

NOVEMBRE  
- 2019 -

PAROLES DE

**ROLAND PERNELLE,**

EXPLOITANT AGRICOLE À DUCOS

ARBORICULTURE FRUITIÈRE - CULTURES VIVRIÈRES -

COCO ET EAU DE COCO - SPÉCIALISÉ DANS

LA PRODUCTION DE CANNE À SUCRE POUR JUS

**AGRICULTURE DE MARTINIQUE :**

Santé et

Environnement





« Je fais en sorte que la nature se régénère par elle-même et pour moi, l'herbe, le paillage de la canne, tout ce qui peut apporter de l'humus, va permettre au sol de se régénérer. »

## ROLAND PERNELLE S'EXPRIME SUR... L'AGRICULTURE LIÉE À LA SANTÉ ET À L'ENVIRONNEMENT

« Je pense depuis longtemps, qu'il est important de produire sainement pour nourrir notre population. Mon père était agriculteur et ma mère, vendeuse sur le marché de Fort de France. On a connu la production, la vente directe à la population de la Martinique et ça a permis à ma famille d'être bien nourrie et de faire profiter les clients d'une nourriture saine.

Après mes études agricoles et mon Brevet de Technicien Agricole, je me suis installé en 1987 et produire sainement a toujours été une

priorité pour moi et je pense en mon âme qu'il est essentiel de bien se nourrir, se nourrir sainement.

Dans les organisations syndicales, j'ai pendant longtemps lutté contre l'utilisation des produits pesticides qui empoisonnaient le sol de la Martinique. Avec les camarades, nous avons beaucoup lutté contre cela et j'ai toujours gardé **cette volonté d'être dans l'agro écologie ; pour protéger l'environnement, protéger nos eaux, parce que j'ai connu dans nos rivières, des écrevisses, du poisson qu'on mangeait sans crainte. Il s'agissait également de protéger également la santé des consommateurs.**

Je n'utilise ici aucun pesticide et pas d'engrais. **Je fais en sorte que la nature se régénère par elle-même et pour moi, l'herbe, le paillage de la canne, tout ce qui peut apporter de l'humus, va permettre au sol de se régénérer.** Ce que j'apporte de plus c'est du calcaire pour stabiliser le PH du sol. J'apporte aussi du fumier de poule, de mouton, de la tonte de gazon pour amender le sol.

Il y a de nombreux agriculteurs qui sont dans cette dynamique. »







## SUR LES VALEURS ET RESPONSABILITÉS QU'IL PORTE

**« Aujourd'hui, je pense que manger sainement, fortifie le corps et l'esprit ; la Martinique a besoin d'hommes forts.**  Quand je regarde la jeunesse, elle n'a plus cette énergie que l'on avait avant. A l'âge de douze ans, je sarclais l'igname et la patate avec mon père et ensuite j'allais à l'école.

*On mangeait bien, on se portait bien et on avait de l'esprit. J'ai arrêté mes études car j'avais envie de travailler. Dans ma famille, nous avons fait beaucoup d'études ce qui prouve que le travail sur l'exploitation n'empêche pas d'étudier. Aujourd'hui, on constate qu'en Martinique, il y a une perte d'énergie. Je pense que si on mange bien, on retrouvera le mental et l'énergie qu'il faut pour avancer.*

*Ma responsabilité est de promouvoir tout cela et faire comprendre aux gens et aux agriculteurs qui m'entourent que l'on a une nouvelle chance dans le monde, de produire sainement pour nous sauver nous-mêmes. On doit vulgariser et apporter cela dans les foyers ; au niveau de l'association de producteurs que je préside, BOKODJI. Ma tâche en tant que Président, est de porter l'information dans chaque foyer pour faire comprendre que nous avons un point de vente avec des gens qui ont envie de produire convenablement et il appartient à la population de créer une relation de confiance avec eux.*

**Il y a une relation de confiance à établir avec nos agriculteurs. Il faut aller à leur rencontre afin de comprendre leurs activités et ce qu'ils font pour le peuple. »**

**CONTACT :**  
**0696 323 205**

Interview & Rédaction portrait : Miguëlle HILAIRE  
Photos : GREENFWI et CHAMBRE D'AGRICULTURE (Samuel DEROTUS) - Mise en scène : MH

## SUR CE QU'IL AIMERAIT DIRE AUX CONSOMMATEURS

**« Je demande aux consommateurs de prendre le temps de connaître ce dont ils ont besoin comme nourriture, de prendre le temps d'aller sur les marchés de proximité et de discuter avec nos agriculteurs.**  Il n'est pas bon de manger un produit dont on ne connaît pas la provenance et quelle que soit la personne qui le vend. C'est important. » ■







Greenfwj ©