



APEBA 972

Agriculture de Petite Echelle Bioéconomique et Agroécologique



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
MARTINIQUE

TEMOIGNAGE

« Je pense que les agriculteurs d'ici se reconnaîtront dans l'APEBA. Nous n'avons rien inventé. Cette forme d'agriculture fait partie de notre patrimoine »

Nom : FLORELLA

Prénom : Fred

Agriculteur à : Sainte Marie, Martinique



L'exploitation et son contexte



Adresse de l'exploitation : Quartier Les trois sources - Commune de Sainte - Marie

SAU : 5,5 ha dont 2 ha au Gros Morne

Mode de faire valoir : Propriétaire de 3,5 ha

Productions :

- Cultures vivrières et maraichères associées
Tubercules : Igname Plimbite, Saint-Vincent, Cousse-couche rose, Cousse-couche violet ; Dachine ; Choux durs, Manioc ; Maraichage : Giraumon ; Concombre malavoi ; Laitues ; Oignons pays ; Navet ; Haricots (rouges, blancs, rosés)
- Plantes aromatiques et médicinales ; Pieds de canelle et vanille;
- Petit élevage bovin à l'attache et jachère

Formation : Brevet Professionnel Agricole (BPA)

Main d'œuvre : 1 UTH

Type de sol : Sols légers à allophane.

Assolement 2019 : Cultures vivrières : Igname, Dachine, Patate douce, Plantes aromatiques, médicinales et condimentaires : (50%) ; Jachère (50 %)

Principaux Atouts : Microclimat favorable aux cultures vivrières ; Sols légers, plutôt faciles à travailler ; Très beau site avec magnifique vue ; Environnement relativement préservé ; Accès aisé à moyennement difficile, selon les parcelles.

Principales Contraintes : Zones très pentues peu mécanisables, Faibles moyens de mécanisation entraînant une certaine pénibilité du travail.

Brève historique :

« Après mon parcours scolaire, j'ai abandonné mon 1er métier de plombier pour me consacrer à l'agriculture à temps plein. J'ai repris cette terre où ma famille travaillait depuis plus de soixante ans. Pour cela, j'ai suivi la formation du BPAUC* et d'autres formations (comptabilité, gestion, management d'une entreprise...). J'ai été administrateur de la coopérative SOCOPMA de 1994 à 2010.

J'ai animé pendant plusieurs années le groupe des producteurs de tubercules. Nous avons créé l'association Madin'yam. Elle est cependant aujourd'hui en sommeil.

*Brevet Professionnel Agricole par Unités Capitalisables

Outillage	Fourche, Trident, Houe,
Commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> - Vente directe <input checked="" type="checkbox"/> - Vente sur des marchés de producteurs <input checked="" type="checkbox"/>
Appréciation de l'évolution ↗ ou ↘	<ul style="list-style-type: none"> - Rendement : fluctuant, en fonction des années - Revenu idem - Utilisation d'intrants chimiques ↘
Perspectives	<p>« Je pense qu'il nous faudra développer davantage de collaboration entre le monde de la production agricole et celui des cuisiniers. J'ai fait l'expérience, lors de foires, de fabriquer avec mes invendus, des pâtisseries locales. Avec ma famille, nous avons fait des pâtés avec la farine de moussache et de « l'envè ». C'est un vrai succès.</p> <p>Cela nous amène à donner plus de place à la transformation à travers notre projet « Jardin et délices de Flo ».</p>
Entretien libre avec l'agriculteur	<p>« Dans mon assolement, toutes les cultures se positionnent les unes après les autres et les unes avec les autres. Le manioc est présent après chaque fosse d'igname. Je plante le concombre avant le giraumon car ce dernier risque de couvrir trop rapidement le sol et empêcher au concombre de grandir. Les cultures sont aussi associées en fonction de la période de l'année. Ainsi, les carottes sont présentes en novembre alors qu'en décembre on trouvera plutôt du navet.</p> <p>Les semenciers nous imposent des variétés souvent inadaptées. Par exemple, la variété de concombre « malavoi » est peut-être moins rapide que celles proposées par les semenciers, mais elle est plus résistante aux maladies, sa production est plus étalée et les concombres se conservent plus longtemps après récolte.</p> <p>Je n'utilise ni pesticide ni herbicide dans mes parcelles.</p> <p>Je pense que si on ne respecte pas les saisons pour chaque espèce cultivée, et que l'on veut produire tout, toute l'année, on a des problèmes car pour lutter contre les maladies on sera obligé d'utiliser des pesticides.</p> <p>Ce qui couvre mon sol entre les ignames et que l'on peut prendre pour de la mauvaise herbe est en fait une plante médicinale que l'on appelle ici « Zèb anmè ». J'enlève les graines qui donnent l'amertume et je fais des bottes avec les jeunes feuilles. Je les vend aux apothicaires qui les revendent sur le marché de Fort de France.</p> <p>Nos parents et grands-parents utilisaient toutes ces variétés de plantes non cultivées et qui sont mes plantes de couverture, pour en faire des produits médicinaux.</p> <p>Ce petit bouquet de fleurs sauvages c'est de l'Ester fragile. Ces plantes sont utilisées pour faire des bains rafraichissants. C'est pour cela que je ne mets aucun produit. Parce que je peux tout valoriser ».</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;"><i>Ester fragile (Polygala paniculata)</i></p>



Bovin



Cultures associées



Igname

Après un cycle de culture, je laisse la terre en jachère et j'attache un bœuf dessus.

Cela permet à la terre de « remonter », de se refaire. Je peux revenir après une année pour la retravailler et là je mets un peu de potasse qui vient de la carrière.

J'utilise mes connaissances mais aussi certains signes que nous donne la nature.

Je crois vraiment au pouvoir de la lune sur nos productions car je l'ai observé.

Mes pieds de cannelle et ma vanille sont le prolongement de mon jardin.

L'agriculture nous apprend l'acceptation des cycles. Cela ne s'apprend pas à l'école et c'est pour ça que je ne vais pas abandonner ces pratiques ; On peut introduire la mécanisation uniquement pour le labour mais par avec n'importe quel outil. Ici, je pense qu'il faut bannir la pelle job, car elle va trop profondément et ramène de la terre peu fertile en surface. Un tracteur à roue serait mieux mais il ne peut pas aller partout, c'est donc un investissement sous utilisé. Il nous faudrait de nouveaux outils adaptés.

Mes expériences sont des exemples mais ne sont pas valables pour toutes les exploitations car chaque agriculteur doit connaître son milieu et adapter ses techniques à ce milieu et cela ne s'apprend pas à l'école.

Ici on n'a pas de système d'irrigation alors il faut vraiment faire avec le temps.

Je vends aux particuliers et aux revendeuses. Moi, je vends pour produire ; Cela veut dire que toute ma production est pensée en fonction des objectifs de vente que je me fixe.

Nous, agriculteurs devons savoir que nous avons des entreprises et avoir une vision. Nous devons connaître nos limites et entrer dans une logique de formation.

Il faut prendre chaque matin le temps de réfléchir avant de se lancer dans une tâche car, avec la nature, il faut chaque jour s'adapter. Cela ne m'empêche pas de faire mon planning de l'année suivante dès le mois d'octobre.

Je crois en la qualité des produits que je fais et je pense qu'il faut beaucoup communiquer sur le fait que nos produits du terroir sont aussi des produits de santé.

Je le fais à mon niveau. Je discute beaucoup avec les autres agriculteurs, et encore plus quand on fait des Kajounen (Cf. Volet pratiques agroécologiques). Je pense qu'on est plus fort ensemble que séparé. Les Kajounen nous permettent de diminuer la pénibilité du travail et en même temps de discuter sur nos pratiques.

Le projet de faire se rencontrer les agriculteurs est important. Il faut que les initiatives viennent aussi de nos élus. Le projet agricole du territoire doit venir du terrain. Il faut essayer de palier les manques de financement par de nouvelles motivations : il faut nourrir de nouveaux rêves car beaucoup ont perdu cela.

Il faut faire se rencontrer les nouvelles générations et les anciens, car ils partent avec leur savoirs et leurs savoir-faire.



Vue d'ensemble d'une parcelle cultivée