

La petite agriculture traditionnelle

EN MARTINIQUE



Dossier

Roselyne JOACHIM
Interviews et portraits : Miguella HILAIRE

29

Repères

30

Portraits de
petits agriculteurs

Repères



Le soutien et le développement d'une production agricole locale diversifiée reste au cœur des préoccupations de la Chambre d'Agriculture de Martinique. Cette orientation s'est amplifiée et consolidée autour de la production traditionnelle depuis 2010.

Cela s'est traduit par la mise en œuvre par la Chambre d'Agriculture d'une étude pour la valorisation des pratiques et des productions traditionnelles¹ lancée en 2014 et par la réalisation de trois séminaires intégrant cette thématique².

Le succès rencontré par ces actions l'a montré : **cette agriculture-là représente à la fois une population d'agriculteurs, un vivier de production, un patrimoine culturel et donc un levier de développement durable de notre agriculture**. Elle est porteuse de méthodes agro-écologiques, elle participe à la qualité de nos paysages et contribue au lien social, notamment par le biais des circuits de proximité qu'elle emprunte.

Afin de faire mieux connaissance avec cette production, nous vous soumettons quelques conclusions de l'étude sur la valorisation de ces cultures.

« L'agriculture traditionnelle en Martinique est un système de production de diversification (hors canne et banane d'export), de polyculture ou de polyculture élevage majoritairement vivrière, à destination d'une économie locale. Elle se caractérise par les rotations, les jachères, les associations de culture, l'utilisation d'amendement organique, l'utilisation limitée de produits chimiques, la lutte phytosanitaire intégrée, le désherbage manuel ou mécanique, la restriction sur les intrants et la mécanisation limitée et raisonnée... ».

« L'agriculture traditionnelle est présente sur l'ensemble de la Martinique même si des communes ou des microrégions agricoles sont plus concernées que d'autres (autour de Sainte-Marie et du Gros-Morne dans le nord atlantique ainsi que le triangle constitué par les communes de Ducos, Vauclin, Saint-Esprit et Rivière-Pilote dans le sud atlantique). L'agriculture dite traditionnelle est finalement une création récente, la génération précédente étant celle des jardins créoles. Elle rencontre des facteurs limitant en termes de foncier (accès et accessibilité), de pollution des sols martiniquais et éventuellement de main d'œuvre ».

« La préservation de ces systèmes de culture semble primordiale que ce soit dans une optique de préservation de la culture martiniquaise et la sauvegarde de pratiques et de connaissances ancestrales mais également dans une optique plus environnementaliste ... »

« ..Cette agriculture basée sur les pratiques traditionnelles, renouvelées et professionnalisées, répond à une demande des consommateurs et des citoyens qui veulent de plus en plus pouvoir consommer des produits sains, locaux, sans présence de produits chimiques néfastes pour la santé ».

Nous dirons enfin que ce type d'agriculture est relativement fragile et reste peu prise en compte dans les dispositifs actuels de soutien à l'agriculture. Cependant, de notre point de vue, l'avenir de notre agriculture, passe par le développement de cette petite agriculture traditionnelle qui, dans ses dimensions sociales, sanitaires, économiques et environnementales, est une source - insuffisamment utilisée - d'innovation et de modernité.



1 - « Etude préalable en vue de la valorisation des pratiques et des productions traditionnelles » – Chambre d'Agriculture / Pollen Conseil et Ph. Vilard Conseil – décembre 2014
2 - « Les modes de production agricole traditionnels en Martinique, levier de développement durable ? » Séminaire co-organisé les 5 et 6 juin 2014, par la Chambre d'Agriculture, Mutadis et Sol & Civilisation, le Conseil Régional et l'ARS.

- « Du jardin créole à la petite exploitation agro-écologique », Séminaire organisé les 27 et 28 mai 2015 par la Chambre d'Agriculture, sur la petite agriculture traditionnelle de diversification et les circuits courts.

- « Agriculteurs pour la qualité de vie dans le territoire, regards convergents entre Outre-Mer et Métropole » séminaire co-organisé par l'APCA les Chambres d'agriculture de la Martinique et de la Drome, les associations Sol et Civilisation et Courant pour une Ecologie nouvelle, les 15 et 16 juin derniers à Paris.

L'étude en vue de la valorisation des pratiques et productions traditionnelles complète est visible sur le site de la Chambre. Les actes des séminaires seront mis en ligne prochainement (fin 2015)



Portrait

NOVEMBRE 2015



Jean-Charles AMINGO

EXPLOITANT AGRICOLE
SAINT-AROMAN - SAINTE-MARIE

LA SATISFACTION ET LES COMPLIMENTS
DE MES CLIENTS ME RENDENT HEUREUX.
C'est ma gloire et je fais tout ce qui est en
mon pouvoir pour les obtenir !



de petit agriculteur



C'est dans son jardin créole, à Saint-Aroman, un quartier de Sainte-Marie, que nous reçoit Jean-Charles AMINGO, un homme au large sourire, heureux d'évoluer les pieds nus, sur la terre, deux gros giraumons chargés sur ses épaules.

Il nous présente non sans fierté les cultures de son jardin. Dans sa Case à farine, située non loin de là, il est intarissable sur les techniques de production mais aussi sur les qualités nutritionnelles du manioc et de la farine. De parents agriculteurs et élevé avec une tante agricultrice, Jean-Charles a toujours apprécié le travail aux champs.

C'est donc naturellement qu'il s'est orienté vers l'agriculture. Après une parenthèse de dix ans à l'usine du Galion où il a occupé un poste de machiniste, il est revenu à la terre, rappelé par celle-ci.

« Grâce à mon épouse, je suis redevenu agriculteur et je marche aujourd'hui sur les traces de mon beau-père auprès duquel j'ai appris à faire la farine de manioc qui constitue l'essentiel de mon activité aujourd'hui. La farine de manioc est un produit que j'affectionne particulièrement. Il s'agit d'une part, d'une denrée que je peux sans difficultés conserver, quand je n'ai pas tout vendu, contrairement aux produits frais. D'autre part, c'est un segment sur lequel je n'ai pas beaucoup de concurrents. »

Jean-Charles fabrique et propose aussi deux produits peu connus des jeunes générations mais encore très appréciés par les aînés. Il s'agit du Lanvè (plus communément appelé Barbade) et du Toloman, cultivés avec des techniques et une pratique héritées de ses parents.

Ses clients peuvent également trouver auprès de lui les produits frais du jardin : dachines, ignames, makandjas, giraumons, ... selon les saisons. A ces produits végétaux s'ajoutent les coqs sur pieds ou évidés.

« Cette diversification de ma production permet d'avoir toujours de quoi se nourrir. J'exerce sur deux sites de production, à Saint-Aroman (Ste-Marie) et à Fond Brulé (Lorrain). Je travaille en associations de cultures, selon les méthodes empruntées au jardin créole. L'activité n'est pas toujours facile mais j'aime mon métier. Je m'organise au mieux et avec le temps et l'expérience, les choses se mettent en place et deviennent plus faciles. Les journées sont parfois très longues mais je suis tranquille dans ma tête. Je jouis du luxe qu'ont les agriculteurs d'être protégés du stress et de la pollution. »

Notre agriculteur nous avoue que le métier est tout de même exigeant et demande performance physique, courage, persévérance et surtout patience. **« Il me faut attendre dix à douze mois avant de récolter mon manioc. Mais mes plantations sont mes bébés, je leur parle, je les aime. Si on n'est pas patient, pas la peine de s'essayer à l'agriculture. »**

Jean-Charles a fait le choix de la commercialisation directe, du producteur au consommateur, et écoule ses produits sur place, à la Case à farine ou au Marché du Lamentin. « J'ai une clientèle établie et fidélisée. **La satisfaction et les compliments de mes clients me rendent heureux. C'est ma gloire et je fais tout ce qui est en mon pouvoir pour l'obtenir ! Ce qui manque parfois aux agriculteurs, ce sont les encouragements des consommateurs. C'est là aussi le fruit de leur travail qu'ils doivent récolter, pour continuer dans leur noble mission qui est de nourrir le peuple. »**

Portrait

NOVEMBRE 2015



Francette MONTJEAN

PAYSANNE

SAVANE PETIT – LIEU-DIT FOND L'AFRIQUE
MORNE-ROUGE

LA PETITE AGRICULTURE QUI NOURRISSAIT
SAINEMENT LE PEUPLE,
contribuait aussi à créer et sauvegarder le lien social,
pour une société forte et équilibrée.



de petit agriculteur

C'est la fumée du feu sur lequel est posé le canari de Francette qui a attiré notre attention à notre arrivée sur l'exploitation. Elle vient de prendre son petit-déjeuner.

« Nous ne sommes pas des machines. Il est très important de prendre soin de notre corps, de notre santé. Je démarre ma journée avec un bon repas que je prépare ou réchauffe au feu de bois. Quelle que soit ma charge de travail, en milieu de matinée et d'après-midi, je m'accorde aussi des petites « récréations », pour manger un fruit du jardin, soulager le corps ou contempler la nature. C'est important pour le physique et aussi le mental. »

D'une énergie débordante Francette MONTJEAN, cette femme de la cinquantaine qui travaille seule sur son exploitation, nous a fait découvrir le site qu'elle cultive, à Savane-Petit, au Morne-Rouge. D'un esprit vif, cultivée et curieuse de tout, Francette est intarissable quand il s'agit de parler de son activité, des pratiques traditionnelles, de la nature et de notre patrimoine. Avec elle, nos échanges sont passionnants et très instructifs.

« **Face à tous les aléas climatiques et autres, l'agriculteur doit faire preuve d'ingéniosité et de réactivité, s'il veut subsister.** Par exemple, nous avons eu récemment, successivement une période de forte chaleur et d'ensoleillement suivie d'une période de fortes pluies. La nature ne nous fait pas de cadeaux puisque nous ne lui en faisons pas non plus ! Eh bien, pour protéger des centaines de jeunes pousses du soleil, je les ai recouverts de feuilles de palmier sur lesquels j'avais posé des petits tronçons de glyceridia pour qu'elles ne s'envolent pas. Cela m'a permis de protéger mes cultures. Quand sont arrivées les pluies, j'ai creusé tout autour des plants, de petits sillons pour que l'eau s'évacue sans tout emporter. Cela représente beaucoup de boulot mais je suis très contente de voir mes plants évoluer aujourd'hui. »

Francette évoque avec nostalgie la dimension sociale et environnementale de l'agriculture traditionnelle. « **La petite agriculture qui nourrissait sainement le peuple, contribuait aussi à créer et sauvegarder le lien social, pour une société forte et équilibrée.** Nous avons rejeté des choses importantes pour rentrer dans la modernisation. Il y a des maillons que nous avons perdus d'où la fragilité du lien social et l'égaré actuel. » Elle souhaite que des mesures soient prises pour assurer la

transmission des savoirs, avant que les anciens ne s'en aillent.

« **Il faut savoir regarder le passé pour avancer vers le futur. Il est essentiel de revaloriser le petit matériel et d'apprendre en parallèle à l'utiliser avec plaisir.** Il y a des techniques qui permettent d'utiliser les petits outils avec dextérité, avec plaisir, sans faire souffrir les corps. Les anciens savaient épouser l'outil, s'amuser avec, travailler vite et bien, tout en cadence. Le petit matériel contribue à la protection de l'environnement, préserve le sol et ses richesses. Le gros matériel en revanche permet certes d'aller vite mais est dangereux pour l'équilibre du sol et la rentabilité à long terme. »

Francette, toujours fidèle aux traditions, écoule sa production au marché du Parc floral à Fort-de-France. « Je tiens à cette relation avec mes clients. **Je m'imagine mal remettant entre les mains d'un intermédiaire les produits que j'ai cultivés avec tant d'amour pour mes chers clients !** »

Francette MONTJEAN qui se définit non comme une agricultrice, l'agriculture étant pour elle un mot technique, mais comme une paysanne, nous raconte comment elle est venue à l'agriculture. Nous lui découvrons une âme de poète.

« **Je ne sais pas à quel âge j'ai commencé mais j'ai aimé l'agriculture quand j'avais à peine huit ans.** C'était à l'occasion d'une des « Fêtes de la société » (appelée « Lasotè » sur la côte Caraïbe) qu'avaient organisée mon père et ses amis. Ces fêtes étaient données en signe de respect pour la nature et en remerciements pour ses bienfaits. Dans le ciel bleu de ce jour d'avril, j'ai vu tournoyer les houes de mon père et de cet autre homme. De ce dernier, je me souviens encore de sa dentition parfaite, d'un jaune d'ivoire, de ses gencives roses, de sa peau d'ébène et ses muscles saillants. Il riait et prenait plaisir à ce qu'il faisait. Il était buste nu et le long de sa colonne vertébrale coulait sa sueur limpide comme de l'eau. Je me suis sentie désaltérée. J'ai senti l'agriculture dans mes entrailles et c'est ce jour que l'amour pour la nature a germé en moi. »

Francette MONTJEAN souhaite dans un avenir plus ou moins proche voir éclore un projet agritouristique qu'elle a pour sa ville, pour sauvegarder toutes ces traditions.

Portrait

NOVEMBRE 2015



Olivier MOMPFILE
EXPLOITANT AGRICOLE
SICA CHAMPFLOR - MORNE-ROUGE

IL NE DOIT PAS S'AGIR DE FAIRE DU PROFIT À TOUT PRIX,
AU DÉTRIMENT DE LA SANTÉ DU CITOYEN.

J'ai besoin de me nourrir sainement et de fournir une
nourriture saine à ma famille et aux consommateurs.



de petit agriculteur



Comptable de formation, Olivier qui vivait en France hexagonale, décide en 2008 de rentrer au pays. Il rejoint sa mère ancienne infirmière, rentrée également au pays et reconvertie à l'agriculture. Il est alors aide-familial et devient chef d'exploitation en 2010, quand sa mère décide de prendre sa retraite.

Sur son exploitation, Olivier MOMPFILE pratique la permaculture. « *La permaculture correspond à mon état d'esprit. Je n'aime pas utiliser les pesticides et autres produits chimiques. Je me dis que les anciens faisaient bien sans, alors pourquoi pas nous ? Il faut certes s'adapter à cette société de consommation mais nous pouvons répondre à la demande des consommateurs en produits sains si nous le voulons bien. **Il ne doit pas s'agir de faire du profit à tout prix, au détriment de la santé du citoyen. J'ai besoin de me nourrir sainement et de fournir une nourriture saine à ma famille et aux consommateurs.** La terre est par ailleurs un bien précieux qu'il convient à tout prix de préserver pour les générations futures.* »

Olivier explique comment avec l'apport de fumier, avec l'herbe en décomposition, ... on permet au sol de se régénérer.

« *Quand on met en place la permaculture, il faut être patient et observer l'évolution du sol. Les résultats n'arrivent pas tout de suite. Je suis curieux et vais sur internet récolter des informations sur les expériences et les réussites des uns et des autres. **A partir du moment où le sol retrouve son équilibre, on peut obtenir des choses intéressantes. Je n'ai pas fait le choix de la facilité. J'en suis conscient.** Avec ma débroussailluse et mes ovins je lutte contre l'enherbement. La présence d'épices ou plantes aromatiques telles le thym, le persil, le basilic, dans le jardin éloigne par ailleurs des cultures certains ravageurs. Les carottes à proximité des poireaux éloignent les mouches de ces*

derniers. Le manioc éloignerait les charançons dans la banane, selon l'expérience de certains et certains ravageurs de la dachine ; mais en ce qui concerne l'escarbot de la dachine, il n'existe aucune solution connue à ce jour. »

Olivier explique qu'avec la permaculture, **c'est une symbiose. Tout est lié. La lutte biologique est naturelle, sans intervention de l'homme.**

Pour la commercialisation de sa production, Olivier traite avec des revendeurs et un distributeur. Les choses vont peut-être évoluer avec le projet de création d'un marché de producteurs en partenariat avec le Syndicat des Exploitants Agricoles de Morne-Rouge/Saint Pierre, pour la vente directe au consommateur.

Olivier MOMPFILE, qui est trésorier du SEA de Morne-Rouge / Saint-Pierre et membre de la commission Maraîchers de la FDSEA, appelle de ses vœux une meilleure structuration de la filière pour améliorer la viabilité des exploitations et le quotidien des agriculteurs qui espèrent des coopératives, des délais de règlement plus courts.

« *Des agriculteurs membres de notre syndicat, sont confrontés à des problèmes de commercialisation. L'agriculteur martiniquais sait produire mais n'est cependant pas sûr de pouvoir vivre du fruit de son travail, d'autant que les coopératives ne respectent pas toujours leurs engagements.*

Pour terminer, Olivier réaffirme son intérêt pour la préservation des sols mais aussi pour la santé des martiniquais. « **Dans nos sociétés, on aime que tout aille bien et que tous soit beau. En agriculture traditionnelle, les produits ne sont pas toujours calibrés, et beaux. L'important c'est qu'ils soient sains et conservent leurs valeurs nutritionnelles.** »

Circuits courts & Proximité

EXEMPLE DU MARCHÉ DE **CASE PILOTE**

Du producteur...



Jean-Jacques LECURIEUX-LAFAYETTE

Exploitant agricole

« Je produis essentiellement de la laitue que je commercialise ici, au marché de Case-Pilote. Le marché de proximité est avantageux pour le petit producteur mais également pour le consommateur. Pour le producteur, d'une part, parce que le prix de vente au détail est supérieur au prix de vente en gros et que le producteur a le plaisir de rencontrer le consommateur. Pour le client, d'autre part, car celui-ci ne subit pas la marge appliquée par le revendeur ou distributeur et bénéficie donc de prix intéressants. Il profite par ailleurs de la fraîcheur de produits récoltés le jour même. Nos clients sont contents de pouvoir faire leur marché le vendredi soir et de pouvoir disposer de leur samedi matin pour d'autres activités. Il existe plusieurs petits marchés en commune et il serait intéressant que cette tendance se développe, pour une meilleure promotion de notre agriculture et de nos agriculteurs. »



Gérard SORDET

Exploitant agricole

« Je suis membre d'une association de producteurs. Nous sommes une douzaine. Depuis juin 2014, nous écoules nos produits directement auprès de nos clients, sur le marché de Case-Pilote, tous les vendredis, de 16h à 20h et en périodes de fêtes. Nous échangeons beaucoup avec nos clients et cela apporte une valeur ajoutée au produit. Une relation de confiance s'établit au fil du temps avec nos clients et c'est ainsi que nous les fidélisons. Même si nous souffrons d'un manque de communication - car en effet beaucoup d'habitants de la ville ignorent notre existence - au fil des semaines notre clientèle augmente. Mon exploitation se situe non loin d'ici et avoir ce marché à proximité est un avantage. Je produis des cultures maraîchères et vivrières et c'est un réel plaisir pour moi de les vendre au consommateur. J'ai pris la succession de mes parents qui étaient producteurs et vendaient déjà au marché. »



Circuits courts & Proximité

... au consommateur



MARYNOELLE

« Je fréquente le marché de Case-Pilote depuis que j'ai eu l'information par une amie. J'y trouve tous les fruits et légumes de saison et y découvre parfois des produits rares. J'ai confiance dans la qualité des produits. On sent qu'ils sont cultivés avec amour, présentés avec soin et vendus avec plaisir et fierté. C'est important pour nous, consommateurs. Je prends plaisir à venir ici tous les vendredis et suis très satisfaite du contact avec les producteurs. J'apprécie la convivialité ambiante. Il n'y a pas de rivalité. On sent une solidarité naturelle entre les producteurs. »



CORINNE & JEAN-PIERRE

« Nous sommes vraiment très contents de ce marché de Case-Pilote. Il était grand temps. Nous sommes de fidèles clients depuis sa création. Les producteurs sont tous gentils et toujours souriants. Les prix sont corrects. Il y a du choix. Les produits sont frais et beaux. C'est un bonheur de venir ici tous les vendredis. »



KEVIN

« Je travaille sur Case-Pilote et c'est pour moi une évidence de venir au marché me procurer des produits frais et de qualité. Cela permet par ailleurs à nos agriculteurs d'écouler leurs produits. Cette proximité est intéressante. »



Evènements



SEMINAIRE

« LES MODES DE PRODUCTION AGRICOLE TRADITIONNELS EN MARTINIQUE, LEVIER DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ? »

5 et 6 juin 2014 - IMS - Lamentin - MARTINIQUE

THÉMATIQUES :

- La réalité des formes d'agriculture traditionnelles, les contraintes et opportunités identifiées pour leur développement ;
- La contribution des agricultures traditionnelles à la qualité de vie ;
- Les dispositifs d'accompagnement du développement des agricultures traditionnelles.

Témoignages d'agriculteurs et visites d'exploitations étaient également au programme.

Séminaire co-organisé par la Chambre d'Agriculture, Mutadis et Sol & Civilisation, le Conseil Régional et l'ARS



SEMINAIRE

« DU JARDIN CRÉOLE À L'ENTREPRISE AGRICOLE AGRO ÉCOLOGIQUE »

Les 27 et 28 mai 2015 - IMS - Lamentin - MARTINIQUE

OBJECTIFS :

- Partager la connaissance de ces petits exploitants agricoles, qui :
 - innovent à partir de méthodes et de productions traditionnelles ;
 - réinventent les modes de commercialisation de proximité, pour assurer leurs revenus.
- Favoriser une vision convergente de l'agriculture martiniquaise, entre les agriculteurs, la population et les politiques publiques ;
- Mettre en place des outils pour développer cette agriculture et ces modes de ventes.

Séminaire organisé par la Chambre d'agriculture de la Martinique



SEMINAIRE

« AGRICULTEURS POUR LA QUALITÉ DE VIE DANS LE TERRITOIRE, REGARDS CONVERGENTS ENTRE OUTRE-MER ET MÉTROPOLE ».

15 et 16 juin 2015 - Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture - Paris

OBJECTIFS :

- Mettre en dialogue agriculteurs et acteurs du territoire, pour renforcer la contribution des agricultures à la qualité de vie du territoire ;
- Donner plus de visibilité à des agriculteurs et leurs pratiques agricoles notamment celles agro écologiques, encore très répandues dans les Outre-mer, notamment sur de petites exploitations et qui sont sources d'inspiration

Séminaire co-organisé par l'APCA les Chambres d'agricultures de la Martinique et de la Drome, les associations Sol et Civilisation et Courant pour une Ecologie nouvelle



En savoir plus...



ÉTUDES

ETUDE EN VUE DE LA VALORISATION DES PRATIQUES ET PRODUCTIONS TRADITIONNELLES

Cette étude réalisée par les cabinets Pollen conseil et Ph. Villard Consultant, pilotée par la Chambre d'Agriculture, a pour but :

- de mieux accompagner techniquement et économiquement des petites exploitations de type « polyculture élevage » qui développent des pratiques traditionnelles en protégeant la biodiversité et l'environnement ;
- de maintenir et de valoriser la production issue de ces pratiques, appréciée pour sa qualité, notamment sur les marchés de proximité.

Un cahier des charges spécifique à ce type de production est en court d'élaboration et servira à sa labellisation.

Résultats de l'étude consultables sur notre site www.martinique.chambagri.fr



COURT-MÉTRAGE

COURT-MÉTRAGE « LE JARDIN CRÉOLE, UN CHEMIN D'AGRICULTURE POUR L'AVENIR »

Ce film présente un agriculteur qui a mis en place et développé sur son terrain agricole, ce qu'il définit comme étant un « grand jardin créole ». On y retrouve une diversité de plantes cultivées, grands arbres fruitiers, plantes arbustives, plantes vivrières et maraichères. Les aspects techniques de ce système qui illustrent l'orientation agro écologique prise par l'agriculteur, sont également présentés

Réalisé en collaboration avec l'association Courant pour une Ecologie Humaine.

Téléchargeable sur notre site www.martinique.chambagri.fr



ACTES

ACTES DES SÉMINAIRES

Consultables sur notre site www.martinique.chambagri.fr



Poème

SÉ POU SA ALIS BÈL

Gran jou pòkò ouvè
Lalin za las kléré,
Sé lè i kay kouché
Kité soley lévé.

Alis za ka doubout
Lodè kafé'y an nen'y
Chanté zwézo an tjè'y
I sav i ni larout

An pannié an lanmen'y
An koutla an lot-la
Chapo'y anlè tet-li
Mi i ka monté mòn-lan

Gadé la i bésé
I ka pitjé tè-a
Alantoun dé pié flè
Ka atann an rouzé

Lè dé lanmen'y anlè
Sé pou tjouyi zoranj
Si i ka fouyé'y an tè
Sé pou rédi an yanm

Adan an ti moman
Pannié'y za plen manjé
Mé fok pa i tro lou
Pou tet-li pé chayé'y !

I pa di sa pa red, han !
Ke soley-la pa cho,
Mé i ka di sa bel
Rékolté sa ou simen !

Sé pou sa i enmen'y
I enmen latè-a
Pou lodè'y, pou dousè'y
Lè'y kité'y kilbité'y
Pou i glisé andidan'y
An ti grenn, an ti tij
Ke i ké endé pousé
Jis a tan i pòté

Wi, sé sa i enmen
Di wè latè pé rann
Tout laswè ou pé ba'y
Mé épi plis ankò

I pa di sa fasil, han
Mé lè ou di'y i bel
I ka di'w sé lanmou
I ka twouvé an tè'y

*Roselyne JOACHIM
(Février 2015)*

