

Shizu : Cheffe de culture agricole

a. Ses études

Que vous apportent au quotidien vos années d'études en « classes prépas » ?

Shizu : J'ai suivi un cursus de prépa intégrée (admission directe dans l'école en cas de réussite aux examens). Ces 2 années m'ont permis d'acquérir un rythme de travail soutenu, une certaine capacité à rebondir en cas d'échec (les premiers mois ont été très difficiles vu les notes médiocres), la capacité à travailler en groupe. Ces années d'étude m'ont également permis d'acquérir la capacité à m'adapter aux exigences et aux attentes d'enseignants très divers (générations différentes, domaines totalement différents, parcours différents etc.).

Que vous apportent au quotidien vos années d'études dans une « grande école » ?

Shizu : Ce qui m'a le plus marqué, ce sont les stages en entreprise ou en institut de recherche. Ils m'ont permis de toucher concrètement les domaines traités en cours. J'ai beaucoup apprécié de découvrir le milieu professionnel en situation encadrée et sécurisante. Au-delà du contenu des cours, l'érudition et la passion à transmettre de certains enseignants m'a beaucoup aidée. J'ai également pu améliorer mes méthodes de travail et devenir plus efficace et concise, notamment au contact d'autres étudiants.

b. Son métier

Pouvez-vous nous présenter votre parcours qui est assez atypique ?

Shizu : Après avoir travaillé 10 ans dans l'informatique, j'ai entamé une reconversion en 2014 dans le domaine des productions végétales en milieu urbain et périurbain. J'ai alors rejoint une entreprise de pépinières dans le cadre d'un projet innovant de filière maraîchère locale. J'y étais responsable de la planification et de la production de l'unité « maraîchage diversifié agriculture biologique (AB) », ainsi que de la culture de framboises hors-sol. Je supervisais en parallèle l'implémentation sur le terrain d'un projet européen de robot/drone intelligent pour les micro-exploitations. Désormais, je me consacre au développement de mon projet d'exploitation biologique en Martinique, sur petite surface.

Quelles ont été les motivations de cette reconversion ?

Shizu : Je ne comprenais plus la finalité de ce que je faisais : passer la journée enfermée dans un bureau et regarder le ciel par la fenêtre m'a petit à petit semblé contre-nature. Mon père est japonais, ma mère vietnamienne. Les cuisines de ces deux pays utilisent beaucoup de fruits et légumes. J'ai donc toujours eu une grande curiosité pour tout ce qui se mange. J'ai notamment effectué cette reconversion dans l'agriculture afin de tenter de comprendre ce que je trouvais dans mon assiette et contribuer à ma petite échelle au « mieux produire, mieux consommer ».

Pouvez-vous présenter votre entreprise ?

Shizu : Les Pépinières Chatelain, comptent 50 salariés environ. Il s'agit d'une entreprise familiale créée il y a plus de 250 ans. Ces 100 ha de production sont restés localisés autour de Gonesse, près de Paris, mais l'entreprise est membre d'un groupement d'intérêt économique créé pour exporter des productions horticoles françaises en Europe voire dans le monde entier.

Quelles sont vos tâches au quotidien ?

Shizu : Cela dépend des saisons, mais en pleine saison de production, nous récoltons quotidiennement, nous préparons les commandes que nous livrons/distribuons ensuite. En amont, nous préparons les sols, nous réalisons les semis et les plantations, nous entretenons les cultures (désherbage, pulvérisation de purins et d'huiles essentielles, inspection des cultures, égourmandage, taille etc.). Parallèlement, il faut aussi assurer le suivi administratif et financier des commandes.

Quelles sont, selon vous, les qualités requises pour l'emploi que vous occupez actuellement ?

Shizu : Il faut du courage car le métier est physique ! Faire preuve d'ingéniosité permet de résoudre de petits problèmes inattendus mais quotidiens. Un bon contact humain est important, notamment pour se mettre à la place du consommateur qui est en face de nous. Enfin un excellent sens de l'organisation est indispensable car on jongle entre des tâches très variées. Il faut ajouter à tout cela des connaissances techniques et pratiques liées à l'agriculture évidemment.

Quels sont les aspects de votre métier qui vous plaisent le plus ?

Shizu : Comme pour beaucoup d'agriculteurs, la production et la récolte sont les moments les plus plaisants. Même par temps froid ou (modérément) pluvieux, on est bien au champ en plein air au

milieu des plantes. Le fait de pouvoir toucher, manger ou faire déguster le fruit de son travail est un bonheur. Enfin, les retours positifs des consommateurs sont une vraie récompense.

Votre métier vous offre-t-il l'opportunité de voyager à l'étranger ?

Shizu : J'ai eu l'occasion de visiter des salons ou des exploitations liées à l'innovation dans l'agriculture en Hollande. Je suis aussi partie à la recherche de nouvelles pratiques ou de cultures innovantes au Japon ainsi qu'au Canada, notamment en lien avec l'agriculture urbaine. J'ai aussi fait un déplacement en Espagne pour rencontrer des partenaires dans le cadre d'un projet européen de robotique agricole (cf. ci-dessous).

Pourriez-vous nous présenter un projet sur lequel vous avez récemment travaillé ?

Shizu : Mon entreprise a participé en tant que terrain d'expérimentation pour un projet européen de robot/drone intelligent pour les micro-exploitations (moins de 5 ha) en maraîchage diversifié AB. Le projet implique l'université allemande de Humboldt, le CNRS, l'INRA, les laboratoires expérimentaux de Sony CSL, l'Institut d'architecture et de design appliqué de Catalogne. C'est un projet multi-disciplinaire, destiné à fournir des outils technologiques simples pour les agriculteurs sur petite surface (et à petit budget).