

## SAGA FAMILIALE

## Yodi : « On est vraiment parti de rien ! »

Yodi, l'entreprise agro-alimentaire martiniquaise, est née de la volonté de Paulette Delasse. Elle est dirigée aujourd'hui par son fils Jean-Charles et la troisième génération se prépare déjà pour la relève.

Erica Morjon  
e.morjon@agmedias.fr

L'entreprise Yodi est aujourd'hui bien connue des Martiniquais avec ses légumes, ses fruits, ses bouquets garnis et herbes aromatiques, ses barquettes de légumes épluchés et prédécoupés notamment pour la soupe ou le pâté en pot, et ses soupes prêtes à consommer. Derrière cette success story il y a une famille du Nord-Caraïbe et, surtout, une femme. Et quelle femme ! « C'est ma mère qui a tout fait. Je lui dois tout, je n'ai fait que continuer ce qu'elle a commencé. L'idée de l'entreprise, c'est elle ! », s'exclame Jean-Charles Delasse, dirigeant de Yodi. « On est vraiment parti de rien ! » La vie de Paulette, aujourd'hui décédée, c'est une belle histoire comme on les aime de self-made woman. Née pauvre, orpheline de mère très jeune et élevée par sa grand-mère, cette Pierrotine commence à travailler dès l'âge de 9 ans. Elle travaille sans relâche pour gagner sa vie, dans la banane, les plantations d'ananas, elle fait des ménages, elle est marchande de pistaches, de bonbons, de glaces... Puis,

Paulette se lance dans la vente de légumes. Elle ne sait ni lire ni écrire, mais elle sait compter et a le sens du commerce. Elle restera dans le maraîchage. Avec Eugène, son mari originaire de Sainte-Marie, ils développent une exploitation au Carbet. La famille produit des légumes (giraumons, tomates, herbes aromatiques) et des fruits qu'elle vend essentiellement à la grande distribution.

### De l'exploitation à Yodi Sari

Pour Jean-Charles, intégrer l'exploitation de ses parents est une évidence. « Depuis tout petit j'allais aux champs et j'ai toujours su que je serais agriculteur par tradition familiale », raconte-t-il simplement. « En attendant le moment fatidique d'aller aux champs, j'ai fait un BEP d'agent des services administratifs et informatiques, un Bac LG3, une année de BTS en action commerciale. Mais les études, c'était en attendant... » La prophétie se réalise et en rentrant de l'Armée, fin 1993, il rejoint l'exploitation. « Nous avons même eu un restaurant, Le Thryum, à Fort-

de-France, entre 1993 et 1998. » Entre les deux activités, les journées sont longues et les nuits courtes mais la passion l'emporte chez celui qui ne se souvient pas avoir pris plus de 15 jours de vacances de toute sa vie. En 1998, alors que l'activité maraîchère commence à rencontrer une forte concurrence et quelques difficultés, une opportunité se présente : une amie de Paulette qui avait un projet de transformation se retrouve endettée. N'écoutant que son intuition, sans étude de marché préalable, Paulette rachète le projet, les balances, les machines à découper et à filer. L'entreprise Yodi est créée. « Le nom m'est venu en songe. J'ai vu mon père qui disait qu'il voudrait une entreprise et quelle s'appellerait Yodi ! », raconte Jean-Charles, encore surpris.

### Du flair et de l'audace

Le commerce, c'est du travail, beaucoup de travail. Mais c'est aussi du flair, des opportunités et l'écoute des tendances du marché. « En 2016, nous étions sur une expo à Dillon et pour faire



Paulette Delasse, audacieuse et infatigable travailleuse, est à l'origine de la saga familiale Yodi.

L.F. Inula



Yodi propose aujourd'hui sept saveurs de soupes prêtes à déguster.

Erica Morjon

connaître nos légumes découpés, ma mère avait fait une soupe maison. Le but était de la faire déguster aux clients pour les encourager à acheter nos barquettes. Tout le monde la trouvait délicieuse et nous demandait pourquoi on ne la commercialisait pas. Deux ans après, on s'est lancé dans la production des soupes », sourit Jean-Charles. Encore une idée de Paulette ! Un gros investissement plus tard (heureusement avec l'aide du Feder), la gamme propose sept saveurs différentes dont le calalou qui a reçu le Prix de l'innovation du PARM en 2019. « Le velouté de giraumon et patate douce est la préférée des enfants ! », s'amuse Jean-Charles. Ce sont les produits du terrain familial qu'ils transforment toujours aujourd'hui et qu'ils complètent avec des récoltes d'autres producteurs locaux et quelques produits d'importation.

« Je rêve de voir mes soupes dans les grandes surfaces en France car là-bas il y a plus d'Antillais qu'en Martinique », soupire Jean-Charles qui avoue être en négociation avec un exportateur.

### La 3<sup>e</sup> génération dans les starting-blocks

En plus des huit salariés, quatre membres de la famille sont impliqués dans l'entreprise : Eugène, le père, et Béatrice, l'une des filles, œuvrent sur l'exploitation au Carbet. Jean-Charles et son fils aîné Raphaël travaillent pour Yodi. « Mon père a 82 ans et c'est difficile de le suivre ! Il n'a jamais cessé de travailler. Il ne sait ni lire ni écrire mais il sait utiliser n'importe quelle machine. Il a une mémoire incroyable et il a tout le temps des projets », lâche-t-il, admiratif. La troisième génération,

# ÉCONOMIE



Jean-Charles Delasse avec son fils aîné, Raphaël, dans l'unité de fabrication des soupes.

Erica Morjan



Robin Delasse, 18 ans et entrepreneur dans l'âme, souhaite reprendre Yodi. Il a déjà des projets de développement.

en la personne de Robin, elle aussi fourmille de projets ! Plus jeune enfant de Jean-Charles, il est étudiant à l'EGC Martinique, en Bachelor gestion et commerce. « Mon but est de créer mon entreprise, alors avoir une entreprise familiale, c'est un tremplin », explique le jeune homme de 18 ans. « Je me sens apte à diriger des équipes et faire de grandes choses. J'ai déjà des idées pour Yodi. Je pense qu'il faudrait revoir le fonctionnement des équipes, améliorer le bien-être des salariés, avoir des objectifs sur dix ans. On pourrait développer de nouvelles activités, par exemple, utiliser les graines de giraumon pour des cosmétiques. Et j'aimerais créer une branche Yodi dans l'Hexagone, le marché y a un potentiel plus intéressant pour les soupes. » En cela, Robin rejoint le désir de son père. Jean-Charles se réjouit de savoir que la relève est là : « Moi, je suis un autodidacte, j'ai tout appris sur le tas. Je rêve que Robin reprenne l'entreprise et la fasse grandir. »



Soupe  
peyi  
PRÊTE À DÉGUSTER



L'essentiel de la production vient de l'exploitation familiale au Carbet.

Erica Morjan

### TOUT FRAIS

Légumes frais découpés

### TOUT PRÊT

100% Naturelles