

IMMIGRANTS DE SOUCHE – Edem, le maraîcher (extrait)

Durée : 4 min 40 s

Transcription

La vidéo est disponible sur tv5unis.ca/francolab

TRANSCRIPTION

– Toi, ta famille a réagi comment?

– Elle était sous le choc au début, mais ce qui m'a aidé, c'est mon père, je pense, parce que mon père, comme j'aime le dire, c'est le dictateur de la famille. C'est lui qui décide.

– Un bon dictateur. Ha! Ha! Ha!

– Ouais, c'est ça. Une fois qu'il a dit oui, on dirait que le reste était obligé de suivre: « OK, si papa a dit oui, qu'est-ce que tu veux faire? »

– Le doyen a parlé.

– C'est ça, ça fait comme : bon! Mais au-delà de ça, il y a aussi le fait de dire aux gens que ton fils qui travaille dans une belle usine qui est connue mondialement est rendu à quatre pattes dans un champ, là.

– Agriculteur, oui.

– C'est comme difficile à assumer aussi pour eux.

– Oui.

Les gens ici, dans la région, quand ils voient un agriculteur togolais s'installer au Québec et faire sa ferme, comment ils réagissent? Est-ce qu'ils sont étonnés? Ils sont, comment te dire, heureux de voir que quelqu'un vient dans la région mettre un peu de...

– Heureux, je dirais, oui. Heureux. Étonnés aussi, oui.

– Oui.

– On dirait que ça me fait de la publicité des fois. Des gens qui viennent, puis disent : « Ah, le fermier noir ici, c'est un nouveau dans le coin. »

– « Le fermier noir »?

– Oui, c'est ça. Ça me permet d'avoir mon étiquette à moi. Ça me permet de faire ma place.

– Mais ça te dérange pas qu'ils t'appellent...

– Ah, mais non! Je suis noir. Non, non, moi... Il faut appeler un chat un chat, il me semble. Ha! Ha! C'est normal.

– Effectivement, oui.

– Non, non, non, ça ne me dérange pas du tout.

- Tu t'en viens pas pire.
- Oui, ça va, ça va. Mais regarde comment je suis habillé, quoi, je veux dire. Ça, c'est le touriste de la ville.
- Oui, ça prend de vraies bottes, là, regarde.
- Oui, oui. Mais ça, j'aurai compris pour la prochaine fois, compte sur moi.
- Pas pire.
- Ouais? C'est ma cinquième. J'espère que je me suis amélioré au moins un peu.
- Tu t'améliores un peu, ouais.

(♪♪♪)

- Bonjour, Marie-Josée! Ça va?
- Allo, oui!
- Content de te voir!
- Ça va bien, merci!

Et donc, au cours de la journée, j'ai rencontré Marie-Josée, qui est une sympathique Française qui s'est installée là il y a quelques années et qui m'a dit que la vie d'Edem, en tout cas le travail d'Edem lui a changé sa vie.

- Ah! Il y a de nouveaux légumes cette fois-là, hein?
- C'est quoi qu'il y a dans le panier, là?
- Des betteraves, du kale, laitue, quelques zucchinis, brocoli...
- Des haricots!
- Oui, des fèves jaunes.
- Des fèves jaunes!
- Ça vous rend heureuse d'avoir un panier comme ça?
- Pas juste heureuse! Ça me rend en santé.
- Ah oui!
- Mais oui!
- Parce que c'est de la bouffe bio?
- Oh non, plus que ça. Ce qu'il y a de spécial avec Edem, c'est qu'il fait ça avec tellement d'amour que je suis sûre que les légumes sont encore meilleurs!
- Une chance que je ne peux pas rougir, sinon je serais tout rouge comme une tomate.

- On peut toujours lui demander des choses, il va jamais nous dire non. Moi, j'aime encourager les gens qui arrêtent de tuer la Terre. Donc, c'est pas juste ma petite santé, là. Je pense aux autres, ceux qui vont venir.
- Hum, hum!

Edem, c'est pas juste un agriculteur, c'est un agriculteur audacieux, parce qu'il a toute une section où il fait pousser des légumes africains. Et moi, venant du Niger, j'étais très étonné de savoir qu'il cultivait l'okra, le gombo, qui ne plaît pas à tout le monde, mais que moi j'adore. Ça fait que j'avais hâte de découvrir et de voir comment poussent ces légumes que j'ai mangés toute ma jeunesse, mais que j'ai jamais vu comment ça poussait dans la terre.

- Ici, qui mange ce genre de produits africains?
- Des clients africains surtout, je dirais. C'est sûr que moi, j'en mets dans mes paniers un peu pour que les gens essayent, goûtent, mais c'est pas la clientèle cible à 100 %. Au fond, les gens vont l'essayer une ou deux semaines, mais après, ils... c'est comme assez, ils veulent retourner au brocoli, au chou, qu'ils connaissent.
- Oui, ceux qu'ils connaissent.
- C'est ça. Donc, c'est des clients surtout africains, Afrique de l'Ouest, je dirais.
- Oui. Et puis, ton pourcentage de légumes on va dire traditionnels versus légumes africains, ce serait quoi?
- 80 % quand même traditionnels, 20 %...
- Africains.
- Oui, parce que, veux, veux pas, on est au Québec quand même, là. Il y a de beaux légumes qui poussent ici déjà, que j'ai appris à faire, que je maîtrise maintenant, donc je ne vois pas pourquoi je me priverais de les faire.
- Bien sûr! Ah wow!
- On a de l'oseille rouge aussi...
- Oseille rouge, ça, c'est...
- ... qu'on appelle bissap.
- C'est le bissap!
- Oui. Tu connais?
- C'est ma boisson favorite, le jus de bissap.
- Sérieux?
- Bien sûr!
- Oui, oui, oui, c'est ça. On voit la tige, là.
- Ça, je vais en ramener à ma mère, Edem, j'ai pas le choix.

- Ah, mais oui, mais oui, je te l'offre.
- Parce que si elle voit ça à la télé, que je lui en ai pas ramené, je suis foutu. Je te dis la vérité. Puis nous, comment on le faisait au bled, on le mettait dans un sac plastique, on le mettait au congélateur.
- Pareil au Togo. On fait la même chose.
- Tu vois? Donc, quand t'as chaud, tu le sors, hop, c'est glacé direct.
- C'est ça, oui.
- Nah, c'est magnifique.
- Comme un genre de Popsicle.
- Ouais! Mais meilleur goût.
- Ouais, c'est ça.
- Plus bio, en plus.

C'est fou, parce que quand je pense à ce moment-là, t'as un Arabe qui est avec un Togolais qui est au beau milieu de East Farnham dans le Québec en train de récolter des légumes africains. Je sais pas, moi, pour moi, il y a quelque chose dans cette image qui est juste surréaliste, en fait.

FIN