

ANNE-CLAIRE GOYER, MARIE SERRÉ ET PAULINE RETIÈRE, PRODUCTRICES DE TOMATES

Jeunes, femmes et dynamiques

En 2013 et 2014, Anne-Claire Goyer, Marie Serré et Pauline Retière se sont installées à la suite de leur père en production de tomates.



© Veronique Bargain

De g. à dr. : Anne-Claire Goyer, Marie Serré et Pauline Retière. Si les femmes sont souvent assez nombreuses dans les serres, peu d'entre elles sont à la tête d'exploitation de taille importante.

Pour Anne-Claire Goyer (31 ans), Marie Serré (29 ans) et Pauline Retière (27 ans), reprendre l'exploitation de leur père n'a pas été une décision difficile. « Nous sommes nées dans le métier, expliquent-elles. Et nous avons la volonté d'entreprendre. Le prochain départ à la retraite de notre père a été une opportunité. »

L'exploitation, Les Serres de la Piogerie (Bouaye en Loire-Atlantique), était alors constituée de 5 ha de serres de tomates grappe et cocktail et deux cogénérations. Le projet des trois sœurs était consolidé par leurs compétences variées : une expérience de dix ans dans l'immobilier et un master de gestion d'entreprise pour Anne-Claire, installée en 2013, une licence de logistique-qualité et huit années dans l'aéronautique pour Pauline, installée en février 2014, un diplôme d'ingénieur agronome de l'ESA et un master Plant Sciences de l'université de Wageningen pour Marie, installée en septembre 2014. Ces compétences diverses leur ont permis de se répartir les tâches. Marie s'occupe de la production, Pauline de la qualité, du conditionnement et de l'énergie et Anne-Claire du juridique, de la gestion et des ressources humaines. Encore un peu présent, leur père leur apporte son regard d'expert, même si ce sont ses filles qui dirigent aujourd'hui. Pleines d'énergie, les trois sœurs ont rapidement développé l'entreprise. En trois ans, elles ont construit 3,3 ha de serres, acquis un nouvel ordinateur climatique, créé un nouvel atelier de conditionnement, mis en place une troisième cogénération et agrandi les bureaux. Elles ont aussi obtenu

les certifications IFS Food et ISO 50001. Et le développement a permis le recrutement de dix ETP, ce qui porte le personnel à trente CDI et jusqu'à cent saisonniers.

Plus de rigueur

Etre des femmes dans un monde plutôt masculin ne leur a pas posé trop de difficulté. « Cela bouscule un peu l'image que l'on peut avoir d'un maraîcher dans un milieu où les responsabilités sont assumées majoritairement, voire exclusivement, par des hommes. Mais tout se passe bien avec nos fournisseurs et partenaires, même si nous travaillons un peu différemment de nos collègues masculins. Le fait d'être des femmes ainsi que nos expériences nous amènent à être très rigoureuses. Nos fournisseurs sont parfois un peu surpris et disent que nous sommes plutôt "dures en affaires". Mais ils se sont adaptés et en sont plutôt satisfaits, car tout est carré. »

Leur rigueur s'applique à l'organisation du travail, nécessaire pour l'entreprise mais aussi pour concilier vie d'entrepreneur et vie familiale. « Avec chacune un ou deux enfants en bas âge, nous avons besoin de nounous "flexibles", soulignent-elles. Mais le plus important est de bien s'organiser et de savoir déléguer. » Tout se passe bien avec les salariés. « La plupart nous connaissent depuis longtemps et ont été plutôt rassurés que nous reprenions l'entreprise. » Les jeunes femmes ont aussi dû construire leurs relations avec leurs collègues producteurs. « Le plus difficile est sans doute le fait d'être jeunes, avec un regard neuf et la volonté d'innover qui peut bousculer les habitudes, notent-elles. Nous nous sommes facilement intégrées dans les groupes de jeunes, au sein de la coopérative Océane et dans la région. Mais comme tous les jeunes, nous devons faire nos preuves. Et le fait d'être des femmes nous pousse à aller plus loin avec un devoir de réussite, car nous sommes attendues sur nos résultats, sans doute plus que d'autres ! Mais cela ne nous fait pas peur ! Les résultats sont là, nous y travaillons sans relâche et nous nous en donnons les moyens. Rien n'est jamais gagné d'avance, c'est une démarche de tous les jours. Nous cherchons en permanence à nous améliorer, à innover pour optimiser tout ce qui peut l'être. »

Véronique Bargain