

S'établir en horticulture... Le potentiel du secteur des légumes de serre

**André Carrier, agr. M.Sc.
Conseiller régional en horticulture**

Les cultures en serre continuent de fasciner les gens! Pour plusieurs, il s'agit d'une élégante façon de vaincre les rigueurs de notre climat. Mais qu'en est-il vraiment? Quel est le potentiel de ce secteur au Québec? Quelles sont les tendances?

QUELQUES STATISTIQUES

Le Québec n'est pas un gros joueur sur l'échiquier nord-américain. Nous cultivons un peu moins de 100 hectares (ha) sur les 1100 ha au Canada. La part du lion va à l'Ontario avec 700 ha; la Colombie-Britannique suit avec 260 ha. Les États-Unis exploitent 400 ha de légumes de serre. La surprise, depuis quelques années, c'est le Mexique avec ses 4400 ha!... dont les 2/3 sont des serres modiques et le 1/3 des serres plus équipées. Leurs produits sont de plus en plus sur nos marchés.

Le Québec exporte peu, alors que l'Ontario et la Colombie-Britannique exportent les 2/3 de ce qu'ils produisent aux États-Unis. La compétition grandissante du Mexique et la valeur de notre dollar sont des sujets chauds ces temps-ci.

LES CULTURES POSSIBLES

La tomate est le légume de serre le plus cultivé au Québec et ailleurs en Amérique du Nord. Toutefois, le marché de la tomate standard «beef» s'essouffle par moment et la tendance est à la diversification des différents types de tomate: sur grappe, cerise, cocktail, raisin, italienne, de toutes les couleurs et types, etc.

Le concombre de serre offre de bonnes possibilités à ceux qui ont de très bons rendements. Là aussi, il y a une tendance pour de nouveaux produits: mini-concombre, concombre américain, etc.

La laitue est une culture assez impressionnante en serre. Certaines entreprises réussissent à faire 16 cultures par année au même endroit! On peut produire divers types de laitue en serre, sauf la pommée... qui ne pomme pas bien en serre. Le marché pour le type «Boston» est presque entièrement occupé par l'entreprise Hydroserre de Mirabel qui est l'une des plus importantes du genre en Amérique du Nord. Il y a encore de belles possibilités pour divers types de laitue en feuilles.

Le poivron de serre est de plus en plus populaire sur le marché et nous n'en produisons presque pas au Québec. Même chose pour l'aubergine. Ces deux cultures demeurent donc des options ouvertes pour nous, mais elles requièrent de très bonnes serres et de l'expertise.

TENDANCES DU MARCHÉ

En gros, 3 qualificatifs s'appliquant aux légumes peuvent résumer la situation: les marchés recherchent des légumes plus petits, plus savoureux et plus pratiques. C'est ce qui explique la multiplication des divers types de tomate, concombre et laitue, et des diverses formes de contenant et de présentation (ex.: «kits»).

HYDROPONIQUE VS BIOLOGIQUE?

Malgré tout ce qui se dit et s'écrit sur le biologique, ces produits ne représentent qu'une faible part du marché pour le moment. Au Québec, 5 ha sur 100 ha sont biologiques, mais la tendance est là et le biologique augmentera sûrement dans les prochaines années.

PEU DE PESTICIDES! LUTTE BIOLOGIQUE SVP!

Que ce soit en production hydroponique ou biologique, peu de pesticides sont utilisés pour combattre les maladies et insectes en serre. La lutte biologique avec des prédateurs et parasites utiles est devenue la norme dans le milieu.

TYPES D'ENTREPRISES

Un peu comme dans d'autres secteurs, on observe de plus en plus deux types d'entreprises:

- les plus grandes, capables de satisfaire les grandes chaînes d'alimentation;
- les plus petites, qui font davantage de vente au détail et/ou pour qui la serriculture est un moyen de diversifier l'offre de produits et d'allonger la période de disponibilité.

On s'en doute, les plus grandes entreprises doivent être capables d'une très bonne productivité pour compenser les prix moins élevés qu'au détail. Les chaînes veulent du volume, des prix compétitifs et une présence idéalement 12 mois par année, ce qui force plusieurs gros joueurs à travailler en partenariat avec des entreprises du Sud (ex.: Mexique) capables de fournir des produits pendant l'hiver.

CONSEILS AUX DÉBUTANTS

La culture en serre est quelque chose de tout à fait palpitant! Mais en revanche, il s'agit aussi d'un domaine qui exige de grandes compétences, car on y fait usage d'un niveau de technologie très avancé. Nous pouvons faire une analogie avec les autos : on peut acheter le modèle de base moins cher et moins équipé ou choisir, si on en a les moyens, le modèle luxueux qui regorge de dispositifs spéciaux!

La formation dans ce domaine est absolument nécessaire, de même que l'expérience pratique; par exemple, avoir travaillé dans une entreprise serricole est un avantage. Le suivi technique par des conseillers spécialisés est essentiel à la réussite, et ce, dès le

début d'un projet. Le montage d'un projet serricole suppose des réponses à des questions fondamentales comme:

- Quel combustible et quel type de chauffage allons-nous utiliser?
- Les serres sont-elles bien isolées?
- L'éclairage est-il artificiel ou non?
- La culture est-elle hydroponique ou biologique?
- Le calendrier de production est-il court ou plus long?
- Quelles sont les mesures de protection de l'environnement?
- Quels sont les types de mise en marché?
- Etc.

Pour débuter, des serres usagées peuvent très bien faire l'affaire; l'endettement n'en sera que moins élevé. Il faut se rappeler que la culture en serre exige beaucoup de surveillance; une fois qu'elles sont en fonction, il faut être prêt à réagir rapidement à diverses situations (ex.: orages, vents, chaleur, froid, pannes de courant, etc.).

Nous avons de bonnes entreprises serricoles rentables au Québec et l'avenir pour les produits de serre s'annonce très intéressant! Mais cela demeure tout de même exigeant et demande beaucoup de compétence. La variété, la saveur, les aspects pratiques des produits de même que le mouvement actuel vers l'achat local sont des atouts qu'il nous faut exploiter! N'hésitez pas à consulter les experts (MAPAQ, clubs, consultants, etc.) qui sont là pour vous aider.

Bon succès!

976 mots

Le 12 février 2008

/lv