RAPPORT DE LA FORMATION SUR LA CULTURE DU MANIOC, LA FABRICATION DU BOKASHI ET DU BIOCHAR

Du 28 au 30 Avril 2025 s'est tenue au CAFAB la quatrième session de formation pour le compte de 2025. Cette session est animée par ISSIFOU Aboudoulaye. Cette session purement pratique à porter sur les techniques de production du manioc, la fabrication du BOKASHI et BIOCHAR. 15 producteurs ont pris part à cette session. Il est à rappeler que la théorie sur le bokashi et le biochar a été fait lors de la session de mars.

Module 1 : La culture du manioc

Ce module a été introduit à la demande des participants qui éprouvent beaucoup de difficultés dans la production de cette denrée. Le manioc est un aliment de base de l'alimentation en Afrique. Il est transformé en farine pour faire de manioc, en faire une autre farine localement appelée du gari.... Point par point, le formateur a donné des explications sur l'itinéraire technique de la production du manioc, les maladies ainsi que le compte d'exploitation, les marchés disponibles ainsi que les produits dérivés du manioc.

Module 2: La préparation du bokachi

Avant la pratique, un bref résumé sur le bokashi a été fait compte tenu du fait que la théorie a été faite au cours de la session précédente. Un tour de table a été fait sur les points suivants : La définition du bokashi, les matériaux à utiliser, les étapes de préparation, la façon d'utiliser le bokachi, le rôle de chaque élément qui rentrent dans la composition du bokashi ainsi que la façon de son utilisation.

Module 3: Comme cela s'est fait pour le bokashi, un tour de table a été fait pour recueillir les prérequis sur la fabrication du biochar à savoir : La définition du biochar, les matériaux à utiliser, les étapes de préparation, le rôle de chaque élément qui rentrent dans la composition du biochar ainsi que la façon de son utilisation.

La phase pratique :

Le bokashi est un bio fertilisant qui s'obtient en deux semaines. Il s'obtient à partir de :

- ✓ 1- son de riz (ou son d'autres céréales) ;
- ✓ 2- la poudre de charbon ;
- ✓ 3- de la mélasse ou du jus de canne ou de la solution de sucre dissout dans d'eau contenue dans un grand vase ;
- ✓ 4- de la levure de boulangerie ou levure de bière locale (Toukoutou) ;
- ✓ 5- une eau sans chlore ou l'eau de pluie propre (il ne faut pas utiliser l'eau de robinet) ;
- ✓ 6- de la cendre ou farine de roches volcaniques par tonne de Bokashi.
- ✓ 7- de la mélasse qui est un sous-produit de la fabrication du sucre Canne à sucre.

On distingue trois (3) types de Bokashi :

- ✓ Bokashi de 15 jours (mûr)
- ✓ Bokashi étalé et séché dès le 9ème jour et utilisation au 10èmejour (semi cru) ;
- ✓ Bokashi étalé et séché dès le 4ème jour suivi de l'utilisation (cru).

L'utilisation de ces différents types de Bokashi dépend fondamentalement de la qualité du sol. Si le sol est riche en microorganismes (biologie) et en matières organiques, on peut mettre du Bokashi cru ou semi cru. Cependant, utiliser dans certains cas, le cru et le semi cru peuvent provoquer des brulures des racines des plantes et des plantules.

Le biocharbon ou biochar est un produit carboné stable fabriqué à partir de sous-produits de la biomasse végétale ou des déchets organiques. Il est très utilisé en agriculture de conservation et est produit sous des conditions thermiques très élevées. L'objectif du biochar est d'améliorer les propriétés physiques et/ou chimiques et/ou biologiques des sols. Le matériel nécessaire pour la fabrication du biochar est constitué de :

- ✓ Tout type de matériel qui dispose d'une structure carbonée (bois, rafes de maïs, coques de coco etc. ;
- ✓ Le matériel : - tonneau à fond grillagé ; - couvercle métallique hermétique ; - couronne, une cheminée faite avec la moitié d'un tonneau - terre argileuse humide ; - foyer à feu ; - bouteille d'eau servant de thermomètre (vérifier le niveau de combustion de la matière)

Conclusion

La pratique pour la fabrication du biochar et du bokashi a été un véritable moment de partage d'expériences très apprécier par les participants qui ont promis répliquer ces expériences pour une production à échelle des produits agro écologiques.

Pour AYADANDOU Omar, ces pratiques vont me permettre de me lancer dans la fabrication du bokashi pour utiliser dans mon site et à des fins commerciales, je remercie le CAFAB et ses partenaires qui nous font découvrir de nouvelles technologies pour qui nous facilitent le travail et nous aident à augmenter nos rendements.

Fait à Sokodé, le 05 Mai 2025

ANNEXE



Mobilisation des différents éléments



Séance de mise au point



Premier retournement suivi d'arrosage



Les différentes couches des différents éléments



Fin du processus du Bokashi



Mise au point sur la fabrication du biochar



Conditionnement des Raffles de maïs dans le four



Début de la carbonisation



Etape de carbonisation



Biochar à l'état brute