****

# Ensemble 103, Élément 7

Type : Feuilleton

Mars 2016

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Papa Akwesi découvre qu’une gestion prudente après récolte permet de maximiser les revenus du maïs** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Notes aux radiodiffuseurs**

Le maïs est la plante la plus cultivée au Ghana, et il compte pour au moins la moitié de la production céréalière totale nationale. Le maïs est une source majeure de subsistance qui procure à plusieurs ménages de quoi se nourrir, des aliments pour leurs animaux et un revenu. Concernant les petits producteurs de cultures vivrières du pays, cette culture intervient pour près de la moitié de leur revenu monétaire agricole. Le maïs est le principal ingrédient des aliments pour volailles et du bétail. L’industrie de fabrication de boissons alcoolisées à base de malt utilise de plus en plus le maïs comme produit de substitution.

La superficie de production de maïs a augmenté durant ces dernières années. Cette superficie est actuellement estimée à environ un million d’hectares, et le rendement moyen atteint près de 1,75 tonne métrique par hectare. Il existe un grand écart entre le rendement actuel et le rendement maximum que peuvent enregistrer les fermes, et qui pourrait varier entre quatre et six tonnes métriques approximativement par hectare. La sécheresse, l’infestation du striga, l’utilisation de variétés à faible rendement et la baisse de fertilité des sols sont quelques-unes de causes principales du faible rendement du maïs au Ghana.

En 2005, le Ghanéen moyen consommait près de 44 kilogrammes de maïs par an. Le Ghana est un importateur net de maïs, et ce, bien qu’il ait la capacité d’être autosuffisant et d’en exporter.

On cultive le maïs partout au Ghana, mais les principales régions productrices sont la zone de la ceinture centrale et la région du nord. Les paysans de la zone de la ceinture centrale cultivent le maïs deux fois par an, à savoir : en avril ou mai pendant la grande saison de plantation et en août ou septembre pendant la petite saison de plantation. Au nord, le maïs est en train de leur ravir la vedette au mil et au sorgho qui constituaient les principales céréales cultivées et consommées dans le passé.

Le maïs est la plus importante céréale vendue sur le marché local ghanéen. Les consommateurs préfèrent nettement le maïs sec égrené. Les producteurs vendent généralement leurs récoltes aux commerçants, et plus particulièrement aux femmes, qui viennent des marchés urbains pour récupérer les produits dans les fermes. Ces derniers revendent ensuite le maïs aux grossistes de la ville et des marchés de détail traditionnels.

Ce court feuilleton nous amène à la rencontre de Papa Akwesi, un grand agriculteur, qui adore son métier au point d’y avoir initié Akwesi, son fils qui étudie au collège. Même si Papa Akwesi est un agriculteur expérimenté, il a tout de même du mal à lutter contre les organismes nuisibles. John, le frère de Papa Akwesi, l’invite à une conférence publique

animée par un agronome qui parle de techniques agricoles efficaces et de la façon dont les agriculteurs peuvent réduire les pertes après récolte, améliorer leurs systèmes d’entreposage et lutter contre la moisissure et l’aflatoxine qui attaquent au maïs. Papa Akwesi revient à la maison, mieux outillé pour l’agriculture.

Vous pourriez proposer le présent feuilleton dans le cadre de votre émission agricole courante, en vous servant de comédiens et de comédiennes de doublage pour représenter les intervenants. Si tel est le cas, assurez-vous d’informer votre auditoire au début de l’émission qu’il s’agit des voix de comédiens et non celles des personnes avec lesquelles les interviews originales ont été réalisées.

Vous pourriez également utiliser ce texte comme document de recherche ou vous en inspirer pour créer vos propres émissions sur la culture du maïs ou des sujets similaires dans votre pays.

Entretenez-vous avec des agriculteurs, des agricultrices et des experts qui cultivent du maïs et qui possèdent de solides connaissances sur cette culture, et en particulier sur la lutte contre les organismes nuisibles dans les champs et pendant l’entreposage. Vous pourriez leur poser les questions suivantes :

Quelles sont les difficultés que rencontrent les agriculteurs et les agricultrices au niveau de l’entreposage du maïs, surtout en ce qui a trait aux organismes nuisibles et aux maladies? Certains agriculteurs et agricultrices ont-ils trouvé des solutions à ces problèmes, et pourraient-ils en parler dans votre émission? Que pensent les agents de vulgarisation et d’autres experts de ces difficultés?

Durée estimée du feuilleton : 15 minutes avec la musique d’intro et de sortie.

## PERSONNAGES

**PAPA AKWESI :** agriculteur de 61 ans et époux d’Aggie

**AGGI :** nutritionniste de 54 ans et épouse de Papa Akwesi

**AKWESI :** jeune collégien de 17 ans et fils de Papa Akwesi et d’Aggie

**JOHN :** agriculteur de 63 ans et frère de Papa Akwesi

**M. OSEI :** agronome de 58 ans

**AUNTIE SERWAA :** agricultrice de 43 ans

**SCÈNE 1**

**EFFETS SONORES :** UNE PORTE S’OUVRE

**AKWESI :** Ah, comme ça fait du bien d’être chez soi. Je suis très fatigué.

**AGGIE :** Vous êtes tous les deux de retour. Tu as l’air fatigué mon chéri. La journée a dû être chargée.

**AKWESI :** Oui, maman, la journée a dû être très épuisante.

**PAPA AKWESI :** Aggie, ne t’occupe pas de lui. Nous n’avons pas autant travaillé comme c’est le cas lorsque je travaille seul généralement. Et ton fils, qui est un jeune homme, est déjà fatigué! (PAUSE) Ces écoliers ne ressemblent pas du tout à leurs parents. Ils ne connaissent que les livres, les ordinateurs et les machines. (AGGIE ET PAPA AKWESI RIENT)

**AKWESI :** Mais c’est ça qui est à la mode maintenant. Les ordinateurs et les machines peuvent faire plusieurs choses que les hommes peuvent faire, et ce, en très peu de temps, et ce, sans subir le stress que nous avons subi aujourd’hui.

**AGGIE :** Akwesi, mon fils, tu as peut-être marqué un point ici, mais cela ne signifie pas que nous ne devons pas utiliser la force que Dieu nous a donnée gratuitement.

**AKWESI :** Bien sûr, maman, mais ce que je veux dire, c’est que l’agriculture est mécanisée maintenant. Grâce à ces méthodes modernes, nous pouvons accroître notre production de maïs.

**PAPA AKWESI :** C’est bien, Akwesi. Veille seulement à ce que les machines ne te rendent pas paresseux. Aggie, John n’a-t-il pas appelé?

**EFFETS SONORES :** quelqu’un frappe à la porte

**AGGIE :** (RÉPOND)Oui, entrez, la porte n’est pas verrouillée.

**EFFETS SONORES :** LA PORTE S’OUVRE ET JOHN ENTRE

**PAPA AKWESI :** Je n’en crois pas mes yeux! John, je viens juste de parler de toi et te voilà qui entres. En effet, les anciens disent que lorsqu’on mentionne le nom d’un étranger, il faut lui préparer une chaise. Sois le bienvenu, mon frère.

**JOHN :** Merci. Bonjour

**PAPA AKWESI, AGGIE**

**ET AKWESI :** Bonjour.

**JOHN :** J’aime cette famille, toujours en train de discuter ensemble d’une ou de deux choses. À ce que je vois, vous venez juste d’arriver du champ. Comment se portent vos cultures de maïs?

**PAPA AKWESI :** On ne se plaint pas. L’inflorescence mâle vient juste de commencer à se développer avec la variété plus hâtive que nous avons plantée et cela offre un magnifique paysage à voir. On a l’impression que l’agriculture est une activité très gratifiante. Ma seule prière maintenant c’est de pouvoir enrayer les insectes. Je veux parler des charançons qui nous ont importunés la saison dernière.

**JOHN :** Donc ma visite tombe à point.

**PAPA AKWESI :** Que veux-tu dire par là?

**AGGIE :** Ce n’est pas que je veux être impolie, mais il faut que j’aille à la cuisine avec Akwesi pour préparer le souper. Ça ne sera pas très long.

**PAPA AKWESI :** Ce n’est pas grave. N’oublie pas juste de faire rapidement avant que je commence à me plaindre. Tu sais que la nourriture est un médicament (RIRES).

**JOHN :** Comme je le disais, ma visite tombe bien, car je suis venu te rappeler, et t’enlever littéralement, pour t’amener au conseil municipal de demain.

**PAPA AKWESI :** Es-tu devenu politicien? Écoute, je t’ai dit que la politique est le dernier métier auquel je veux penser. Tout ce que je recherche sur cette terre c’est de devenir un meilleur agriculteur pour pouvoir nourrir la nation. C’est tout.

**JOHN :** Papa Akwesi, pourquoi n’attends-tu pas que je te dise quel sera l’objet de la réunion au lieu de sauter à des conclusions hâtives?

**PAPA AKWESI :** Excuse-moi, mon frère, j’espère ne pas t’avoir offensé? Je suis tout ouïe maintenant.

**JOHN :** C’est mieux. Tu me fais penser parfois à la période où, au Congo, nous donnions des ordres aux troupes terrestres, et que celles-ci obéissaient sans broncher. Mais je ne suis en train de te donner aucun ordre en ce moment!

**PAPA AKWESI :** Oui, chef! Je vous écoute, chef! (LES DEUX RIENT)

**JOHN :** Le député provincial organise une assemblée publique pour sensibiliser les agriculteurs sur les techniques agricoles modernes. L’objectif est de réduire les pertes après récolte et accroître la production, car c’est la seule façon d’améliorer les revenus des gens.

**PAPA AKWESI :** Ce sont de bonnes nouvelles. Au moins, nous pourrons rembourser nos prêts. Mais est-ce que c’est le député qui prendra la parole?

**JOHN :** Non, pas du tout … Ils ont invité un expert de la direction régionale du ministère de l’Agriculture. J’ai appris que c’est un agronome très bien renseigné qui exerce ce métier depuis trois décennies.

**PAPA AKWESI :** Tu me mets l’eau à la bouche. J’ai hâte de me rendre à cette formation publique.

**EFFETS SONORES :** UNE PORTE S’OUVRE

**AGGIE :** Hé … les deux frères inséparables, le repas est prêt. Pouvons-nous passer à table avant que le repas ne refroidisse? En tant que nutritionniste, je dis toujours qu’il faut manger quand c’est chaud.

**PAPA AKWESI :** Bien, la maîtresse de maison a parlé et nous devons lui obéir. John, allons-y.

**EFFETS SONORES :** BRUITS DE couverts et d’ASSIETTES

**SCÈNE 2**

**AU lieu de la conférence publique**

**EFFETS SONORES :** UNE SALLE bondée, des gens parlent

**M. OSEI :** Bonjour, mesdames et messieurs.

**VOIX :** Bonjour.

**M. OSEI :** C’est un plaisir d’être avec vous aujourd’hui. Je suis si heureux, car je peux voir ici des visages d’agriculteurs qui travaillent dur. Partout où je rencontre des agriculteurs, ma joie augmente, car sans eux le monde n’existerait plus.

**VOIX :** MURMURES D’AFFIRMATION

**M. OSEI :** Cet après-midi, nous parlerons de la réduction des pertes après récolte, la façon d’effectuer les récoltes au bon moment et d’entreposer correctement les récoltes, ainsi que de la lutte contre la moisissure et l’aflatoxine qui détruit les cultures de maïs.

**VOIX D’UNE FEMME :** Monsieur l’agent, ce sont de gros mots. Est-ce que tout ça est relié au maïs?

**M. OSEI :** Les mots peuvent avoir l’air très compliqués, mais ils décrivent des pratiques culturales simples concernant le maïs. Nous simplifierons les termes avant de quitter cette salle.

**PAPA AKWESI :** Ma première question est : c’est quoi cette afla … afla … aflato … quoi?

**M. OSEI :** Aflatoxine.

**PAPA AKWESI :** Oui. Ce terme « aflatoxine » qui donne des maux de tête, c’est quoi tout ça?

**M. OSEI :** L’aflatoxine est un produit chimique toxique qui provoque le cancer. Il est généré par certaines moisissures.

**PAPA AKWESI :** Allez-y doucement : vous êtes en train d’introduire des termes plus complexes. S’il vous plaît, terminez avant l’aflatoxine avant d’ajouter ces termes scientifiques qui peuvent embrouiller certains d’entre nous.

**VOIX :** C’est vrai : Papa Akwesi a raison.

**M. OSEI :** Ces noms et ces termes pourraient vous paraître techniques, mais il n’y a pas moyen de parler d’aflatoxine sans mentionner les moisissures. Vous voyez, les moisissures sont les agents responsables. Ce sont elles qui produisent l’aflatoxine.

**VOIX :** Alors, qu'est-ce que c'est que les moisissures?

**M. OSEI :** Les moisissures sont des champignons qui poussent sur les aliments et entraînent leur décoloration.

**VOIX :** D’accord. C’est clair maintenant.

**M. OSEI :** Bien, donc nous pouvons revenir à notre fameuse « aflatoxine ». Comme je le disais, les moisissures sont les agents responsables de l’aflatoxine. Maintenant, l’aflatoxine se développe dans le sol, et elle fait pourrir la végétation, le foin et les grains. On en trouve régulièrement dans les denrées de base mal conservées telles que le maïs. Lorsqu’on procède à la transformation des aliments contaminés par l’aflatoxine, celle-ci peut se retrouver dans les provisions.

**JOHN :** Si j’ai compris, l’aflatoxine peut avoir des effets néfastes sur le corps humain, et surtout celui des enfants.

**M. OSEI :** En effet, les enfants sont particulièrement sensibles à l’aflatoxine. Le fait d’y être exposé peut entraîner un retard de croissance, ralentir le développement, causer des dommages au foie et provoquer un cancer du foie. Les adultes y résistent mieux, mais sont également à risque. Ce sont là quelques-unes des raisons pour lesquelles nous devons prendre beaucoup de précautions par rapport à nos méthodes de conservation et à nos pratiques de gestion après récolte.

**PAPA AKWESI :** Que devons-nous faire pour mettre à l’abri nos grains de toute contamination par l’aflatoxine?

**M. OSEI :** On peut faire plusieurs choses. Par exemple : vous devez moissonner nos cultures au bon moment, pour éviter que les grains restent trop longtemps dans les champs. Après avoir procédé au triage, vous devez entreposer les épis de maïs sur un séchoir bien aéré. Vous devez de temps en temps contrôler la qualité des grains. Si vous découvrez qu’il y a un nombre élevé d’insectes, alors vous devez égrener les épis de maïs, éliminer les grains de mauvaise qualité et mettre le bon grain dans des sacs, et de préférence dans des sacs en jute.

**AUNTIE SERWAA :** Je suis restée silencieuse tout ce temps, car je prenais des notes. Ma question est la suivante : quelles sont les méthodes sûres pour entreposer le maïs pendant longtemps?

**VOIX :** Hé oui! Tante Serwaa, la chercheuse des agriculteurs.

**M. OSEI :** Il s’agit d’une très bonne question. Tout d’abord, vous devez nettoyer et désinfecter tous les séchoirs et les bacs avant d’y transvaser vos grains. Ensuite, comme je viens juste de le mentionner, assurez-vous qu’il n’y qu'aucun insecte ne se trouve dans les grains. Il faut également vérifier la teneur en eau des grains et les entreposer seulement lorsque cette teneur est conforme aux taux d’humidité recommandés, de préférence quand ceux-ci sont inférieurs à 15 %, et généralement lorsqu’ils varient entre 10 % et 15 %.

**VOIX D’UNE FEMME :** Comment puis-je savoir si j’ai entreposé le maïs quand il a un bon taux d’humidité?

**M. OSEI :** Voici une méthode très simple pour vous assurer que votre maïs a la bonne teneur en eau après l’avoir fait sécher : mélangez une poignée de grains de maïs et la moitié d’une poignée de sel de table dans une bouteille de soda bien sèche. Agitez la bouteille pendant deux ou trois minutes. Laissez les grains se déposer au fond de la bouteille. Si le sel colle sur les parois de la bouteille, cela signifie que le maïs n’est pas suffisamment sec pour être entreposé. Faites-le sécher encore quelque temps et reprenez le test jusqu’à ce que le sel n’adhère plus aux parois de la bouteille. Vous pourrez alors entreposer votre maïs sans craindre de voir la moisissure ou l’aflatoxine apparaître pendant l’entreposage.

**VOIX :** Ah, c’est bien de le savoir (EN SIGNE D’APPROBATION ET DE GRATITUDE).

**M. OSEI :** Autre chose, il faut éviter que les grains ne soient trempés à nouveau au contact avec l’humidité ou la pluie, et contrôler régulièrement les grains pour vous assurer qu’il n’y a aucun problème.

**PAPA AKWESI :** Monsieur l’agent, quel est le meilleur moment pour récolter le maïs, et quelle est la meilleure façon de faire sécher nos grains si on veut obtenir un rendement maximum?

**VOIX :** Ta question est pertinente, vraiment pertinente, frère.

**M. OSEI :** Il faut récolter le maïs dès qu’il est sec. Ne le laissez pas dans les champs où les insectes peuvent s’y attaquer. Un avantage de procéder ainsi c’est que cela vous permet de libérer tôt le champ pour avoir suffisamment le temps de vous préparer pour une nouvelle saison de plantation.

Faites tout pour que le grain récolté reste le plus propre possible. Faites sécher les grains sur une plateforme surélevée ou des bâches afin d’éviter toute contamination. Chez vous, n’entassez pas les épis dans une salle, dans votre cuisine ou dans la cour. Cela augmente le risque de pertes après récolte. Transférez immédiatement les épis vers le lieu prévu pour le séchage. Ne faites jamais sécher votre maïs à même le sol.

**EFFETS SONORES :** tous applaudissent en signe de reconnaissance

**PAPA AKWESI :** Je suis très heureux des leçons que vous nous apprenez aujourd’hui. Mais un élément très fondamental auquel je pense est le suivant : comment dois-je entreposer mon maïs de sorte à le rendre plus attrayant pour les acheteurs?

**M. OSEI :** Le but principal de l’entreposage du maïs est de maintenir une bonne quantité et une bonne qualité en évitant que les grains ne se détériorent. Pendant l’entreposage, les grains doivent rester secs et propres. Si cela est bien fait, les grains peuvent rester entreposés jusqu’à deux ans. Vous devez déposer les sacs de grains sur des palettes installées au-dessus du sol pour éviter de les exposer à des conditions favorables à l’apparition de la moisissure et l’aflatoxine. Et bien évidemment, n’oubliez pas de mettre votre maïs à l’abri des rongeurs et des voleurs.

**EFFETS SONORES :** TOUS APPLAUDISSENT

**JOHN :** Bien, aujourd’hui, nous avons tous eu une journée très chargée et productive. Au nom de toutes les personnes ici réunies, j’aimerais vous dire mille mercis pour cette magnifique formation. Grâce à ces méthodes, nous pouvons améliorer notre situation financière et rembourser nos prêts. Ensuite, nous pouvons payer les frais de scolarité de nos enfants et assurer leur avenir.

 Une fois de plus, merci à vous M. Osei, ainsi qu’à vous mes collègues agriculteurs d’être venus suivre ce cours pertinent. Mettons ces leçons en pratique.

**EFFETS SONORES :** TOUS S’EN VONT, EN CONTINUANT DE DISCUTER DU COURS

**SCÈNE 3**

**EFFETS SONORES :** UNE PORTE S’OUVRE

**AKWESI :** Papa, tu es de retour.

**PAPA AKWESI :** Bien sûr que je suis de retour, et en plus avec beaucoup d’informations. Je suis désormais un meilleur agriculteur.

**AKWESI :** Mais tu n’as pas commencé à appliquer les nouvelles techniques, alors comment se fait-il que tu sois déjà devenu un meilleur agriculteur?

**AGGIE :** Je suis si contente de te voir heureux et revigoré après cette conférence publique. Comment ça s’est passé?

**PAPA AKWESI :** Oh, Aggie, ma chère, désormais, je sais comment entreposer mon maïs après la récolte pour éviter les pertes que nous avons subies dernièrement, surtout à cause de cette aflato …xine (RIRES).

**AGGIE :** Qu’est-ce qui te fait rire?

**PAPA AKWESI :** C’est ce terme … aflato (RIRES). Ça m’a pris un temps fou pour le prononcer la première fois.

**AKWESI :** Oh, ce terme-là … il s’agit tout simplement d’un produit chimique provenant des moisissures qui se forment dans le maïs et d’autres produits. L’aflatoxine est toxique.

**PAPA AKWESI :** Bien évidemment, l’agent agricole nous l’a expliqué plus tard, et maintenant je crois qu’il faut j’accorde beaucoup d’attention aux pratiques culturales que j’utilise après les récoltes si je veux progresser dans cette activité agricole. Une chose exceptionnelle que j’ai apprise est la façon très simple de vérifier la teneur en eau du maïs entreposé. Il a vraiment simplifié les choses pour nous. Cette méthode consiste simplement à utiliser une bouteille de soda, des grains de maïs et du sel ordinaire. Il nous a également dit de récolter le maïs dès qu’il est sec et de ne pas le laisser trop longtemps dans les champs, car les insectes pourraient l’attaquer. Il a ajouté que nous devons nettoyer et désinfecter tous les bacs et les contenants avant d’y transvaser les grains. De plus, nous devons nous assurer qu’il n’y a aucun insecte dans les grains.

**AGGIE :** Je suis tout à fait prête à faire le saut. Je vais tout faire pour m’impliquer davantage dans cette entreprise agricole.

**PAPA AKWESI :** Bien, que pouvons-nous dire? Nous sommes très redevables à John qui est venu m’inviter.

**AKWESI :** Alors papa, quel nouveau rôle pourrais-je jouer dans cette entreprise agricole familiale restructurée?

**PAPA AKWESI :** Merci mon fils. Maintenant que tu vas terminer tes études secondaires cette année, tu pourrais te servir de tes connaissances en agriculture pour m’aider au niveau des activités agricoles. Avant que tu ne partes pour l’université, tu pourrais tenir des registres de toutes les activités que nous menons et faire un suivi de celles-ci.

**AKWESI :** Cela m’a l’air en fait beaucoup plus sérieux. Je vais m’investir dans cette nouvelle tâche, papa … je te le promets, crois-moi.

**PAPA AKWESI :** Je te remercie, mon fils. (PAUSE), Aggie, ma femme, j’espère que le repas est prêt.

**AGGIE :** Justement, c’est prêt, mon cher. Passons à table.

**EFFETS SONORES :** BRUITS DE PERSONNES SE DÉPLAÇANT VERS LA TABLE, EN DISCUTANT

## Remerciements

Rédaction : Francis X Mensah

Révision : Prof. Samuel Adjei-Nsiah, International Institute of Tropical Agriculture, Tamale, Ghana

**Sources d’information**

Interviews : Paul Asare Wiredu de l’Assemblée du district Sud de Nkoranza. Meilleur producteur de maïs national de l’année 2015, novembre 2015.

Références :

1. Ministère de l’Agriculture, l’Élevage et les Ressources halieutiques (Ouganda), Direction nationale des recherches agricoles, non daté. *Maize Harvesting and Post Harvest Handling*. (Récolte et gestion après récolte du maïs) <http://teca.fao.org/sites/default/files/technology_files/MAIZE%20HARVESTING%20AND%20POST%20HARVEST%20HANDLING.pdf>

2. The Organic Farmer, *The magazine for sustainable agriculture in Kenya*, A simple way to test for moisture content in maize. <http://theorganicfarmer.org/content/simple-way-test-moisture-maize> (anglais seulement)

*La production du présent texte radiophonique a été appuyée par* l*e Fonds de stimulation des services de vulgarisation en TIC de la Nouvelle Alliance financé par plusieurs bailleurs de fonds, dont Feed the Future, l'initiative alimentaire pour l'avenir du gouvernement américain par l'entremise de l'USAID, l'agence UK Aid du gouvernement britannique, la Bill & Melinda Gates Foundation et le Fonds international de développement agricole.*