

PAROLES DE

**SERGE HORTENSIA  
& JULIETTA EDMUND,**

SCEA DUCHATEL

CO-GÉRANTS DE L'EXPLOITATION AGRICOLE À DUCOS

CULTURES MARAÎCHÈRES ET VIVRIÈRES - AGRO-TRANSFORMATION  
(FARINE DE MANIOC ET JUS DE FRUITS)

**AGRICULTURE DE MARTINIQUE :**

AMOUR DU  
MÉTIER





**« Beaucoup disent que l'agriculture est difficile. Si on aime ce métier, on ne le trouve pas difficile car au bout, il y a la récompense. Il faut être très patient : on ne peut pas planter aujourd'hui et vouloir récolter demain »**

## **SERGE HORTENSIA & JULIETTA EDMUND S'EXPRIMENT SUR ...** LEUR AMOUR POUR LE MÉTIER

A la SCEA DUCHATEL, Serge s'occupe des cultures et Julietta de la transformation des produits.

**Serge :** « Je suis né de parents agriculteurs qui m'ont fasciné et m'ont transmis leurs savoirs et leur amour pour le métier. **Ma passion, c'est la plantation** qui commence par la préparation du sol, le semis, la préparation de l'irrigation et se poursuit par l'entretien de la plantation jusqu'à la récolte. **C'est avec beaucoup de plaisir que je prends soin des cultures et que je regarde évoluer les plantations.** C'est comme des bébés. Cela mérite de l'attention. Il faut aimer ce que l'on fait. C'est passionnant de lire les feuilles qui nous renseignent sur

l'état de santé de la plante. Il y a lieu de bien respecter toutes les étapes avant de pouvoir récolter. Le bouquet final est la récolte. Si la préparation de sol n'a pas été suivie correctement, la production en subit les conséquences.

Notre présence quotidienne sur l'exploitation est nécessaire et une bonne organisation permet de suivre de près les opérations. L'agriculteur doit être un bon planificateur pour gérer au mieux ses périodes de plantation et de récolte. Il est à noter qu'il n'y a pas que le travail dans les champs. Nous avons aussi à gérer la facturation, la commercialisation, la préparation des livraisons, ... C'est un métier qu'il faut aimer sous toutes ses facettes.

**Je pense que l'on reconnaît la qualité de son travail aux deux étapes les plus intéressantes ; à savoir, le moment de la récolte et celui de la vente où l'on peut voir la satisfaction du client.**

Sur l'exploitation, nous cultivons principalement des légumes variés dont le manioc, des épices, de la canne à sucre, de la groseille pays et divers fruits dont les mangues.

**Beaucoup disent que l'agriculture est difficile. Si on aime ce métier, on ne le trouve pas difficile car au bout, il y a la récompense. Il faut être très patient. On ne peut pas planter aujourd'hui et vouloir récolter demain.**







**Julietta :** « Il est important de préciser qu'il n'y a de chlordecone ni dans le sol, ni dans les végétaux. Nous pratiquons l'agroécologie en utilisant par exemple le paillage, le compost, le désherbage manuel. **Nos cultures et nos produits transformés sont sains. Les clients viennent sur place voir directement ce qui s'y fait, ce qu'ils mangent réellement et ils repartent toujours satisfaits.**

Ici à la SCEA, je m'occupe de tout ce qui concerne l'agro-transformation ; à savoir farine de manioc, jus de groseille, de canne à sucre et autres jus de fruits de saison. Je suis particulièrement passionnée par la fabrication de la farine de manioc sur feu de bois, avec le savoir-faire des anciens. **De nos jours, il n'y a pas beaucoup de jeunes qui cultivent et transforment le manioc. C'est bien dommage car c'est un métier très passionnant et la demande de farine de manioc de qualité est forte.**

Je tiens à préciser que la case à farine est un projet réalisé par Serge qui a été formé pour la fabrication par Roland MIRANDE-NEY, ancien "Mèt a manioc" ».

## SUR LES VALEURS ET RESPONSABILITÉS QU'ILS PORTENT

**« Tout agriculteur doit être responsable de ce qu'il vend et en mesure de porter les renseignements nécessaires aux clients. C'est une très grande responsabilité. La responsabilité de la SCEA DUCHATEL porte sur le respect des conditions de culture et aussi de transformation, pour proposer de bons produits ; des produits de qualité à la population. Il est important aussi pour nous de savoir représenter nos produits et de savoir les vendre. C'est une question de respect du client. »**

### CONTACT :

**0696 33 38 44 – 0696 82 58 55**

Interview & Rédaction portrait : Miguëlle HILAIRE

Photos : GREENFWI et CHAMBRE D'AGRICULTURE (Samuel DEROTUS) - Mise en scène : MH

## SUR CE QU'ILS AIMERAIENT DIRE AUX CONSOMMATEURS

« Comme dans tous les métiers, il est vrai qu'il y a des authentiques agriculteurs et ceux qui font du business. Cependant, les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à prendre conscience de l'impact des produits phytosanitaires d'une part et de l'importance de produire sain, d'autre part ; pour la santé de la terre, de l'environnement et des consommateurs.

**La SCEA DUCHATEL met à disposition de la population, un bon produit, un produit sain, de qualité et les clients peuvent venir visiter l'exploitation afin de voir comment se portent les cultures et comment s'effectue la transformation.** Les conditions de travail de l'agriculteur justifient le prix qu'il demande pour ses produits. Le client qui trouve un produit cher est invité à visiter les exploitations et alors il comprendra. » ■







Green'wif ©