

d'une pompe solaire destinée à l'Afrique. De retour sur sa terre natale – il est né à Rivesaltes –, il y reste. Mais le champ d'action et d'influence de la petite société qu'il crée avec quelques camarades, en 1986, dépasse vite les frontières du Roussillon: Tecsol est aujourd'hui le principal bureau d'études indépendant spécialisé dans l'énergie solaire. Le premier français, et l'un des trois grands européens. André Joffre est devenu l'incorruptible « Monsieur Soleil » de tout colloque qui se respecte sur le sujet.

Le solaire va se banaliser, les prix des équipements vont baisser, et André Joffre pense déjà à l'après... Quand, par exemple, tout producteur d'énergie pourra, sans passer par EDF, revendre son surplus d'électricité directement à son voisin. voire l'offrir à des associations d'aide aux plus défavorisés comme les Restos du Cœur. Un projet de ce type est en cours de discussion avec une trentaine d'entreprises du département. Le directeur de Tecsol a déjà détecté tout ce qu'il peut y avoir à gagner d'une alliance entre le smartphone et l'énergie solaire, Internet devenant alors le vecteur de communication entre l'offre et la demande. « On n'en est qu'au début des innovations », parie André Joffre, qui dispose avec le pôle de compétitivité Derbi, dont il est président, d'un observatoire et d'un marchepied idéal pour fédérer les énergies renouvelables entre industrie et recherche.

Les jardiniers esthètes

Comme un tableau d'art contemporain fractionné en carrés de couleurs, jaunes, mauves, rouges, grenat... Ce ne sont pourtant « que » des légumes, artistiquement rangés dans des cartons, qui s'appêtent à être expédiés aux quatre coins du monde. Nous sommes aux Jardins Saint-Jacques, à moins d'un quart d'heure du centre-ville de Perpignan, et dès qu'on pénètre dans la salle de conditionnement de la Maison Sales, on est d'emblée saisi par l'odeur fraîche d'une kyrielle de minilégumes, récoltés à un moment précis de leur croissance, avant qu'ils n'aient atteint « l'âge adulte ». Les Sales, père et fils, ont pris le

virage du « jeune légume » il y a vingt-cinq ans. Au départ, on les regardait comme des fous. Les grossistes étaient sceptiques et le très médiatique critique Jean-Pierre Coffe se moquait. « On a commencé en listant dans le Guide Michelin les chefs étoilés », raconte le père. Jean Sales et son fils Olivier se souviennent d'avoir envoyé 110 courriers. Peu de réponses, sauf celles de Troisgros à Roanne et de Bras à Laguiole. Aujourd'hui, cette entreprise familiale exporte 60% de sa production. En Europe, mais aussi aux Emirats, dans les pays nordiques et en Asie. « Chaque semaine,

EN CHIFFRES

Sur trente ans, l'ensoleillement a crû de 10%, soit en moyenne 0,3% de plus chaque année. De quoi compenser l'usure des cellules des panneaux photovoltaïques.

dosage, et un long apprentissage. » Mais ils en sont convaincus: les difficultés auxquelles ils se trouvent confrontés sont leur meilleure protection contre la concurrence. Champions dans leur catégorie, ils sont les seuls de leur taille à assurer l'essentiel de la production, sur leurs propres terres ou sur celles de huit exploitants avec lesquels ils ont noué des partenariats. Des serres en verre, en plastique, des tunnels, des filets: veiller toute l'année à une même qualité de production, voilà l'objectif. Il faut ensuite s'appliquer à faire voyager confortablement ces jeunes pousses pour qu'elles n'aient



depuis vingt ans, on expédie une palette à Tokyo. »

Ils ont commencé avec la courgette, le navet et la carotte. A force de tâtonnements, les jardiniers esthètes de Saint-Jacques ont enrichi leur gamme. « Tout l'art est de cueillir le légume au bon moment, ni trop tard ni trop tôt », confie Jean Sales avant de se lancer dans une démonstration poétique sur les sucres synthétisés par la magie du soleil du Roussillon. C'est un travail de précision. De l'artisanat à l'échelle industrielle. Pour faire des minilégumes, il faut avoir une minuterie dans la tête et les meilleures prévisions météo possibles. « C'est, assurent les Sales, un travail d'équilibriste, de

Les minilégumes gorgés de soleil de Jean et Olivier Sales ont séduit les chefs étoilés.

pas à pâtir des kilomètres parcourus. Très fragiles, tout ça. Surtout la délicate fleur de courgette.

Depuis une quinzaine d'années, les Sales se sont aussi lancés dans la production de fleurs comestibles: le souci (le « safran du pauvre »), la bourrache au goût d'huître, la capucine, la fleur de concombre... et bien d'autres encore, tenues secrètes. Nous ne visiterons pas le labo de recherche. Jean Sales préfère montrer son bureau. C'était sa chambre, quand il était petit. Avant lui, dans cette exploitation, il y a eu son père et son grand-père. Jean Sales est décidément homme attaché à ses racines.

NICOLE PÉNICAUT