TÉMOIGNAGES

39

Sylvette, Solange et Erick MACAIRE
De génération en génération...
La responsabilité d'un héritage à préserver

49

Georges ETINOF et Mickaël DALIN
Du salariat à l'entreprenariat...
Un passage de flambeau et de nouvelles perspective

56

Jimmy et Emile ROSALIE
Agriculture et restauration...
La passion au cœur d'une transmission

65

Pierre-Gilles IMAN
De l'informatique à l'agriculture...
Un changement de cap et des enseignements à partager

73

Badia
De l'aéronautique à l'agriculture...
Une reconversion et un retour au pays réussis.

78

Patrick DELY
Quand le réalisateur devient agriculteur...
Plus que d'un métier, le choix d'un art de vivre.

Transmission et reconversion en agriculture : la relève est-elle assurée ?

Nous sommes allés sur le terrain, à la rencontre d'hommes et de femmes qui, majoritairement issus du milieu agricole, ont fait le choix de transmettre ou de reprendre une exploitation.
D'autres, ayant exercé dans d'autres secteurs d'activités, ont décidé de se reconvertir dans l'agriculture.
Tous, ont en commun la satisfaction de la direction prise et laissent espérer, à travers leurs témoignages, un bel avenir pour l'agriculture martiniquaise.

Que leurs propos dont l'essentiel a été retranscrit dans les pages suivantes, ouvrent la voie à d'autres ; à ceux qui ont déjà ou pas porté la réflexion sur une transmission, une reprise ou une reconversion en agriculture ; à ceux qui auront à cœur d'assurer la noble tâche de nourrir la population.

Lagrikiltti sé fos' an péyi !

Sylvette, Solange & Eric MACAIRE

De génération en génération… La responsabilité d'un héritage à préserver

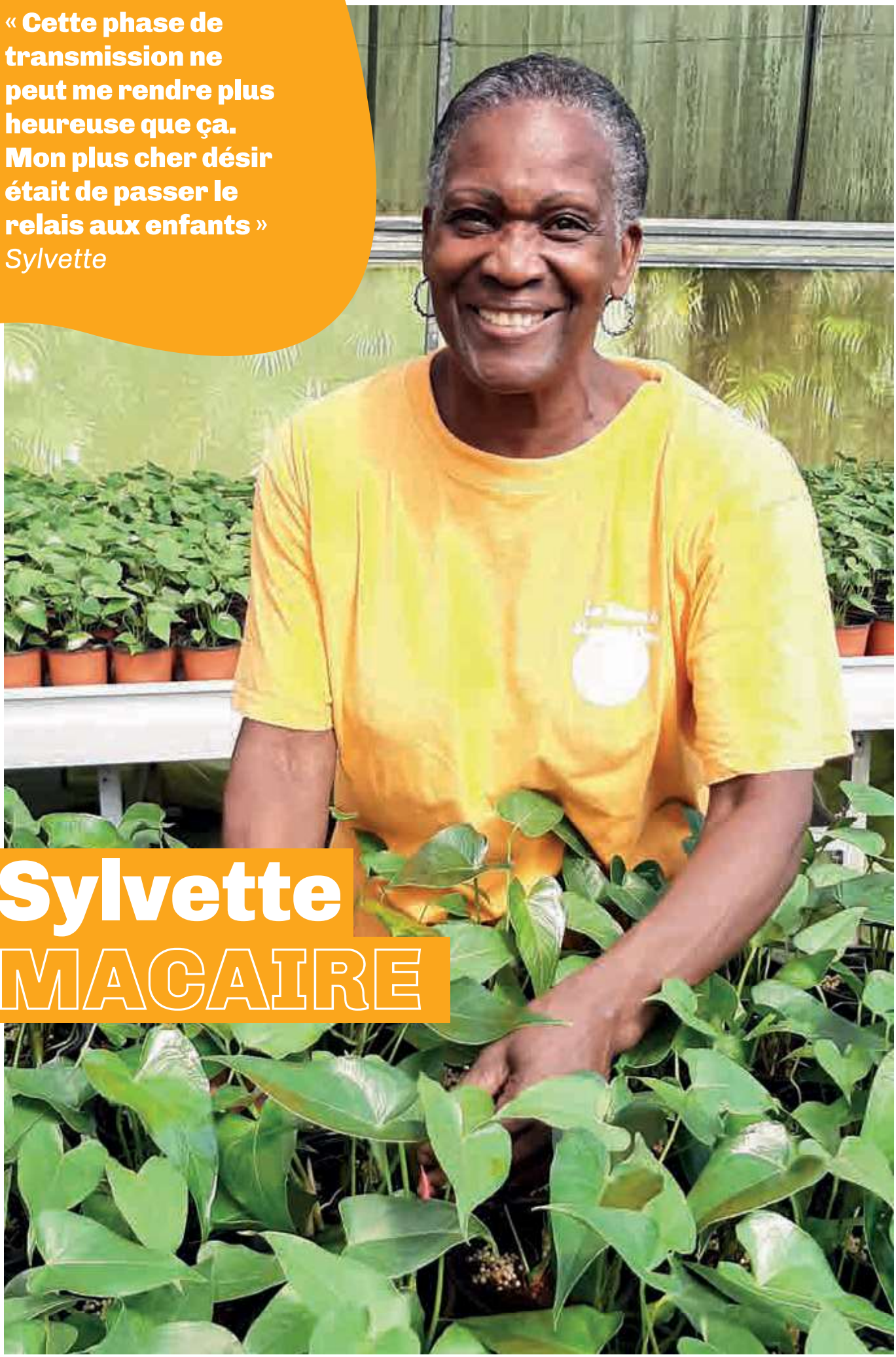
« Les trésors de Marthe et Denis » est le nom de cette pépinière à la devanture bien fleurie où entreprises et particuliers peuvent se fournir en plants maraîchers et fleuris.

Marthe et Denis étaient les parents de Sylvette, qui leur a succédé sur l'exploitation et qui travaille en collaboration aujourd'hui, avec ses enfants, Solange et Eric. Leur ambition est d'honorer leurs parents et grands-parents en faisant prospérer cette entreprise.

Les fortes pluies de la veille qui ont fait monter le niveau de la rivière au niveau du gué à traverser, ont failli compromettre notre arrivée à destination. Micha, Duchesse, Sico, Otis et Kanel les cinq chats locataires et amis de la famille assistent à la rencontre.

Nous partageons avec vous, l'essentiel de nos échanges.

« Cette phase de transmission ne peut me rendre plus heureuse que ça. Mon plus cher désir était de passer le relais aux enfants »
Sylvette



Sylvette MACAIRE

Depuis quand êtes-vous en agriculture et pourquoi avez-vous décidé de rentrer dans la phase de transmission ?
J'étais dans l'administration fiscale mais je suis née dans une famille d'agriculteurs. Notre fratrie a été la main-d'œuvre des parents, hors activités scolaires. Nous avons donc connu et aimé ce métier à la base. J'ai travaillé pendant un an en continu avec mon papa.

Après avoir réussi à un concours, j'ai manifesté le désir de rester avec lui, mais il m'a dit que le métier était dur et qu'il valait mieux que j'aille vers une autre fonction. Je suis donc partie en France métropolitaine où je suis restée dix-sept ans et puis je suis revenue.

J'exerce en tant qu'agricultrice depuis 1994. J'ai travaillé seule pendant un certain nombre d'années et par la suite les enfants sont venus tout à fait naturellement travailler avec moi. D'abord, en période scolaire, c'était ma première main-d'œuvre. Ensuite par un concours de circonstances, Solange a voulu travailler avec moi. Elle a été apprentie et ensuite, aide familiale jusqu'en 2006. Approchant de l'âge de la retraite, j'ai estimé à un certain moment qu'il fallait préparer la relève et prendre des dispositions pour que l'activité se poursuive dans des conditions optimales.

Comment se passe cette phase de transmission ? Et comment la vivez-vous ?
Solange n'ayant plus l'âge d'être aide familiale, nous avons créé avec Éric, mon fils, une EARL (Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée).

Au début, j'étais là pour les encadrer, les guider, les conseiller, à leur demande. Puis, petit à petit, j'ai lâché un peu pour les laisser à la barre. J'ai confiance en eux. Ils sont sérieux et bosseurs.

Cette phase de transmission ne peut me rendre plus heureuse que ça. Au fond de moi, mon plus cher désir était de passer le relais aux enfants, comme mon papa l'a fait pour moi. Je trouve ça génial.

Sur la question de la transmission, auriez-vous un conseil, un message ?
En Martinique, s'il y a des parents qui sont agriculteurs et qui voient des enfants intéressés par le métier, je pense qu'ils pourraient se servir de ce moyen pour la transmission.

Je veux parler de l'EARL. C'est avantageux tant pour celui qui transmet que pour celui qui reprend.

Interviews. Rédaction des portraits. Photos : Miguelle HILAIRE

« Je savais que je m'épanouirais dans l'agriculture et la vie me donne raison. »
Solange

Solange MACAIRE

Pourquoi avoir choisi l'agriculture ?
J'ai choisi sans choisir. L'agriculture m'a choisie. Au départ, ce n'était pas la direction que j'avais prise d'un point de vue études et diplômes. Mais ayant évolué avec les grands parents sur l'exploitation, puis avec maman, je crois que cela s'est profondément ancré en moi ; j'étais déjà prédisposée.

Mettre une graine en terre, la voir se développer, la regarder avec amour, la voir porter et se dire qu'on a été à l'origine de cela, pour moi, c'est ça mon rapport avec ce métier. J'aime bien dire que ce n'est pas un métier mais un mode de vie ; car quand on est agriculteur, c'est toute sa vie qui en découle. Mon grand-père disait qu'on ne devient pas agriculteur, on naît agriculteur. Je suis née et par la grâce de Dieu, je suis agricultrice.

Quelles ont été les conditions de reprise, de succession ?
Cela a été une continuité, à la suite d'événements qui se sont bien imbriqués. Je fais mes études de gestion au départ car dans mon esprit je me dis que maman a déjà le diplôme agricole et mon frère aussi ; donc il leur faudra quelqu'un pour gérer. L'exploitation c'est toute ma vie. Petit à petit, j'ai apporté ma pierre à l'édifice. Maman a vu ses enfants se rassembler autour d'elle. C'est venu tout naturellement du côté de mon frère, comme du mien. Et c'est là que nous nous sommes dit que nous pourrions tous les trois faire quelque chose de bien en famille.

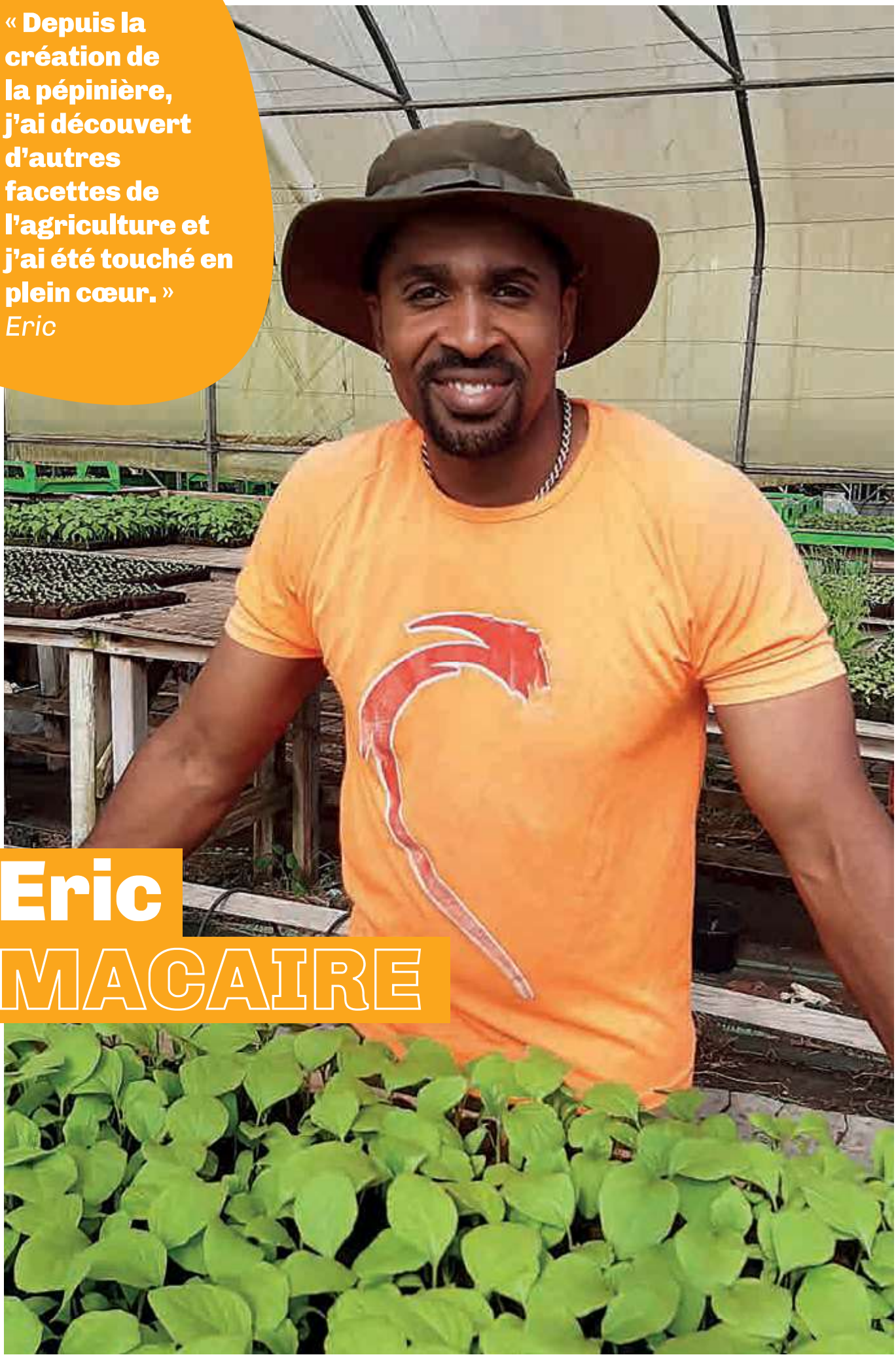
Quelles sont les productions de l'exploitation et comment s'organise le travail ?
Les productions actuelles sont en pépinière : plants maraîchers, plants fleuris divers. Quand maman a pris la suite de ses parents, elle a pris un virage car mes grands-parents étaient éleveurs, maraîchers et vivriers et maman a vu l'opportunité de produire en pépinière. L'agriculture d'avant n'est plus celle d'aujourd'hui et il fallait s'adapter. Elle a donc développé la partie pépinière maraîchage et fleurs avec les anthuriums qu'elle a vraiment lancés et actuellement, nous volons toujours dans le même élan.

Au niveau de l'organisation du travail, ce qui est intéressant, c'est que nous sommes tous polyvalents. Les décisions sont toujours prises en commun. Quand nous avons des pics de production, nous faisons appel à des extras. Il y a un volet qui me tient à cœur, à savoir que cette exploitation a une histoire qui a débuté depuis l'époque de mes grands-parents. Il y a une essence derrière cela, que j'aimerais partager avec le plus de personnes possibles. Nous voudrions donc, mis à part la production pure, que les gens viennent à nous et qu'ils puissent découvrir qui étaient Marthe et Denis et ce qu'ils ont laissé comme héritage, car c'est un héritage du cœur à respecter et valoriser.

Est-ce que vous auriez un message, un conseil sur la question de la reconversion ou la transmission en agriculture ?
Si au fond de soi, on est persuadé que ça sera toute notre vie ; si on en est vraiment convaincu, alors, il faut foncer. Les complications, les difficultés, il y en a partout. C'est vrai que l'agriculture est un travail particulier mais il faut savoir lâcher-prise, il faut réussir à comprendre qu'on ne gère pas tout avec la nature. Une fois qu'on a intégré cela, le travail se fait en communion avec cette nature. Les problèmes d'aléas climatiques, les difficultés physiques ne sont rien à côté de ce que l'on en retire. Pour la petite histoire, quand j'ai eu mon diplôme d'assistante de gestion, j'ai été contactée par la Mairie de Fort-de-France et par un organisme de crédit mais moi je savais déjà ce que je voulais faire. Je leur ai donc répondu que je travaillais déjà. Je savais que je m'épanouirais dans l'agriculture et la vie me donne raison.

Interviews. Rédaction des portraits. Photos : Miguelle HILAIRE

« Depuis la création de la pépinière, j'ai découvert d'autres facettes de l'agriculture et j'ai été touché en plein cœur. »
Eric



Eric MACAIRE

Pourquoi avez-vous choisi l'agriculture ?
J'ai choisi l'agriculture par passion. Cependant, il faut savoir que je n'envisageais pas de m'engager dans cette voie. Il faut savoir aussi que je n'aimais pas ce métier, car j'avais une certaine vision de l'agriculture. Pour moi, il s'agissait d'aller aux champs et arracher les herbes, sarcler, récolter... Je voyais ça plutôt comme une punition et je n'aimais pas du tout.

En grandissant, quand maman s'est lancée dedans, j'ai découvert d'autres facettes de l'agriculture qui me plaisaient beaucoup plus : recherches, tests, un peu ce côté scientifique qu'il y a dans l'agriculture. Depuis la création de la pépinière, j'ai découvert toute la partie qui avait avant, depuis les semences, la germination et j'ai été touché en plein cœur.

Après mon Bac S, j'ai donc fait un BTSA Technologies végétales avec la spécialité Agronomie et Systèmes des cultures, au LEGTA de Croix-Rivail

Dans ton quotidien, comment tu coopères avec les deux femmes qui t'entourent ?
Je laisse les deux femmes diriger car déjà, c'est maman qui était là à l'origine. J'ai eu à diriger à un moment la pépinière mais après le cyclone DEAN, j'ai bifurqué dans le social mais toujours en rapport avec l'agriculture. À à ce moment-là, Solange a repris, de ses bras fermes.

Du coup, je suis revenu avec elles. Je m'attache à leur apporter des idées nouvelles, si nécessaire et mon aide sur tout ce qui requiert de la force physique.

Qu'est-ce qui te tient à cœur pour l'avenir de l'exploitation et ton avenir personnel ?
L'avenir de l'exploitation et mon avenir sont très liés. C'est une histoire d'amour. J'aimerais faire bondir cette exploitation qui est née avec mes grands-parents, Marthe et Denis ; l'amener vers de nouveaux horizons de l'agriculture, éventuellement avec un axe agritouristique...

...Pour mon avenir personnel, je suis amené à continuer à grandir avec cette exploitation. Je ne vois pas quoi expliquer d'autre sur mon avenir, puisque les deux sont liés.

Je veux grandir avec cette exploitation, avoir la santé et vivre heureux. J'aurais souhaité qu'elle devienne non seulement un lieu de travail mais aussi un lieu de bien-être.

Interviews. Rédaction des portraits. Photos : Miguelle HILAIRE

Georges ETINOF & Mickaël DALIN

Du salariat à l'entreprenariat... Un passage de flambeau et de nouvelles perspectives

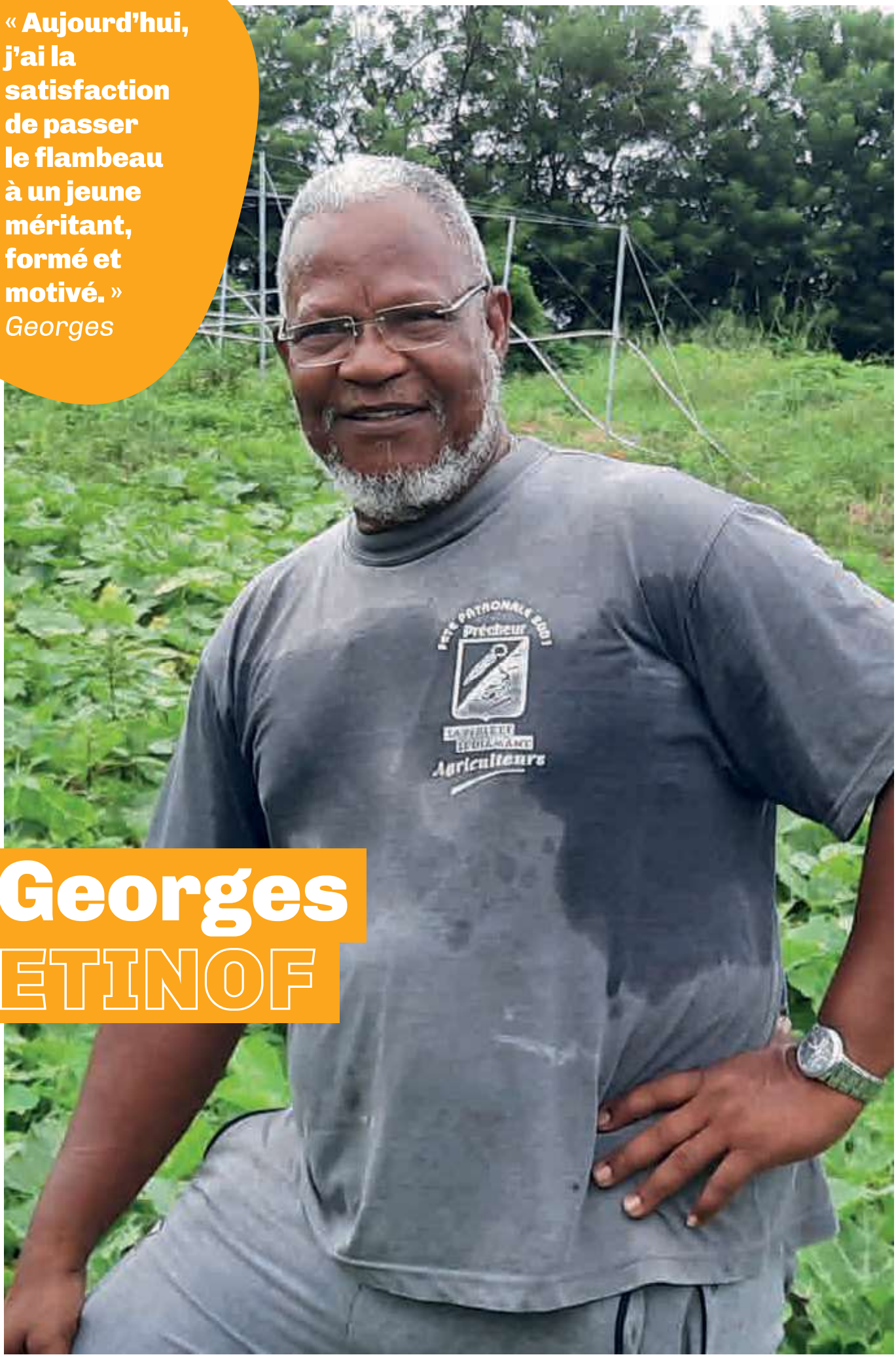
Nombreux sont ceux qui rêveraient de jouir de ce cadre de travail. Une exploitation agricole facile d'accès, offrant une magnifique vue sur la Mer des Caraïbes.

Nous y retrouvons Georges, l'heureux retraité et Mickaël, le jeune repreneur, entrain de discuter en plein champs. Ils longent les sillons plantés en pastèques et observent l'évolution des fruits.

Nous les suivons jusqu'à la parcelle préparée pour la culture de fruits de la passion. C'est ensuite, sous un avocatier qui nous a accueilli à l'ombre de ses branches, que Georges et Mickäel nous racontent les conditions de la transmission.

Nous partageons avec vous, l'essentiel de nos échanges.

« Aujourd'hui, j'ai la satisfaction de passer le flambeau à un jeune méritant, formé et motivé. »
Georges



Georges ETINOF

Depuis quand êtes-vous en agriculture et pourquoi avez-vous décidé d'arrêter ?

Eh bien, pour la petite histoire, je me suis tourné vers l'agriculture pour faire comme les copains ; c'est-à-dire, pouvoir disposer de mon argent de poche pour acheter mes vêtements et m'habiller comme eux. À l'âge de quinze ans, j'ai donc dit à ma mère que je ne voulais plus aller à l'école.

Et c'est ainsi que j'ai commencé à travailler en agriculture sur l'exploitation de mon parrain. C'était en 1974. Quand j'ai eu suffisamment d'argent, j'ai pris un billet pour des vacances à Paris et finalement, j'y suis resté. C'était en 1978. J'ai travaillé principalement en supermarché, au rayon boucherie. J'ai appris le métier qui était quand même en lien avec l'agriculture.

En 1986, j'ai décidé de retourner en Martinique, chez ce parrain que j'avais abandonné. Il avait cent-vingt bovins à l'époque et sur ses conseils, je me suis inscrit en tant que chef d'exploitation. Deux ans après, je suis reparti à Paris et me suis lancé dans l'électricité.

Puis, l'appel du pays a été plus fort. De 1996 à fin 2021, j'ai été exploitant agricole.

C'est sur l'insistance de mon épouse qui avait observé que je n'avais plus la même énergie, que je commençais à être fatigué, que j'ai décidé d'arrêter. Une douleur à l'épaule a été réellement l'élément déclencheur et Jojo, comme on me surnomme, a officiellement pris sa retraite le 1er janvier 2022.

Comment avez-vous préparé cette transition et comment la vivez-vous ?

Il n'y a pas véritablement eu de phase de préparation. Je ne pensais pas m'arrêter aussi tôt. Étant en bonne santé et très actif, j'avoue que c'est plutôt difficile de ne plus aller travailler aux champs. Je suis un lève-tôt. Je suis debout dès quatre heures. J'habite

près de l'exploitation et ce n'est pas évident de ne plus avoir cette relation avec la terre, de ne plus cultiver soi-même les produits que l'on consomme. Heureusement, je suis en campagne, donc je parviens à m'occuper. Et puis, de temps à autre, je passe du temps avec Mickaël aux champs. Cela rend la transition moins brutale.

Comment s'est fait le choix de la personne à laquelle vous avez passé le flambeau ?
Mickaël est un jeune agriculteur avec lequel j'ai un lien familial, de par mon épouse. J'ai donc eu l'avantage de l'observer et d'apprécier son sérieux. Par ailleurs, la propriétaire du terrain connaît très bien sa grand-mère et a accepté très favorablement l'idée qu'il prenne la relève.

Et sur la question de la transmission, auriez-vous un conseil ou un message à donner ?
C'est l'agriculture qui permet de nourrir le monde. Ce sont les agriculteurs qui jour après jour, travaillent pour garnir les tables. Soyons fiers d'exercer ce métier.

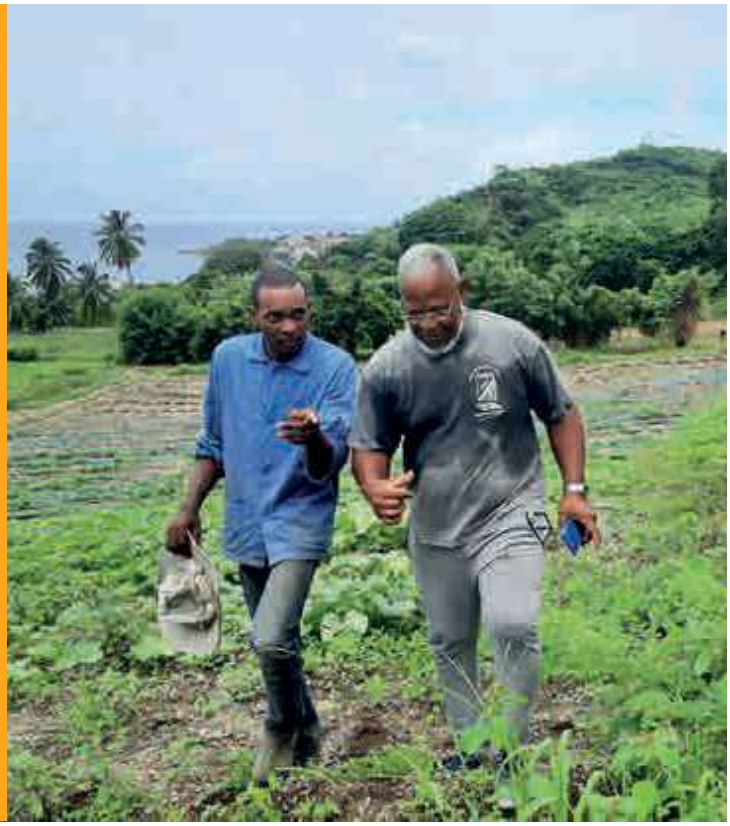
Si je devais donner un conseil, ce serait celui de préparer bien en amont sa retraite, de manière à être satisfait de ses revenus. Je n'ai pas géré comme il fallait ce que m'a rapporté l'agriculture. J'aurais pu faire mieux. Mais les regrets ne servent à rien.

Aux jeunes qui embrassent le métier, je dirais de foncer. Il y a des aides, des formations, des moyens qui sont mis à votre disposition pour réussir. Il faut se renseigner et aller les chercher.

Je voudrais aussi dire, pour ceux qui ne voudraient pas mettre la main dans la terre, que l'agriculture ne se limite pas aux cultures maraîchères et vivrières et s'est par ailleurs beaucoup modernisée.

Et si c'était à refaire ?
Eh bien, j'ai envie de retourner à l'époque de mes quinze ans. Sincèrement, je serais resté au pays et dans l'agriculture et je me serais organisé pour avoir une exploitation bien structurée et prospère. J'ai commis des erreurs en termes de gestion technico-économique. Mais l'agriculture m'a tout de même offert de belles années et de belles expériences.

Aujourd'hui, j'ai la satisfaction de passer le flambeau à un jeune méritant, formé et motivé et je lui souhaite de réussir.



Interviews. Rédaction des portraits. Photos : Miguelle HILAIRE

« Pourquoi ne pas avoir ma propre entreprise ? Pourquoi ne pas être mon propre chef ? »
Mickaël

Mickaël DALIN

Pourquoi avez-vous choisi l'agriculture ?
L'agriculture pour moi, ce n'était pas vraiment comme un choix mais je dirais que c'est comme une initiation par rapport à mon père. Mon père est exploitant agricole et depuis tout petit, j'allais à la campagne avec lui. Il me donnait des jobs et j'ai appris avec lui, la passion du métier.

C'est donc tout naturellement, que j'ai fait mes études et que j'ai eu mon bac agricole au LEGTA de Croix-Rivail, il y a 10 ans de cela. J'ai ensuite travaillé pour plusieurs entreprises maraîchères.

Quelles ont été les conditions de reprise de l'exploitation ? Comment ça s'est passé ?
J'étais encore salarié d'une entreprise maraîchère quand M. ETINOF est venu me proposer de reprendre l'exploitation pour cause de départ à la retraite. J'ai longuement réfléchi car en tant que salarié, il y a un revenu assuré à la fin du mois. Mais après réflexion, j'ai été convaincu qu'il serait bon que je commence à voler de mes propres ailes. Pourquoi ne pas avoir ma propre entreprise ? Pourquoi ne pas être mon propre chef ? J'ai alors dit oui, sachant que je pourrais toujours compter sur M. ETINOF pour des conseils.

J'ai donc entamé mes démarches et depuis avril 2022, je suis chef d'exploitation.

Sur le plan administratif, M. ETINOF et moi-même, avons rencontré le propriétaire pour modifier le bail. J'ai ensuite pris contact avec la Chambre d'Agriculture qui m'a accompagné pour l'installation de mon entreprise.

Quelles productions et quelle organisation de travail ?
Pour le moment, je travaille seul sur l'exploitation, avec comme souhait de pouvoir embaucher plus tard.

Ma première culture était de l'aubergine. C'était une expérimentation qui s'est plutôt bien passée au niveau de la gestion de l'enherbement et de l'irrigation.

Les autres cultures en place sont des maracujas sous tonnelles, du giraumon et de la pastèque.

Avez-vous apporté ou prévoyez-vous d'apporter des changements sur l'exploitation ?
Ma première préoccupation était d'assurer une bonne gestion de l'eau indispensable en maraîchage dans cette région. J'ai donc mis en place un système de goutte à goutte. L'innovation apportée est l'installation de la tonnelle pour la culture de maracujas. J'ai préféré ce système à la palissade car l'idée est d'installer ensuite une clôture autour et d'y élever des dindes afin que leurs déjections servent de matière organique.

Autrement, quand j'ai repris l'exploitation, elle était déjà dans une phase de transition agro-écologique, avec en particulier, un système de paillage tissé sur les cultures pour mieux gérer l'enherbement. Je compte bien poursuivre et amplifier les efforts faits dans ce sens.

Qu'est-ce qui vous tient à cœur pour l'avenir de l'exploitation et le vôtre ?
Ce qui me tient à cœur est d'arriver à bien gérer l'exploitation agricole et de savoir maîtriser les différentes cultures.

Par la suite, si je peux créer un ou des emplois, j'en serais heureux.

Si c'était à refaire ?
Je n'ai aucun regret d'avoir choisi d'être exploitant agricole. C'est comme une destinée. Je suis le chemin qui a été tracé dès ma jeunesse.

Je voudrais terminer en disant aux jeunes qui veulent se lancer dans l'agriculture, de ne pas avoir peur. L'avenir de demain est à nous. Nous avons une richesse qu'il faut travailler afin de faire profiter les générations à venir.

Interviews. Rédaction des portraits. Photos : Miguelle HILAIRE

Jimmy & Emile ROSALIE

Agriculture et restauration… La passion au cœur d'une transmission

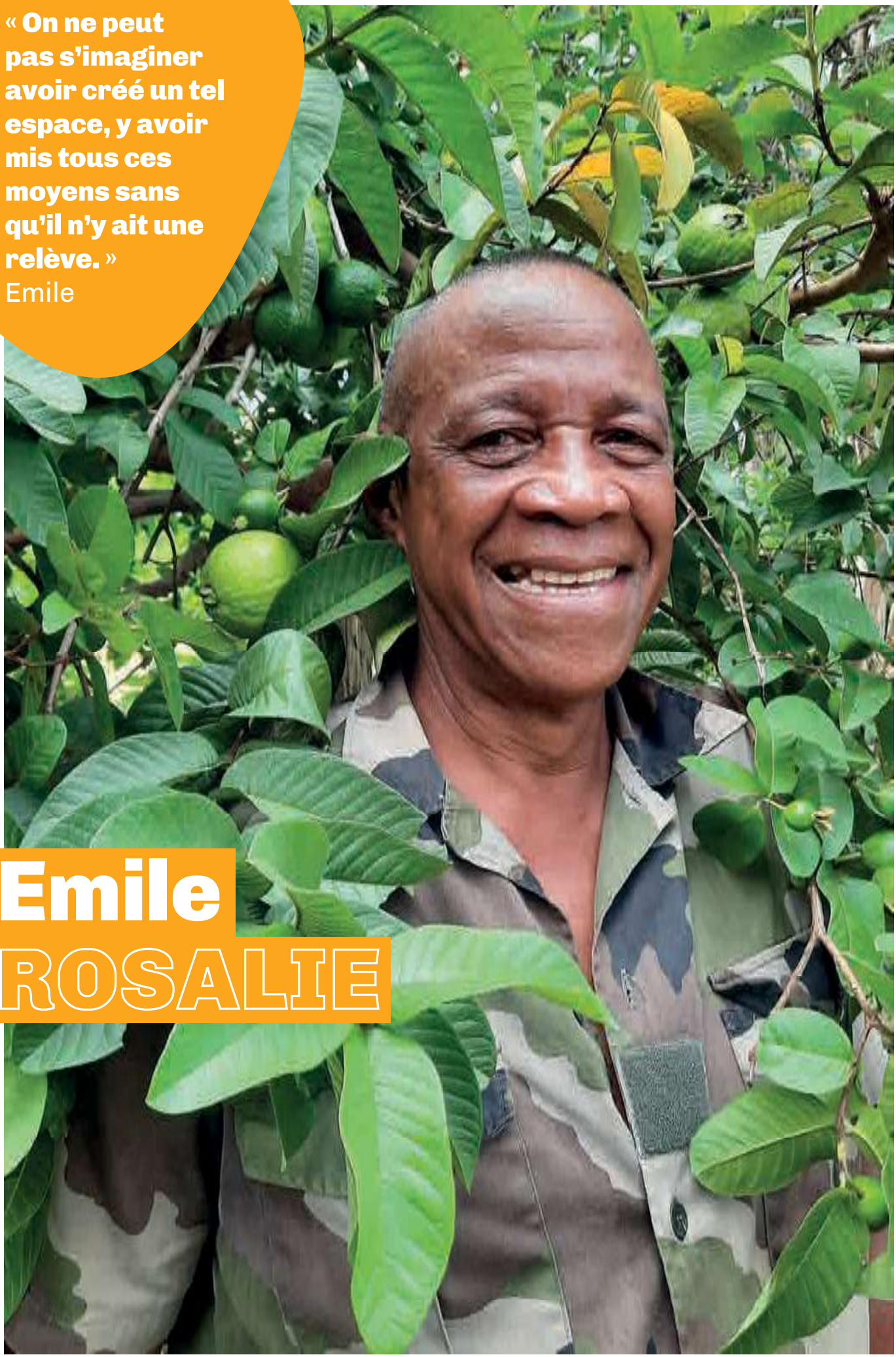
C'est à l'ombre, à l'accueil de l'exploitation « AN GRIYAV'LA », que nous attendons Emile et Jimmy. Nous en profitons pour découvrir les produits agro-transformés proposés dans la boutique.

Il est environ dix heures. Emile, le père arrive de la goyaveraie. Jimmy, le fils termine une visite guidée de l'exploitation. Ce jour-là, c'est une famille, trois générations confondues, qui a choisi de découvrir les activités de la ferme. Une délicieuse citronnade maison fraîche nous est servie et père et fils nous racontent leurs parcours.

Les échanges se poursuivent chemin faisant, entre cultures fruitières et maraîchères et s'achèvent, avec ovins, caprins et volailles en témoins.

Nous partageons avec vous, l'essentiel de nos échanges.

« On ne peut pas s'imaginer avoir créé un tel espace, y avoir mis tous ces moyens sans qu'il n'y ait une relève. »
Emile



Emile ROSALIE

Pouvez-vous nous présenter l'exploitation brièvement ?
Nous sommes à « An griyav'la », une exploitation agritouristique d'un peu plus de seize hectares avec comme production principale la goyave. Nous avons également d'autres cultures fruitières, des cultures maraîchères, et un volet élevage avec des ovins, caprins et volailles. Tous ces produits sont valorisés par nos soins, dans la partie restauration et transformation.

Depuis quand êtes-vous dans l'agriculture et pourquoi cette cessation d'activité ?
Je suis dans l'agriculture depuis 1983. J'ai aujourd'hui soixante-neuf ans et je pense que le moment est arrivé pour moi de transmettre. Jimmy, mon fils, a commencé sa formation depuis une dizaine d'années et c'est le moment pour lui de prendre ses responsabilités.

Comment avez-vous préparé cette transition et comment la vivez-vous ?
Avec Jimmy, nous avons créé une EARL (Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée) dont je reste un membre associé. L'idée est que je l'accompagne jusqu'à ce qu'il devienne complètement indépendant et qu'il prenne son total envol.
Il a toujours besoin de mon expérience, de mes relations et de mon regard. Je ne sais pas pendant combien de temps je pourrai rester mais la nature nous indiquera la limite des choses.

Je vis très bien cette transition parce que je suis conscient des limites humaines. La transition se fait en douceur. Cela me permet également de continuer à vivre ma passion car c'est un métier que j'aime et qui me maintient en forme. J'ai aussi une belle équipe de jeunes et ce que nous avons mis en place pourra servir d'exemple aux autres agriculteurs. Il nous faut réussir cette transition afin qu'elle fasse tache d'huile.

Comment s'est fait le choix de la personne à laquelle vous transmettez ?
D'abord, Jimmy est mon fils et c'est logique. L'avantage qu'il a eu par rapport à d'autres, c'est qu'il a grandi sur l'exploitation et qu'il a ainsi été au plus près de la réalité agricole.

Le conseil que je lui donne est de rentrer dans les instances agricoles dirigeantes pour influer un peu sur ce qu'il convient de mettre en œuvre pour le développement de l'agriculture. Jimmy doit écrire sa propre histoire. Je me mets en retrait pour le laisser prendre toute sa place.

Sur la transmission, auriez-vous un conseil un message ?
J'ai opté pour cette méthode de transmission, avec association d'un jeune dans une EARL et je ne peux qu'encourager mes collègues à en faire de même. Cela permet à l'agriculteur de jeter un œil sur ce qui se fait. De cette façon, il peut s'assurer que la personne qui reprend l'exploitation peut maintenir l'activité, la faire évoluer et continuer de façon autonome quand il aura la maturité nécessaire.

Par ailleurs, cela lui permet de continuer à s'assurer un revenu, en louant par exemple la propriété à l'EARL ou en se faisant rémunérer pour des petits services qui permettent de se maintenir en activité.

Il peut être intéressant de commencer avec des jeunes (15-16 ans) comme je l'ai fait et de les former au fur et à mesure dans l'idée du basculement. Il faut s'y préparer s'y préparer bien en amont.

Je pense que c'est un modèle à adopter pour aller vite et sereinement vers la transmission.

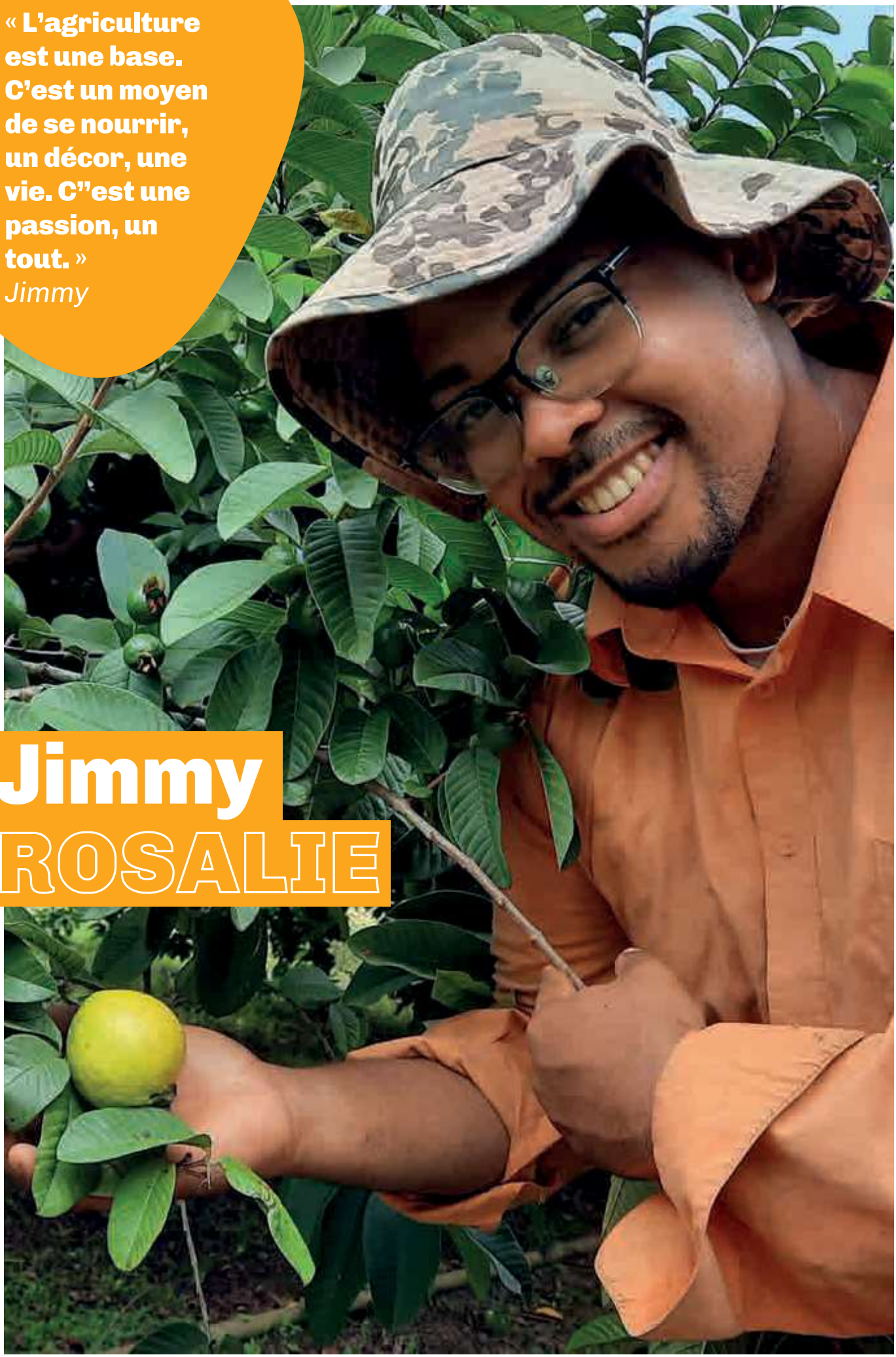
Si c'était à refaire ?
On ne peut pas s'imaginer avoir créé un tel espace, y avoir mis tous ces moyens sans qu'il n'y ait une relève. Mon souhait est que l'exploitation soit transmise de génération en génération ; qu'elle évolue pour répondre aux besoins de la population.

L'agriculture est un métier qui a de l'avenir. Et si c'était à refaire, je procéderais de la même manière, sans hésiter.

Interviews. Rédaction des portraits. Photos : Miguelle HILAIRE

« L'agriculture est une base. C'est un moyen de se nourrir, un décor, une vie. C"est une passion, un tout. »
Jimmy

Jimmy ROSALIE



Pourquoi avez-vous choisi l'agriculture ?
J'ai vingt-huit ans et depuis l'âge de six ans, je suis sur l'exploitation. L'agriculture c'est passionnant et j'aime être en contact avec la nature. Cela me permet de manger les fruits et autres produits de saison et surtout, de nourrir la population.

Quel a été votre parcours jusqu'à aujourd'hui ?
Je suis officiellement agriculteur depuis une dizaine d'années. Pour pouvoir m'installer, je me suis formé et ai décroché un Bac Agriculture des régions chaudes.

J'ai ensuite travaillé sur l'exploitation de mon père pendant près de trois ans. Je suis aussi titulaire d'un diplôme en cuisine gastronomique et cela me permet de valoriser de façon intéressante les produits végétaux et animaux de la ferme. Nous avons développé l'activité restauration sur l'exploitation.

La structuration de l'entreprise a évolué quand nous avons créé l'EARL, il y a deux ans. Nous avons deux salariés à mi-temps pour l'élevage et l'entretien et un salarié polyvalent à temps plein.

Prévoyez-vous d'apporter des changements sur l'exploitation ?
Ma deuxième passion étant la restauration, j'ai entrepris de développer la partie réception à la ferme, avec des recettes traditionnelles. J'envisage de faire évoluer cet axe-là.

Ma cuisine est semi-gastronomique. Dans la famille, nous sommes un peu épicuriens et nous aimons bien recevoir ; d'où l'avantage de pouvoir faire du tourisme. Je suis également entrain de faire évoluer les visites de l'exploitation.

Qu'est-ce qui vous tient à cœur pour l'avenir de l'exploitation et votre avenir personnel ?
C'est de pouvoir simplement préserver tout ce que mon père a pu construire. Cela représente beaucoup d'investissements et de travail. Il y a aussi ma grand-mère « Man Clotilde », qui vendait à l'époque pour mon père, au marché du Robert.

Aujourd'hui, elle n'est plus en activité mais reste en contact permanent avec nous. Elle a le sens du commerce et ses conseils sont aussi précieux et bienvenus pour la réalisation des recettes à l'ancienne. Je tiens à lui faire également honneur.

La notion d'anti-gaspillage me tenant à cœur, il est important, par ailleurs, que notre fonctionnement permette d'atteindre le zéro déchet.
Et enfin, ainsi que l'a indiqué mon père, il serait intéressant pour mon avenir mais aussi celui de l'agriculture, que je m'engage dans les structures professionnelles, pour apporter ma contribution. J'y pense.

Et si c'était à refaire, est-ce que vous choisiriez l'agriculture ?
Oui, sans faute. L'agriculture est une base. C'est un moyen de se nourrir, un décor, une vie. C''est une passion, un tout. On ne peut pas vivre sans l'agriculture.

On peut être celui qui invente un avion, un portable mais il faudra toujours se nourrir. C'est pourquoi l'agriculture a énormément de valeur pour moi.

Interviews. Rédaction des portraits. Photos : Miguelle HILAIRE

Pierre-Gilles IMAN

De l'informatique à l'agriculture... Un changement de cap et des enseignements à partager

Débroussaillage et plantation sont au programme du jour. À notre arrivée, nous trouvons Pierre-Gilles entrain de planter quelques arbres fruitiers.

Ce sont quelques espèces rares qu'il a sélectionnées, puisqu'ayant fait le choix de se spécialiser dans des produits de niche.
Crise de la quarantaine diront certains ; ce professionnel de l'informatique décide à quarante ans de changer de branche. Il troque alors logiciels, souris, écrans, bureaux contre des outils agricoles, des plants et une vie au grand air, au contact de la nature.

Il nous parle de son adaptation à son nouveau métier, de ses satisfactions, des difficultés rencontrées et des premiers enseignements tirés de ses observations et expériences.

Nous partageons avec vous, l'essentiel de nos échanges.

« Même si on arrive avec son projet préconçu, il faut faire preuve de beaucoup de souplesse et d'adaptation. »
Pierre-Gilles

Pierre-Gilles IMAN

Quel est votre parcours et quel était votre ancien secteur d'activité ?
Je suis parti à Montpellier faire des études en informatique et j'ai une Maîtrise génie logiciels. Rentré en Martinique, j'ai travaillé pour l'hôpital du Carbet. Ensuite, j'ai travaillé à mon compte. Je vendais des sites Internet. Puis, j'ai déménagé au Morne Vert et j'ai commencé un peu à jardiner ; ce que je n'avais jamais fait avant.
J'ai entretemps travaillé pour la Mairie du Morne-Vert où je gérais la cyberbase. Quand j'ai eu quarante ans, j'ai voulu changer d'orientation. J'ai testé l'agriculture. J'ai passé mon diplôme BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole). Ensuite, j'ai cherché des terrains mais je n'en trouvais pas. J'ai alors accepté de travailler pour l'association Les Cols Verts du Prêcheur, en tant que maraîcher encadrant. Ensuite, j'ai continué à vouloir m'installer en tant qu'agriculteur mais j'ai beaucoup galéré car il faut vraiment avoir la maîtrise du foncier pour obtenir les subventions, ce que je n'avais pas. Au départ, j'ai fait essentiellement du maraîchage ici, au Prêcheur. Je me suis positionné sur un marché de niches avec la roquette et la moutarde car il y a beaucoup de restaurants dans le coin. Malheureusement, les moutons et cabris qui s'invitaient sur mon exploitation mangeaient les légumes. Finalement, après avoir testé une bonne cinquantaine de légumes, j'ai gardé tout ce qu'ils ne mangeaient pas, comme le gingembre, le piment. Après, il y a eu des problèmes récurrents d'eau qui m'ont poussé à arrêter le maraîchage. Entre-temps, j'ai trouvé un terrain au Morne-Vert non mécanisable sur lequel il y avait déjà quelques manguiers et j'ai décidé de faire un verger. Et là, comme j'ai un bail rural, je vais pouvoir m'organiser différemment, et solliciter les aides européennes pour avoir un projet viable.

Pourquoi avoir laissé l'activité précédente pour l'agriculture ? Quelles ont été les différentes étapes de cette reconversion ?
J'aimais jardiner et j'ai voulu savoir si je pouvais en vivre. Je suis un passionné. À quarante ans, c'était le

moment ou jamais. Je me suis dit que si je ne le faisais pas à ce moment-là, je le regretterais toute ma vie. Si j'avais échoué, j'avais une porte de sortie : retourner à l'informatique.
Dans le cadre du BPREA, j'ai fait mes stages en Martinique, dans le maraîchage puis l'arboriculture et là ça a été le coup de foudre. Je me suis dit que c'est ce que je veux faire. Quand j'ai postulé ici et que j'ai vu les avocatiers, j'ai projeté de faire du maraichage sous les arbres.
L'image que j'avais de l'agriculture avant ma formation, c'était plutôt cultures bananières et maraîchères. Je n'ai pas du tout pensé au verger. Chez Abdoul DJIRE, là où j'ai été accueilli en stage, j'ai vu une entreprise structurée et diversifiée.
J'ai beaucoup apprécié la diversité de produits, la pépinière et la vente directe à la ferme. Vendre sur l'exploitation c'est bien car on ne perd pas de temps dans les marchés et on rencontre des consommateurs qui donnent des idées. L'innovation en fait, elle vient de là. C'est comme ça que je suis arrivé à faire de la moutarde, de la roquette, ...
Je me suis reconverti en 2018 et je suis officiellement agriculteur depuis 2020.

Comment sont préparées les productions et quelle est l'organisation des journées de travail ?

L'activité principale porte sur les avocatiers et la vente directe. Je vends aux consommateurs au marché et à des boutiques. Je travaille également avec une dizaine de restaurants. Chaque semaine, je livre au restaurant. Je préfère la livraison au marché, car cela me prend moins de temps. Mon nombre de clients est limité, car j'essaie de développer des produits pour vendre le maximum de choses à un même client.
En ce qui concerne mon organisation, je travaille trois jours par semaine à mi-temps pour l'association les Cols Verts et les trois ou quatre autres jours, sur l'exploitation.
Pendant la période des pluies, je suis plutôt au Prêcheur et en période de carême, au Morne-Vert. En général, le mercredi, c'est le jour de livraison. Je viens tôt, je récolte et ensuite, je vais livrer à Saint-Pierre, au Carbet, à Schoelcher et à Fort-de-France.
Je suis sur le terrain plutôt le matin. L'après-midi, j'effectue le travail administratif et la vente directe.

Quel message et quels conseils ?

Le premier conseil que j'ai à donner est de faire un BPREA, pour comprendre le fonctionnement d'une entreprise agricole. Les stages sont importants pour comprendre le monde agricole. Si à la fin du BPREA, vous estimez que les stages ne sont pas suffisants, il ne faut pas hésiter à prolonger la période chez l'agriculteur.
Le deuxième conseil est qu'il ne faut pas s'arrêter à un seul projet. Il vaut mieux, à mon avis, d'abord trouver le terrain et à partir de là, se demander quel projet conviendrait. Même si on arrive avec son projet préconçu, il faut faire preuve de beaucoup de souplesse et d'adaptation.
Et enfin, je suggère fortement de diversifier ses activités, avec de l'agro-transformation, de l'agro-tourisme, ...

Interviews. Rédaction des portraits. Photos : Miguelle HILAIRE

BADIA

De l'aéronautique à l'agriculture... Une reconversion et un retour au pays réussis.

Elle nous devance, d'un pas alerte, à travers la bananeraie et la citronneraie, coutelas en mains, nous montrant avec fierté ce que son oncle a accompli des années durant et nous expliquant ce qu'elle met en œuvre depuis la reprise de l'exploitation, pour la faire évoluer. Cette jeune femme dynamique, au regard franc, s'appelle Badia. Elle a 31 ans et se définit comme une « enfant de la campagne ».

Après un bac scientifique, elle est partie à l'âge de 17 ans, pour une école d'ingénieurs en génie des procédés. Elle a enchaîné avec un diplôme de Management et a travaillé quelques années durant pour des entreprises telles AIRBUS ou l'Aviation civile. Mais l'appel de la terre a eu raison d'elle.

Nous partageons avec vous, l'essentiel de nos échanges.

« C'est agréable de se sentir accueillie sur son île. Je considère que ma reconversion et mon retour au pays sont réussis. »
Badia

Badia

Quels métiers avez-vous exercés avant votre reconversion ?
Je suis intervenue en tant que consultante en gestion de projet pour AIRBUS en travaillant sur le programme A350, à Toulouse. J'ai également travaillé sur le programme BELUGA XL, avion-cargo, que j'ai accompagné jusqu'au 1er vol.
Ensuite, j'ai rejoint l'Aviation civile qui souhaitait moderniser les systèmes de contrôle aérien. Sur ce projet, j'étais en charge de la coordination d'une centaine de personnes en termes de plannings, de budgets, de coûts, de risques, à Charles-de-Gaulle et Orly.

Pourquoi ce désir de changement et comment s'est préparée cette reconversion ?
Quand j'ai quitté la Martinique à l'âge de dix-sept ans, c'était une évidence pour moi que je reviendrais travailler au service de l'île. Pendant ma formation d'ingénieur, mon maître de stage m'a conseillé d'ouvrir mon champ de vision en travaillant dans différents secteurs, si mon objectif était de gérer des projets. J'ai donc postulé dans une école de management où j'ai acquis des compétences vraiment transversales (comptabilité générale et analytique, droit des affaires, ...). Une fois que j'ai engrangé suffisamment de connaissances à mon sens, je me suis dit que là où je veux mettre à disposition ces compétences, c'est en Martinique et en contact avec la nature. J'ai donc démissionné de cet emploi qui était une formidable opportunité pour moi. A l'issue, j'ai créé une société pour aider les entreprises dans leur gestion. J'ai joint l'utile à l'agréable puisque je me suis retrouvée dans un domaine qui m'appelle, celui de l'agriculture.

Pourquoi avoir choisi l'agriculture ?
Parce que j'ai grandi dedans. Mon grand-père était agriculteur et depuis toute petite, je gambadais sur son exploitation. Etant donné que c'est dans la nature que je me sens le mieux, je n'envisageais pas de poursuivre une carrière dans le béton de la tour de contrôle. C'est si agréable de travailler ici dans un environnement naturel, magnifique, apaisant, entourée d'arbres qui vivent et qui respirent.

Parlez-nous de votre nouvelle activité. Comment vous êtes-vous adaptée ?
Je contribue à la gestion d'une exploitation agricole dont les productions sont la banane export et le citron.

Au début, j'ai eu besoin de connaissances dans ce milieu, besoin d'observer, de comprendre, besoin d'apprendre le jargon, besoin de rencontrer les bonnes personnes qui pouvaient m'aiguiller pour me permettre de faire fructifier les informations nécessaires à la mise en

œuvre des actions pour faire évoluer l'exploitation, en termes de rendements, de gestion du personnel, de gestion des risques, de diversification des productions, ...

J'ai donc commencé à travailler au sein de l'exploitation en qualité d'ouvrière agricole. Aujourd'hui, j'ai atteint un niveau de compréhension des enjeux qui me permet d'être plus sereine dans mon métier. Je me sens bien armée pour relever les défis quotidiens.

Dans mon organisation actuelle, je suis présente sur l'exploitation plusieurs fois par semaine et le reste du temps, je fais de la gestion sur mon ordinateur. Les consignes sont données aux équipes par le directeur d'exploitation.

Les jours où je suis sur place, je vois chaque salarié en particulier, de façon à noter s'il y a des choses à signaler, des besoins particuliers. C'est primordial pour moi de considérer toutes les personnes qui travaillent ici et d'instaurer une relation de confiance. Nous sommes une équipe. J'apprécie d'échanger avec chacun. Ils ont beaucoup d'années d'expérience et savent de quoi ils parlent. Ils sont passionnés.

J'interviens aussi au niveau de la production de citrons, avec la multiplication par marcottes que j'ai le plaisir de réaliser moi-même. J'ai été formée par un ami d'enfance également agriculteur aujourd'hui.

Quel message ou conseil auriez-vous à faire passer sur la question de reconversion en agriculture ?
Premièrement, je dirais qu'en matière de reconversion, il faut être sûr de vouloir changer de voie et surtout savoir quelle voie. Et ensuite, de tout mettre en œuvre pour y parvenir. En ce qui me concerne, tout allait très bien dans mon ancien boulot. Quand j'ai décidé de partir, mon ancien patron m'a proposé une dispo plutôt qu'une démission mais j'étais sûre de ce que je voulais. J'ai pu quitter l'entreprise dans de bonnes dispositions qui me rendent service encore aujourd'hui dans la construction de mon projet personnel.

Deuxièmement, en agriculture, comme dans d'autres secteurs, il faut faire preuve d'humilité, ne pas arriver en croyant déjà tout savoir. Il faut plutôt être à l'écoute, sentir comment ça fonctionne, mettre la main à la pâte et petit à petit, se faire accepter, se faire sa place.

En tant que femme, comment avez-vous été accueillie ?
Bizarrement, cela a été inconfortable pour moi à mes débuts chez AIRBUS et à l'Aviation civile. Dans ce milieu industriel, principalement masculin. Je sortais d'école et d'autres secteurs d'activités ; alors avant de faire mes preuves, j'étais la p'tite jeune qui devait rester à sa place. Dans le milieu de l'agriculture, j'ai au contraire été très bien accueillie sur le terrain et par les adhérents du groupement BANAMART. Après treize ans sur un autre continent, c'est agréable de se sentir accueillie sur son île. Je considère que ma reconversion et mon retour au pays sont réussis.

Interviews. Rédaction des portraits. Photos : Miguelle HILAIRE

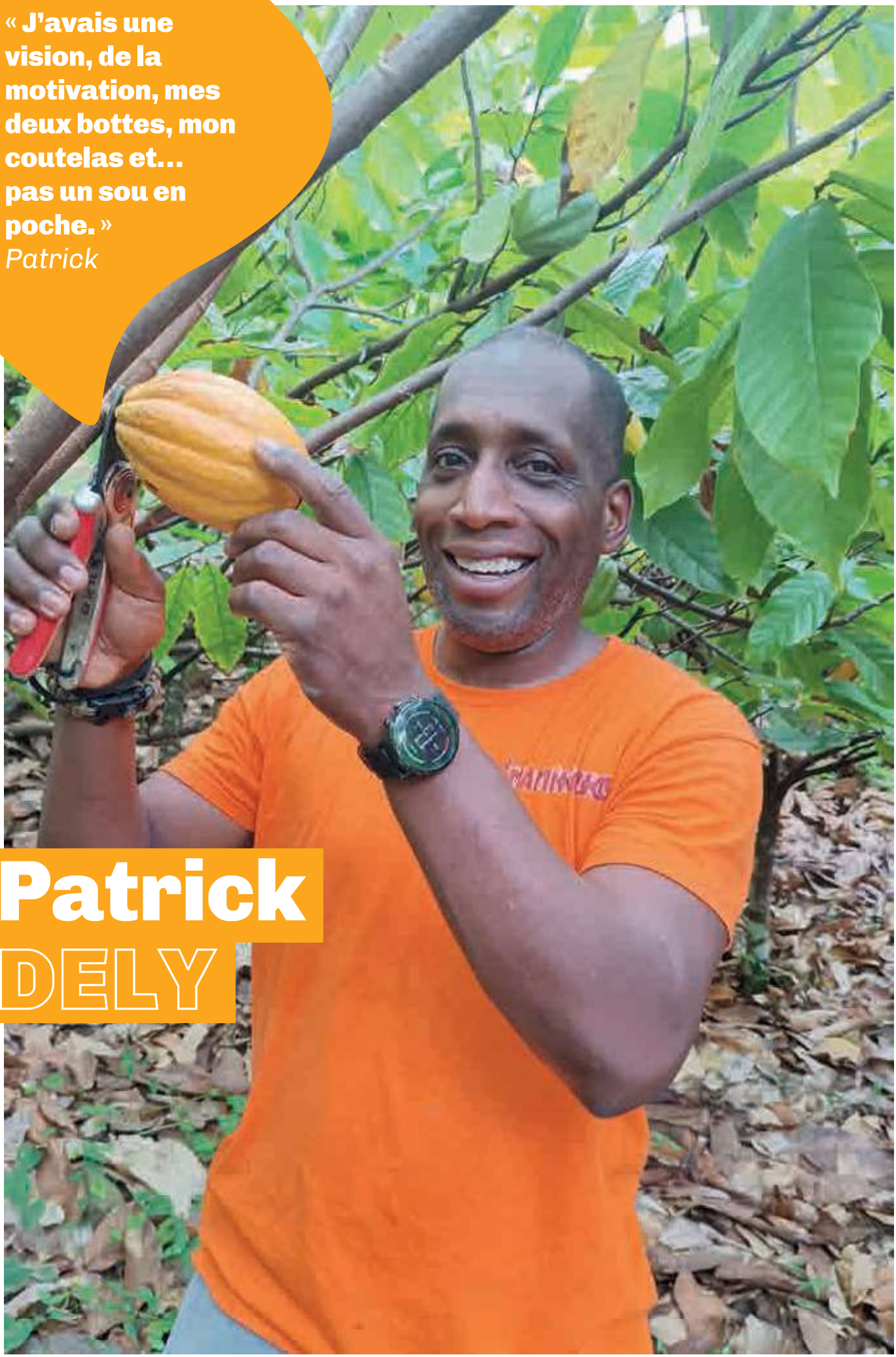
Patrick DELY

Quand le réalisateur devient agriculteur… Plus que d'un métier, le choix d'un art de vivre.

C'est à Trinité, au bout d'un chemin cahoteux, que nous arrivons à l'exploitation MamiKako, la cacaoyère de Patrick DELY. Accompagné de Fix'o, son jeune et joyeux berger malinois, Patrick nous fait découvrir ses cacaoyers, sa pépinière et son atelier de fabrication de thé de compost.
Il nous est offert en dégustation, le délicieux nectar de cacao, MamiKako et de l'eau de coco. Ainsi revigorés, nous suivons Patrick et Fix'o au cœur de l'exploitation.

Sur cette cacaoyère qui sera labellisée ECOCERT en 2023, il a beaucoup plu les jours précédents. Nous avançons, à l'ombre des cacaoyers, nos bottes s'enfonçant ou glissant par endroits, sur les feuilles sèches jonchant le sol. Chemin faisant, Patrick nous parle passion, vision, production, transformation, commercialisation mais aussi ambitions et transmission.

Nous partageons avec vous, l'essentiel de nos échanges.



« J'avais une vision, de la motivation, mes deux bottes, mon coutelas et… pas un sou en poche. »
Patrick

Patrick DELY

Quel est votre parcours et quel était votre ancien secteur d'activité ?
J'ai été durant vingt-cinq années, un professionnel passionné de l'audiovisuel. J'ai exercé en tant que Réalisateur pour BFM TV, France 24, iTV (devenue CNEWS) M6 et Chef-opérateur pour TF1 (Star Ac), en France métropolitaine.

Pourquoi avoir choisi l'agriculture et décidé de rentrer au pays ?
C'est simplement la terre qui m'a appelé. Plus jeune, j'aidais mon père qui était agriculteur, dans la production bananière puis maraîchère. C'est là que j'ai attrapé le virus et c'est resté gravé en moi jusqu'en 2016, où à la question de ce que j'aimerais faire dans les prochaines cinquante années ; la réponse est venue en moi comme une révélation : retourner chez moi en Martinique et produire du cacao. Entre 2015 et 2017, j'ai fait des aller-retours jusqu'à ce que je décide de me lancer en 2016. Je suis rentré par conviction. J'avais une vision, de la motivation, mes deux bottes, mon coutelas… et pas un sou en poche. Je n'ai pas choisi l'agriculture, j'ai choisi un art de vivre. J'aime le bruit du vent dans les feuilles. J'aime marcher dans la boue (rires). J'aime les odeurs, le calme, le chant des oiseaux. Ce que j'aime par-dessus tout, c'est ce moment où le colibri arrive, tourne autour de moi avec ce vrombissement si particulier et s'en va. C'est magique. Ce contact avec la nature est extraordinaire.

Quelles ont été les conditions de démarrage de l'activité ?
Nous sommes en mars 2016. Je suis hyper motivé. Un jour, je dis à ma mère : « Maman, je vais planter du cacao ». Elle adhère tout de suite au projet en me proposant son aide. J'ai à ce moment une idée fixe : trouver un cacaoyer « Abraham ». J'en trouve un. Il est centenaire. Et c'est à partir des cabosses récupérées ce jour, que j'ai développé ma cacaoyère. Je tenais à ce que mon activité s'inscrive dans le patrimoine végétal, dans la culture. Nous commençons la pépinière à Beauséjour, dans le jardin. Les bouteilles coupées faisant office de pots s'alignent et ce sont trois-mille-deux-cent plants qui seront ainsi fabriqués. Le soutien de ma mère, Gisèle DELY, ainsi que sa contribution matérielle et financière ont été déterminants pour moi et je lui en suis extrêmement reconnaissant. C'est avec son véhicule que nous prenions la route quasiment tous les jours, le coffre chargé de plants de cacaos et de cocos. C'est elle qui a avancé les fonds pour les premiers investissements.

Les conditions de reprise de l'exploitation n'ont pas été simples. Au début, je m'étais installé sur la base d'accords verbaux avec l'occupant précédent. Mon intention était de me déclarer officiellement, plus tard. C'est à la Chambre d'Agriculture, que la conseillère m'a fait prendre conscience de l'importance d'officialiser ma situation, notamment avec un bail en bonne et due forme. J'ai donc suivi la procédure et cela m'a pris un an. Bien m'en a pris puisqu'aujourd'hui, cela me permet de mieux faire face aux difficultés qui se présentent.

Quelles sont les productions de l'exploitation et comment s'organise le travail ?
Le cacao est ma production principale. J'ai également planté une soixantaine de cocotiers, en périphérie de la cacaoyère. Parmi les cacaoyers, on trouve des arbres fruitiers comme des corossoliers, manguiers, goyaviers, orangers…
Le cacao absorbe les notes aromatiques des autres fruits.La cacaoyère connaît un cycle de croissance intéressant, avec un cacao d'excellente qualité gustative et nutritive. J'ai produit une tonne de cabosses l'année dernière. La production sera normalement doublée cette année. Concernant l'organisation du travail, au début, c'était système D, avec des coups de main et le travail de quelques ouvriers que ma mère rémunérait, avec son « love money ». Cela a permis de vraiment mettre l'exploitation sur les rails. Aujourd'hui, je suis amené à assurer des missions dans l'audiovisuel, pour une chaîne de télé locale, pour continuer à investir dans le projet. Le recrutement sera possible avec le développement des ventes. Le changement d'échelle se trouvera dans les moyens de fabrication. Ce projet n'a aucun sens si je ne

transforme pas. Il faut planter et transformer. C'est la voie de sortie pour la filière cacao. La transformation c'est le multiplicateur et la valeur ajoutée doit rester sur le territoire pour permettre aux producteurs de vivre correctement de leur activité. Il faut donner aux enfants un modèle économique viable. Pas de viabilité, pas de filière.

Pouvez-vous nous en dire plus sur les volets transformation et commercialisation ?

Je commercialise depuis 2021, un nectar de cacao à base de fèves de cacao que je produis ici. C'est un produit diététique d'excellence qui apporte bien-être et plaisir. Il est très bien accueilli. Nous nous positionnons sur un marché de niche, pour garder la qualité. Il est prévu d'élargir la gamme avec trois autres produits déjà testés mais qui attendent un investissement sur la ligne de production. Actuellement, la commercialisation se fait sur internet, grâce à une boutique en ligne qui a été réalisée par ma fille, Dina-Eve qui est directrice artistique.

Qu'est-ce qui vous tient à cœur pour l'avenir de l'exploitation ?

Une labellisation BIO était dès le départ mon ambition. Ce sera chose faite en 2023 avec le label ECOCERT. J'aimerais également aussi pouvoir rénover le bâtiment, embaucher, automatiser et robotiser la chaine de production. Je tiens également à évoluer dans le principe de l'économie circulaire avec un mode de production approchant le zéro déchet. Pour préparer l'avenir, j'ai créé l'Institut Martiniquais des Chocolats et des Cacaos (IMACHOCAO) qui a pour vocation la promotion de la «culture et de la transformation» du cacao auprès des jeunes et des personnes intéressées. Je me déplace sur demande dans les écoles, avec des « Ateliers pédagogiques » où les enfants apprennent les rudiments théoriques sur le cacao et la fabrication du « bâton kako », car dans la vraie vie peu sont ceux qui connaissent l'odeur et le goût du vrai cacao.

Est-ce que vous auriez un message, un conseil sur la question de la reconversion en agriculture ?

Soyez passionnés. La passion est la clé. L'amour de la terre, l'amour du vivant c'est ce qui fait la différence. Lancez-vous et soyez courageux ! J'ai eu des tentatives infructueuses. Il ne faut pas avoir peur de tomber et de se relever. Je fais de mon mieux pour donner l'exemple. Il n'y a pas de succès sans successeur. Ce sera vraiment une consécration, si un jeune me dit dans dix ans : « Patrick tu m'as donné envie de me lancer, je l'ai fait et ça a marché !».

Si c'était à refaire ?

Je ne serais pas parti de la Martinique. Il y a tellement de choses à développer, à créer. L'autosuffisance alimentaire est possible mais il faut que ce soit une démarche collective et pas seulement politique ou scientifique. Cela devrait être au programme des manuels scolaires de l'Éducation Nationale, et être promotionné dans des émissions à la télévision. L'autosuffisance est un art de vivre et pas simplement un paradigme politique.

Interviews. Rédaction des portraits. Photos : Miguelle HILAIRE

Régulièrement, à travers notre Martinique, nous allons à la rencontre d'agricultrices, d'agriculteurs ; à la rencontre de femmes et d'hommes qui font notre agriculture, sont fiers de produire, de transformer, de valoriser, de promouvoir, de préserver, de transmettre ; de femmes et d'hommes qui acceptent de s'exprimer sur diverses thématiques.

Retrouvez d'autres témoignages et portraits sur notre site

WWW.MARTINIQUE.CHAMBRE-AGRICULTURE.FR

Dans l'onglet NOS AGRICULTEURS ET NOS AGRICULTURES

Visionnez aussi les vidéos en ligne sur notre chaîne Chambre d'Agriculture Martinique - Youtube