

La région

Une serre XXL pour un hectare de salades

Valérie Deymes, v.deymes@sudouest.fr



Taoufik Tahar dans la serre de production qui devrait atteindre sa pleine capacité d'ici à la fin de l'année.

La start-up Babylone Growers Agritech a lancé une production de salades en hydroponie, à Beychac-et-Caillau (33). Des salades cultivées avec une eau (de pluie) consommée en circuit fermé



Les premiers plants ont pris place dans la pépinière sous cloche début février. Et les premières salades produites en hydroponie à Beychac-et-Caillau, dans le Nord-Gironde, ont été livrées à la grande distribution et l'industrie agroalimentaire il y a quelques jours. La serre de production version XXL de la start-up Babylone Growers Agritech de Taoufik Tahar et de son associé Dali Ketari est désormais opérationnelle. Un projet à 5 millions d'euros qui entend faire des petits.

C'est en 2017 que l'idée germe dans l'esprit de Taoufik Tarah, alors qu'il est à la tête d'une société de conseil pour de grands groupes industriels en Afrique. Témoin de la bataille rangée à laquelle se livraient les puissances mondiales sur ce continent pour accaparer des terres et produire de l'alimentation, l'entrepreneur cherche un avenir dans une alimentation plus vertueuse. Il découvre alors l'hydroponie, une culture hors-sol sur un substrat neutre et inerte, sans pesticides et avec peu d'eau. « L'idée était de se lancer... en France », confie-t-il.

Seule ombre au projet : le coût de l'investissement pour une serre de production de salades. Les Espagnols avaient un wagon d'avance : avec un minimum de 1,4 million d'euros de mise de départ, ils produisaient 2 millions de salades sous un hectare de serre. Pas suffisant comme rendement pour l'entrepreneur, qui mobilise alors une équipe d'ingénieurs et une première levée de fonds en 2020 pour trouver une solution plus rentable.

De l'eau de pluie en circuit fermé

Un an plus tard, Babylone Growers Agritech fait breveter sa propre architecture X-Frame : un support de 12 mètres de long et 3,60 m de haut, avec six ou huit étages pour installer les petits pots contenant les salades hors-sol, et permettre de produire 5,5 millions de salades par an sur un hectare, « l'équivalent d'une production en terre de 40 hectares ». Deux autres levées de fonds d'un million d'euros chacune suivront pour compléter les équipements, et la serre pousse sur des terres du château Lesparre à Beychac-et-Caillau. Des vignes arrachées laissent place aux laitues et batavias.

Ici, les graines de différentes variétés de salades arrivent sur site et sont semées dans des petits pots dans la serre pépinière. Elles y resteront un mois, avant d'être transférées dans la serre de production pour encore un mois de pousse. Une pousse sur un substrat naturel, sorte de tapis de mousse biodégradable qui, à la maturité de la salade, aura disparu.

Quand la température monte un peu trop à l'extérieur « comme à l'été 2022 pendant les tests où les 40 °C ont été d'actualité pendant plusieurs semaines, dans la serre, on atteignait les 57 °C ! Impossible de travailler pour les salariés et les salades tournaient de l'œil... » Taoufik Tarah et son associé ont dû chercher une solution la moins énergivore possible. « Il nous a fallu un an de recherche et, finalement, nous avons investi dans un dispositif qui diffuse un brouillard d'eau rafraîchissant à faible consommation électrique. » Et pour l'eau ? « C'est l'avantage de l'hydroponie, l'eau circule en circuit fermé. Quand un maraîcher classique va dépenser 100 litres, nous utilisons seulement 4,2 litres. Au château Lesparre, nous utilisons l'eau de pluie collectée sur site et stockée dans les anciennes cuves viticoles remises à neuf. L'eau est filtrée, mélangée à une solution nutritive avec potassium et calcium, mise au point par nos ingénieurs agronomes, et transmise à nos salades. L'eau appauvrie qui revient dans le circuit est à nouveau filtrée puis réabondée par la solution pour un nouveau cycle », explique l'entrepreneur.

« Quand un maraîcher classique va dépenser 100 litres nous utilisons seulement 4,2 litres »

Deux autres serres en vue

Protégées des températures trop hautes – et trop basses l'hiver avec un système de chauffage ponctuel au gaz –, à l'abri de tout insecte, limace ou autre bestiole – les parois de la serre s'ouvrent mais sont recouvertes de moustiquaires hermétiques – et à l'abri de tout produit phytosanitaire puisque Babylone Growers n'en utilise pas, les salades produites portent la mention « zéro résidu de pesticides ». Pourquoi zéro résidu quand les pesticides sont bannis ? Pourquoi pas bio ? « Parce que la culture hors-sol, autrement dit hors terre, n'est pas considérée comme biologique, alors qu'elle en a toutes les autres caractéristiques », regrette Taoufik Tarah. Pour le moment, Babylone Growers Agritech est à un tiers de la capacité de production visée. La serre va petit à petit monter en puissance jusqu'à fin 2024. Elle compte 12 salariés et devrait finir l'année à 35. Et déjà Taoufik Tarah rêve de deux autres serres de même envergure sur le site après 2025. « Une fois que la première aura atteint son rendement et sera rentable... » Et la salade ? Elle se croque sans passage obligé sous le robinet.

« La culture hors terre, n'est pas considérée comme bio, alors qu'elle en a toutes les autres caractéristiques »

Publié le 17/05/2024 – Sud-Ouest – Valérie Deymes