

RAPPORT DE LA FORMATION LA CONSERVATION DES PRODUITS LOCAUX, LA PRODUCTION DU BOCKACHI ET LES PRATIQUES INNOVANTES D'IRRIGATION

Cette présente constitue le compte rendu de la sixième session de formation organisée pour le compte du mois de juin 2026. La session a commencé le 17 juin 2026 et a pris fin le 20 Juin 2026. Ont participé à cette session 16 producteurs dont 13 Hommes et 03 Femmes. Elle est animée par Mr ISSIFOU Aboulaye et est structurée autour de quatre modules à savoir :

- 1- L'agriculture biologique et la conservation naturelle des fruits et légumes
- 2- Les bonnes pratiques de conservation naturelle des produits locaux
- 3- La conservation de la tomate
- 4- La préparation de la bocachi.

L'objectif de cette session est de renforcer la sécurité alimentaire par la transformation artisanale des produits maraichers périssables.

Module 1 : L'agriculture biologique et la conservation naturelle des fruits et légumes

Ce module a permis au formateur de faire un rappel sur les principes de l'agro écologie. Aussi il enseigné aux participants les techniques de conservation naturelle et de transformation. Ainsi, les principales causes des pertes post récolte, les bonnes pratiques ou techniques de récoltes, les bonnes et mauvaises pratiques de transport des fruits et légumes, l'importance des tris et lavage des produits récoltés avant la conservation ou la transformation ont été abordé au cours de ce module.

Module 2 : Les bonnes pratiques de conservation naturelle des produits locaux

Les notions comme : l'hygiène, la sécurité sanitaire des aliments, produit salubre, contamination, contaminant ont fait l'objet de sujet qui ont été débattu de fond en comble. Après, le formateur a édifié les participants sur les différentes sources de contamination puis sur les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène), l'hygiène de l'environnement de conservation/transformation, les bonnes pratiques de nettoyage de l'environnement de travail, la propriété du lieu de travail, l'hygiène du matériel de travail et du personnel et des bonnes pratiques du lavage des mains.

Module 3 : La conservation de la tomate.

A travers ce module, les participants ont été édifiés sur les problématiques liés à la production et conservation de la tomate. Cette approche pratique permet aux participants de maîtriser les techniques de transformation simples et moins onéreuses de la tomate. L'objectif de ce module est de montrer les pratiques facilement reproductibles de la transformation et conservation de la tomate afin d'ouvrir des pistes de chaine de valeur et d'entrepreneuriats aux acteurs de la filière tomate.

Pour cette formation, le type de technique retenu est la conservation de la tomate fraîche dans un bocal en verre et la fabrication de la purée de tomate.

Des vidéos ont été projetées pour permettre aux participants de bien cerner ces thèmes développés.

Module 4: La préparation de la bocachi

La bocachi est un bio fertilisant qui s'obtient en deux semaines. Il s'obtient à partir de l'argile, de la fiente d'animaux, du bal de riz, du son de riz, de la cendre, du poudre de charbon, la levure boulangère, la mélasse et l'eau sans chlore. Après la fabrication, le retournement se fait deux par jours pendant les quatre premiers jours puis une fois par jour à partir du cinquième jour. Il existe la bocachi cru qui s'obtient en 4 jours mais dans ce cas il est utilisé pour épandre sur des surfaces avant le labour pour qu'il puisse se décomposer avant les semis. Il y a aussi la bocachi semi cru qui s'obtient entre 8 et 10 jours ; il est utilisé pour les grandes cultures comme sous les manguiers, orangers....

La phase pratique : Elle a porté sur la conservation de la tomate fraîche, la réalisation de la purée de tomate et la fabrication de la bocachi.

Témoignage :

Pour Mr BATABA Jeanne, « cette session m'a permis d'acquérir de nouveaux savoirs et me permet de découvrir une opportunité de développement entrepreneurial grâce à la fabrication de la purée de tomate. Elle affirme qu'elle pourra mettre en place une petite unité de transformation et de commercialisation de la purée de tomate enfin d'optimiser son autonomie financière. Elle remercie vivement les partenaires financiers et techniques du CAFAB pour leur soutien multiforme en faveur de la jeunesse Togolaise»

Fait à Sokodé, le 25 Juin 2026

Le Directeur Exécutif

GAZARI Latifou

ANNEXE



Phase de théorie



Moulage des tomate



Déshydratation du jus de tomate



Conditionnement de la purée de tomate



Pasteurisation



Tomate fraîche et purée de tomate après pasteurisation



Mise en tap des différentes couches de la bocachi



Photo de famille devant le tap de Bocachi

