

r

RAPPORT DE FORMATION POST- RECOLTE AVEC LES JUVENISTES DE SAABA

MARS 2021

OUEDRAOGO François Olivier TSA/MA
TECHNICIEN SUPERIEUR D'AGRICULTURE/MECANISATION AGRICOLE |

BURKINA FASO

Sur financement **PEF Cooperative Ventures** et sous la coordination de **The Postharvest Education Foundation**, nous avons initié et exécuté une formation en technique de réduction des pertes post-récolte, qui s'est déroulée courant mars 2021, à Ouagadougou, au Burkina Faso.

Cette formation a regroupé une trentaine d'élèves des classes de 4^{ème} et de 5^{ème}, d'un établissement d'enseignement secondaire de la place, le Juvénat Saint Joseph, dans la commune rurale de Saaba, Province Kadiogo, Région du Centre.

Pour quoi le choix sur des élèves pour cette formation ?

Nous pensons que la prise de conscience débutée dès le jeune âge, qui se pérennise et devienne des bonnes pratiques en génération future.

La curiosité des enfants l'amène toujours à expérimenter et à pratiquer ou à interpellier parents ou autres personnes. En plus de cela, l'enfant cherche toujours à apprendre et à comprendre d'avantage. Confiant qu'ils seront les futures ambassadeurs dans la lutte contrôle les pertes post-récolte, cela m'a amené à porter mon choix sur les juvénistes de Saaba qui sont déjà organisés et qui pratiquent des activités agricoles, notamment plus en maraichage et en arboriculture.

A partir d'un programme préétabli et adopté par la Direction de l'établissement, la formation fut réalisée en trois phases : une phase théorique, une pratique et la dernière, une visite guidée terrain.

Pour la phase théorique, nous avons eu à échanger sur des généralités pertes post-récolte, des causes et des conséquences économiques, sociales, sanitaires et nutritionnelles. Les points suivants ont plus fait l'objet de plus d'échanges :

- les origines et les types de pertes post-récolte,
- les agents pathogènes causals des pertes,
- les différentes techniques pour une réduction des pertes depuis la production, la récolté, le conditionnement, la transformation et la conservation.



Une vue de la participation

- la Méthodologie d'évaluation des systèmes de produits, (CSAM), fut commentée pour permettre aux auditeurs d'identifier et de mesurer les facteurs et les goulots d'étranglement qui influent sur la réduction des pertes après la récolte.

Des exercices pratiques ont permis à des petits groupes, trois groupes de travail, de s'exercer à :

- déterminer les degrés de maturation des fruits par manipulation de mangues, de tomate et d'ananas



Exercice sur la détermination de la maturité de la tomate et de la mangue à partir des diagrammes

- faire du calibrage et du triage,



Exercice sur le calibrage de mangue et de la tomate

- identifier les types de conteneur ou d'emballage approprié pour le conditionnement.

Le comment faire un bon stockage et les infrastructures de stockage ont fait l'objet d'échanges et de description. Des diapositives de ces infrastructures furent projetées suivi d'explications de leur utilisation et leur entretien.

Quant à la transformation, qui constitue la seconde phase de notre formation, elle fut l'objet d'une démonstration par un spécialiste en technologie alimentaire. Les

matières premières utilisées pour cette pratique furent des mangues et de la tomate.

Les transformations démontrées et pratiquées furent les nectars de mangue et de tomate, la tomate et la mangue séchées, le confit de tomate et la purée de tomate. Toutes les étapes et les processus de production et de réalisation ont été expliqués et appliqués. Et l'exécution a été participative. Chacun a pu mettre la main à la pâte et s'habituer aux différentes manipulations. Sur explication du modérateur, des petits groupes se sont succédés pour les pratiques des différentes étapes des transformations jusqu'aux opérations et actions pour des produits finaux. Quelques illustrations en images :



Nettoyage : Lavage des mangues au savon



Lavage de la tomate au savon



Epluchage de mangues



Découpage en tranches des mangues pour séchage



Conditionnement pour le séchage :



de la tomate



de la mangue

*Nectar de mangue**Nectar de tomate**Confit et purée de tomate*

La dernière phase de la formation, la troisième, fut la sortie terrain qui nous avons conduit respectivement à l'Institut de Recherche en Sciences Appliquées et en Technologie (IRSAT) et à l'INstitut de l'Environnement et de Recherches Agricoles (INERA) pour des visites de matériels et d'infrastructures entrant dans le cadre de la technologie post-récolte et un entretien avec les premiers acteurs œuvrant dans le domaine post-récolte.

A l'IRSAT, des machines et appareils de transformation, des fours et des séchoirs et divers autres matériels de transformation post-récolte et accessoires ont fait l'objet d'une visite explicative guidée :

*Entrée de l'atelier**Une vue de quelques équipements installés*

Une attention particulière a été mise sur une série de matériel, en chaîne, de transformation du manioc en « akièkè » (met local à base de tubercule, beaucoup plus avec le manioc au Burkina Faso) et sur le matériel de séchage.

Cette visite a renforcé et éclairci certaines explications théoriques en salle.

*Visite guidée dans l'atelier de l'IRSAT avec le premier responsable*

Quant à l'INERA, les échanges ont beaucoup porté sur les séchoirs à cheminé, le ZECC et la reproduction de plantes, notamment celle de la patate douce.



Accueil à l'INERA



Echanges devant une infrastructure ZECC

Les participants ont manifesté leur satisfaction pour les échanges et le partage. La Direction promet une mise en place d'une unité de technologie alimentaire qui se chargera des questions post-récolte au sein de l'établissement (transformation, conservation...).



Photos de famille après visite : A l'IRSAT

A l'INERA

Au cours d'une de nos sessions de formation, celle du 17 mars 2021, nous avons reçu la visite de la Télévision Catholique, TV Maria, en reportage sur les activités de l'établissement et le Directeur en a profité pour tester le niveau de compréhension des participants en posant des questions.



Le caméraman de la TV Maria immortalisant la formation



Le Frère Directeur testant le niveau de compréhension des apprenants devant la TV Maria

A l'issue de cette session de formation, les apprenants tout comme la Direction Administrative de l'établissement a marqué une satisfaction total et elle a demandé :

- une formation pour les nouvelles promotions
- un recyclage/perfectionnement pour les formés

- un accompagnement en équipement, en infrastructures et matériel pour pratiquer des transformations et autres pratiques post-récolte

La dernière doléance, celle des participants, est l'acquisition d'une attestation de participation à la formation

Annexe : Liste des participants**Liste des juvénistes ayant participé à la formation sur post-récolte des fruits et légumes**

Numéro d'ordre	Nom et prénoms	Classe fréquentée / titre
01	KIAGBE Alex Junior	4 ^{ème}
02	COMPAORE Lumine Boris	4 ^{ème}
03	BONKOUNGOU Ange	5 ^{ème}
04	KAFANDO Ferdinand	5 ^{ème}
05	TASSEMBEDO Cédric	5 ^{ème}
06	DIARI Clovis	5 ^{ème}
07	BAMBARA Yann	5 ^{ème}
08	BELEMVIRE Melvin	5 ^{ème}
09	TANKOANO Norbert	5 ^{ème}
10	THIAMBIONO Bérenger	4 ^{ème}
11	TAPSOBA Christian	4 ^{ème}
12	BANDRE Evrard	5 ^{ème}
13	DJIGUEMDE Ange L.	5 ^{ème}
14	ZONGO Dylan	5 ^{ème}
15	OUEDRAOGO Christian	4 ^{ème}
16	OUEDRAOGO Sosthène	5 ^{ème}
17	KYANSEM Andy Manuel	5 ^{ème}
18	BADO Steve	4 ^{ème}
19	ILBOUDO Steven	4 ^{ème}
20	ZIDA Honoré	4 ^{ème}

21	ZABRE Anthony	4 ^{ème}
22	Frère KERE Arsène Jules	Stagiaire
23	SABOUE Toussaint	4 ^{ème}
24	YOUGBARE Aldwin	5 ^{ème}
25	KABORE Joseph Simon	5 ^{ème}
26	SANON Elisée	4 ^{ème}
27	NIKIEMA Gaël	4 ^{ème}
28	KINDA Toussaint	4 ^{ème}
29	GAMENE François	4 ^{ème}
30	NACOULMA Arnaud	4 ^{ème}
31	BANCE Karl	4 ^{ème}
32	DJIEMDE Céleste	4 ^{ème}

Ouagadougou le 31 mars 2021