

**EST
LOM ET DJEREM**



Y aller

Bonis - Diang : 37 Km sur une route bitumée.
Bertoua - Diang : 40 Km sur une route bitumée.
Coût du transport : 1000 F
Durée du trajet : Bertoua - Diang : 1 heure
/Bonis - Diang : 50 minutes
Structures d'hébergement : auberge municipale, maison d'accueil des missionnaires, autres petites auberges promues par des particuliers.

Repères

Date de création de la commune de Diang : 26 juin 1992
Superficie : 3 500 Km²
Population : 25 000 habitants
Principaux groupes ethniques : Banvele, Bobilis, Makas et allogènes.

Chiffre

1 255 468 270 F
Budget de la commune (2021)

Destination

Diang

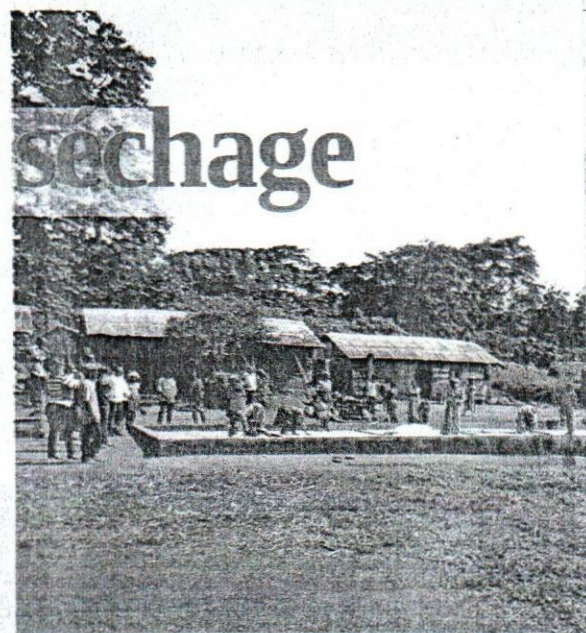
Le génie du séchage

■ Grâce aux installations construites avec l'appui du Pndp, les agriculteurs de cette localité de la région de l'Est n'ont plus de grosses difficultés à proposer des produits de qualité sur les marchés.

Yvette MBASSI-BIKELE, envoyée spéciale à Mbeth II

En matière de produits de haute qualité dérivés du manioc, Diang dans le Lom et Djerem, constitue une bonne adresse. Cette commune de la région de l'Est, important bassin de production de manioc, maïs et d'arachide, a bénéficié de la construction de six aires de séchage à 10 compartiments chacune dans les localités de Ndoumbi I, Ndoumbi II, Kanda, Minkolong, Mbeth II et Moundi. C'est dans le cadre du volet agropastoral du Fonds européen de Développement (FED). Depuis la mise en service de ces installations, les systèmes de transformation de certains produits agricoles sont passés à un autre niveau. Les images de récoltes étendues

à même le sol dans les cours des concessions familiales ou sur les trottoirs des routes bitumées sont devenues rares. Par cet après-midi fortement ensoleillé du mois d'août 2021, nous arrivons à Mbeth II, l'un des villages bénéficiaires du microprojet porté par le Programme national de développement participatif (Pndp), 3000 âmes environ. Les femmes s'activent sur une place particulière du village. Tous les chemins semblent y mener. Chassés sans ménagement, les animaux en divagation qui tentent des approches à longueur de journée n'y sont point tolérés. C'est l'aire de séchage. Sur les plateformes de ciment brûlantes sous l'effet du soleil, de gros granulés de manioc, du



Les aires de séchage de la commune de Diang sont très fréquentées par les agricultrices

maïs en grain et en épis, du maïs germé et des gousses d'arachide en quantités. Tel dans une ruche, plusieurs femmes sont à l'œuvre. D'aucunes retirent leurs produits secs de l'espace. D'autres installent les leurs ou les remuent pour une meilleure prise du soleil. Le tout dans une ambiance bon enfant.

Depuis sa construction, l'aire de séchage est devenue l'endroit incontournable du village. Elle est constamment sollicitée par les utilisateurs. « Avec cette infrastructure, nous avons gagné en temps de production et en qualité pour nos produits finis. Avant, nous étalions le couscous à sécher à même le goudron sur

Parole à... ■ Alain Wilfried Menganas, maire de la commune de Diang

« Ce projet a été bien accueilli par les populations »

Monsieur le maire, la commune de Diang a bénéficié de la construction de six aires de séchage à 10 compartiments chacune. Peut-on considérer qu'elles constituent des atouts pour le grand bassin de production qu'est votre commune ?

Tout à fait, étant donné que la principale nourriture au niveau de notre arrondissement, c'est le couscous. Et beaucoup plus, le couscous de manioc. Celui que les dames produisent dans la commune est destiné à la consommation familiale, mais surtout à la vente sur différents marchés. Actuellement, les produits séchés sur les aires dédiées sont de meilleure qualité. Avant, les opérations de séchage de cette denrée participaient de la débrouillardise. Je voudrais dire que ces microprojets ont été très bien pensés et sont à fort impact dans les villages. Les familles les ont bien accueillis et y ont immédiatement adhéré. C'est vrai la mayonnaise a tellement bien pris que déjà les populations ré-

clament plus d'espaces de séchage. Du coup, nous tendrons encore la main vers nos partenaires.

Concrètement, quel en est l'impact sur le quotidien des populations bénéficiaires ?

Le principal impact porte sur la qualité des produits issus des aires de séchage. La différence est nette entre le couscous séché sur le goudron et celui traité de manière appropriée sur les aires de séchage. Le couscous du goudron a généralement du sable : c'est désagréable à manger. En fait, il est même impropre à la consommation et expose aux maladies. Au niveau des aires de séchage, il y a des possibilités de préserver les aliments des intempéries. Même s'il pleut, il y a des bâches pour couvrir rapidement les denrées alimentaires.

Comment se passe la gestion de ces sites ?

La gestion est un peu compliquée pour le moment. De fait, la demande est supérieure à l'offre et les populations sont réticentes à une certaine organisation. Une



Alain Wilfried Menganas : « La demande en aires de séchage est supérieure à l'offre. »

programmation devrait être mise en place. Malheureusement, les dames continuent de tremper le manioc sans concertation. Quand plusieurs dames ont trempé le manioc le même jour, celui-ci doit aussi être étalé le même jour. En l'absence d'une programmation

bien huilée, il y a des plaintes, des grognes, etc. C'est clair qu'à un certain niveau, le comité de gestion ne fonctionne pas bien. Il est donc question d'éduquer et de sensibiliser les populations.

Propos recueillis par YM-B, à Diang

Vision

« C'est une manne tombée du ciel »

■ Basile Djendjiasse, président du comité de gestion de l'aire de séchage de Mbeth II.



« L'aire de séchage est une manne tombée du ciel pour le village Mbeth II. L'infrastructure dont l'accès est gratuit est ouverte à tout le monde. L'espace est tellement sollicité que nous souhaitons que les autorités nous en construisent d'autres. L'aire actuelle a juste besoin d'être sécurisée par une clôture pour empêcher que les animaux en divagation y accèdent en l'absence des villageois. »

Découverte

Dans les mines de l'or blanc

■ Le manioc constitue le nœud de différents échanges commerciaux entre la commune et d'autres régions du pays.

Yvette MBASSI-BIKELE, envoyée spéciale à Diang

Dans la commune de Diang, rien ne se jette et ne se perd dans le manioc. Des racines aux feuilles, en passant par les écorces de tubercule et les tiges, tout est utile. Aux abords des routes, des piles de tiges nouées en fagots retiennent l'attention. « Nous avons ici une bonne variété de manioc. C'est le manioc à écorce rouge. Il est tendre et sucré. Il cuit aussi facilement, et il est également bon à manger cru. Certaines variétés sont consommables au bout de six mois en terre. D'autres, après neuf mois. Elles sont très demandées dans d'autres régions. Du coup, un marché de boutures de manioc s'est développé ici », explique Sa Majesté Ismaël Mbanga Kiringa, chef du village Mbeth II, propriétaire de plusieurs hectares de manioc. Le prix des fagots varie de 2 000 F à 5 000 F.

Les tubercules de manioc constituent une spéculation majeure dans ce bassin de production. Ici, ils sont vendus en petits sacs dits « banco

» à raison de 2500 F l'unité, ou en sacs plus grands dont les prix varient entre 5 000 F et 10 000 F selon les saisons. Le long des routes bitumées, des familles exposent des tas de 500 F, 1000 F, 1500 F et 2000 F. D'autres producteurs misent sur la transformation du manioc. Leurs offres portent ainsi sur l'amidon, le bâton de manioc, les granules de manioc broyées par la suite par les consommateurs pour obtenir de la farine à couscous et même des alambics. « La demande pour ces produits est très forte. Les revendeurs viennent de Bertoua où ils repartent proposer les bâtons de manioc à 100 F l'unité. Ici au village, vous pouvez avoir deux à trois bâtons de manioc à 100 F selon l'abondance. S'agissant des granules de manioc, le « gros grain » est le plus demandé. Nous avons des commandes de tous les villages et villes voisines, même de Douala, la capitale économique. Les clients affluent vraiment », avoue Magellan Wanda Nanga, actuel président du comité



Mieux séchés, les granules de manioc se vendent bien.

de concertation de Mbeth II. Avec les facilités de séchage qui garantissent l'assurance qualité, les

prix se sont envolés. La cuvette de granules pour couscous est passée de 600 F sur place, 1200 F - 2 500

F sur les marchés de Bertoua, à 5 000 F en achat direct chez le producteur.

Portrait

Hermine Azeng

« Je suis dans la transformation »

■ La mère de famille de 40 ans assure son autonomie financière par des produits dérivés du manioc et du maïs.

Son dynamisme est connu et reconnu à Mbeth II, grand village de plus d'un kilomètre de long. La jeune mère de famille constitue à elle toute seule une usine de transformation des tubercules de manioc. La matière de base, elle la tire de ses propres plantations. « J'ai été formée dans la filière manioc par ma mère. Elle m'a appris à planter et à entretenir les champs de manioc. Et aussi à fabriquer les bâtons et le couscous. En ce temps-là, il n'y avait pas beaucoup d'argent dans ce créneau à cause des difficultés à accéder aux marchés. Mais je ne regrette pas d'avoir persévéré », assure la jeune femme, mariée, mère de deux enfants.

Grâce au séchage plus rapide de ses produits favorisé par l'aire construite par le Pndp, elle a boosté ses affaires avec plusieurs cycles de fabrication dans le mois. « Actuellement, j'arrive à produire de cinq à dix grands sacs de « gros grain » par mois pour la vente », explique-t-elle. Pour satisfaire sa clientèle, dame Azeng doit toujours s'assurer de la disponibilité de la



Hermine Azeng maîtrise l'art de transformer les tubercules de manioc.

matière première. Aussi ses journées commencent-elles par les champs : les siens ou ceux des voisins vendant des tubercules de manioc. « Je plante une variété de manioc qui met un an à un an et demi en terre. Raison pour laquelle je dois toujours augmenter les surfaces que je cultive. Sinon je suis obligée de m'approvisionner chez des vendeurs de tubercules », explique-t-elle. Les tubercules ramenés sont alors épluchés, trempés pendant trois jours, découpés puis séchés au soleil. Les écorces servent à la nutrition

des cochons. Dans sa maison, des stocks de manioc à différentes étapes de transformation occupent une bonne partie de l'espace. Elle avoue s'en sortir mieux depuis l'amélioration des techniques de séchage. « Je peux engranger jusqu'à 150 000 F de bénéfices par mois, parce que je fais aussi dans le maïs. Cela me permet d'épargner de l'argent, d'honorer mes différentes tontines et gérer de petits besoins dans ma famille », assure-t-elle fière de son autonomie financière.

Y.M-B à Diang

Chronique

Objectifs atteints

C'est établi : le couscous de manioc est l'aliment de base des populations de la commune de Diang. Les conditions de séchage de cette denrée étaient préoccupantes au regard des maladies dues aux produits traités hasardeusement. La possibilité de conserver certains produits agricoles bien séchés, en l'occurrence le manioc, pendant une longue période avant leur transformation ou leur consommation constituait un autre défi. Tout comme l'amélioration de la qualité du couscous et de la farine de manioc mis à la disposition des consommateurs par les producteurs. Et aussi, les revenus de la population à travers la vente de produits bien séchés au bon prix. C'est que pour ces populations essentiellement rurales, la vente des produits agricoles issus des champs constitue une activité génératrice de revenus de pre-

mière ligne. La production agricole étant elle-même concentrée sur quelques périodes de récoltes, la répartition de cette offre alimentaire dans le temps sur la base d'une bonne conservation est un enjeu primordial. L'investissement dans les aires de séchage est une première réponse pour la disponibilité des produits agricoles de qualité, en quantité et en toute saison. Il permet la prévention des pertes après la récolte qui restent l'une des priorités de l'agriculteur risquant de voir ses efforts réduits à zéro au cas où ses produits ne sont pas bien conservés.

Actuellement, les aires de séchage construites sont bien utilisées et au vu de la taille de la population ainsi que des besoins du marché, la demande demeure encore forte. Toutes choses qui montrent que le besoin est réel.

Y.M-B

Réalisé par
la Direction de la Rédaction des Magazines

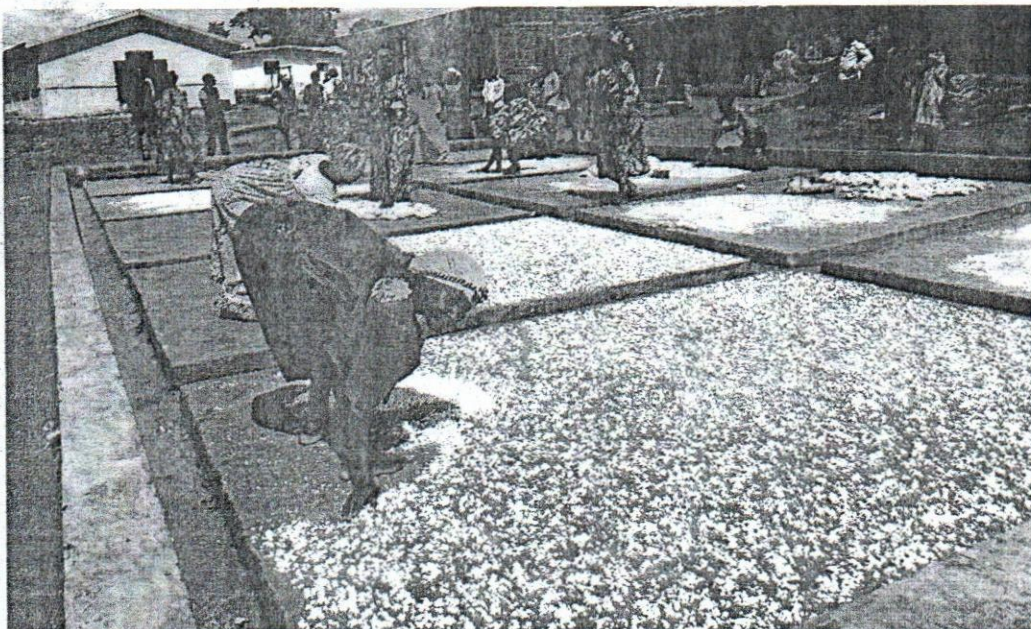
Rédacteur-en-chef : Eric ELOUGA

Chef du service de l'Information Régionale :

Martin NKEMATABONG

Contact : Direction de la rédaction des magazines, Avenue de l'Indépendance (Zone Hôtel de ville)

Tel : 222 22 67 50 / 222 09 44 56



Les dérivés du manioc ont gagné en qualité grâce au séchage méticuleux.

le trottoir ou sur des bâches dans nos cours. Conséquence, il était de mauvaise qualité après avoir absorbé les gaz d'échappement des véhicules de passage, du sable, de la terre, des déjections animales ou humaines. Par ailleurs, il pouvait mettre des jours à sécher. Au bout des opérations, on avait un couscous noir, de mauvaise texture, au

parfum de mois, avec « des obstacles » et se vendant par conséquent mal. Mal séché, le maïs aussi moisissait et germait. Même notre propre santé en était affectée, étant donné que le couscous est un des aliments de base dans la zone », explique Jean Marc Kéman, ancien président du Comité de concertation de Mbeth II.

C'est au regard de ces désagréments que les populations ont émis, dans leur Plan communal de développement (PCD), le vœu de bénéficier d'aires de séchage. « Nous avons vu ces installations ailleurs et avons pensé qu'elles pouvaient nous être utiles. Et c'est effectivement le cas. Le couscous sèche maintenant en trois heures

et est éclatant de blancheur. L'on obtient du maïs bien sec en deux jours. Le délai pour les arachides s'est également réduit autour d'une semaine, contre un mois par le passé », soutient une productrice. Du fait de l'efficacité des aires de séchage, les populations ont augmenté les surfaces cultivées (individuellement ou en champs com-

munaux). D'aucuns sont passés ainsi à cinq hectares de manioc et cinq hectares de maïs en cette saison. Ces aires de séchage ont globalement coûté 17 400 000 F au Pndp, sur financement de l'Agence française de Développement (AFD) et de l'Union européenne. 5694 habitants des localités concernées en bénéficient directement.

« On perdait beaucoup de produits »

■ Mme Mirabelle Djinguen, cheftaine des femmes de Mbeth II.



« Je suis contente de ce que notre ait bénéficié d'une aire de séchage. Le changement qu'elle a apporté est indéniable. Nos conditions de séchage et de conservation de nos produits agricoles ont été améliorées. Par le passé, on perdait beaucoup de produits, mal séchés. Nous souhaitons simplement que le point d'eau qui nous a été promis pour faciliter les activités de trempage du manioc soit aménagé. »

Propos recueillis par Y.M-B

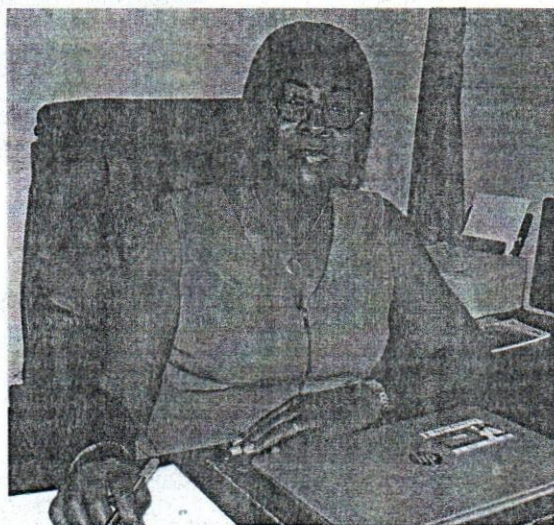
Trois questions à...

■ Claudine Ashetkuemun, coordonnateur régional du Pndp pour l'Est.

« Notre satisfaction est réelle »

Six aires de séchage ont été construites dans la commune de Diang dans le cadre du Volet Agropastoral FED. Etes-vous satisfaite de leur impact dans la commune ?

Notre satisfaction est réelle, car nous avons contribué à apporter une solution pratique à un problème que les populations à la base ont exprimé. En effet, ces projets émanent du processus de planification qui a été conduit dans les localités Ndoumbi I, Ndoumbi II, Kanda, Minkolong, Mbeth II et Moundi en vue de l'élaboration du Plan Communal de Développement (PCD) de Diang, et qui sur la base des problèmes rencontrés a conduit à l'identification des besoins prioritaires des populations dans le secteur agricole. Il était ressorti des plans de développement locaux que ces villages éprouvaient d'énormes difficultés à la conservation de qualité des produits agricoles tels que le manioc, le maïs et l'arachide. Les aires de séchage construites dans ces localités contribuent aujourd'hui à la transformation et la conservation des produits issus des champs. Elles constituent aujourd'hui une source de revenus aux familles qui ont la possibilité de conserver et de vendre les produits dérivés de l'agriculture. Elles ont amélioré la



Claudine Ashetkuemun : « Ne pas avoir un espace dédié au séchage du manioc était problématique. »

qualité de ces produits dérivés, car le séchage se fait dans de meilleures conditions d'hygiène.

Les bénéfices de ces projets ne s'étendent-ils qu'à la seule commune de Diang ?

Cette activité de conservation et de transformation des produits agricoles contribue à alimenter le marché local, voir régional. Les

bénéficiaires acheminent aisément leurs productions à Bertoua, ce qui contribue énormément à la sécurité alimentaire de la commune et dans la région. La région de l'Est est une région fortement agricole et dans le Lom et Djerem, le manioc constitue la base de l'alimentation. Ne pas avoir un espace dédié au séchage du manioc

était problématique.

L'Est est une région à riche potentiel qui a notamment besoin d'infrastructures de désenclavement. Pourquoi investir dans des aires de séchage a-t-il semblé prioritaire ?

La principale source de revenus de ces populations essentiellement rurales est la vente des produits agricoles issus des champs. L'investissement dans les aires de séchage contribue déjà à rendre les produits agricoles disponibles en qualité, en quantité et en toute saison. Il permet la prévention des pertes de produits agricoles après la récolte qui restent l'une des priorités de l'agriculteur risquant de voir ses efforts réduits à zéro au cas où ses produits ne sont pas conservés. Certes il faut désenclaver les bassins de production, mais ne perdons pas de vue que la réalisation de ces aires de séchages émane du PCD. La priorité de la communauté était la construction des aires de séchage. Les infrastructures de désenclavement (qui constituent aussi une priorité) viennent faciliter l'acheminement de ces produits agricoles et dérivés (qui doivent déjà être disponibles dans les villages) vers les marchés.

Propos recueillis par Y.M-B