

# Ensemble 10­7, Élément 2

Type : Texte radiophonique

Octobre 2017

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

# Comment la culture du gombo rend service aux femmes de Bakay Wèrè

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

Notes au radiodiffuseur

Dans les années 30, les colons français ont créé une zone agricole au niveau de l’Office du Niger, au centre du Mali. Cette zone était utilisée pour la culture du coton et de la canne à sucre juste après que le Mali a accédé à l’indépendance en 1960. Des milliers de familles agricoles de cette région cultivent le riz depuis trois décennies. Mais, aujourd’hui, la plupart des femmes pensent que la culture de l’oignon et du gombo en saison morte après la récolte du riz est un des meilleurs moyens d’être autonome et de subvenir aux besoins de leurs familles.

Les revenus de la vente du gombo permettent à des milliers de familles agricoles d’investir dans l’élevage de bétail, de volaille et l’immobilier. C’est la raison pour laquelle un plus grand nombre de personnes cultivent le gombo. La culture et la commercialisation du gombo au Mali et à l’étranger se font relativement sans problème, ce qui contribue à sa popularité.

Dans le présent texte radiophonique, nous rencontrerons Fanta Bouaré, de Bakay Wèrè, et elle cultive du gombo en saison morte. Elle est membre d’un groupement de femmes qui cultivent le gombo pour le vendre lors un marché local hebdomadaire et ravitailler les commerçants-grossistes qui viennent de Bamako. Cela leur permet d’économiser l’argent pour leurs besoins et ceux de leurs familles pendant les moments difficiles de l’année. Contrairement aux autres légumes, les agriculteurs peuvent conserver aussi longtemps le gombo en attendant d’obtenir le prix souhaité.

Nous rencontrons également Ousmane Touré, un commerçant-grossiste de gombo. Ses collègues et lui se rendent à la ferme pour parler de la vente du gombo. Il vend le gombo qu’il achète chez les agricultrices de Bakay Wèrè à des commerçants-détaillants de légumes qui l’exportent vers des restaurants africains en Europe et aux États-Unis. Ousmane nous explique les avantages de la commercialisation du gombo et comment il est conservé avant d’être envoyé à l’extérieur du pays.

Vous pourriez vous inspirer du présent texte radiophonique pour mener des recherches pour la rédaction d’un texte sur la culture du gombo ou un sujet similaire dans votre région. Sinon, pourquoi ne pas produire ce texte dans votre station, en le faisant interpréter par des comédiens et des comédiennes de doublage à la place des intervenants? Si tel est le cas, assurez-vous d’informer votre auditoire au début de l’émission qu’il s’agit des voix desdits comédiens, et non celles des personnes avec lesquelles les interviews originales ont été réalisées.

Si vous décidez de vous inspirer du présent texte radiophonique pour réaliser votre propre émission, vous pourriez vous entretenir avec des agriculteurs et des agricultrices qui cultivent le gombo dans votre région, ainsi que les experts qui les conseillent. Vous pourriez leur poser les questions suivantes :

Les producteurs de gombo disposent-ils d’un marché dans cette région? Les agriculteurs peuvent-ils gagner leur vie en vendant du gombo?

Quels sont les types de difficultés dont doit être informé un cultivateur ou une cultivatrice de gombo concernant la production et la commercialisation?

Comment les producteurs de gombo peuvent-ils venir à bout desdites difficultés?

Durée estimative du texte radiophonique : 20 minutes avec la musique de début et de fin.

**Animateur :** Chers auditeurs et auditrices, bonjour. Aujourd’hui, nous allons à la rencontre de cultivateurs de gombo du village de Bakay Wèrè dans la zone Office du Niger, au Mali. Nous allons apprendre comment évoluent la culture et le marché de gombo, et quels avantages comporte la culture de ce légume pour les agriculteurs.

Bakay Wèrè est un village du cercle de Niono, au centre du Mali, à 350 kilomètres de Bamako, la capitale. Ici, les principaux cultivateurs de gombo sont les femmes. En cultivant le gombo, qui est cultivé par toutes les familles de la région, elles arrivent à être autonomes et ne pas dépendre du revenu de leurs maris. Elles parviennent même à venir en aide à leurs maris et leurs enfants.

Nous sommes dans un grand champ de gombo qui s’étale sur environ six hectares. J’entends des bruits de petits oiseaux et d’insectes tout autour. Environ une dizaine de femmes se trouvent sur place, chacune d’elle occupée à faire son travail et certaines ont des enfants sur le dos. Nous allons à présent nous adresser à une femme qui n’a pas l’air très occupée.

**Animateur :** Bonjour madame. S’il vous plaît, pouvez-vous vous présenter à nos auditeurs?

**FANTA :** Je m’appelle Fanta Bouaré. Je suis agricultrice à Bakay Wèrè dans la commune de Mariko, dans le cercle de Niono.

**Animateur :** Nous réalisons une émission sur la culture du gombo en contre-saison, c'est-à-dire qui est cultivé avant ou après la saison pluvieuse. J’aimerais que vous nous parliez un peu de la culture du gombo pratiquée en contre-saison. Comment ça se passe?

**FANTA :** Bon, la culture de gombo en contre-saison est habituellement faite par nous les femmes; les hommes ne s’y intéressent pas beaucoup. C’est parce qu’ils cultivent autre chose, à savoir le riz. Mais nous cultivons le gombo chaque année dans le but de subvenir à nos propres besoins. Le gombo aime la chaleur et sa croissance est rapide lorsque les températures sont élevées, à savoir de 20 à 34°C. Le gombo pousse très lentement quand les températures sont basses. C’est pourquoi il n’est pas conseillé de cultiver le gombo en saison sèche fraîche au Mali. Outre la température, cette croissance dépend de l’humidité, la lumière, l’aération et des minéraux du sol.

Nous commençons par les semis, juste après la moisson de riz parce que ce sont les mêmes champs que nous utilisons. Le gombo peut germer sur tous les sols, mais pousse bien sur les sols profonds sablo-limoneux avec un pH de six à huit et riche en matière organique bien décomposée comme le fumier ou le compost.

Le temps pour la récolte du gombo dépend de la variété. La période allant des semis jusqu’à la récolte est longue de 45 à 70 jours.

À cet égard, les gens ont différents goûts. Certains choisissent des variétés qu’on peut récolter après deux mois seulement, et d’autres choisissent celles de cycle plus long pouvant aller jusqu'à quatre mois. Les deux options fourniront de bons résultats, et chacun en sort gagnant, quel que le choix la personne effectuera.

**Animateur :** Nous voyons beaucoup de femmes travaillant ici. Se rencontrent-elles pour travailler comme ça tous les jours?

**FANTA :** (RIRE) Non, aujourd’hui est une journée spéciale, donc tout le monde est ici. Demain, samedi, c’est la foire de Molodo Bamana. Tous les villages environnants se retrouveront là-bas pour le marché hebdomadaire. Nous irons aussi là-bas pour vendre nos produits et faire nos achats hebdomadaires pour la cuisine et acheter d’autres petites choses dont nous pouvons avoir besoin pendant la semaine.

Mais notre gombo n’est pas suffisamment mûr. Il reste encore quelques jours. C’est rare de trouver du gombo mûr à cette période de la saison. Donc, aujourd’hui, nous récoltons juste quelques légumes matures pour les emmener au marché demain. Je pense que d’autres femmes sont là pour arroser leurs plants.

**Animateur :** OK. Avant de parler des avantages, expliquez-nous un peu plus comment on cultive le gombo.

**FANTA :** Bien, pour cultiver le gombo il faut d’abord t’assurer que ton champ est fertile ou d’avoir le moyen d’acheter beaucoup d’engrais. Quand vous préparez le sol, vous devez utiliser des engrais avec suffisamment de matière organique et de minéraux. Vous pouvez ajouter du phosphate d’ammoniaque ou de l’engrais complexe 10-10-20 ou 15-15-15 à la dose de deux à quatre kilogrammes à chaque 100 mètre carré. Une superficie qui mesure dix mètres de long sur dix mètres de large fait 100 mètre carrés. Je dis ça parce que notre terre ici s’appauvrit chaque année donc il vous faut vraiment de l’engrais. On laboure avec les bœufs tout comme nous le faisons avec les rizières, et par la suite on sème une ou trois graines au maximum dans chaque petit trou. Semez deux à trois graines par poquets après avoir labouré et ajouté de l’engrais, ou sur les billons. Il faut quatre à cinq kilogrammes de semences pour un hectare. Trempez les graines dans l’eau la veille du semis. Trois semaines environ après le semis, démariez à un à deux plants par poquets quand les plants ont une hauteur de dix à quinze centimètres.

Le gombo n’aime pas beaucoup d’eau, donc on arrose un peu tous les deux jours. Au bout de trois ou quatre jours, de petites pousses apparaissent, c’est à ce moment que le vrai travail commence.

Les rats qui vivent dans les champs de riz nous fatiguent beaucoup. Ils mangent les feuilles des petites pousses, ce qui détruit complètement les champs de gombo. Donc, nous utilisons du poison contre les rats. On le mélange avec une quantité de grains de riz ou de maïs, leurs aliments préférés, et ensuite, on répand de petites quantités un peu partout sous les pieds des pousses. C’est ce qui les tue.

Dès qu’on est débarrassé des rats, on épand de l’engrais. Certains cultivateurs utilisent du fumier d’animaux. Apportez 50 kilogrammes d’urée par hectare et 100 kilogrammes de phosphate d’ammoniaque par hectare trois semaines après le semis, puis enfouissez 50 kilogrammes d’urée par hectare 15 jours après le premier apport.

Après tout ça, ce qui reste à faire c’est la surveillance qui consiste à arroser régulièrement pour maintenir le sol toujours humide, désherber et traiter les insectes nuisibles. La récolte commence 45 à 75 jours après le semis et consiste à enlever les jeunes fruits (encore immatures). Récoltez les fruits tous les deux ou trois jours pour éviter la lignification des fruits. La récolte peut se poursuivre jusqu’à et être prolongée prolonger de 55 à 110 jours. Les rendements varient de 10 à 15 tonnes par hectare en saison sèche.

**Animateur :** J’ai entendu dire qu’un des principaux problèmes des agriculteurs de cette région est que leurs produits agricoles ne s’écoulent pas bien et ils ne disposent d’aucun moyen pour les conserver. À cause de cela, beaucoup de cultures souffrent et les gens commencent tout doucement à ne plus les cultiver dans leurs champs. Est-ce le cas pour le gombo?

**FANTA :** Ce que vous dites est absolument vrai pour des cultures comme la tomate, le concombre, le piment, l'aubergine et même l’oignon et la pomme de terre, mais le gombo n’en fait pas partie. Le gombo peut être consommé frais ou sec. Le gombo frais peut être consommé dans les trois jours suivant la récolte. Au-delà, le conserver au réfrigérateur pendant cinq à sept jours. La congélation permet une conservation plus longue.

C’est un autre avantage qu’il y a à cultiver le gombo : c’est un légume qui est bon lorsqu’on le fait sécher ou lorsqu’il est frais. Le séchage au soleil des fruits coupés en rondelles ou des petits fruits entiers ou au four solaire, assure une très bonne conservation.

Il n’y a aucun problème au niveau de la transformation ou la conservation. On transporte notre récolte au marché, et si on n’arrive pas à tout vendre, on découpe le reste en petits morceaux qu’on fait sécher au soleil. Une fois que cela est fait, on peut le conserver aussi longtemps qu’on le souhaite.

Certaines femmes préfèrent le gombo sec au gombo frais. Chaque jour après la cueillette elles font sécher le gombo lentement au soleil jusqu'à la fin de la récolte. Elles le conservent pendant quelques mois jusqu’au début de la saison des pluies. C’est le moment où le prix augmente et où on peut gagner beaucoup d’argent en vendant juste un peu. Le kilogramme de gombo se vend à 500 francs CFA à la récolte, mais coûte contre 750 francs CFA en période de soudure.

**Animateur :** D’accord. Quels sont les avantages qu’il y a à cultiver le gombo en contre-saison?

**FANTA :** Comme je vous le disais tantôt, pour nous les femmes de Bakay Wèrè, après le riz, nous ne voyons aucune autre culture plus importante que le gombo. Nous sommes convaincues que le gombo est le meilleur produit agricole dans tous les sens. C’est un produit qui a fait ses preuves. Les autres cultures se décomposent rapidement. Même l’oignon que tout le monde cultive a ses limites en ce qui concerne la conservation surtout quand on utilise beaucoup d’engrais. Au bout de trois mois seulement, tout pourrit.

Mais le gombo n’a pas besoin de tout ça. Quand il est frais, tu peux le garder pendant quelques jours. Sinon tu peux le découper en petits morceaux et le faire sécher pour le conserver pendant plus d’un an si tu veux.

En ce qui concerne la vente, quand tu juges que le prix du kilogramme est convenable tu fais ta vente. Avec les autres produits, il est absolument impossible d’avoir ce type de contrôle sur la production et la commercialisation.

Pour revenir aux avantages concrets, beaucoup de femmes de notre groupement accomplissent de grandes choses grâce au gombo. D’autres augmentent le nombre de têtes de leur bétail, certaines ont aidé leur mari à rembourser leurs dettes, d’autres ont même acheté des terrains à Niono. Grâce au gombo, elles arrivent à financer le mariage de leurs filles. On peut continuer à citer tout ce que tu peux imaginer ici comme dépenses : c’est avec le gombo que nous arrivons à les couvrir.

BRUIT D’EAU QU’ON RÉPAND SUR UNE PLANCHE DE GOMBO.

**Animateur :** Avez-vous quelque chose à dire aux autres cultivateurs de gombo et à ceux qui hésitent à s’aventurer dans la culture du gombo?

**Fanta :** Le message est très simple et clair. Pour ceux ou celles qui cultivent déjà le gombo, je ne peux que leur dire « bravo ». Je leur souhaite le meilleur parce qu’ils ont déjà compris que le gombo est la solution à nos problèmes. C’est n’est qu’après avoir peiné plusieurs années à cultiver la tomate que nous avons tiré cette conclusion. On finissait toujours par jeter nos tomates dans l’eau du canal à cause du manque d’infrastructures de transformation et de conservation.

Pour ceux qui hésitent, je pense qu’il est temps d’arrêter de tergiverser et d’investir dans la culture du gombo. Nous avons beaucoup souffert en cultivant d’autres fruits et légumes qui ne se conservent pas longtemps dans nos conditions climatiques.

**Animateur :** Madame Fanta, merci infiniment de nous avoir accordé une bonne partie de votre temps. Nous allons poursuivre en nous entretenant avec d’autres personnes pour nous informer sur d’autres aspects du gombo.

Chers auditeurs et auditrices deux commerçants, un homme et une femme, viennent de faire leur entrée dans le champ. Nous allons nous entretenir avec eux pour en savoir davantage sur le fonctionnement du marché du gombo. Bonjour madame et monsieur.

**OUSMANE TOURÉ :** Bonjour.

**Animateur :** Aujourd’hui, nous réalisons une émission sur la culture du gombo en contre-saison. En vous voyant ici, nous supposons que vous connaissez quelque peu le sujet. Pouvez-vous nous accorder quelques minutes de votre temps en commençant par vous présenter à nos auditeurs?

**ousmane touré :** Ce serait fait avec plaisir. Mon nom est Ousmane Touré, et je suis commerçant grossiste de fruits au marché de Woninda, dans le quartier de Bozola, à Bamako. Pour être grossiste, il faut être producteur ou faire affaire avec les producteurs. Nous n’en cultivons pas, mais nous sommes tout le temps avec les agriculteurs. C’est pourquoi nous venons jusqu’au champ pour discuter du prix des produits.

**Animateur :** C’est le gombo qui nous intéresse aujourd’hui. En tant que commerçant, pouvez-vous nous parler un peu du marché de ce légume?

**Ousmane Touré :** Tout d’abord, je dirai que pour nous et les consommateurs le gombo est très différent des autres légumes. C’est presque le seul légume dont la commercialisation ne comporte aucun risque. Après la cueillette, ça peut rester quelques jours sans se gâter et si tu as les moyens de le garder au frais ça durera encore plus. La commercialisation se déroule sans problème.

La récolte de contre saison commencera bientôt, d’ici 15 jours tout au plus, donc nous allons être là désormais chaque vendredi avec une camionnette qu’on va garer au niveau du marché de Molodo.

Pour faire plus de bénéfices, nous venons jusque dans les champs et on achète ce qu’on veut. Puis, on le transporte les produits à la camionnette avec des charrettes qu’on loue ici à Bakay Wèrè. On a rendez-vous tous les dimanches matin avec nos acheteurs qui sont un peu partout à Bamako. En gros, le marché de gombo n’a aucun problème pour l’instant.

**Animateur :** Qui sont-ils vos acheteurs, les détaillants ou les consommateurs?

**Ousmane Touré :** Nous sommes des grossistes et nos principaux preneurs sont des détaillants qui vendent les produits dans les différents marchés de Bamako. Il arrive rarement que nous vendions en détail c’est vraiment dans les circonstances particulières que nous faisons ça.

Nous avons aussi des acheteurs un peu partout dans le monde, c’est eux d’ailleurs qui nous donnent le gros marché. Ce sont des propriétaires des restaurants maliens en Europe et en Amérique. Personnellement, j’ai deux restaurants maliens à Paris, dont deux dans la ville de Montreuil et j’envoie aussi à deux restaurants sénégalais à New York. Je connais une dame aussi à Milan, en Italie, qui ne prend que le gombo séché ou en poudre. J’en connais d’autres grossistes qui ont des preneurs en Italie et en Allemagne.

**Animateur :** Est-ce que l’exportation vers ce type de destinations implique que le gombo doit être traité différemment pour qu’il puisse y parvenir en bon état? Comment procédez-vous alors?

**Ousmane Touré :** Ce n’est pas du tout compliqué. Les acheteurs lancent leurs commandes avec un délai de livraison à respecter. Par exemple : on m’appelle tout de suite pour me dire qu’une personne arrive au Mali à telle date et retourne à telle autre date et on me dit de tout faire pour lui faire parvenir quelques centaines de kilogrammes de gombo frais. Il arrive parfois qu’ils prennent jusqu'à deux tonnes.

Une fois la commande lancée, je dois me battre pour avoir la quantité et effectuer la livraison à l’aéroport au moins un jour avant la date de départ de l’acheteur. Pour ce genre de commandes, on n’utilise pas les sacs en plastique, mais des jarres que les villageois fabriquent avec des feuilles de palmier. J’achète une cinquantaine ou plus, ensuite, je les remplis et les ferme avec des morceaux de carton.

Puis, je les stocke dans un camion frigorifique que j’amène jusqu’ici dans les champs. À Bamako, on a des frigos, des chambres froides à l’aéroport qu’on loue pour entreposer les produits pendant quelques jours. Une journée ou une demi-journée avant le départ de l’acheteur, je transporte la marchandise là-bas et ma mission s’arrête là. C’est tout en ce qui me concerne. L’acheteur s’occupe du reste. C’est beaucoup de dépenses, mais les acheteurs financent tout et nous nous gagnons plus dans ça que sur les marchés de Bamako.

**Animateur :** Notre émission tend vers sa fin, mais pouvez-vous nous dire si vous trouvez tout ce dont vous avez besoin dans ce champ?

**Ousmane Touré :** Oh non, pas du tout. Ce champ ne peut pas couvrir nos besoins en gombo. Nous faisons affaire avec beaucoup d’autres cultivateurs de gombo dans d’autres villages. Depuis quelques années, on travaille avec d’autres commerçants, en groupe, et nous avons identifié une vingtaine d’agriculteurs très sérieux dans leurs travaux qui sont en mesure de satisfaire notre demande avec leur production.

Fanta, la femme que vous venez d’interviewer, est également membre de notre groupe d’agriculteurs. Ravitailler notre association de commerçants est devenu une priorité pour ces agriculteurs. Quand la récolte commence, tant que nous avons besoin de gombo, aucun autre commerçant n’a le droit d’en acheter. Cela fait maintenant cinq ans que nous avons conclu cette entente avec les agriculteurs et cela est valable pour toutes les récoltes de gombo, que ce soit pendant la saison ou en saison morte.

**Animateur :** Merci beaucoup M. Touré.

Chers auditeurs et auditrices, c’est la fin de notre émission. Aujourd’hui, avec nos deux différents intervenants nous avons appris que les cultivateurs de gombo du village de Bakay Wèrè obtiennent de bonnes récoltes et écoulent en toute tranquillité leurs produits.

Nous avons également entendu que le gombo offre plusieurs avantages comparativement à d’autres légumes. Il résiste à la chaleur et se conserve plus longtemps lorsqu’on le fait sécher au soleil. Cela permet aux agricultrices de choisir le bon moment pour commercialiser leur gombo, au moment où elles peuvent le vendre à un prix plus élevé au marché. Nous avons aussi appris que le gombo cultivé au Mali est consommé sur d’autres continents ce qui nous démontre à quel point ce légume occupe une place importante dans l’alimentation malienne.

Merci d’avoir écouté l’émission. Nous vous invitons à écouter la prochaine émission dans laquelle nous aborderons un autre thème aussi très important.

Merci pour votre aimable attention et à très bientôt.

## Remerciements

Rédaction : Boubacar Gakou, cinéaste réalisateur, Bamako, Mali

Révision : Mamadou Togola, Ingénieur Agronome chargé de Suivi Évaluation à l'Office du Périmètre Irrigué de Baguineda; Ministère de l'Agriculture, Mali

**Sources d’information :**

Entrevues réalisées avec :

Fanta Bouaré,17 avril 2017

Ousmane Touré, 17 avril 2017

*Ce travail a été réalisé à l’aide d’une subvention de Save the Children et avec le soutien financier du soutien technique et opérationnel de performance (TOPS) de USAID.*

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