

Serres bioclimatiques, solution pour produire mieux et écolo

Alternatives aux serres traditionnelles énergivores, elles permettent de respecter les contraintes environnementales tout en sécurisant les productions agricoles.

Avec près de 20 % des émissions de gaz à effet de serre en France, 24% dans le monde, l'agriculture est le 2^e secteur le plus émetteur, après les transports. Premier producteur européen de produits agricoles, la France compte près de 440 000 exploitations et près de 2/3 de nos terres sont consacrées à la production. Aujourd'hui, l'agriculture en région Sud consomme 14% de plus par hectare que la moyenne française et un tiers de l'énergie consommée par ce secteur l'est pour chauffer des serres. Pour les agriculteurs, l'énergie représente au total entre 12 et 20 % des charges variables, et son coût se répercute en fine sur le prix de vente. D'où l'importance de trouver des solutions adéquates pour les réduire et produire mieux et écoresponsable.

Les serres bioclimatiques, alternatives aux serres traditionnelles, gourmandes en énergie, permettent de mieux respecter les contraintes environnementales tout en contribuant à sécuriser et dynamiser les productions agricoles. Depuis 2015, ce sont 23 porteurs de projet situés en région Provence-Alpes-Côte d'Azur qui ont été accompagnés dans la mise en place de serres bioclimatiques par le Geres, une ONG pour la solidarité climatique, qui lutte contre les changements climatiques et œuvre à accompagner les populations locales et ses partenaires (le bureau d'études Agrithermic et le GRAB-Groupe de recherche en agriculture biologique), avec le soutien de l'Ademe régionale. Objectif ? Réduire les consommations d'énergie et d'émissions de gaz à effet de serre tout en dynamisant les productions agricoles. Afin d'amplifier son action, le Geres lance deux nouveaux appels à manifestation



Amélie Himpens et Marie Moyet dans la serre bioclimatique à Aubagne qui a capté l'énergie du soleil pour la restituer la nuit lorsqu'il fait plus froid. Les bidons noirs remplis d'eau servent de masse thermique. /PHOTO GVL

d'intérêt (AMI) pour sélectionner huit nouveaux bénéficiaires de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Cinq agriculteurs et trois collectivités désireux d'appuyer une agriculture durable et d'améliorer leur autonomie alimentaire sont recherchés. À ce jour, douze serres bioclimatiques régionales sont en exploitation. Parmi elles, celle de Marie Moyet, exploitante agricole, depuis 2015 à Aubagne, qui pro-

Les 12 serres déjà créées dans la région

Elles sont quatre dans le Vaucluse (Villelaure, Avignon, Pernes-les-Fontaines et Carpentras), trois dans les Bouches-du-Rhône (deux à Aubagne et une à Marseille), trois dans les Alpes-Maritimes (Daluis, Péone et Cagnes-sur-Mer) et une les Alpes de Haute-Provence (Mane) et enfin une dans les Hautes-Alpes (Eyglies). Huit autres porteurs de projet devraient venir rejoindre le groupe.

duit des plans maraichers aromatiques et un peu de fleurs à destination des professionnels. "Ici, l'agencement a été optimisé", note Amélie Himpens, responsable du Geres pour la région. Nous avons ajouté une masse thermique comme ces fûts d'eau et nous avons mis une isolation de manière à garder la valeur qui est stockée durant la journée, donc la serre bioclimatique de 110 m² va capter l'énergie du soleil pour la restituer la nuit lorsqu'il fait plus froid ou lors de séquences nuageuses. La chaleur est restituée à l'intérieur dans l'ambiance de la serre."

"Quand je me suis installée, je voulais ne pas installer de chaudière à fioul ou à gaz comme la plupart des pépiniéristes classiques, souligne l'agricultrice. La serre protège du gel et permet de proposer des plans de légumes et aromatiques en janvier au lieu du mois de mars. Je produis donc plus tôt dans la saison." Et été, c'est l'effet inverse, la fraîcheur de la nuit est resti-

tuée dans la journée, assurant une température plus adaptée aux pousses lors des fortes chaleurs.

Chaque modèle de serre a été développé afin de correspondre aux différentes productions, en adéquation avec les contraintes financières, techniques et évidemment climatiques spécifiques. Accompagné de 2021 à 2022 par l'équipe projet du Geres, le Campus Provence Ventoux utilisait une serre verre multichapelle de près de 200 m², chauffée à une température de 8 °C et une consommation annuelle de 3 700 litres de fioul. La mise en place d'écrans thermiques et l'ajout de la masse thermique ont permis de réduire de 82 % la consommation de fioul, soit près de 3 070 litres économisés chaque année.

Geneviève VAN LEDE

Les candidatures sont à envoyer au plus tard avant le 15 décembre. Renseignements sur le site du Geres.

DISTINCTION

Minakouk, une cuisine méditerranéenne et engagée



Le laboratoire du traiteur Minakouk, situé au Cloître à Marseille, fait 300 m² et dispose de 500 m² de surface de stockage. /PHOTO GERMAIN VERHILLE

Le traiteur marseillais est le 3^e dans la région à recevoir le label Empl'itude.

Ce label récompense les entreprises engagées en matière d'insertion professionnelle, et de bien-être des salariés. Pile l'ADN de Minakouk. Sa fondatrice Mina Rouabah-Roux a fait ses "études à l'université Saint-Jérôme, dans le 13^e arrondissement de Marseille. Je voyais les tours et je sentais que j'avais de la chance de ne pas y avoir grandi. Je me disais qu'il fallait que je fasse quelque chose pour les jeunes qui y vivaient."

Après un premier laboratoire niché dans le centre-ville, elle déménage donc dans le quartier où elle a étudié. "J'avais rencontré l'ancien président de l'association Cap Au Nord entrepreneur, Christian Cortambert, il m'a parlé d'un projet avec les apprentis d'Auteuil, au Cloître. Cela m'a paru comme une évidence de m'y installer", raconte-t-elle.

Depuis, elle intervient auprès des adolescents, participe à des forums métiers pour présenter son activité. Et ce avec une certaine réussite. "Chaque année, je reçois 25 à 40 alternants, stagiaires. Toutes les personnes qui sont venues, je les ai sélection-

nées sur leurs compétences, leur motivation à découvrir le métier", confie l'entrepreneuse. Pour preuve, deux sur trois de ses collaborateurs sont issus d'un quartier prioritaire.

La labellisation vient aussi couronner la politique qu'elle a pour le moral de ses huit salariés. En fait, si elle n'a "pas obtenu le label plus tôt, c'est que le dossier était compliqué. Jean-Christophe Barusseau, le directeur d'Emergences, m'a encouragé à le faire. Il m'a dit que j'étais dans les quartiers Nord, que mes démarches correspondaient au label", explique Mina Rouabah-Roux.

Rassérénée, elle tente l'aventure et obtient le précieux sésame pour trois ans. L'entrepreneuse compte poursuivre ses engagements et faire évoluer son entreprise. Elle va embaucher deux personnes en 2024, dont un cuisinier. Sa spécialité complètera le savoir-faire de Minakouk. Sa cuisine pioche le meilleur des plats espagnols, provençaux, italiens, libanais, grecs et marocains.

Elle se fait végétarienne, sans gluten, à la demande des clients. Le traiteur évolue avec son temps.

Margot FOURNIÉ

RSE

L'Aixois Syage décroche la certification EcoVadis Silver



Jérôme Garzulino, président de Syage, en chemise blanche. /PHOTO G.V.L.

L'entreprise aixoise de services informatiques experte en infrastructures, valide la pertinence de sa démarche RSE en recevant la prestigieuse certification EcoVadis Silver.

Cette annonce place Syage parmi les entreprises les plus vertueuses en matière de RSE sur son marché. Depuis sa création en 2007, EcoVadis est devenu le plus grand fournisseur reconnu d'évaluations RSE du monde en constituant un réseau international de plus de 100 000 entreprises évaluées. Sa méthodologie d'évaluation constitue le pilier de la production des notations et des fiches d'évaluation. Elle note la prise en main des principes RSE au sein des systèmes de gestion et de travail

d'une entreprise et repose sur sept principes fondamentaux. Soucieuse de se développer en positionnant la qualité de service, l'éthique, la responsabilité sociale et environnementale au centre de sa stratégie de croissance, Syage a initié un vaste projet RSE.

"Nous sommes fiers d'être référencés parmi les acteurs les plus vertueux de notre secteur et démontrons qu'il est possible de réaliser une croissance durable tout en intégrant des éléments sociétaux et environnementaux, assure Jérôme Garzulino, président de Syage. La qualité est un axe stratégique de croissance et la prise en compte des aspects RSE est désormais fondamentale pour tisser des relations durables au sein de notre écosystème. Nous allons accroître nos efforts pour améliorer en continu nos processus et avoir une croissance à impact positif."

LOCATION

Yapu-k, la solution pour partir en vacances tranquillement, sans se soucier des bagages

La start-up de location de matériel pour enfants travaille maintenant avec les offices de tourisme, les hôtels et les campings.

Poussette, veste de ski, tente anti-uv pour la plage, jeux pour les enfants de 0 à 10 ans... Yapu-k & Co propose aux familles de ne plus s'encombrer d'autant de bagages lorsqu'elles partent en vacances. La jeune pousse les loue avec une marche à suivre simple : on réserve sur le site internet et tout est livré soit dans un point relais, soit sur votre lieu de vacances ou à votre domicile avant le départ. Les matériels et textiles sont nettoyés à chaque retour et ils sont revendus après chaque saison pour les valoriser et limiter l'impact sur l'environnement. Yapu-k travaille à flux tendus, achète en fonction de la demande. Depuis son lancement, une cinquantaine de familles ont souscrit à ses offres. En plus de ce service en BtoC, Yapu-K a testé le BtoB l'année précédente. "On a



Apolline Collot, la fondatrice de Yapu-k. /PHOTO DR

travaillé avec des sociétés, des hôtels, des campings, mais surtout des offices de tourisme comme celle de l'Alpe d'Huez, de Val d'Isère, des hôtels, des campings", explique Apolline Collot, la fondatrice, en avançant que "le but de ces destinations touristiques est d'offrir des offres all inclusive. C'est la possibilité

de s'équiper sans frais et une autre source de revenus pour eux." Cette solution en BtoB est en train d'être déployée. La start-up compte doubler le nombre de stations de son réseau par rapport à sa phase de test. Dans un horizon plus lointain, "quatre à cinq ans, pourquoi pas équiper les stations en

Italie, en Suisse et les vacanciers qui partent en Espagne ?", s'interroge la jeune femme. En attendant, son chiffre d'affaires depuis 2021 s'est élevé entre "les 10 000 et 15 000€." On a surtout travaillé en hiver. Les gens ont plus facilement recours à la location sur cette période de l'année."

Yapu-k & Co a été fondée en 2021. "Quand je faisais mes études, j'étais aussi baby-sitter. C'est à ce moment que je me suis rendu compte du nombre d'affaires que l'on achète pour les enfants quand on part en vacances. C'est un matériel qui coûte cher et que l'on utilise peu", raconte Apolline Collot. Un non-sens à ses yeux. Elle fait alors des recherches pour voir s'il existe déjà "une entreprise de location de matériel de puériculture, de textiles pour la montagne, été comme hiver." C'est un non. Elle choisit donc de se faire accompagner par Marseille Innovation et lance Yapu-k, jeu de mots avec "il n'y a plus qu'à partir."

Margot FOURNIÉ