

Ensemble 106, Élément 2

Type : Feuilleton radiophonique

Mai 2017

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Emballées et prêtes à être envoyées : un conditionnement et une manutention de bonne qualité augmentent les recettes générées par les ventes de tomates**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Notes aux radiodiffuseurs**

La culture de légumes comme la tomate peut être une activité lucrative. De plus, la teneur en vitamines et en minéraux des légumes est bien supérieure à celles des denrées de base comme les céréales.

Cependant, les légumes sont des denrées périssables qui s’avarient facilement. Jusqu’à 40 % des tomates emballées dans des caisses en bois ordinaires peuvent s’avarier et doivent être par la suite jetées ou vendues à un prix dérisoire. Les légumes doivent être manipulés et emballés avec précaution. Pour commercialiser des légumes de bonne qualité, il est nécessaire de les emballer dans des récipients de bonne qualité qui les empêchent de s’abîmer et de se détériorer durant l’entreposage et le transport.

L’emballage doit permettre au contenu d’être immobilisé et protéger ce dernier des impacts et des conditions météorologiques exceptionnelles. L’emballage doit faciliter également la manutention et le transport des légumes, être facile à nettoyer et être attrayant. Tout cela aidera les agriculteurs à vendre à un meilleur prix. Un produit agricole de meilleure qualité signifie que le producteur fera plus de recettes au marché.

Le présent feuilleton illustre la façon dont l’utilisation de récipients de bonne qualité tels que les petites caisses en plastique, ainsi que l’utilisation de revêtements pour les caisses peut contribuer à réduire substantiellement les écorchures et d’autres dommages. Il présente les meilleures techniques de tri, de manipulation, d’hygiène et d’emballage pouvant permettre aux agriculteurs de tirer le maximum de profits de leurs produits frais.

Vous pourriez présenter ce feuilleton dans le cadre de votre émission agricole courante en le faisant interpréter par des comédiens et des comédiennes de doublage à la place des intervenants.

Vous pourriez également utiliser ce texte radiophonique comme document de recherche, ou vous en servir pour produire votre propre texte radiophonique sur les meilleures techniques d’emballage de denrées périssables dans votre pays.

Entretenez-vous avec des agriculteurs, des agricultrices et des experts qui cultivent et commercialisent des légumes et des fruits. Vous pourriez leur poser les questions suivantes :

* Comment les agriculteurs peuvent-ils réduire les dommages subis au moment des récoltes et du transport?
* Quels types d’emballages trouve-t-on dans votre région? Quelle est la meilleure façon de transporter vos produits agricoles pour limiter les dégâts?
* Quelles solutions ingénieuses les agriculteurs et les experts ont-ils trouvées à ces problèmes?

Durée estimée du texte radiophonique : 25 minutes avec la musique d’intro et de fin.

**PERSONNAGES :**

**Agent de vulgarisation agricole :** homme dans la mi-quarantaine, instruit et formé en agriculture.

**Maina :** bonne agricultrice, aime prêter attention aux détails et est décidée à réussir.

**Wanja :** très impatiente, orgueilleuse. N’est pas une agricultrice aussi sérieuse, ne prête pas très attention aux détails et aime faire les choses selon les bonnes vieilles méthodes. Elle aime le succès rapide et est toujours prête à conclure une vente.

L’INDICATIF SONORE AUGMENTE PUIS DIMINUE

**NARRATEUR :** L’émission d’aujourd’hui explique comment l’emballage des tomates vous permet de proposer des fruits de meilleure qualité sur le marché, et aide les agriculteurs et les agricultrices à obtenir de meilleurs revenus.

Les tomates sont un ingrédient principal dans la cuisine kényane, surtout pour la préparation des ragouts. On peut les consommer cru ou avec des salades. Par conséquent, la demande pour les tomates est forte toute l’année.

Les tomates sont très nutritives également. Une tomate mûre de taille moyenne fournit presque toute la quantité de vitamine C nécessaire pour une journée et 20 % de vitamine A. Les tomates apportent également de la vitamine B, du potassium, du fer et du calcium au régime alimentaire.

La plupart des plants de tomates ont besoin d’environ 70 à 75 jours, du repiquage à la première récolte, pour bien se développer, et on peut récolter des tomates pendant plusieurs semaines avant que la production commence à baisser. Les tomates produisent bien dans des conditions chaudes avec un niveau d’humidité moyen. Lorsqu’il fait trop chaud, cela entraîne une diminution des récoltes, et quand il y a trop d’humidité cela augmente le risque d’apparition des maladies telles que la flétrissure bactérienne.

Les tomates peuvent générer de bons revenus pour les agriculteurs, à condition que ces derniers suivent les pratiques normales de culture de tomates de bonne qualité.

Dans le feuilleton d’aujourd’hui, nous nous entretenons avec deux productrices de tomates qui apprennent les bonnes techniques d’emballage de tomates pour le transport au marché, afin que les tomates restent saines pour la consommation et leur rapportent un bon prix. Restez à l’écoute.

**LE VOLUME DE L’INDICATIF SONORE AUGMENTE PUIS DIMINUE**

**DÉCOR :** Marché de Wamugunda au centre du Kenya. *Wamugunda* signifie « de la ferme. »

**SCÈNE 1**

**EFFETS SONORES :** BRUITS D’ACHETEURS ET DE VENDEURS MARCHANDANT LES PRIX AU MARCHÉ

**NARRATEUR :** Bienvenue au marché de Wamugunda, au centre du Kenya. C’est ici que les agricultrices Wanja et Maina viennent vendre leurs tomates tous les mardis et samedi. Nous sommes aux premières heures du matin et les deux agriculteurs viennent juste de constituer leurs tas de tomates pour les vendre.

**ACHETEUse DE**

**TOMATES 1 :** Bonjour, Wanja, comment allez-vous aujourd’hui?

**Wanja :** Je vais très bien. Combien de kilogrammes de tomates voulez-vous aujourd’hui?

**ACHETEUse DE**

**TOMATES 1 :** (L’AIR INCERTAIN) Trois … peut-être… Au fait … pourquoi ne pas acheter chez Maina aujourd’hui parce que je veux un mélange de tomates non mûres et mûres.

**Wanja :** Je vais choisir celles que vous voulez pour vous.

**ACHETEUse DE**

**TOMATES 1 :** Non ... je ...

**Wanja :** (L’INTERROMPANT) Ça va. Je vais vous faire un bon prix.

**ACHETEUse DE**

**TOMATES 1 :** C’est d’accord, Wanja, laissez-moi prendre les tomates chez Maina. Je peux peut-être acheter … euh … de l’ail chez vous? Je reviens tout de suite.

**Wanja :** (L’AIR DÉSESPÉRÉ) Que diriez-vous si je vous donnais une tomate gratuite à l’achat d’une?

**ACHETEUse DE**

**TOMATES 1 :** Non, merci. (RIANT TOUT EN S’ÉLOIGNANT DU MICRO) Peut-être demain! Comment allez-vous Maina?

**Maina :** Je me porte très bien. Comment puis-je vous aider? J’ai des tomates vertes ici, et des mûres là-bas, et juste là-bas vous avez celles qui sont à moitié vertes et à moitié mûres. De fait, elles ne sont pas aussi vertes, mais ne sont pas trop mûres pour l’instant.

**ACHETEUse DE**

**TOMATES 1 :** Elles ont l’air si belles, Maina. Je n’ai pas besoin de trier. Je sais déjà ce que je veux. Je vais prendre deux kilos de tomates vertes et deux kilos de tomates pas complètement mûres, ainsi qu’un kilo de tomates mûres.

**Maina :** (EXCITÉE) Ça va faire cinq kilos – génial! Autre chose?

**ACHETEUse DE**

**TOMATES 1 :** Ce sera tout, merci! Je vais prendre de l’ail chez Wanja. (CHUCHOTANT) Je ne crois pas qu’elle soit très contente de moi aujourd’hui.

**Wanja :** (LA VOIX FATIGUÉE) Achetez de belles tomates pour rien … Professeure Kairu, même vous vous ne voulez pas acheter mes tomates?

**PROFESSEURE Kairu :** Désolée, Wanja, les tomates de Maina sont meilleures aujourd’hui. Peut-être la prochaine fois? (ENTHOUSIATE AVEC UN ACCENT ANGLAIS) Maina, je vais prendre quatre tas, dont deux kilos de tomates mûres et deux kilos de tomates moyennement mûres.

**Wanja :** (MARMONNANT AVEC DÉDAIN) Deux kilos de tomates mûres, et deux kilos de tomates moyennement mûres … avec son faux accent anglais. (CLAQUANT LA LANGUE) Maintenant, où vais-je emporter toutes ces tomates? Maina …

**Maina :** Oui, Wanja?

**Wanja :** Dis-moi quelle sorte de magie noire tu utilises. Tu m’as ravi quasiment tous mes clients aujourd’hui! Je sais que nous cultivons les tomates de la même manière, mais brusquement tes tomates ont l’air meilleures que les miennes!

**Maina :** Wanja, le secret réside dans l’emballage.

**Wanja :** (d’un ton sarcastique) Emba..? Quoi? S’agit-il d’un nouveau type d’engrais?

**Maina :** C’est un terme anglais, Wanja … tu sais, ce qu’on fait après avoir récolté les tomates pour qu’elles soient prêtes pour la vente.

**Wanja :** (Sarcastiquement) Oh, maintenant, non seulement tu es une experte en tomate, mais tu maîtrises l’anglais aussi? Est-ce parce que tu viens à l’instant de vendre des tomates au professeure Kairu? Dis, je te rappelle que ma famille a toujours cultivé les meilleures tomates dans le village de Wamugunda!

**Maina :** Si tu n’étais pas si hautaine, fière, peut-être que tu pourrais apprendre une ou deux choses de moi. J’ai en fait appris quelque chose de nouveau cette semaine. Ces caisses en bois que tu utilises abîment les tomates. Mais ce n’est pas tout. Il faut faire beaucoup attention lorsqu’on manipule les tomates, et ce, depuis les semis jusqu’à l’emballage pour la vente.

**Wanja :** Oh! Donc, maintenant ces caisses en bois que NOUS utilisons depuis des années sont devenues soudainement mauvaises pour les tomates? Dis, où as-tu appris tous ces secrets?

**Maina :** Je ne suis pas experte, Wanja. J’ai juste appris quelque chose et j’ai décidé de le tester. Et tu vois les résultats? Toutes mes tomates sont vendues.

**Wanja :** (ABATTUE) Et les miennes sont toutes là …

**Maina :** Tu veux que je te dise quelque chose? C’est l’agent de vulgarisation qui m’a appris tout ça, et il viendra voir mes tomates demain. Pourquoi ne viens-tu pas t’instruire auprès de lui? Et avec de la chance d’ici le prochain marché, nous vendrons toutes les deux toutes nos tomates.

**Wanja :** (ÉPUISÉE) Ai-je le choix? J’ai une ferme pleine de tomates qui doivent être écoulées avant l’arrivée des pluies. Je serai chez toi demain.

**Maina :** D’accord. Je t’entends à 10 h alors. Je n’ai plus rien à vendre, donc je vais te laisser vendre tes tomates qui font peine à voir.

**Wanja :** Voyons si quelqu’un souhaiterait acheter les miennes maintenant que je n’ai plus à subir ta concurrence. Des tomates, des tomates à vendre! Achetez-en une, et obtenez une gratuitement … s’il vous plaît … achetez deux et obtenez deux tomates gratuites …

**EFFETS SONORES :** BRUITS DU MARCHÉ QUI DIMINUENT.

**SCÈNE 2**

**DÉCOR :** Domicile de Maina, dans le village de Wamugunda, au centre du Kenya.

**EFFETS SONORES :**VOLUME DE BRUITS DE FERME (POULES, VACHES) QUI AUGMENTE, PUIS BAISSE ET MAINTENU BAS. BRUITS DE PAS SE RAPPROCHANT DU MICRO, PUIS QUELQU’UN FRAPPE À LA PORTE.

**Wanja :** (RESPIRANT DIFFICILEMENT) Bonjour … il y a quelqu’un dans la maison? Maina, es-tu là?

**Maina :** Entre, entre, Wanja. Tu es en avance. M. Karani sera là dans 20 minutes.

**Wanja :** Je veux en savoir le plus possible. J’ai perdu mes tomates hier. Je ne peux pas me permettre ces pertes avec toutes les nombreuses factures que je dois payer.

**Maina :** Okay alors, peut-être que nous pouvons nous rendre à la ferme en l’attendant.

**EFFETS SONORES :** BRUITS DE FERME ET DE PAS

**Wanja :** Alors, (ESSOUFFLÉE) à propos de cette histoire d’emballage …

**Maina :** (riant) Le terme anglais que tu pensais faisait référence à engrais hier?

**Wanja :** (calmement) S’il te plaît, ne commence pas …

**Maina :** Je plaisantais simplement (RIANT). Je peux te montrer les caisses en plastique que j’utilise maintenant pendant qu’on attend M. Karani. Elles se trouvent juste ici, près du magasin.

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

**Maina :** Ce sont les caisses qui …

**Wanja :** (L’INTERROMPANT D’UN TON SARCASTIQUE) Mais ce sont des caisses pour le pain!

**Maina :** Oui, en effet, mais elles sont meilleures aux caisses de bois que nous avons toujours utilisées. Elles pèsent également moins lourd que les caisses en bois.

**Wanja :** Je n’arrive pas à croire que c’est la seule chose qui a fait que mes clients ont acheté tes tomates!

**Maina :** En fait, Wanja, ce n’est pas la seule chose. En effet, il faut que tes tomates soient bonnes pour la consommation. Mais la différence entre les caisses en bois, les sacs en plastique et les caisses en plastique est assez importante.

Laisse-moi te montrer. (TIRANT LA CAISSE EN PLASTIQUE) Tu vois, c’est mou à l’intérieur de cette caisse en plastique, ce qui n’est pas le cas avec la caisse en bois ici. Tu peux le sentir en passant la main à l’intérieur de la caisse.

**Wanja:** (pensivement) Effectivement, tu as raison … C’est assez mou … et la caisse en bois a des parties tranchantes.

**Maina :** En effet, et avec nos routes cahoteuses et les chauffeurs d’autobus qui conduisent mal, cela n’est pas bon pour les tomates. D’ici le temps que nous arrivions au marché, la plupart des tomates sont abîmées.

**Wanja :** Alors, c’est tout? Il me faut juste acheter cette caisse pour faire revenir mes clients?

**EFFETS SONORES:** BRUITS DE PAS QUI SE RAPPROCHENT

**Maina :** Ah non, il y a beaucoup de choses à faire. Mais je vois que M. Karani est là. Je vais le laisser poursuivre.

Bonjour, M. Karani. Voici Mme Wanja. Elle est ma voisine et cultive la tomate tout comme moi. Hier, c’est à peine si elle a vendu une tomate, donc, elle est venue aujourd’hui pour découvrir la magie dont je me sers pour voler ses clients. (RIRES)

**M. Karani :** Comment allez-vous Wanja? Enchanté de vous rencontrer.

**Wanja :** Bonjour, M. Karani. Alors, vous êtes celui qui détenez le secret pour faire revenir mes acheteurs de tomates? Vous savez que ma famille a toujours …

**Maina :** (L’INTERROMPANT ET RIANT) … été les meilleurs producteurs de tomates du village de Wamugunda … si, si, Wanja, tu vas toujours nous rappeler cela …, mais laisses nous apprendre quelque chose sur l’emballage des tomates dont pourrait tirer profit ta famille.

**M. Karani :** En effet, Wanja, si vous suivez les instructions pour avoir un emballage parfait, vous aurez des clients bien au-delà du marché de ce village, et ce, jusqu’en ville, et vous pourriez simplement affirmer que votre famille est la meilleure du village en termes de production de tomates!

**Wanja :** Alors pourquoi perdons-nous du temps. Commençons MAINTENANT!

**M. Karani :** Bien, pouvons-nous commencer par le début? Vous savez que pour avoir des tomates propres à la consommation, il faut faire les choses correctement dès le départ, n’est-ce pas?

**Wanja :** Et que voulez-vous dire par dès le départ …?

**M. Karani :** Il faut déjà commencer par choisir des semences de tomates saines, préparer votre terre et vous assurez de prendre soin de vos plants après jusqu’aux récoltes.

**Wanja :** Bien sûr que nous savons cela, n’est-ce pas, Maina? Parlons des vraies choses. Donc, je viens juste de récolter mes tomates, que faut-il faire ensuite?

**Maina :** Non, pas si vite, Wanja. Nous pouvons apprendre brièvement de M. Karani ce qu’il faut faire avant la récolte, et qui nous garantira une bonne récolte.

**Wanja :** Mais …

**Maina :** (L’INTERROMPANT) Ma ferme, mes règlements ... si tu ne …

**Wanja :** (L’INTERROMPANT) D’accord, d’accord … mais très brièvement.

**M. Karani :** Semez vos tomates sur un sol bien drainé et choisissez des semences de bonne qualité qui résistent aux maladies. Permettez à chaque plant d’avoir suffisamment d’espace pour pousser. Pour avoir de meilleurs résultats, versez de l’engrais dans les trous avant de semer. Après la germination, recouvrez le sol de deux à quatre centimètres de paillis pour limiter la concurrence avec les mauvaises herbes et aider le sol à rester uniformément humide.

Comme Wanja a très hâte de connaître la partie concernant la récolte, allons directement à ce point. Rapprochons-nous des tomates qui sont prêtes à être cueillies. Maina, apportez les caisses en plastique afin que je vous montre comment procéder.

**EFFETS SONORES :** BRUITS DE PAS

**Maina :** Voici les caisses.

**M. Karani :** Merci, Maina. Vous voyez, sur ce plant de tomate il y a des tomates qui sont à différents niveaux de mûrissement. Ces vertes, les roses ici en bas, et ces rouges qui …

**Wanja :** (L’INTERROMPANT) Vous les avez appelées « roses »? Pourquoi

**M. Karani:** Je vais vous expliquer les couleurs, Wanja. Vert c’est quand la tomate n’est pas mûre, rose c’est quand la tomate commence juste à mûrir, mais est verte en grande partie, et rouge c’est quand elle est mûre et prête à être utilisée.

Après la récolte, il est important de séparer les tomates en fonction des différents niveaux de mûrissement de sorte à éviter qu’elles s’abîment trop, surtout celles qui sont mûres. Ne récoltez pas celles qui sont très mûres pour la vente, car elles s’abîment facilement.

**Maina :** Cela permet aussi aux acheteurs de tâter facilement ce qu’ils veulent acheter et éviter d’abîmer les autres tomates, n’est-ce pas, M. Karani?

**M. Karani :** Tu as raison, Maina. Maintenant, la première chose à faire pendant la récolte, c’est de séparer les tomates de différentes couleurs dans trois caisses différentes : vert, rose, et rouge. Mais il faut être très minutieux pendant la récolte pour éviter d’abîmer les tomates.

**Wanja :** Laissez-moi essayer de récolter les différentes sortes de ce plant. Donc, je cueille les vertes et les laisse tomber là …

**M. Karani :** (L’INTERROMPANT GENTIMENT) Non, Wanja! Ne les laissez pas tomber. Déposez-les soigneusement dans la caisse comme ceci.

**Wanja :** Wow, nous ne parviendrons jamais à temps au marché à ce rythme-là!

**M. Karani :** Si vous vous inquiétez par rapport au temps, commencez tôt, avant le lever du soleil. Les tomates se conservent moins longtemps lorsqu’elles restent sous le soleil après qu’on les a récoltées. Cependant, si vous devez récolter à un moment où il fait chaud, alors déposez la caisse à l’ombre.

Wanja, laissez tomber une tomate à plus de six centimètres sur une surface dure comme vous l’avez fait peut abîmer l’intérieur de la tomate et vous ne verrez les dégâts qu’une fois que vous découperez celle-ci.

**Wanja :** D’accord. Donc, ensuite, je les dépose tranquillement comme ceci?

**M. rKarani :** Oui. Les tomates s’abîment de l’extérieur lorsque vous les jetez trop violemment dans les caisses. En plus, ne surchargez pas les caisses, car un poids excessif causera des écorchures en raison de la compression. Il est préférable d’utiliser des caisses peu profondes, afin que les tomates se trouvant dans le fond ne s’écrasent pas. Une profondeur de 20 cm jusqu’à 30 centimètres au maximum est bonne.

**Wanja :** C’est tout? Maintenant nous sommes prêtes pour la vente?

**Maina :** (exaspÉRÉE) Pas si vite, Wanja … il y a encore beaucoup de choses à faire. Continuez, M. Karani.

**M. Karani :** Après les récoltes, retirez délicatement les tomates des récipients pour éviter les écorchures. Puis, nous procédons à ce qu’on appelle un « tri préalable ». C’est à ce moment que vous retirez les tomates écorchées, pourries ou imparfaites. Cela limitera la propagation de maladies aux tomates saines. Lavez les tomates par la suite.

**Wanja :** (CHOQUÉE) Laver? Nous ne lavons jamais les tomates! Je pensais que les tomates pourriraient si nous les lavions. Du moins c’est que ma mère m’a appris, (FIÈREMENT), au passage c’était une grande productrice de tomates dans ce village …

**M. Karani :** (L’INTERROMPANT) Les choses ont changé, Wanja. La raison pour laquelle les gens pensaient qu’ils ne devaient pas laver les tomates c’est parce qu’ils les lavaient dans des récipients sans trous d’égouttage, et elles pourrissaient.

Si vous laissez des tomates dans de l’eau, elles pourrissent rapidement. Alors, utilisez de grandes cuvettes avec des trous d’égouttage, et lavez-les en douceur pour éliminer la saleté qui a pu s’y coller durant la cueillette. Puis, laissez-les sécher avant de les emballer. Vous pouvez ajouter une peu d’eau de Javel ou du vinaigre, un ou deux millilitres d’eau de Javel ou de vinaigre par litre suffit. Ça permet de désinfecter les tomates pour éviter qu’une maladie se propage d’une tomate à l’autre. Ça réduit également le développement d’organismes pathogènes dans l’eau de lavage.

**Maina :** Et nous pouvons utiliser de l’eau de Javel ou du vinaigre ordinaire vendu dans les boutiques locales?

**M. Karani:** Si Maina, cela fera l’affaire.

Par conséquent, si vous n’aviez pas trié les tomates pendant la récolte, c’est à ce moment que vous devez le faire en fonction de la qualité, la taille et la maturité, et en fonction des préférences des clients.

Cela est un avantage pour vous, car cela facilite la commercialisation auprès des différents clients. Si vos tomates sont bien calibrées, elles vous rapporteront un bon prix.

**Wanja :** (D’UN AIR SONGEUR) Oh, j’ai compris maintenant. Les supermarchés en ville recherchent les grosses tomates roses de premier choix qui n’ont aucune écorchure, mais certains clients de mon village veulent les petites tomates mûres prêtes à être utilisées. Si je trie correctement les tomates, je peux fixer leurs prix en conséquence. Est-ce exact?

**M. Karani :** C’est exact, Wanja! Et ainsi, vous ne subirez aucune perte. Les supermarchés enverront certainement quelqu’un chercher leurs tomates sur votre ferme, et vous pourrez transporter les autres tomates que vous avez triées au marché. Les acheteurs n’auront pas besoin de vérifier la taille et le niveau de mûrissement des tomates, car ils s’en apercevront au premier coup d’œil et décideront de ce qu’ils recherchent.

**Maina :** (FIÈREMENT) C’est la raison pour laquelle j’ai pu vendre toutes mes tomates hier!

**Wanja :** Bien, le secret est découvert maintenant! Alors, maintenant nous pouvons vendre, n’est-ce pas?

**M. Karani :** Nous y sommes presque, Wanja. Après les avoir triées, alors nous procédons à l’emballage. L’emballage permet de contenir les tomates de sorte à faciliter la manutention et la commercialisation. Cela protège les tomates contre les lésions, ainsi que les températures extrêmes telles que les fortes chaleurs et la pluie durant le transport, l’entreposage et la commercialisation.

Un bon emballage fournit également des informations aux acheteurs. La variété de tomate, le poids, la quantité de tomates et leur calibre doivent être mentionnés sur le paquet. Et si vous exportez, le pays d’origine peut être mentionné.

Wanja, dites-moi comment vous emballez vos tomates pour la vente.

**Wanja :** Bien, ça dépend. S’il n’y en a pas beaucoup, j’utilise un sac en plastique ou une caisse en bois. Si les tomates sont nombreuses, alors j’utilise de grands sacs en nylon.

**M. Karani:** Les sacs en plastique n’offrent aucune protection contre les écorchures. En outre, il fait chaud à l’intérieur, surtout quand ils sont exposés au soleil. Ainsi, les tomates vont transpirer, ce qui causera la formation de germes et le pourrissement rapide des tomates.

Comme Maina vous l’a expliqué plus tôt, les caisses en bois peuvent écorcher les tomates à cause de leurs bordures tranchantes. Un bon récipient de conditionnement doit être facile à transporter. De plus, lorsqu’il est vide, il doit occuper moins d’espace que lorsqu’il est rempli. Il doit permettre une bonne aération pendant le transport et l’entreposage pour éviter qu’il y fasse chaud et qu’il y ait du gaz carbonique. La taille et la forme doivent être adaptées aux moyens de transport dont vous disposez.

**Wanja :** Pour de petits exploitants comme moi, je cherche quelque chose qui coûte moins cher, mais qui soit à portée de la main.

**Maina :** D’où la pertinence des caisses en plastique?

**M. Karani :** Oui, vous pouvez utiliser les caisses en plastique. Vous pouvez également vous servir de caisses pliantes ou pliables qui sont plus coûteuses. Et si vous conditionnez vos produits pour l’exportation, le pays d’importation peut exiger des boîtes en carton spéciales.

N’oubliez pas d’utiliser un bon revêtement à l’intérieur de la caisse, tel que du papier ou un matériau en polypropylène tissé. Cela aide à limiter les dommages que peuvent subir les tomates. Il est préférable d’avoir un revêtement perforé, car cela favorise une bonne aération.

**Wanja :** Que recommanderiez-vous pour éviter que les tomates soient écorchées durant le transport?

**M. Karani :** Si vous n’avez pas de voiture ou n’avez pas les moyens d’en louer une, alors louez un minibus avec un groupe de producteurs pour acheminer vos produits agricoles au marché. Si cela est impossible, alors, discutez simplement avec un conducteur de moto et demandez-lui de rouler très lentement. Utilisez des caisses dont les bordures sont hautes pour que lorsque les caisses sont empilées, les tomates se trouvant à l’intérieur ne soient écrasées par les caisses du dessus.

Maintenant que vous tomates sont correctement emballées dans des caisses en plastique pour éviter qu’elles ne soient comprimées, chargez les caisses minutieusement sur la moto et attachez-les bien à l’aide d’une corde solide. Si la moto roule lentement, vos tomates seront très peu endommagées, voire pas du tout.

**Maina :** Cela a vraiment du sens, n’est-ce pas Wanja?

**Wanja :**  Oh oui. Mon conducteur de moto ne filera plus sur la route avec mes tomates! En fait, je le paierai après m’être assurée que mes tomates sont intactes!

**M. Karani :** Oui, Wanja, cela m’amène à la dernière étape de la gestion des tomates après les récoltes. Après que les tomates sont parvenues sur le marché, déchargez-les avec précaution et déposez-les à l’ombre.

Peut-être qu’il vous faudra les relaver et les trier si jamais elles ont été recouvertes de poussière en cours de route, ou si elles ont subi des dommages durant le transport. Étalez-les bien à l’ombre. Je vous assure que vous ferez de bonnes ventes si vous traiter bien vos tomates après la récolte et après qu’elles sont parvenues sur le marché.

**Wanja :** Je crois que si j’applique tout ce que vous m’avez dit, je vais bientôt exporter mes tomates vers d’autres pays!

**M. Karani :** Effectivement, mais n’oubliez pas qu’il faut d’abord avoir des cultures saines avant la récolte.

**Maina :** Je crois que ce nous devons nous rappeler pour obtenir une bonne récolte de tomates est ceci : après la récolte, nous devons les laver avec du désinfectant, et les trier en fonction de leur niveau de mûrissement et leur taille, et éliminer celles qui sont écorchées. Puis, nous devons les emballer dans de bons récipients comme les caisses en plastique pour éviter qu’elles soient écorchées et les protéger des températures extrêmes telles que la chaleur et la pluie pendant le transport. Pour terminer, il faut les décharger avec précaution dans un endroit ombragé au marché.

**M. Karani :** C’est un très bon résumé, Maina. Une dernière chose : s’il vous plaît, n’oubliez pas que toutes les caisses dans lesquelles vous les emballer doivent être lavées et désinfectées à la fin de chaque récolte et jour de marché pour éviter l’accumulation d’organismes pathogènes qui pourraient infecter les fruits sains cueillis lors de la journée de production suivante. Vous pouvez utiliser de l’eau et de l’eau de Javel pour les rincer, et les exposer à l’air pour les faire sécher.

À présent, voyons comment vous allez toutes les deux mettre cela correctement en pratique maintenant avant que je m’en aille.

**Wanja :** Si je t’aide à récolter et emballer tes tomates aujourd’hui, Maina, tu dois en faire de même pour moi demain!

**Maina :** Bien évidemment, Wanja, mais je pensais que tu ferais ça en guise de remerciement pour le fait que je t’ai autorisée à venir pour en savoir davantage sur l’emballage des tomates.

**Wanja :** Ne me rappelle même pas ça, merci. Je n’ai vendu aucune toma…

**M. Karani :** (LES INTERROMPANT) … Mesdames, j’ai d’autres agriculteurs à voir. Si vous n’avez pas besoin de mon aide …

**Wanja :** Oh, excusez-nous …

**Maina :** Oui, excusez-nous, M. Karani. Wanja, cueille les tomates roses et rouges, et je cueillerai les vertes.

**FIN DU FEUILLETON**

**NARRATEUR :** Vous écoutiez un feuilleton radiophonique sur l’emballage des tomates pour la vente. N’oubliez pas, vous aussi pouvez obtenir un bon prix pour vos tomates de qualité comme la productrice Maina si vous cultivez, récoltez et emballez vos tomates de la bonne manière. On ne répètera jamais assez l’importance de prendre des précautions lorsque vous manipulez les tomates entre le moment des récoltes et le transport au marché. En fait, près de la moitié du coût de production des tomates est absorbé par le calibrage, la conservation et l’emballage des produits.

Au revoir et à la prochaine.

**Remerciements**

Rédaction : Winnie Onyimbo, Trans World Radio Kenya

Révision : Ngoni Nenguwo, spécialiste en gestion après récolte, Centre mondial des légumes

**Sources d’information**

Interviews :

Dre Jane Ambuko, horticultrice/experte en gestion des produits après récolte.

Maina Ngoliba, Thika, Kenya.

Interviews réalisées le 5 janvier 2017 et le 25 janvier 2017

*Le présent texte radiophonique a été produit avec l’appui du Centre mondial des légumes qui a bénéficié de l’assistance du Bureau de l’USAID pour la sécurité alimentaire.*



 Projet réalisé avec l’appui financier du Gouvernement du Canada par l’entremise d’Affaires mondiales Canada (AMC)