, il faut trouver un moyen de se différencier, notamment grâce avec des produits d'une qualité supérieure. Numéro 1 français sur les fraises, second sur la tomate, la coopérative **Rougeline** se charge de commercialiser les produits. Avec un avantage de poids, la proximité. Le gros de la production, aux alentours de 70%, est distribué en Aquitaine, ce qui évite aux fruits des longs et éprouvants voyages. "Nous sommes concentrés sur des variétés gustatives et cueillons les tomates à maturité, ce n'est jamais le cas avec les tomates marocaines." Pour autant, pas question de chercher à créer un produit de luxe, une "reine de la tomate" comme il s'en amuse, qui ferait fuir les clients à cause d'un prix trop élevé.



Un main d'oeuvre principalement locale Avant d'en arriver à une production annuelle de 3000 tonnes, soit "à peu près 200 camions" précise Vincent, il a fallu bâtir les 10 hectares de serres et de bâtiments propices à la culture hors-sol. L'investissement de départ est énorme, plus de 15 millions d'euros. Une somme impossible à déboursier pour de jeunes producteurs. La solution est passée par un soutien de la Région, qui a proposé un prêt à taux zéro. EDF a de son côté assuré le financement des installations et des équipements, et en assure désormais la location. Un coup de pouce de la coopérative et un appui des banques ont fait le reste. "Avec notre projet, nous fournissons une promesse d'emploi non négligeable" indique Vincent, qui fait appel à une main d'œuvre locale. Deux tiers des employés viennent en effet du canton, complétés par de nombreux espagnols qui traversent les Pyrénées pour fuir le chômage. Quand on lui fait remarquer qu'avec de telles serres, il aurait pu cultiver d'autres fruits ou légumes, le producteur est pragmatique.

Le marché est très concurrenté, nous avons choisi la tomate car dans les rayons, beaucoup sont dégueulasses. Si nous en produisons de qualité, nous pouvons nous permettre de les vendre un brin plus chères.

Et d'ajouter : "le jour où les marocains font de bonnes tomates, on meurt." Tout simplement.
iframe : gifyu.com

Extra-terrestre Les parents de Vincent n'ont pas eu peur en voyant leur fils se lancer dans une telle aventure. "Quand t'as rien, t'as rien à perdre" ont-ils souvent répété. Pour ses grands-parents, la pilule a été plus difficile à avaler. Anciens producteurs de... tomates, "ça les a terrorisés !" Le jeune homme s'explique : "Ils avaient des cultures de plein champ, alors le hors-sol pour eux..." Choc de générations ? C'est un peu ça. "Faire des études pour devenir agriculteur, ça semblait inconcevable, presque un scandale." Convaincu de la viabilité du projet, il n'aurait pourtant pas voulu le mener en solo. "S'installer seul, pour moi, c'est utopique. Au sein de l'entreprise, nous avons chacun un domaine de prédilection sur lequel nous sommes concentrés. Je me charge surtout de la gestion, ma femme des RH, c'était important de bien cloisonner nos activités." Cette coopération permet de

souffler, de trouver du temps pour soi, d'autant que petit à petit, "on apprend à déléguer." L'an dernier, il s'est accordé 5 semaines de congés : "Pour beaucoup d'agriculteurs, je suis un extra-terrestre" rigole-t-il.



La production s'effectue durant une saison qui peut s'étirer près de huit mois. Tom d'Aqui, c'est 220 000 plans de tomates, 9 variétés, de couleurs et de formes variées. La tomate cerise est très développée car il s'agit d'un produit "très bien valorisé", elle côtoie la "grappe" ou la "côtelée" dans l'ambiance moite des serres. Comme beaucoup de leurs confrères jeunes agriculteurs, Vincent et ses collègues développent une production écologiquement responsable. Panneaux photovoltaïques sur les toits, abandon des pesticides au profit d'insectes prédateurs, il s'agit d'être "cohérent." Décrié par certains, le hors-sol est ici un choix pleinement assumé. Il permet un contrôle de l'eau et des apports en minéraux pour les plantes, le tout sans appauvrir les sols.

iframe : gfyat.com

Pour l'entreprise, la vente directe reste négligeable. "C'est génial qu'elle se développe" assure Vincent "mais elle n'est clairement pas adaptée aux quantités que nous produisons." Le regard se porte au-delà des frontières régionales. Pas pour y exporter, mais car l'économie des fruits et légumes ne se limite plus au simple marché hexagonal. La Russie n'est pas un client direct mais l'embargo décidé par Moscou pénalise directement les producteurs.

Les néerlandais, les belges ou les marocains, qui sont leurs clients habituels, font affluer leurs tomates chez nous et les cours s'effondrent.

Les conséquences sont connues : surproduction, baisse des prix, invendus. "Le marché est surchargé, la semaine dernière (début août NDLR), nous avons dû jeter 30 tonnes de tomates cerises. Imaginez des gens qui pendant une semaine ont défait des milliers d'emballages pour en jeter les fruits. C'est l'horreur." S'il le dissimule derrière un sourire de façade, on sent le producteur défait. "On aurait voulu les donner mais même les Restos du cœur n'en veulent plus..."



La tomate de demain, l'entreprise se prépare à la produire dans de nouvelles serres. Le projet est lancé, et devrait doubler la superficie de l'exploitation. Faire doubler le nombre d'emplois, aussi. L'énergie utilisée sera cette fois produite par une usine d'incinération des déchets, avec un recours à la biomasse. De quoi pérenniser les engagements des 6 associés pour une agriculture durable et poursuivre leur développement. Vincent n'est pas devenu pilote, mais à défaut de prendre lui-même le chemin des airs, il voit aujourd'hui son entreprise s'envoler.



Je n'avais pas grand-chose à voir avec le monde agricole, ma mère est institutrice et mon père médecin.

Lorsqu'il était étudiant, Vincent Audoy ne pensait pas devenir producteur de tomates dix ans plus tard : "J'étais en sport-études et à l'époque, je m'imaginai plutôt devenir pilote." Le voilà pourtant à la tête de Tom d'Aqui, une entreprise de 150 personnes qu'il gère au quotidien avec 5 associés. Leurs 10 hectares de serres sont bâtis à Parentis-en-Born, dans le nord des Landes.



Sur le mur du couloir, une photo aérienne de l'exploitation, et quelques pas plus loin, le bureau de Vincent. Plusieurs récompenses viennent orner la pièce, notamment un " trophée de l'installation" reçu en 2012. Le trentenaire, originaire de Langon en Gironde, est derrière son bureau, jovial. Il lâche son oreillette et file remplir le bac d'eau de la cafetière. Ses premiers pas dans l'agriculture ? "Tout est parti d'un stage de fin d'études dans la coopérative Rougeline. J'avais 23 ans, je terminais mon école d'ingénieur à Toulouse." Une opportunité se présente alors pour le jeune étudiant. "Des pétroliers ont appelé la coopérative en leur disant : *On a de l'eau chaude à disposition, ça vous dirait d'en faire quelque chose ?* 4 personnes ont levé la main, j'en faisais partie. Je suis arrivé là en stage et je vais y faire ma vie !"



Sans le coup de fil du voisin pétrolier, l'aventure n'aurait pu voir le jour. L'usine Vermillon exploite depuis plusieurs décennies les gisements de pétrole de Parentis-en-Born. Pour extraire le précieux or noir, l'eau est un élément indispensable. Elle est projetée en profondeur afin de générer une pression qui aide à faire remonter les hydrocarbures à la surface. Un passage souterrain qui la fait monter en température : elle ressort ainsi à 60 degrés. Lorsqu'il s'agit de développer une activité agricole, de telles ressources sont une aubaine.

La culture sous serres présente des avantages, mais elle consomme aussi beaucoup d'énergie. L'isolation est mauvaise. Expliquer au consommateur que pour produire 1 kilo de tomates il faut $\frac{1}{2}$ litre ou un litre de gazole, c'est une vraie hérésie.

Grâce à cette source d'énergie écologique, les producteurs réalisent des économies substantielles d'environ 75% sur un poste de dépense majeur. Les quelques dizaines de milliers d'euros versés chaque années à Vermillon sont dérisoires assure Vincent. L'exploitant voisin profite surtout d'un gain en termes d'image. Exploiter des énergies fossiles et promouvoir le renouvelable, il fallait en effet oser.



Concurrence déloyale Avant de se lancer, les 4 associés (ils sont 6 aujourd'hui, parmi lesquels Adèle, sa compagne) ont dû se poser la question de la rentabilité. Dans la production de tomates, la main d'œuvre est omniprésente. "Chez nous, aucun tracteur !" lance Vincent, "c'est un travail qui demande beaucoup de personnel, et sur ce point, il nous est impossible d'être concurrentiel." Les tomates françaises souffrent en effet des coûts de productions dérisoires à l'étranger.

Ici, nous en sommes environ à 13 euros de l'heure. En Espagne, c'est autour de 7 euros. Au Maroc : 1€...

Pour exister, il faut trouver un moyen de se différencier, notamment grâce avec des produits d'une qualité supérieure. Numéro 1 français sur les fraises, second sur la tomate, la coopérative **Rougeline** se charge de commercialiser les produits. Avec un avantage de poids, la proximité. Le gros de la production, aux alentours de 70%, est distribué en Aquitaine, ce qui évite aux fruits des longs et éprouvants voyages. "Nous sommes concentrés sur des variétés gustatives et cueillons les tomates à maturité, ce n'est jamais le cas avec les tomates marocaines." Pour autant, pas question de chercher à créer un produit de luxe, une "reine de la tomate" comme il s'en amuse, qui ferait fuir les clients à cause d'un prix trop élevé.



Un main d'oeuvre principalement locale Avant d'en arriver à une production annuelle de 3000 tonnes, soit "à peu près 200 camions" précise Vincent, il a fallu bâtir les 10 hectares de serres et de bâtiments propices à la culture hors-sol. L'investissement de départ est énorme, plus de 15 millions d'euros. Une somme impossible à déboursier pour de jeunes producteurs. La solution est passée par un soutien de la Région, qui a proposé un prêt à taux zéro. EDF a de son côté assuré le financement des installations et des équipements, et en assure désormais la location. Un coup de pouce de la coopérative et un appui des banques ont fait le reste. "Avec notre projet, nous fournissons une promesse d'emploi non négligeable" indique Vincent, qui fait appel à une main d'œuvre locale. Deux tiers des employés viennent en effet du canton, complétés par de nombreux espagnols qui traversent les Pyrénées pour fuir le chômage. Quand on lui fait remarquer qu'avec de telles serres, il aurait pu cultiver d'autres fruits ou légumes, le producteur est pragmatique. Le marché est très concurrencé, nous avons choisi la tomate car dans les rayons, beaucoup sont dégueulasses. Si nous en produisons de qualité, nous pouvons nous permettre de les vendre un brin plus chères.

Et d'ajouter : "le jour où les marocains font de bonnes tomates, on meurt." Tout simplement. Extra-terrestre

Les parents de Vincent n'ont pas eu peur en voyant leur fils se lancer dans une telle aventure. "Quand t'as rien, t'as rien à perdre" ont-ils souvent répété. Pour ses grands-parents, la pilule a été plus difficile à avaler. Anciens producteurs de... tomates, "ça les a terrorisés !" Le jeune homme s'explique : "Ils avaient des cultures de plein champ, alors le hors-sol pour eux..." Choc de générations ? C'est un peu ça. "Faire des études pour devenir agriculteur, ça semblait inconcevable, presque un scandale." Convaincu de la viabilité du projet, il n'aurait pourtant pas voulu le mener en solo. "S'installer seul, pour moi, c'est utopique. Au sein de l'entreprise, nous avons chacun un domaine de prédilection sur lequel nous sommes concentrés. Je me charge surtout de la gestion, ma femme des RH, c'était important de bien cloisonner nos activités." Cette coopération permet de souffler, de trouver du temps

pour soi, d'autant que petit à petit, "on apprend à déléguer." L'an dernier, il s'est accordé 5 semaines de congés : "Pour beaucoup d'agriculteurs, je suis un extra-terrestre" rigole-t-il.



La production s'effectue durant une saison qui peut s'étirer près de huit mois. Tom d'Aqui, c'est 220 000 plans de tomates, 9 variétés, de couleurs et de formes variées. La tomate cerise est très développée car il s'agit d'un produit "très bien valorisé", elle côtoie la "grappe" ou la "côtelée" dans l'ambiance moite des serres. Comme beaucoup de leurs confrères jeunes agriculteurs, Vincent et ses collègues développent une production écologiquement responsable. Panneaux photovoltaïques sur les toits, abandon des pesticides au profit d'insectes prédateurs, il s'agit d'être "cohérent." Décrié par certains, le hors-sol est ici un choix pleinement assumé. Il permet un contrôle de l'eau et des apports en minéraux pour les plantes, le tout sans appauvrir les sols. Pour l'entreprise, la vente directe reste négligeable. "C'est génial qu'elle se développe" assure Vincent "mais elle n'est clairement pas adapté aux quantités que nous produisons." Le regard se porte au-delà des frontières régionales. Pas pour y exporter, mais car l'économie des fruits et légumes ne se limite plus au simple marché hexagonal. La Russie n'est pas un client direct mais l'embargo décidé par Moscou pénalise directement les producteurs.

Les néerlandais, les belges ou les marocains, qui sont leurs clients habituels, font affluer leurs tomates chez nous et les cours s'effondrent.

Les conséquences sont connues : surproduction, baisse des prix, invendus. "Le marché est surchargé, la semaine dernière (début août NDLR), nous avons dû jeter 30 tonnes de tomates cerises. Imaginez des gens qui pendant une semaine ont défait des milliers d'emballages pour en jeter les fruits. C'est l'horreur." S'il le dissimule derrière un sourire de façade, on sent le producteur défait. "On aurait voulu les donner mais même les Restos du cœur n'en veulent plus..."



La tomate de demain, l'entreprise se prépare à la produire dans de nouvelles serres. Le projet est lancé, et devrait doubler la superficie de l'exploitation. Faire doubler le nombre d'emplois, aussi. L'énergie utilisée sera cette fois produite par une usine d'incinération des déchets, avec un recours à la biomasse. De quoi pérenniser les engagements des 6 associés pour une agriculture durable et poursuivre leur développement. Vincent n'est pas devenu pilote, mais à défaut de prendre lui-même le chemin des airs, il voit aujourd'hui son entreprise s'envoler.

