

Etudiante et entrepreneur

- Pourriez-vous nous décrire votre projet?

Le projet consiste en la mise en place d'une cacaoyère biologique en agroforesterie, en Martinique. La Martinique a connu ses heures de gloire pour la culture de cacaoyers au temps de l'esclavage. Par la suite, cette culture a été abandonnée pour laisser place aux monocultures de la banane et de la canne sursubventionnées.

Pour répondre aux nouvelles orientations politiques, l'île s'engage sur la voie de la diversification avec le développement de cultures à forte valeur ajoutée. La cacaoculture en fait partie. L'objectif à terme est de développer un produit de terroir, qui pourra bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée ou d'une indication géographique protégée.

L'objectif est de participer, à mon échelle, au développement de la filière cacao en Martinique, depuis la pépinière, jusqu'au chocolat. En marge des cacaoyers, dans une optique de diversification et de développement durable, d'autres cultures seront associées à la culture dominante. Le choix s'est porté sur des arbres fruitiers en voie de disparition, mais aussi de la vanille.

- Comment vous est venue l'idée?

J'ai grandi avec un grand-père né d'un père distillateur de rhum et dont l'enfance s'est déroulée sur une habitation cannière (nom donné aux anciennes plantations sur l'île) du sud-est de l'île. Il en a gardé une connaissance quasi exhaustive de toutes les essences que l'on trouve sur l'île, un amour de la nature et des chevaux qu'il a su me transmettre. Ce sont les longues heures passées ensemble à arpenter l'ancienne habitation où il vit aujourd'hui dans le nord caraïbe qui m'ont, dès mon plus jeune âge, motivée à prendre ce chemin.

Il se trouve que cette habitation a été longtemps productrice de cacaoyers. Les nombreux plants présents, les aqueducs (Canal de Beauregard ou Canal des esclaves) ainsi que les voies d'acheminement toujours pavées témoignent encore d'une activité intense autour de la cacaoculture.

Très rapidement, il m'est apparu incontournable de redonner ses lettres de noblesse à l'habitation en remettant au goût du jour le cacaoyer. Par la suite, les nombreuses recherches que j'ai menées aux Archives Départementales de la Martinique n'ont pu que confirmer mon choix.

- Comment l'ISTOM a pu vous aider dans ce projet?

L'école m'a donné les moyens techniques, humains, professionnels et logistiques pour mener à bien ce projet.

Dans le cadre des programmes, j'ai pu effectuer une étude de faisabilité du projet ainsi qu'un business plan. Cette première étape a été décisive : elle m'a permis de passer de l'idée au projet. Sur proposition et avec le soutien de Monsieur Grosse et Madame Balavoine, j'ai eu par la suite l'opportunité de participer au concours Zee Entrepreneur Val d'Oise qui récompensait les projets innovants. En qualité de lauréate, j'ai pu bénéficier des dispositifs proposés aux trois candidats sélectionnés, principalement l'incubateur du Val d'Oise.

Enfin, facteur non négligeable, l'ISTOM m'a autorisée à réaliser mon mémoire de fin d'étude sur la mise en œuvre du projet avec pour recommandation d'approfondir plus particulièrement les dimensions agronomiques et celles de la filière cacao propres à la Martinique.

- Etre étudiant-entrepreneur, c'est quoi? Quelles sont les qualités à avoir?

C'est arriver à mener de front le travail purement scolaire et la création de l'entreprise, en essayant de les faire correspondre à chaque fois que possible, c'est-à-dire en appliquant les savoirs, les

connaissances à la réalité de l'entreprise. C'est aussi prendre de l'avance en pouvant compter sur le soutien de l'école.

Il faut pouvoir être réactif, dynamique, avoir une grande motivation, être prêt à s'engager totalement dans le travail que ça nécessite. C'est aussi travailler presque deux fois plus et avoir un esprit créatif. En contrepartie, c'est un vrai plaisir de pouvoir réaliser son rêve.