

# Ensemble 106, Élément 3

Type : Texte radiophonique

Mai 2017

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

**Les agriculteurs adoptent une technologie écologique et autonome pour conserver les légumes au nord du Ghana**

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

**Notes aux radiodiffuseurs**

Les agriculteurs et agricultrices d’exploitations familiales d’Afrique subsaharienne produisent au maximum 80 % des vivres consommés dans leurs pays. Au Ghana, le secteur agricole contribue à environ un tiers du produit intérieur brut national et fournit la majeure partie des emplois du pays.

Toutefois, dans plusieurs zones rurales isolées du Ghana, les coupures fréquentes d’électricité et la non-accessibilité à l’électricité peuvent rendre très difficile la conservation des légumes et d’autres produits après les récoltes, surtout en raison du climat tropical du pays. Ce qui signifie que les produits agricoles inutilisés se gâtent avant de pouvoir même être vendus le jour de marché suivant, une situation qui contribue au gaspillage alimentaire et à l’insécurité alimentaire, ainsi qu’une perte de revenus.

C’est la raison pour laquelle les techniques de conservation après récolte, non dépendantes de l’électricité, constituent quelques-uns des moyens les plus fiables et durables de prolonger la durée de conservation des légumes et d’autres produits au Ghana, et cela explique pourquoi lesquelles elles contribuent à la sécurité alimentaire et à de meilleurs revenus.

Il est question de la chambre frigorifique autonome (ZECC) dans le présent texte radiophonique, une technique idéale pour les agriculteurs et les agricultrices d’exploitations familiales, ainsi que les collectivités rurales isolées.

Vous pourriez présenter ce texte dans le cadre de votre émission agricole courante, en faisant interpréter le rôle des personnages surnommés « Animateur 1 », « Animateur 2 », « Agriculteur 1 » et « Agriculteur 2 » par des comédiens et des comédiennes de doublage. Si vous souhaitez adapter le texte pour qu’il convienne mieux aux besoins de votre région et votre communauté, réaliser des interviews auprès d’agriculteurs et d’experts de votre propre communauté.

Vous pourriez également utiliser le présent texte radiophonique comme document de recherche ou vous en inspirer pour réaliser vos propres émissions sur les techniques après récoltes et les solutions qui fonctionnent sans électricité pour la conservation des produits agricoles dans votre région ou votre pays.

Comment? En vous entretenant avec des experts spécialisés en techniques après récolte, ou avec des agriculteurs qui se servent de techniques écologiques, et peut-être même les chambres frigorifiques autonomes. Vous pourriez leur poser les questions suivantes :

Estimated running time: 25 minutes, with intro and outro music.

* Quels sont les problèmes de conservation majeurs observés après les récoltes dans votre région?
* Quelles solutions les maraîchers et d’autres experts ont-ils trouvées à ces problèmes?
* Quelles sont vos expériences en matière d’utilisation de technologies « sans électricité »?
* Avez-vous utilisé, adapté ou modifié la chambre frigorifique autonome d’une manière quelconque, peut-être en vous servant de briques faites sur mesure ou de matériaux locaux?

En plus de vous entretenir directement avec des agriculteurs et d’autres experts et acteurs clés de votre communauté agricole ou votre région, vous pourriez vous inspirer de ces questions pour une tribune téléphonique ou une émission avec envoi de messages textes.

Durée estimée du présent texte radiophonique : 20-25 minutes avec musique de début et de fin.

**ANIMATEUR 1 :** Bonjour chers auditeurs et auditrices. Dans l’émission d’aujourd’hui, nous discuterons d’une technique après récolte très simple et écologique que les agriculteurs et agricultrices d’ici, dans le nord du Ghana utilisent pour conserver les produits agricoles frais. C’est une technique qui a été à l’origine conçue en Inde, et transférée par la suite au Ghana par le Centre mondial des légumes. En collaboration avec l’ingénieur en alimentation et en techniques après récolte, Linda Dari de la University for Development Studies, le centre forme les agriculteurs et aménage des sites de démonstration pour la technique partout dans les régions du Nord et du Haut Ghana oriental.

 Dans cette émission, nous entendrons parler de cette technique, et de la façon dont deux femmes de la localité rurale de Bunglung, dans le district de Savelugu, près de Tamale, sont devenues des leaders au sein de leur communauté après avoir appris à construire et utiliser cette technologie.

**ANIMATEUR 2 :** Je vous salue également. Qu’est-ce que c’est que cette technique de conservation après récolte? (PAUSE) Elle porte le nom de chambre frigorifique autonome ou ZECC. Elle prolonge la durée de conservation *et* la qualité des légumes en les gardant dans la fraîcheur à l’intérieur du réfrigérateur. Ce réfrigérateur est une structure simple construite avec des briques et du sable. Cette structure est facile à construire et à entretenir.

**ANIMATEUR 1 :** La collectivité de Bunglung, à Savelugu a construit récemment une chambre frigorifique toute seule! Vingt personnes utilisent cette nouvelle chambre, au nombre desquelles figurent deux femmes seulement : Rahinati Alhassan et Nafisa Alhassan, âgées toutes les deux de 40 ans. Ces deux femmes sont devenues un modèle dans leur communauté.

**ANIMATEUR 2 :** En effet, depuis qu’elles ont commencé à utiliser la chambre frigorifique, Rahinati et Nafisa ont élargi leurs exploitations et vendent plus de légumes au marché. Elles vulgarisent également leurs connaissances en formant les autres femmes de leur communauté par rapport à la chambre frigorifique. Mais avant de vous parler du mode d’emploi de cette chambre, écoutons d’abord les agriculteurs nous la présenter en leurs propres termes.

**EFFETS SONORES :** BRUITAGES DE CAMPAGNES PENDANT QUELQUES SECONDES, PUIS S’ESTOMPENT SOUS LA VOIX DES ORATRICES.

**agricultrice 1 :** Nous sommes dans la collectivité rurale de Bunglung. Environ 20 d’entre nous utilisent la chambre frigorifique pour conserver des fruits, des légumes et des céréales, mais nous sommes les deux seules femmes. Nous faisons amende honorable en transmettant nos connaissances aux autres femmes de la communauté.

**AGRICULTRICE 2 :** Les femmes viennent vers nous, et voici ce que nous leur disons : avant de connaître cette technique, nous ne savions pas qu’il était possible de conserver des tomates pendant deux semaines au moins. Lorsque nous allions au marché pour vendre nos tomates, nous ramenions tout ce que nous n’avions pas pu vendre, et ces produits se gâtaient les jours suivants. Par conséquent, nous devions les jeter.

**AGRICULTRICE 1 :** Mais, désormais, nous entreposons les produits invendus dans la chambre frigorifique et nous pouvons les vendre le jour du marché suivant, et c’est comme si nous venions de les récolter. Incroyable, n’est-ce pas? Le marché se tient une fois par semaine, et nous pouvons amener les mêmes tomates au marché une semaine plus tard.

**AGRICULTRICE 2 :** Au début, on hésitait à nous lancer dans le maraîchage, car nous n’avions pas de place pour conserver nos produits agricoles. Cependant, depuis que nous avons eu connaissance de la chambre frigorifique, nous avons élargi nos champs. Autrefois, j’utilisais uniquement une demi-acre de terres cultivées, et je ne vendais aucun produit au marché. Je m’en servais seulement pour nourrir ma famille et moi, ou en vendais aux membres de la communauté. Mais, maintenant, je cultive deux acres de ma terre, dont une acre pour le niébé et une acre pour divers légumes.

**AGRICULTRICE 1 :** Il est en de même pour moi. Maintenant que je peux conserver des produits frais, j’ai étendu mes activités agricoles parce que je peux vendre mes produits au marché et avoir de l’argent. Cela me permet d’être indépendante. Désormais, lorsque mes enfants rentrent de l’école et demandent de l’argent pour leurs études, je n’ai plus à aller voir d’autres personnes. Je suis capable de leur donner l’argent pour aller à l’école.

**EFFETS SONORES :** BRUITS D’ENFANTS QUI BAVARDENT ET RIENT EN ARRIÈRE PLAN S’ESTOMPENT LENTEMENT.

**agricultrice 2 :** Nous avons appris lors d’une formation à construire et utiliser une chambre frigorifique qui fonctionne sans électricité pour la conservation des légumes. De retour de la formation, les femmes ont voulu savoir ce que nous avions appris. Et nous avions eu la connaissance et le courage de transmettre l’information.

**AGRICULTRICE 1 :** En effet, nous avons même amené les femmes à constater d’elles-mêmes à quoi ressemblait la chambre et comment il fallait conserver exactement les légumes. D’autres femmes nous ont demandé comment elles pouvaient s’associer au groupe d’utilisateurs de la chambre frigorifique de la communauté. Nous nous entretiendrons avec elles et leur montrerons comment en construire une. C’est la façon dont nous transmettons l’information, de bouche à oreille.

**AGRICULTRICE 2 :** Nous avons dit aux autres femmes qu’elles pouvaient utiliser la chambre pour conserver leurs tomates et d’autres légumes. Et juste comme ça, elles utilisent en effet la chambre pour entreposer leurs produits agricoles.

**AGRICULTRICE 1 :** Pour l’avenir, nous envisageons de construire une deuxième chambre, voire plus. Les chambres frigorifiques peuvent être construites en privé pour une famille, ou construites au cœur de la communauté, comme la première, pour que tout le monde puisse s’en servir. Nous avons hâte d’en construire plus et de continuer à tirer profit de cette technique après récolte.

**EFFETS SONORES :** BRUITS DU QUARTIER ET DE PERSONNES QUI BAVARDENT, PUIS S’ESTOMPENT LENTEMENT SOUS LA VOIX DE L’ANIMATEUR.

**ANIMATEUR 1 :** Bonjour, chers auditeurs et auditrices, vous êtes de retour avec vos animateurs. Si vous venez juste de nous rejoindre, nous sommes en train de parler d’une technique de conservation après récolte du Centre mondial des légumes surnommé Chambre frigorifique autonome, et qui est utilisée au nord du Ghana.

 Comme vous l’avez vous-même entendu, ces chambres offrent plusieurs avantages directs à ceux et celles qui s’en servent. La construction de ces chambres est facile et peu coûteuse. Elles sont écologiques, car elles fonctionnent sans électricité. De plus, elles prolongent la durée de conservation des légumes et d’autres produits agricoles frais. Cela permet aux agriculteurs et aux agricultrices d’accroître leur production, et de consacrer plus de temps à la commercialisation. Elles peuvent générer plus de revenus et procurer une plus grande indépendance économique aussi bien aux hommes et aux femmes, agriculteurs et commerçants.

**ANIMATEUR 2 :** Alors, peut-être que vous êtes en train de vous poser la question suivante : comment exactement un réfrigérateur qui fonctionne sans électricité peut prolonger la durée de conservation et la qualité d’un légume? Parlons de quelques aspects techniques.

**ANIMATEUR 1 :** Il est important de souligner qu’au Ghana, ces chambres frigorifiques fonctionnent mieux dans la région Nord, où le taux d’humidité est relativement faible et l’écart de températures entre la journée et la nuit est plus important qu’au sud. Il fait très humide dans les régions côtières, et il est préférable de construire ces chambres dans les régions arides. Il est également préférable d’installer ce réfrigérateur dans une zone où le vent peut l’atteindre et faciliter le processus de refroidissement.

**ANIMATEUR 2 :** L’idée première est que la conservation des légumes dans un environnement frais augmente leur durée de conservation et leur qualité. C’est ce que font précisément ces chambres frigorifiques autonomes. Elles fonctionnent suivant des principes de refroidissement qui font en sorte que la température est plus froide à l’intérieur de la chambre qu’à l’extérieur. La chambre elle-même est une structure simple construite avec des briques et du sable. Elle comporte une double paroi en briques, et l’espace entre les deux parois est rempli avec du sable qui reste trempé lorsque la chambre fonctionne.

**ANIMATEUR 1 :** Il y a un petit espace, qui est aussi large que quatre doigts réunis, soit 7 à 8 centimètres, entre ces deux parois en briques. Vous devez combler ce petit espace situé entre les deux parois en briques avec du sable. Vous devrez arroser le sable quelques fois par jours pour préserver l’humidité qui contribue au refroidissement. Idéalement, vous devez arroser le sable deux à trois fois par jour.

 C’est ça : des briques, du sable et de l’eau. De préférence, il faut utiliser des briques en terre cuite, mais les briques fabriquées localement à partir d’un mélange de boue et d’argile feront également l’affaire. Si aucun autre matériau n’est disponible, des briques simples en terre conviennent également. Et un abri pour empêcher que la lumière du soleil ne parvienne directement sur la chambre.

**ANIMATEUR 2 :** Donc les matériaux nécessaires pour la construction de la chambre froide sont assez simples et faciles à trouver. La chambre elle-même peut durer des années, ce qui la rend très rentable. La quantité exacte de matériaux nécessaires dépend de la taille de la chambre, mais nous vous donnerons deux exemples.

**ANIMATEUR 1 :** Dans la collectivité de Bunglung, où vivent les deux agricultrices, le Centre mondial des légumes a construit une chambre avec environ 400 briques. Il s’agit d’une chambre de taille moyenne, et on peut y placer deux très grandes caisses de produits. La chambre à une longueur de 170 centimètres et une largeur de 170 centimètres. Elle mesure 60 centimètres de haut. Pour vous donner une meilleure idée, 170 centimètres, c’est à peu près la taille d’une personne moyenne de la tête au pied. Soixante centimètres c’est environ la distance du sol à votre genou.

**ANIMATEUR 2 :** Vous pourriez également construire un plus grand réfrigérateur pouvant contenir environ six caisses de légumes, soit 120 kilogrammes de produits agricoles au maximum. Il vous faudra pour cela entre 800 et 1 000 briques. Cette chambre aura une largeur de 150 centimètres, une longueur de 215 centimètres et aussi une hauteur de près de 60 centimètres. Mais vous pouvez adapter la taille de la chambre suivant l’espace et les matériaux dont vous disposez. Assurez-vous simplement d’avoir suffisamment de briques!

**animateur 1 :** Avant de parler des aspects pratiques à proprement parler, il est important que nous expliquions la façon de préparer le site sur lequel la chambre sera construite. La chambre de Rahinati et Nafisa a été construite sous un hangar pour lui procurer de l’ombre. Cependant, vous n’avez pas besoin de construire un abri si vous construisez la chambre sous un arbre. Les arbres procurent de l’ombre naturelle.

**ANIMATEUR 2 :** Il faut également vous assurez que le lieu est propre et à l’écart des dépotoirs pour le protéger des organismes nuisibles et des maladies. Faites également en sorte que la chambre soit près d’une source d’eau pour des raisons pratiques. Si ce n’est pas possible, vous devez avoir de l’eau pour permettre au réfrigérateur de fonctionner efficacement.

 Vous devez aussi vous assurer que le sol est le plus plat possible. Nivelez le sol à l’aide d’un râteau et enlevez tout ce qui pourrait causer des problèmes. Puis, ajoutez une couche de sable et aplatissez-la avec le râteau. Cette surface plate servira de fondation pour la chambre et facilitera le drainage.

**ANIMATEUR 1 :** Au-dessus de cette couche de sable, vous construirez un plancher en briques. Ce sera le plancher de la chambre. Le plancher en briques doit avoir une largeur et une longueur de deux briques plus que la structure de la structure de la chambre elle-même. Vous construirez la chambre sur cette fondation. Pour construire le plancher de briques, marquez les dimensions de votre réfrigérateur, de préférence avec un mètre.

**ANIMATEUR 2 :** La communauté de Rahinati et Nafisa n’avait pas de mètre, alors ils ont placé deux grandes caisses vides au sol, et des briques aux coins de ces caisses pour montrer où les murs commenceraient à être érigés. C’est une bonne méthode si vous n’avez pas de mètre ou de ficelle.

**ANIMATEUR 1 :** Passons maintenant à la construction des parois. Commencez par la paroi interne. Construisez une paroi d’une épaisseur d’environ quatre doigts, soit sept à huit centimètres environ, à partir des caisses se trouvant à l’intérieur de la chambre. Déposez les briques les unes au-dessus des autres de façon à ce qu’elles se chevauchent, exactement comme si vous étiez en train de construire un mur ou une maison, mais vous n’aurez pas besoin de ciment dans ce cas-ci.

**ANIMATEUR 2 :** Lorsque la paroi interne est érigée, mesurez environ une distance de quatre doigts soit sept à huit centimètres. C’est à cette distance que vous devrez construire la paroi externe. Au même moment où vous érigez la paroi externe, assurez-vous de combler l’espace vide entre les deux parois avec du sable. Le sable doit être aussi haut que les parois qui l’entourent. Ce sera ainsi plus facile de continuer à ajouter du sable à mesure que vous construisez la paroi externe, plutôt que d’essayer de combler le vide entre les deux parois lorsque vous aurez fin de les ériger plus tard. Pourquoi? Parce qu’en remplissant ce vide au fur et à mesure que vous avancez, cela fera en sorte que le sable se trouvant entre les deux parois soit uniformément réparti. Quand vous arroserez le sable plus tard, il sera de la même profondeur partout entre les parois.

**ANIMATEUR 1 :** Je reprends : placez deux caisses au milieu de la chambre. Érigez la paroi interne à une distance de près de quatre doigts des caisses, puis construisez la paroi externe à une distance d’à peu près quatre doigts de la paroi interne.

**animateur 2 :** Et assurez-vous que les caisses soient bien remplies de légumes. Comme cela, vous saurez quelle hauteur doivent avoir les deux parois! Comme nous l’avons dit, cela permet aussi d’arroser le sable entre les deux parois à mesure que vous les érigez. Cela aide le sable à se tasser. À la fin, la paroi interne peut avoir une couche de briques plus haute que la paroi externe, mais ce n’est pas obligatoire.

**ANIMATEUR 1 :** Enfin, la dernière étape consiste à choisir un matériau approprié pour couvrir la chambre. Vous pouvez utiliser une toile de jute ou une bâche en plastique par-dessus la chambre interne, et recouvrir la chambre externe avec une natte en raphia pour faciliter le processus de refroidissement. Si la chambre n’est pas située sous un arbre, il vous faudra aménager un abri pour lui procurer de l’ombre.

**ANIMATEUR 2 :** N’oubliez pas : lorsque vous utilisez la chambre frigorifique, vous devez arroser le sable avec de l’eau au moins deux fois par jour, mais l’idéal serait d’arroser trois fois pour un refroidissement efficace.

**ANIMATEUR 1 :** Voilà, ce n’était pas trop compliqué. Pour résumer en six étapes, la méthode la plus facile pour construire une chambre frigorifique qui fonctionne sans électricité chez vous ou dans votre quartier c’est de : 1) Choisissez un endroit naturellement ombragé et propre, loin des dépotoirs et des organismes nuisibles. 2) Ajoutez du sable, aplanir la surface et poser une couche de briques pour la fondation. 3) Placez deux ou trois grandes caisses contenant des légumes au milieu de cette fondation. 4) Érigez la paroi interne d’une largeur de 4 doigts, soit sept à huit centimètres, des caisses. 5) Construisez la paroi externe d’une longueur de quatre doigts, soit sept à huit centimètres, de la paroi interne. Veillez à combler le vide entre les deux parois avec du sable, et ce, de façon uniforme au fur et à mesure que vous construisez. Et enfin, 6) Une fois la construction des parois terminée, couvrez bien le dessus de la chambre. Arrosez le sable se trouvant entre les parois trois fois par jour.

**ANIMATEUR 2 :** Écoutons maintenant les deux agricultrices décrire en leurs propres termes le processus de construction.

**EFFETS SONORES :** DES BRUITS DE FERME ET DES HABITANTS SE FONT ENTENDRE PENDANT QUELQUES SECONDES, PUIS S’ESTOMPENT SOUS LA VOIX DES ORATRICES.

**agricultrice 1 :** Dans notre quartier, la chambre frigorifique autonome est située juste au cœur du village. On peut y accéder facilement, et une des meilleures choses c’est que cela ne nécessite pas trop d’entretien. Tout ce que nous devons faire, c’est de maintenir la chambre propre, et de s’assurer qu’elle est toujours bien isolée pour éviter que des animaux accèdent à l’intérieur.

**AGRICULTRICE 2 :** C’est très pratique. Vous avez simplement un réfrigérateur artisanal sans avoir à recourir à de l’électricité ou des matériaux coûteux. Par exemple : le transport de briques cuites depuis le sud aurait coûté cher. Donc, au lieu de cela, notre spécialiste et ingénieur Linda Dari fait des expériences avec les briques faites sur mesure à partir d’un mélange d’argile et de terre provenant des fourmilières. Les nôtres contiennent 50 pour cent d’argile et 50 pour cent de terre de fourmilière. Alors, faites des essais, adaptez-vous aux matériaux locaux dont vous disposez, et faites preuve de créativité.

**AGRICULTRICE 1 :** La première fois que j’ai introduit la main dans la chambre, j’ai eu une sensation assez surprenante. C’était effectivement frais, même si à l’extérieur il faisait très chaud. Bien que la différence exacte entre la température interne et externe varie, la différence que fait la chambre en matière de conservation après récolte est très palpable.

**AGRICULTRICE 2 :** Prenez les tomates, par exemple. Lorsqu’elles sont entreposées à la température ambiante, elles se conservent généralement sept à neuf jours. La chambre frigorifique autonome a quasiment doublé cette durée de conservation! C’est ça. Dans la chambre, la durée de conservation avoisine les 12 à 15 jours. Les aubergines et les concombres, qui durent généralement deux jours seulement à la température ambiante, peuvent désormais rester frais pendant quatre jours. Et ce ne sont que quelques exemples parmi tant d’autres.

**AGRICULTRICE 1 :** Nous les femmes nous occupons souvent plus de la vente et la commercialisation que la culture, mais ces chambres nous permettent de faire les deux. Nous cultivons à petite échelle dans notre quartier, sur deux ou trois acres chacune, mais c’est en fait l’idéal pour ces chambres. Par conséquent, nous appuyons les petites maraîchères comme nous.

**AGRICULTRICE 2 :** En effet, nous le recommandons fortement.

**EFFETS SONORES :** DES BRUITS PROVENANT DU QUARTIER ET DE PERSONNES QUI BAVARDENT SE FONT ENTENDRE QUELQUES SECONDES, PUIS S’ESTOMPENT SOUS LA VOIX DES ORATEURS.

**animateur 1 :** Bonjour à nouveau, chers auditeurs et auditrices. Comme nous l’avons entendu, ces chambres frigorifiques sont écologiques et faciles à construire.

**animateur 2 :** En effet! Il s’agit essentiellement de réfrigérateurs locaux comme la spécialiste et ingénieure Mme Dari les appelle. Mais écoutons-la nous en dire plus en ses propres termes.

**LINDA DARI :** Bonjour chers auditeurs et auditrices. Je suis ingénieure spécialisée en alimentation et en gestion après récolte à la University for Development Studies, et j’ai aménagé des parcelles de démonstration pour les chambres frigorifiques qui fonctionnent sans électricité dans les régions du Nord et du Haut Ghana oriental du Ghana, en collaboration avec le Centre mondial des légumes. Comme vos animateurs l’ont mentionné, ces chambres sont essentiellement des réfrigérateurs locaux qui fonctionnent sans électricité!

**ANIMATEUR 2 :** Hum, alors, qu’est-ce que cela signifie exactement?

**LINDA DARI :** Ça signifie que ces chambres fonctionnent comme des réfrigérateurs de fabrication locale qui ne nécessitent pas l’électricité. C’est un moyen économique de faire parvenir les tomates au marché en parfait état, et ce, même une semaine après qu’elles ont été récoltées, ce qui par la même occasion réduit le gaspillage des tomates invendues et permet d’avoir des produits de meilleure qualité. Ces réfrigérateurs améliorent les moyens de subsistance et la sécurité alimentaire de tous les intervenants de la chaîne de valeur de la tomate, et ce, depuis la ferme, en passant par le marché, jusqu’à l’acheteur.

**ANIMATEUR 1 :** C’est formidable. Je vais songer à en construire un dans mon arrière-cour! (TOUS LES DEUX RIENT)

**animateur 2 :** Moi aussi!

**LINDA DARI :** Bonne idée.Les recherches progressent et, à mesure que les populations travaillent avec les matériaux locaux, la technique se perfectionne. C’est la raison pour laquelle je conseille toujours aux populations d’utiliser les matériaux qu’elles ont sur place pour construire les chambres frigorifiques. C’est à peu près ce qui fonctionne le mieux pour elles.

**ANIMATEUR 1 :** Donc cela signifie également que cette technique est durable et facile à transmettre aux autres collectivités rurales?

**LINDA DARI :** Effectivement. En fait, après que nous avons construit ces chambres frigorifiques avec les agriculteurs dans leurs quartiers, plusieurs d’entre eux savent désormais comment en construire une tout seul. Cela démontre que le savoir-faire se propage et est transmis, souvent de bouche à oreille, entre les agriculteurs.

**ANIMATEUR 2 :** Excellent. (PAUSE) Mesdames et messieurs, c’est tout pour aujourd’hui. Merci d’avoir écouté l’émission sur les chambres frigorifiques qui fonctionnent sans électricité. Nous espérons que vous avez trouvé cela instructif et pratique. Bonne chance pour la construction de la vôtre!

**ANIMATEUR 1 :** Merci pour votre attention. Au revoir.

## Remerciements

Rédaction : Anaïs Voski, stagiaire en journalisme, Université Carleton, Ottawa, Canada.

Révision : Ing. Linda Dari, ingénieure spécialisée en alimentation et en gestion après récolte, University for Development Studies, consultante et partenaire du Centre mondial des légumes, et Ngoni Nenguwo, spécialiste en gestion après récolte, Centre mondial des légumes, Afrique orientale et australe, Arusha, Tanzanie

**Sources d’information**

Interviews :

Ing. Linda Dari, ingénieure spécialisée en alimentation et en gestion après récolte, University for Development Studies, consultant et partenaire du Centre mondial des légumes, 21 déc. 2016

Rahinati Alhassan, commerçante/maraîchère, 21 déc. 2016

Nafisa Alhassan, commerçante/maraîchère, 21 déc. 2016

Aliu Sayilou, agriculteur, 21 déc. 2016

Mohamud Sayilu, agriculteur, 21 déc. 2016

Documents : Centre mondial des légumes / USAID : Postharvest Technology Brochure 2 – Constructing a Zero Energy Cooling Chamber <http://avrdc.org/zeccs-keeping-cool/>

## *Le présent texte a été produit avec l’appui du Centre mondial des légumes qui a reçu le soutien 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)