RAPPORT DE LA FORMATION SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, LA CONSERVATION DES PRODUITS LOCAUX SUIVI DE MISE EN MARCHE ET LES PRATIQUES INNOVANTES D'IRRIGATION

Du 24 au 27 Mars 2025 s'est tenu au CAFAB la troisième session de formation pour le compte de 2025. Cette session est animée par ISSIFOU Aboudoulaye.

Cinq modules ont meublé cette session qui a connu la participation de 15 producteurs. Comme thème il avait :

1- L'agriculture biologique et la conservation naturelle des fruits et légumes
2- Les bonnes pratiques de conservation naturelle des produits locaux
3- La conservation de la tomate
4- Les pratiques innovantes d'irrigation des cultures et la rotation des cultures
5- La préparation du biochar et de la bocachi

Module 1 : L'agriculture biologique et la conservation naturelle des fruits et légumes

Ce module a permis au formateur de faire un rappel sur les principes de l'agriculture biologique et l'agro écologie. Après ce rappel, le formateur a ensuite passé aux principales causes des pertes post récolte, les bonnes pratiques ou techniques de récoltes, les bonnes et mauvaise pratique de transport des fruits et légumes, l'importance des tris et lavage des produits récoltés avant la conservation ou la transformation. Après ces étapes, les participants ont eu des notions sur la fabrication des dispositifs de conservation des produits, le matériel à utiliser ainsi que sur le déstockage des produits conservés.

Module 2 : Les bonnes pratiques de conservation naturelle des produits locaux

Ce module a commencé par la définition des termes tel que : l'hygiène, la sécurité sanitaires des aliments, produit salubre, contamination, contaminant. Après, le formateur a édifié les participants sur les différentes sources de contamination ensuite sur les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène), l'hygiène de l'environnement de conservation/transformation, les bonnes pratiques de nettoyage de l'environnement de travail, la propriété du lieu de travail, l'hygiène du matériel de travail et du personnel et des bonnes pratiques du lavage des mains.

Module 3 : La conservation de la tomate.

A travers ce module, le formateur a fait voir aux participants les problématiques liés à la production et conservation de la tomate. L'objectif de ce module est de montrer les pratiques simples facilement reproductibles de la transformation et conservation de la tomate afin d'ouvrir des pistes de chaine de valeur et d'entreprenariats aux acteurs de la filière tomate. Pour cette formation, le type de technique retenu est la conservation de la tomate à l'aide de la cendre.

Module 4 : Les pratiques innovantes d'irrigation des cultures et la rotation des cultures

De nos jours des pratiques innovantes d'irrigation des cultures se multiplient dont celle de l'irrigation par les jarres. Cette technique de goute à goute qui consiste à enterrer des pots de jarres comportant de petites sorties d'eau en bas et à les remplir d'eau. Chaque pot irrigue sur une distance de 40 cm. Cette technique peut aussi se réalisée avec des bouteilles plastiques.

La rotation de culture est une technique de lutter contre les maladies et les raveurs des plants.

Des vidéos ont été projetées pour permettre aux participants de bien cerner ces thèmes développés.

Module 5 : La préparation du biochar et de la bocachi

Le biochar est un produit carboné stable fabriqué à partir de sous-produit de la biomasse végétale ou de déchet organique. Il améliore les propriétés physiques et chimiques du sol. Il constitue un abri aux micro-organismes et aux minéraux ; permet de piéger les métaux lourds dans le sol, permet la conservation de l'eau dans le sol, il constitue une source d'humus à long terme.

La bocachi est un bio fertilisant qui s'obtient en deux semaines. Il s'obtient à partir de l'argile, de la fiente d'animaux, du bal de riz, du son de riz, de la cendre, du poudre de charbon, la levure boulangère, la mélasse et l'eau sans chlore. La bocachi s'obtient après deux semaines. Pendant les quatres premiers jours, le retournement se fait deux par jours puis une fois par jour à partir du cinquième jour. Il existe la bocachi cru qui s'obtient en 4 jours mais dans ce cas il est utilisé pour épandre sur des surfaces avant le labour pour qu'il puisse se décomposer avant les semis. Il y a aussi la bocachi semi cru qui s'obtient entre 8 et 10 jours ; il est utilisé pour les grandes cultures comme sous les manguiers, orangers….

La phase pratique : Faute de temps la pratique a portée sur la conservation de la tomate à l'aide de la cendre et d'un carton.

Conclusion

Les participants ont beaucoup apprécié cette session de formation qui va leurs permettre d'améliorer leur méthode de récoltes et utiliser les méthodes innovantes d'irrigation pour réduire la pénibilité d'arrosage dans leur exploitation et de gagner en temps.

Pour TCHAGODOMOU Ziade, cette session m'a permis de découvrir une méthode rapide de préparation de bio fertilisant qui va lui permettre de disposer du compost à tout temps car le processus est rapide.

La pratique pour la fabrication du biochar et de la bocachi seront programmés au cours du mois d'Avril afin de permet aux participants de voir les différents manifestations qui se produisent au cours des quatre premiers jours de préparation de la bocachi.

Fait à Sokodé, le 15 Avril 2025

Le Directeur Exécutif

GAZARI Latifou

ANNEXE



Phase de théorie



Conseiles pour une conservation efficace des tomate

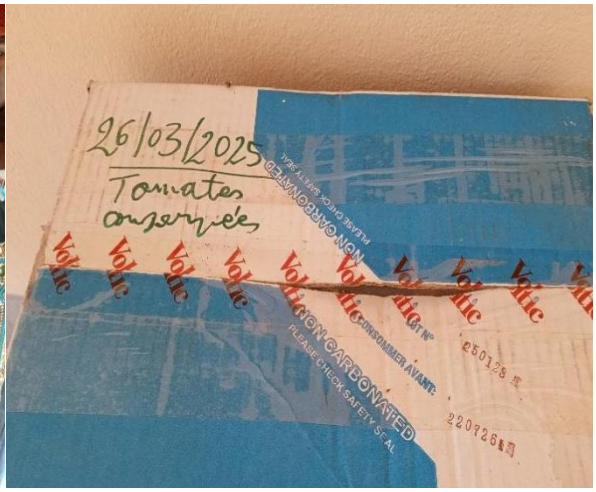


Tri et métoyage des tomates



Conditionnement des tomates





Fin du processus