



# Les contraintes dans la mise en place d'une provenderie

**Monsieur,**

J'aimerais faire dans la provenderie, pouvez-vous m'apporter des conseils à propos des avantages et inconvénients de cette activité? Quel peut être le budget pour commencer une telle activité, sans oublier les matériels nécessaires?

**Eric Kouadjip  
Douala - Cameroun**

**Cher Eric,**

Nous vous encourageons dans votre projet de provenderie. Vous devez savoir que c'est un secteur porteur. Car, l'avantage est que la filière avicole qui est la première consommatrice des produits de provenderies est en plein essor, depuis le combat victorieux mené contre les importations des poulets congelés. La provenderie est un secteur important pour la relance de la filière avicole camerounaise.

A ce jour, on ne parlerait pas vraiment d'inconvénients dans cette activité, mais plutôt de contraintes. Les plus importantes qui sont essentiellement techniques. Il s'agit d'une part, de l'approvisionnement en matières premières. Leur disponibilité constante n'est pas toujours évidente et l'on peut craindre d'éventuelles ruptures de stocks à certains moments. D'autre part, les équipements importants de l'activité tels que les broyeur-mélangeurs vendus sur le marché local, ne sont pas tous fiables. Il existe par ailleurs un sérieux problème de pièces de rechange. Nous vous conseillons de bien



*Il faut disposer d'un bon broyeur-mélangeur et s'assurer de l'approvisionnement régulier en matières premières, avant de s'engager dans la provenderie*

maîtriser vos sources de ravitaillement en intrants et équipements avant de commencer l'activité. Après cela, il va falloir vous accorder sur les meilleures formulations des aliments à vendre aux éleveurs. A la lecture du marché, il faut donner la priorité par ordre d'importance aux formulations des aliments pour volaille, porc, lapin et aulacode.

Pour ce qui est du budget et de l'équipement pour l'installation d'une provenderie, nous vous conseillons de vous rapprocher d'un cabinet d'étude en productions animales. Sur ce registre, la société BELGOCAM qui fait

dans l'élaboration des projets en productions animales offre les services sur la consultation, l'accompagnement (important pour les personnes débutantes), l'analyse des formules d'aliments, la conception des projets d'élevage, l'implantation des provenderies et des élevages et l'évaluation des projets d'élevage.

Pour plus d'information, contactez la direction générale de BELGOCAM à Douala au téléphone: 33 39 37 19 ou 75 29 28 84 ; site web: [www.belgocam.com](http://www.belgocam.com); Email : [info@belgocam.com](mailto:info@belgocam.com) ➔ **A bientôt**

## Que peut-on associer au palmier à huile ?

**Monsieur le Directeur,**

Je suis nouveau en agriculture, du moins au stade de la production pour la commercialisation. Je souhaite faire une association de cultures de palmier à huile et de plantain et autres. J'ai besoin de vos conseils car je voudrais savoir si cette association est possible, et comment faire pour assurer le rendement requis. Au cas où cela est possible, peut-on planter le plantain et revenir 6 mois après planter le palmier?

**Emile Ngbwa  
Douala - Cameroun**



**Cher Emile,**

La qualité des récoltes et la rentabilité des cultures dépendent fortement du système de culture; c'est-à-dire la culture pure ou associée. Pour ce qui concerne l'association du bananier au palmier à huile que vous envisagez, elle n'est pas économiquement rentable. Nous ne vous le conseillons pas. Car, lorsque les palmiers vont prendre de la hauteur, les bananiers n'auront plus accès à la lumière directe du soleil. En plus, cette association présenterait un risque de destruction des feuilles de bananier pendant les travaux d'élagage du palmier. Il serait donc mieux pour vous de faire des parcelles de culture pure de palmier ou de bananier. Les palmiers en production forment un ombrage qui ne permet pas à d'autres cultures de se développer. Il serait plutôt intéressant d'associer à votre palmeraie en culture pure, un élevage de bovin si possible; car les vaches, en broutant les herbes, contribuent à l'entretien de la palmeraie et par conséquent, fertilisent le sol en y laissant leurs déjections. En zone forestière, les vaches appelées «*Dama*» sont vivement recommandées. Cependant on peut associer d'autres cultures dites vivrières dans la palmeraie telles que: le maïs, le piment, le concombre, l'arachide, le haricot, le soja, etc. Seulement ceci ne peut se faire que pendant les 3 premières années de la plantation ➔

## Quelles cultures associer au bananier plantain ?

**Monsieur le Directeur,**

Je suis très intéressé par l'agriculture et je voudrais des conseils sur l'association des cultures. Quelles cultures peut-on pratiquer en association avec le bananier plantain?

**David Dimouamoua**

**David,**

L'association des cultures en exploitation du bananier plantain est limitée dans le temps et dans l'espace. Surtout si c'est le bananier plantain qui est la plante prépondérante du champ.

Lorsque vous mettez en place une

bananeraie, des associations aux cultures vivrières (maïs, haricot, soja ou arachide) sont possibles pendant les six premiers mois de végétation du bananier. En effet, ce délai correspond au temps que met le feuillage du bananier pour recouvrir tout l'espace. Cependant les cultures d'ombre comme le taro et le macabo peuvent partager en tout temps le même espace avec le bananier.

Pendant les six premiers mois, si vous faites l'association maïs-bananier, les écartements seront les suivants:

- **Bananier** : 3 m x 3 m, c'est-à-

dire 3 mètres entre les plants et 3 mètres entre les lignes.

- **Maïs** : 1 m x (50 à 90 cm), c'est-à-dire 1 mètre entre les lignes et 50 à 90 centimètres entre les plants.

- **Le haricot, le soja et les arachides** peuvent aller à un écartement de 50 cm x 30 cm, c'est-à-dire 50 centimètres entre les lignes et 30 centimètres entre les plants.

Si le bananier plantain est juste une culture d'appoint, il peut bien être associé dans la cacaoyère ou dans la caféière pendant la première année ➔

## Où se procurer d'une écabosseuse de cacao

**Monsieur le Directeur,**

J'ai appris qu'une machine dénommée «*écabosseuse de cacao*» a été mise au point par un Camerounais. Je souhaite réduire la pénibilité du travail de récolte du cacao des paysans que je veux aider. Comment peut-on se procurer un exemplaire de cette machine et à quel prix?

**Pie Ndemba  
Yaoundé - Cameroun**

**Cher Pie,**

L'écabosseuse de cacao made in Cameroon a été mise sur pied par monsieur Nké Paul dans la localité d'Obala (région du Centre). Contrairement à ce que vous pensez, il ne sert pas à récolter le cacao, mais à casser les cabosses pour en extraire facilement les fèves. Il faut reconnaître qu'il reste encore à l'échelle artisanale. Néanmoins, son usage en milieu paysan s'avère bien efficace. Pour toute information sur le coût et le lieu d'achat de cet outil, contactez l'inventeur au téléphone: 74 19 72 94 ➔



*L'écabosseuse de cacao fabriquée par un Camerounais*