

# UNE PRODUCTION AGRICOLE AUX QUALITÉS GUSTATIVES ET NUTRITIONNELLES RECONNUES



Charlotte Entraigues et Johan Bernardin (maraîcher, Les Jardins Charentais) sous les serres agrivoltaiques REDEN

Grâce à leurs qualités gustatives, les tomates rondes et les fraises Charlotte issues de la serre agrivoltaïque REDEN de Johan Bernardin ont été présentées par Charlotte Entraigues, Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Primeur des demi-finale et finale du concours 2019.

## Témoignage de Charlotte Entraigues Meilleur Ouvrier de France @ Primeur

« Meilleur Ouvrier de France Primeur 2019, je suis enseignante en CAP Primeur au CFA La Rochelle. Primeur depuis 3 générations, j'ai parcouru depuis toute petite les frigos et les étalages. J'ai un BTS Management des Unités Commerciales en poche. »

## Quels sont vos critères de sélection pour les légumes de votre magasin ?

« Le choix des produits se fait par un réseau que mon père, ancien grossiste, a depuis des années. Nous sommes commerçants avant tout et devons nous adapter à l'exigence du client, qui souhaite du goût, un bon rapport qualité/prix, et le plus possible de local. Il faut savoir combiner le tout. »

## Pourquoi avez-vous fait le choix de travailler avec un agriculteur qui produit sous serre agrivoltaïque ?

« Nous avons fait le choix de travailler avec Johan [Bernardin], car nous aimons faire travailler les personnes qui s'investissent dans leur travail et qui font leur métier avec amour. Faire appel à lui a été une évidence, car il nous a très bien expliqué son fonctionnement et son rapport produit/qualité constitue un très bon argument pour nos clients. »

**Pour la petite anecdote, vous avez choisi les tomates de pleine terre pour votre demi-finale et, surtout, vous avez fait le choix audacieux de sélectionner des fraises Charlottes pour votre finale du 25 octobre.**

*« Concernant ma demi-finale, oui effectivement, il était demandé de sélectionner un produit dit « d'entrée de gamme ». Pour cela, j'ai directement pensé à une tomate ronde, car c'est le produit que nous sommes obligés d'avoir toute l'année sur nos étalages, à un prix d'appel par rapport aux autres tomates. Cette qualification se tenait mi-septembre, donc je savais que Johan avait encore des tomates rondes. Je me suis donc rendue sur son exploitation et on a longuement parlé de son fonctionnement, ce qui a été un bel atout pour moi.*

*Et pour ma finale, je devais exposer un fruit rouge. L'évidence a encore été là en sélectionnant naturellement les fraises Charlotte des Jardins Charentais, petit clin d'œil à mon prénom. Et puis ramener une fraise Charlotte, française et locale, était un petit peu osé à cette période. Mais j'ai pris le risque et elle est même partie en dégustation. »*

**Vous avez pu découvrir la culture du kiwi rouge ainsi que de nombreuses productions sous serres agrivoltaïques. Quel est votre sentiment sur l'agriculture de demain ? Quelles sont les attentes de vos consommateurs ? Quelle place, pour vous, peut avoir une serre agrivoltaïque dans son environnement ?**

*« Tout d'abord, j'ai été émerveillée sous cette immense serre agrivoltaïque. Aller à la rencontre des producteurs est toujours un honneur et c'est un super argument face à nos clients, car on sait exactement ce qu'il se passe sur le terrain. Aujourd'hui, les attentes du client sont surtout basées sur le respect de la terre, du produit et donc l'impact sur leur santé. Comme avec de plus en plus de productions de nos jours, je pense que ces critères sont vraiment remplis avec l'agriculture sous serres agrivoltaïques. »*

**Pour conclure, en 3 mots, comment pourriez-vous résumer la culture sous serre agrivoltaïque ?**

*« Équilibre, qualité, respect environnemental. »*