CYAN-MAGENTA-JAUNE-NOIR

«Deviens le grand œil fixe sur le grand tout» V. Hugo

L'ŒIL DE L'ECOLE DE JOURNALISME

Publication de l'Ecole Supérieure de Journalisme et des Sciences de la Communication (ESJSC)

Journal de l'ESJSC
(Ecole Supérieure de Journalisme
et des Sciences de la Communication)
Adresse : Dar Salam
Téléphone : 66 75 28 58 - 78 98 64 73
Directeur de publication : Alassane Diakité
Encadrement pédagogique : Diomansi Bomboté
Encadrement technique : Modibo Sidibé
Rédacteurs : Salimata Koné, Chaka Kéita, Mamédi Dramé et Aly Asmane Ascofaré
Adresse mail : œil.esjsc@gmail.com
Page Facebook : L'Œil de L'ESJSC

N° 007 • 4e année • Novembre 2021

LE PROFESSIONNEL DU FOOTBALL AU PORTUGAL N'A PU RESISTER À L'APPEL DE LA TERRE…

Ousmane Konaté, Footballeur professionnel malien renonce aux milliards du football pour l'agriculture et l'élevage

Il est l'un des rares footballeurs au monde, en bonne santé physique, à arrêter le football pour l'agriculture dès ses 26 ans. Sans regrets, l'ancien gardien de but formé à l'École de football de Port-Gentil au Gabon assure gagner plus depuis qu'il est fermier.

Ce grand monsieur robuste au crâne rasé déborde de vitalité, à la ferme comme dans l'art de convaincre. Comme lorsqu'il explique pourquoi, à 26 ans seulement, un footballeur professionnel, gardien de but de surcroît, abandonne ses gants pour des bottes d'agriculteur ? « J'ai voulu avoir ma liberté, être maître de moi-même. Au foot, on te dit quoi manger, quoi boire, quand dormir… alors qu'ici, je suis libre. Je décide de mon temps. Et le fait de nourrir le monde me donne impression de faire quelque chose de beaucoup plus utile », se justifie-t-il. Peut-être aussi parce que la carrière footballistique de l'originaire de Nanguila dans le Mandé n'a pas été aussi glorieuse que pour les portiers Casillas (Espagnol) et le brésilien Dida, ses deux idoles, bien que « ce soit un gardien important par la taille et bon au jeu de pied », explique son ancien coéquipier et ami Merlin Tandjigoura. Avec un mauvais agent et sans appui de poids, bien que talentueux, le géant de 1,91m qui a appris le métier en 2004 à l'École nationale de football de Port-Gentil au Gabon n'a pu voler aussi haut qu'il le rêvait. Ses performances acquises au Cameroun en 2005 à Akandi sport Academy (où a été formé l'ex-international camerounais Samuel Eto'o) et en 2006, au Sénégal, au Collège African sport étude, n'ont pas été de grand secours non plus. Papi, son surnom familial, se vente tout de même de son passage en première division gabonaise avec l'équipe de Port-Gentil, le stade Mandji, en 2008. Il n'en restera qu'une année avant de s'envoler au pays de Cristiano Ronaldo pour rejoindre le club portugais de 5ème division SC Régua. Au Portugal, il jouera aussi pour trois autres clubs : Vila Real, CD Torres Novas et le Juv Pedras Sagadas. Avec le Vila Real, en 2012/2013, il réussit sa meilleure performance : 16 matches sans encaisser un seul but ! Ce qui lui a valu une convocation avec l'équipe nationale junior du Gabon pour les éliminatoires de la CAN junior 2013 et le surnom du « Noir de la chance » de la part des supporteurs du club portugais. « Selon eux, dès que je joue on gagne. J'étais leur chouchou », se remémore-t-il en souriant. Avec sa simplicité, son ouverture d'esprit et sa bonne humeur, il est difficile de ne pas se laisser séduire par le bonhomme qui, dit-il, à un moment donné, a sollicité la fédération de football du Mali pour venir jouer pour son pays d'origine. « Mais en vain », regrette-t-il.

Du foot à l'agriculture

Ousmane, avant le football, s'est essayé à plusieurs disciplines comme le tennis, le karaté, basket et au ping-pong… En fait de compte, cet athlète d'une fratrie de huit enfants, a trouvé son bonheur dans l'agriculture en 2016. Désormais, il ne vit plus que pour ça. Péremptoire, il affirme : « Je voudrais être un exemple pour tous ces jeunes Africains qui meurent par milliers chaque

Suite à la page 2

SUR LES TRACES D'UN FOOTBALLEUR PROFESSIONNEL DEVENU AGRICULTEUR

La terre ne ment pas ! Le slogan reste inéluctablement universel. En tout cas, Ousmane Konaté, un jeune footballeur malien, d'une trentaine d'années, né au Gabon d'un opérateur malien prospère, Lafia Konaté, très apprécié de son voisinage à Kalaban-Coura pour sa générosité légendaire, a fait sienne cette profession de foi qui défie les âges !

Sollicité par le club Al Duhail du Qatar pour un contrat mirifique de 65 000 000 F CFA par an, Ousmane, alias Papi pour les intimes, a préféré venir enterrer ses gants de gardien de buts au Mali, pour s'adonner aux travaux de la terre et de l'élevage, notamment, dans les environs de Baguineda, de Kasséla, de Siby.

Ousmane est dépité par le spectacle traumatisant de jeunes Africains engloutis par les flots marins sur la route hypothétique menant vers des eldorados virtuels alors qu'il y a tant d'opportunités pour réussir sur place en Afrique.

Alors, Papi se donne une mission, celle de servir d'exemple pour les jeunes générations en prouvant qu'il est possible de s'épanouir pleinement en faisant confiance à la terre et autres potentialités du secteur primaire liées à l'élevage, à l'aviculture, à la riziculture, à la pisciculture, au maraîchage.

Pour témoigner de cette expérience aussi originale, les étudiants de l'Ecole Supérieure de Journalisme et des Sciences de la Communication ont suivi les traces d'Ousmane Konaté. Nous vous laissons juges de leurs reportages. Bonne lecture !

Professeur Alassane Diakité

Ousmane sur la pelouse

année en voulant émigrer clandestinement hors du continent. Leur montrer que l'on peut vivre de l'agriculture en Afrique », ainsi s'exprime Ousmane Konaté, l'homme qui ambitionne d'œuvrer pour que chaque Malien puisse manger du poulet à bas prix. Il dirige à 31 ans sept fermes familiales de 176 hectares au total dont la plus importante, la Maison du fermier près de Baguinéda, réalise un chiffre d'affaires annuel de plus de 800 millions de FCFA. L'envie de s'adonner à l'agriculture lui est venue, dit-il, lors d'une conversation avec un cousin en France [lire volaille, c'est de là que tout est parti]. Beaucoup lui conseillaient de s'installer au Gabon, mais l'appel du pays d'origine étant le plus fort, il retourne au Mali et se consacre à la Maison du fermier, localement appelée « Lafia ka foro » (le champ de Lafia, traduit du Bambanan. Lafia étant son père). Coup d'essai, coup d'éclat. Première année : 14 millions de bénéfice rien que dans les orangers. Pas assez pour lui ? Il se rend au Bénin afin d'élargir ses compétences en agriculture, au Centre Songhaï, une école de fermiers-entrepreneurs créée en 1985 par le prêtre dominicain Godfrey Nzamujo. « La persévérance de notre chef dans l'agriculture nous émerveille tous, tellement il s'y donne à fond. Alors qu'au début, c'est nous qui lui apprenions, maintenant, c'est l'inverse », témoigne, admiratif, Adama Traoré qui s'occupe des agrumes de la ferme.

Homme de terrain

Du footballeur, Ousmane garde toujours le physique ; de l'agriculteur, il a acquis la ténacité et l'engouement de toujours réussir plus à chaque récolte. Son leitmotiv « no pain no gain » (on n'a rien sans souffrir). « Ce qui fait la grandeur de Papi est qu'il n'est pas ce chef qui s'assied et te dit « va faire cela ». Il est plutôt un leader qui se met devant ses employés pour travailler et montrer l'exemple », vante Mohamed Traoré, son plus ancien employé. Homme de terrain, comme il se définit, du matin au soir, l'ancien portier de Vila Real n'hésite pas à troquer sa tranquillité auprès de sa jeune et douce épouse Mariam Camara, originaire du Mandé, pour enfiler des bottes d'agriculteur et monter sur son tracteur. Pour s'évader et tout oublier, c'est son activité favorite. Ce qui lui vaut le respect de ses 30 employés qui voient en lui un meneur. « Parfois même, s'ils sont fatigués et qu'ils veulent arrêter, quand ils me voient travailler, ils continuent », explique l'ancien élève de Godfrey Nzamujo qui a su, tout comme son encadreur, influencer ses employés par son dynamisme et son sens de la persuasion. Ce qui a poussé le cultivateur Ibrahim Siby à chercher conseils auprès de lui pour l'entretien de son propre champ. « Dès que j'ai suivi les recommandations d'Ousmane, j'ai commencé à voir les retombées » admet, reconnaissant, Ibrahim.

Philosophie

Issu d'une famille d'entrepreneurs, le barbu trilingue (français, portugais, Bamanan), n'est pas un fanatique de l'école classique et « des gros diplômes ». D'ailleurs, dit-il, ses enfants ne dépasseront pas plus neuf ans à l'école, soit juste le temps d'obtenir le Diplôme d'études fondamentales, pour savoir lire, écrire et maitriser les opérations de base en calcul. « J'opte plus pour la philosophie anglo-saxonne qui préconise le savoir-faire plutôt que des gros diplômes. C'est pourquoi je conseillerai à mes enfants de se lancer dans l'entrepreneuriat depuis tout jeune », se justifie celui qui pense que c'est lorsqu'on est jeune qu'il faut entreprendre. Une façon de penser dont il a hérité de son idole de père, Lafia Konaté, un opérateur économique malien ayant fait fortune plus de quarante ans au Gabon où est né et a grandi Ousmane. Lafia en transmettant le goût de l'entrepreneuriat à Ousmane n'a fait que confirmer le vieil adage selon lequel, « bon sang ne saurait mentir ».

Aly Asmane Ascofaré

Ousmane et ses employés

L'ŒIL DE L'ECOLE DE JOURNALISME
«Deviens le grand œil fixe sur le grand tout» V. Hugo

MAISON DU FERMIER

L'espoir vert de l'ancien footballeur

Cette ferme agro-écologique située dans la commune rurale de Baguineda à 35 km de Bamako, laisse présager un bel avenir avec plus de 800 millions de Francs Cfa générés par an pour un financement initial de 1 milliards 700 million Fcfa en 2016. Elle traduise, à elle seule, l'immense volonté d'Ousmane Konaté de faire de son domaine agricole, un modèle au Mali en y construisant prochainement : une usine de production et de transformation de ses cultures, un local de production de poulets, une école de formation agronome, un système d'arrosage automatique…Le tout en gardant en ligne de mire, le respect de l'environnement.

Une vue de la ferme depuis les pépinières d'oignons

Gnongnan est un petit village à six kilomètres de Baguineda fait de modestes maisons couvertes de tôles. On y accède par une voie cabossée en terre battue après avoir laissé la Route nationale 6 (RN6) qui mène à Ségou. En cet automne, il fait chaud la journée et la nuit, règne la fraicheur de l'eau tout autour. Ce hameau de 600 habitants est encerclé par les champs de riz de l'Office du périmètre irrigué de Baguineda (OPIB). Passé ce village majoritairement bamanan et ses champs de riz, il faut s'aventurer à peu près sur trois kilomètres sur une route délabrée à peine large de cinq mètres, pour arriver à la Maison du fermier. Avec sa grande porte verte et la caméra de surveillance fixée au fronton, on croirait une prison. C'est la ferme d'Ousmane Konaté, un ancien footballeur professionnel reconverti en agriculteur [lire son portrait]. Avec une superficie de 12 hectares, on y cultive et élève presque de tout. Alors qu'à l'ouest, poussent sur deux hectares les gombos fraichement semés (un mois) tout près du champ de poivrons (un demi hectare), à l'est certains piments sont déjà mûrs. Sur un hectare et demi, ces piments sont de qualité : Cayenne et Antillais appelés localement en Bamanan « Frontobani ». À proximité, une basse-cour de 800 mètres où voisinent des poules pondeuses, des oies, tortues et pintades. Subdivisée en quatre poulaillers, la basse-cour contient également des plants de piments Cayenne. La terre est si précieuse pour le propriétaire des lieux qu'il profite de chaque recoin pour y planter quelque chose. À cet effet, ici et là, dans la ferme, on trouve des centaines de pieds d'agrumes : orangers, pamplemoussiers, citronniers, moringas, tamariniers, nérés, karités, baobabs, jujubiers tropicaux (surettes), papayers… Au centre, les étangs à poissons et la mare aux caïmans, non loin des logements du personnel. C'est au milieu de ce capharnaüm que le bonhomme a trouvé refuge après avoir sillonné le monde en tant que footballeur. Il y vit avec son épouse, Mariam Camara, ses 30 employés et leur famille. Avec son système d'électricité solaire et son forage, l'eau et le courant sont disponibles 24h/24h dans l'enceinte de la ferme. Le tout sans aucun appui de l'État, ni d'une ONG quelconque ou encore d'une banque. « Je n'en cherche même pas car je voudrais montrer l'exemple aux jeunes qu'on peut réussir sans l'appui financier de ces organismes », assène l'entrepreneur.

Loin d'être la ferme la plus attrayante du pays, c'est la vision de celui qui dirige la Maison du fermier qui attire. « Je voudrais inciter les jeunes Maliens à abandonner la migration irrégulière pour s'adonner à l'agriculture », prêche Ousmane Konaté, le « fou » d'agriculture. Une « folie » qui l'a poussé à abandonner un ballon de foot pour vivre de la terre.

Aly Asmane Ascofaré

MARAÎCHAGE

Les femmes aux commandes

A la Maison du fermier, le jardinage est l'activité principale après l'aviculture. Pour bichonner les différentes plantes, une équipe de femmes est à l'ouvrage.

Les journalières dans le champ de gombo

Sous le soleil chaud de Baguinéda, elles sont cinq à désherber le champ de gombo en ce lundi matin. Ces mères de famille originaires du village de Gnongnan commencent le travail à partir de 8 h. Comment résolvent-elles l'équation épouse-mère et journalière ? Aminata Coulibaly affirme que l'aube est leur complice. Elles effectuent toutes les tâches domestiques avant le lever du soleil, dès 4 h. « Nous cuisinons avant de venir. Je prépare le petit-déjeuner et le déjeuner, le matin », affirme-t-elle. Cette main d'œuvre locale est bon marché. Aminata et ses copines travaillent tous les jours pour un salaire de 1.500 francs CFA par jour. Le champ de gombos qu'elles sarclent fait 500 m2, elles mettront quatre jours pour le terminer. Pendant qu'elles se remémorent entre deux éclats de rire leur enfance sur le chemin de l'école, M. Coulibaly, ouvrier et gardien de nuit, s'assure que toutes les planches nettoyées reçoivent de l'eau.

Hormis le gombo, leur employeur Ousmane Konaté possède six hectares d'oignon qui « servent à financer actuellement une partie des travaux de la ferme », nous dit le maître des lieux. Ces parcelles sont en pleine préparation pour recevoir les futurs plants d'oignons. « Nous allons prochainement planter les oignons », se réjouit Ousmane.

Du piment de Cayenne

Entre deux enclos avicoles, se cache un jardin dédié au piment de Cayenne. Sa couleur de feu et sa forme courbée, font savoir qu'il n'attend qu'à être cueilli. Le piment de Cayenne côtoie le piment Antillais - appelé localement Frontobani - qui lui a des couleurs chatoyantes. Ces deux fruits sont vendus à 2.000 franc CFA le kilo sur le marché local. Une fois passé l'effet de surprise, l'on se rend compte que le sol est jonché de petits tuyaux reliés à une valve centrale. « Pour les piments, nous utilisons la méthode _Sandji_, importée depuis le Bénin », continue Ousmane, lors de la visite de ses infrastructures.

A l'exception des gombos, toutes les plantes de la ferme bénéficient d'un système d'arrosage goutte-à-goutte, avec un débit adapté à chaque culture. « Nous faisons des économies en terme d'eau, grâce à ce système. J'achète mes tuyaux à l'étranger et je fais-moi même la plomberie ici, sur place », poursuit l'ex-sportif professionnel.

Tout autour d'un grand karité, les tomates encore vertes sont bercées par un léger vent. Elles seront bientôt cueillies, « dans les prochains jours », assure le chef du lieu.

Transition biologique

Pour préserver ses terres et assurer la transition biologique, la Maison du fermier pratique la rotation des cultures. Pour prendre soin de des fruits et légumes, essentiels pour le développement de la propriété, Ousmane fabrique lui-même son propre engrais à base de levure boulangère, de fientes de poules, de charbon en poudre et de sciure de bois. Il nous confie utiliser des pesticides seulement pour son champ rizicole, dans le périmètre irrigué, et affirme ne pas pouvoir régler cette situation car le canal d'irrigation est central et sert tout le monde en eau.

La Maison du fermier reste principalement une ferme agro-écologique qui respecte la nature et propose des produits sains. Ousmane Konaté a avant tout le souci de préserver la santé des consommateurs.

Salimata KONE

LES EMPLOYÉS DE LA FERME

Des passionnés du travail bien accompli

Du vendredi au mercredi suivant, de 8 h à 16 h, Djénéba Doumbia travaille à la Maison du fermier jonglant entre tâches ménagères et son métier de travailleuse journalière.

Le soleil se couche paisiblement sur le petit village de Diané, à une centaine de mètres de la Maison du fermier, Dans le clair-obscur, Djéneba Doumbia fend les petits morceaux de bois qu'elle a rapportés de la brousse. Après avoir accueilli son mari Karim Mariko, gardien à la Maison du fermier, et leurs deux enfants qui viennent d'arriver de l'école, elle prépare le repas du soir. La dernière tâche d'une journée entièrement passée à la Maison du fermier.

De l'aube au crépuscule

Comme beaucoup d'autres femmes de ce petit village situé au bord du fleuve, Djéneba Doumbia est journalière à la ferme. La longue journée de la ménagère commence dès l'aube. "Pour faciliter la tâche, je me lève à 4 h du matin afin d'effectuer les travaux pour la maisonnée : laver les enfants qui doivent aller à l'école, faire la vaisselle de la veille et préparer le petit-déjeuner et le déjeuner. Elle doit terminer avant 8 h, l'heure du démarrage des travaux à la Maison du fermier. A la fin de la journée à la ferme, la ménagère ramasse le bois de chauffe avant de revenir à la maison et préparer le dîner.

Mohamed Traoré est le plus ancien employé de la ferme. Agé de 29 ans, il vit avec sa femme dans la cour. "J'ai d'abord été recruté par son père Lafia Konaté. Quand le fils est venu, il a souhaité que j'y reste. Avec plusieurs dizaines d'employés, la ferme produisait des milliers de poulets par an. Mais à cause de la grippe aviaire qui sévissait dans la zone l'année dernière, cette activité a été ralentie », explique-t-il devant un poulailler tristement vide.

Balla Coulibaly arrose le champ de gombo

Gardien de la cour pendant la nuit et jardinier la journée, Balla Coulibaly, la quarantaine révolue, est travailleur permanent à la Maison du fermier. Parlant des femmes journalières, il explique que la plupart sont des épouses des employés de l'entreprise et y travaillent toute l'année. "Leur activité consiste à sarcler les champs avec la daba. Ensuite, elles participent à la récolte et à la cueillette des fruits, jusqu'au démarrage de la saison suivante", ajoute-t-il.

Enceinte de son 5e enfant depuis six mois, son épouse Fatoumata Diallo rejoint le champ chaque matin comme toutes ses voisines. Avec un groupe de femmes, nous les retrouvons accroupies dans un champ de gombo de 1 ha et demi. "Au départ, quand je me lève le matin je me sens très fatiguée. Mais au fil du temps c'est devenu une habitude", constate-t-elle.

Titulaire d'une licence en arabe, Modibo Dagnon vit avec son épouse à la Maison du fermier. "C'est en 2018 que je suis venu ici, se souvient-il. Ce travail m'a permis de découvrir davantage le monde de l'agriculture et de subvenir aux besoins de ma famille. Puisque c'est l'entreprise qui prend en charge la nourriture et loyer du personnel de la cour.", ajoute-t-il.

Contribution

Hormis le jeudi qui est à la fois celle du marché et du repos, les journalières consacrent le plus clair de leur temps aux travaux de la ferme. Ce qui leur permet de terminer le sarclage du champ de gombo à moins d'une semaine.

Mère de quatre enfants, Aminata Coulibaly vit avec son mari Seyba Sangaré à la Maison du fermier. Quelques jours avant la rentrée scolaire (lundi 1er novembre), le couple a envoyé ses deux plus grands enfants chez leurs parents à Baguineda. "Puisque le trajet est trop long pour y aller et revenir chaque jour, ils restent là-bas jusqu'aux congés. Cela leur permet de mieux se concentrer sur les études et nous de bien mener "nos activités respectives", affirme Aminata.

Dans une région où la tradition veut que le mari prenne en charge les dépenses de son épouse et du reste de la famille, les ménagères-journalières participent activement au bien-être de la famille. "Ce travail permet de diminuer le fardeau de leurs maris. Elles peuvent satisfaire leurs besoins elles-mêmes sans leur demander de l'argent", reconnaît le jardinier Séyba Sangaré.

À la question de savoir si les journalières contribuent aux dépenses du ménage, Djéneba Doumbia sourit. "Qu'on leur donne quelque chose ou non nous les aidons à entretenir la famille. Ne serait-ce qu'en achetant un morceau de savon pour faire la lessive ou encore des condiments pour préparer le repas", conclut-elle.

Mamédy Dramé

AVICULTURE

C'est de là que tout est parti

L'élevage de la volaille est l'une des premières et principales activités de la Maison du fermier. Après un début difficile, l'entreprise familiale se montre résiliente et croit en son avenir.

En amoureux, deux oies se bécotent. Tout près, quelques dindons semblent s'émouvoir. Nonchalamment, une vieille tortue se déplace, visiblement lassée de la monotonie de l'enclos. Les pintades, quant à elles, se regroupent l'une derrière l'autre dans une autre cage à côté. Sous un climat doux et un ciel ensoleillé, les colombes survolent la ferme comme pour témoigner d'une accalmie.

Impatient, Ousmane attend déjà depuis trois jours, un nouvel arrivage de 2000 poussins venant de Paris. Il est 23 h. Il fouille dans son téléphone, lance des appels et n'entend qu'une seule phrase, « nous sommes arrivés ! ». À l'aide de la torche de son téléphone, Papi, son surnom affectif, éclaire la voie. Dans un silence total, il se hâte vers les bâtiments d'élevage intensif des volailles, à l'est de la ferme.

Une salle d'environ 170 m² est chauffée par l'employé Mohamed Traoré, à l'aide d'un four à charbon pour atteindre une température de 45°C. Elle doit accueillir les poussins. Le véhicule qui les transporte arrive enfin. Cinquante poussins sont serrés dans des petits cartons leur servant d'emballage. Très vigilants, Ousmane et ses employés les transportent dans l'enclos réservé, où ils les ouvrent un à un. Les poussins sont pesés par échantillon. Les poussins doivent avoir au moins 35 g chacun. « En deçà, le produit relève de la mauvaise qualité », précise le fermier.

Papi en train de peser les nouveaux poussins

Pendant deux semaines, Mohamed Traoré veillera sur ces petits, nuit et jour, comme si c'était ses propres enfants. « En ce moment, ils sont très fragiles. Il faut veiller sur eux constamment, en mesurant notamment leur température », explique Mohamed. Selon lui, quand ils se regroupent, cela veut dire que la température est basse. « Il faut alors augmenter le feu », conseille le trentenaire.

A l'arrivée de nouveaux poussins pour augmenter la production, l'acquisition d'autres couveuses de dernière génération est en cours en plus de celle déjà acquise. Au lieu d'importer les poussins, M. Konaté veut désormais tout faire sur place.

Chez Ousmane, rien ne se perd. En plus de produire des œufs et de vendre des poulets de chair dont le nombre était à 18 miles il y a deux ans, il se sert de la fiente de volaille pour fabriquer de l'engrais naturel et des aliments pour poissons. Dans un futur proche, il souhaite produire du biogaz à partir de matières locales et naturelles. « Il faut que le ventre soit d'abord plein », raisonne ainsi le jeune entrepreneur. L'autosuffisance alimentaire, selon lui, n'est pas que quantitative mais surtout qualitative. « Manger de la viande ne doit pas être du luxe au Mali », pense-t-il.

Alors qu'il s'apprêtait à signer le plus gros contrat de sa carrière footballistique, Ousmane apprend par un cousin, à paris, que manger de la viande de poulet est un luxe au Mali. C'est de là que lui est venue l'idée de s'installer au pays pour investir dans la volaille avec l'intention d'y pallier. En 2016, il se lance. Ses débuts n'ont pas été à la hauteur de ses attentes. Il se souvient encore de ses 200 millions de Francs CFA perdus la première année à cause d'une nouvelle maladie non identifiée.

C'est après cette mésaventure qu'il décide d'aller se former au Centre Songhaï, au Bénin. « Désormais, je maitrise la quasi-totalité de mes activités de volaille », se réjouit l'ancien gardien de but.

Chaka KEITA

L'ŒIL DE L'ECOLE DE JOURNALISME
«Deviens le grand œil fixe sur le grand tout» V. Hugo

LA MAISON DU FERMIER

Tout pour le bio

Plus d'une dizaine de variétés d'arbres fruitiers : orangers, pamplemousses, citronniers, moringas, tamariniers, nérés, karités, baobabs… offrent un paysage de verdure à la ferme et valorisent l'entreprise.

Ici un oranger

Un regard profane fera difficilement la différence entre toutes les variétés de plantes qui poussent à la ferme. En-dessous des karités, s'alignent quelques moringas et pommes surettes qui font écran aux petits nérés jalonnant le pied du mur qui entoure la ferme.

Les orangers plantés dans des trous de cinquante centimètres ont à peu près dix mètres de large. Avant qu'ils ne grandissent, le jeune fermier cultive des piments, et des haricots verts pour exploiter au maximum le terrain. Cette technique lui permet d'augmenter son chiffre d'affaires. C'est également une diversion pour que les insectes ne s'attaquent pas directement aux fruits fragiles comme le melon, le concombre et la tomate. La fleur jaunâtre de la courge sous les orangers force l'admiration des visiteurs, son odeur suave attire les abeilles.

Cette pratique, selon un site d'informations scientifiques (www.cairn.info) « répond aussi à l'un des principes de l'agriculture biologique qui est de produire un peu de tout en petites quantités pour éviter un déséquilibre de la biodiversité. La combinaison des cultures et de l'élevage au sein d'exploitations mixtes répond enfin au principe d'autonomie, au cœur de l'agriculture biologique : l'exploitation doit pouvoir fonctionner comme un tout sans avoir recours à des achats extérieurs », précise le chercheur Camille Hochedez, dans son article publié sur Cairn.info.

Produit à l'ancienne

Les fruits sont souvent exposés à des maladies que le technicien Adama Traoré traite de manière locale grâce à certaines combinaisons. « Nous soignons les maladies que nous connaissons à l'aide de traitements qui nous sont propres. Le gingembre, l'eau de javel, la décoction issue des feuilles ou graines de neem sont, entre autres, les matières utilisées. Mais il y a des pathologies qui nous dépassent », reconnait Monsieur Traoré. D'après lui, le recours à cette méthode naturelle a plusieurs raisons : gagner du temps et de l'argent ; ne pas exposer les volailles aux risques de contamination par des pesticides ; fidéliser une clientèle de plus en plus nombreuse et exigeante.

L'arrosage des plantes, basé sur le système d'irrigation goutte-à-goutte, permet de donner la quantité d'eau souhaitée par pied. Lorsque la pluviométrie se passe normalement, la récolte des oranges peut rapporter jusqu'à 22 millions de Francs CFA. « Trois orangers peuvent faire une tonne, si l'entretien est bien fait », confie Adama Traoré. Mais les perturbations liées aux travaux sur le canal de l'OPIB (l'Office du périmètre irrigué de Baguinéda) ayant interrompu la distribution régulière d'eau ont considérablement contrarié l'année passée la production de l'orange. Jusqu'en novembre 2021, les conséquences sont encore visibles sur les feuilles des orangers.

Dans une étude sur l'évaluation de l'agriculture biologique en Afrique subsaharienne publiée sur www.cachiersagricultures.fr en 2020, des experts démontrent que « les rendements des systèmes biologiques sont environ 41 % inférieurs aux rendements des systèmes conventionnels, tandis que les prix des produits biologiques sont 34 % plus élevés que les prix des produits issus de l'agriculture conventionnelle. Selon eux, le coût de la main-d'œuvre, mesuré en jours-homme par unité de surface cultivée, est plus élevé dans les systèmes biologiques. » Malgré ce constat amer, le jeune Konaté tient bon les coups et atteint des résultats honorables.

Pour être cohérent avec son projet de promotion la consommation locale, Ousmane Konaté vend tous ses produits à Bamako. « Nous comptons ouvrir un point de vente pour faciliter l'accès de nos articles aux clients », promet-il. Ainsi, selon les prévisions de M. Konaté, plus de Bamakois pourront consommer des produits bios locaux.

Chaka Kéïta

Des crocodiles qui ne s'en laissent pas conter

En attendant de combler son ambition d'élever des lions, Ousmane Konaté se contente de ses crocodiles (chers à son cœur) pour varier les espèces de sa ferme. Pas si dociles, au nombre de six, deux blancs et quatre noirs, ces crocodiles sont nourris de crapauds en plein centre de la ferme, dans une sorte de piscine aménagée spécialement pour eux. Chaque après-midi, en rampant avec les pattes pliées ou le ventre traînant sur le sol, ils se prélassent au soleil, la gueule ouverte pour se rafraîchir. Au grand plaisir de leur propriétaire qui ne manque « presque jamais l'instant », confie-t-il l'œil rivé sur ses « bébés » longs d'un à plus de deux mètres. « Je les achète entre 100.000 f et 300.000 f lorsqu

Ils sont tout petits aux habitants des villages environnants », explique Papi qui avoue les entretenir « pour le plaisir » et aussi « pour protéger une espèce en voie de disparation dans la zone ».

Aly Asmane Ascofaré

FERME DE KASSÉLA

Un cheptel diversifié et prometteur

Acquise en 2009, la ferme de Kasséla d'Ousmane Konaté fait neuf hectares. Située précisément dans le village de Zaban, il y entretient un cheptel d'une soixantaine d'animaux.

Située à 30 kilomètres de Baguinéda, la ferme de Kasséla est le lieu choisi par le jeune entrepreneur pour élever ses animaux. Dans cet enclos de neuf hectares, se trouve un cheptel importé d'Europe. 31 vaches de race Holstein, Montbéliarde et hybrides surveillées par trois bergers. Le rendement justifie le choix de ces espèces en particulier, « elles sont quatre à produire 20 litres par jour. Nous écoulons le lait en circuit direct depuis notre boutique située en bas de notre maison à Kalaban Coura, Bamako. Nous vendons aussi à Mali-lait », avance-t-il

A l'arrivée du patron en ce mardi 2 novembre, avec du foin, les employés s'activent à guider les animaux vers le véhicule d'où sont déchargés des aliments pour bétail. Les vaches sont les premières servies, il y a 17 femelles pour 14 mâles. Leur âge varie entre un jour et 10 ans.

Les races Holstein et Montbéliarde sont peu résistantes au climat local. Pour régler le problème, Ousmane Konaté privilégie les croisements entre les différentes espèces européennes et africaines. A côté des vaches, d'autres animaux cohabitent dans cet enclos. Les six dromadaires qui y vivent n'en finissent pas d'émerveiller les visiteurs. La grâce avec laquelle ils se déplacent laisse le spectateur émerveillé. Ousmane Konaté les garde pour le plaisir. « Ils viennent de Gao, leur prix varie entre 700.000 et 3 millions de Francs CFA. J'ai deux mâles et quatre femelles qui se reproduisent chaque année », révèle-t-il. Le directeur de la Maison du fermier ne se fixe aucunes limites. Près des chameaux, les chevaux galopent avec leurs crinières blanches. « J'adore les animaux, je ne peux m'empêcher de les acheter. C'est mon péché mignon », confesse-t-il en donnant à manger à ses étalons. Si la ferme de Kasséla est dédiée aux animaux, c'est pour une bonne raison, selon le propriétaire, l'alimentation des animaux dépend des saisons. « En hivernage, ils mangent moins d'aliments pour bétail à cause du pâturage disponible. L'alimentation dépend aussi du nombre de vaches en lactation », affirme-t-il.

La rareté de l'eau

D'autres animaux cohabitent sur le site, tels qu'un couple d'ânes et 32 cabris. L'aviculture dans le sang, Ousmane Konaté a construit des bassescours pour ses volailles. Le toit du logement des employé donne une vue d'ensemble sur le domaine. Eloigné des animaux, un bosquet verdoyant attire le regard, ce sont les 120 pieds d'orangers qui ne demandent qu'à être visités. Ils sont surplombés par des plants de Moringa. Dissimulé dans cette petite forêt d'orangers, se cachent quatre bacs piscicoles désaffectés par manque d'eau. « Nous produisions du poisson ici. En six ans, nous avons produit 110.000 silures. Le manque d'eau empêche la continuité de cette activité », regrette l'ex-footballeur professionnel. La problématique de l'eau est une question cruciale pour le jeune entrepreneur. Le sol est aride à Kasséla. Le forage de 110 mètres ne produit que 8.000 litres d'eau par jour. Le précieux liquide est réparti entre les bêtes, les plantes et les employés.

Pour s'occuper de la ferme, quatre employés recrutés sur la base du bouche-à-oreille se partagent les tâches. Avec sa silhouette filiforme, Boubacar Barry et son épouse Fatoumata travaillent pour la famille Konaté depuis neuf ans. Originaires de Douentza, ils s'occupent des animaux. La famille Barry vient d'être rejoint par Adama, frère de Boubacar, déplacé de la crise qui sévit au centre du Mali. « J'ai fui la guerre. Je vivais au camp des déplacés de Niamana, quand Boubacar est allé me chercher. Je travaille ici depuis deux ans, et je me sens bien », déclare Adama Barry, son bâton de berger sur les épaules.

Le souhait d'Ousmane est de faire de sa ferme de Kasséla, une ferme moderne avec un abattoir et une laiterie aux normes internationales.

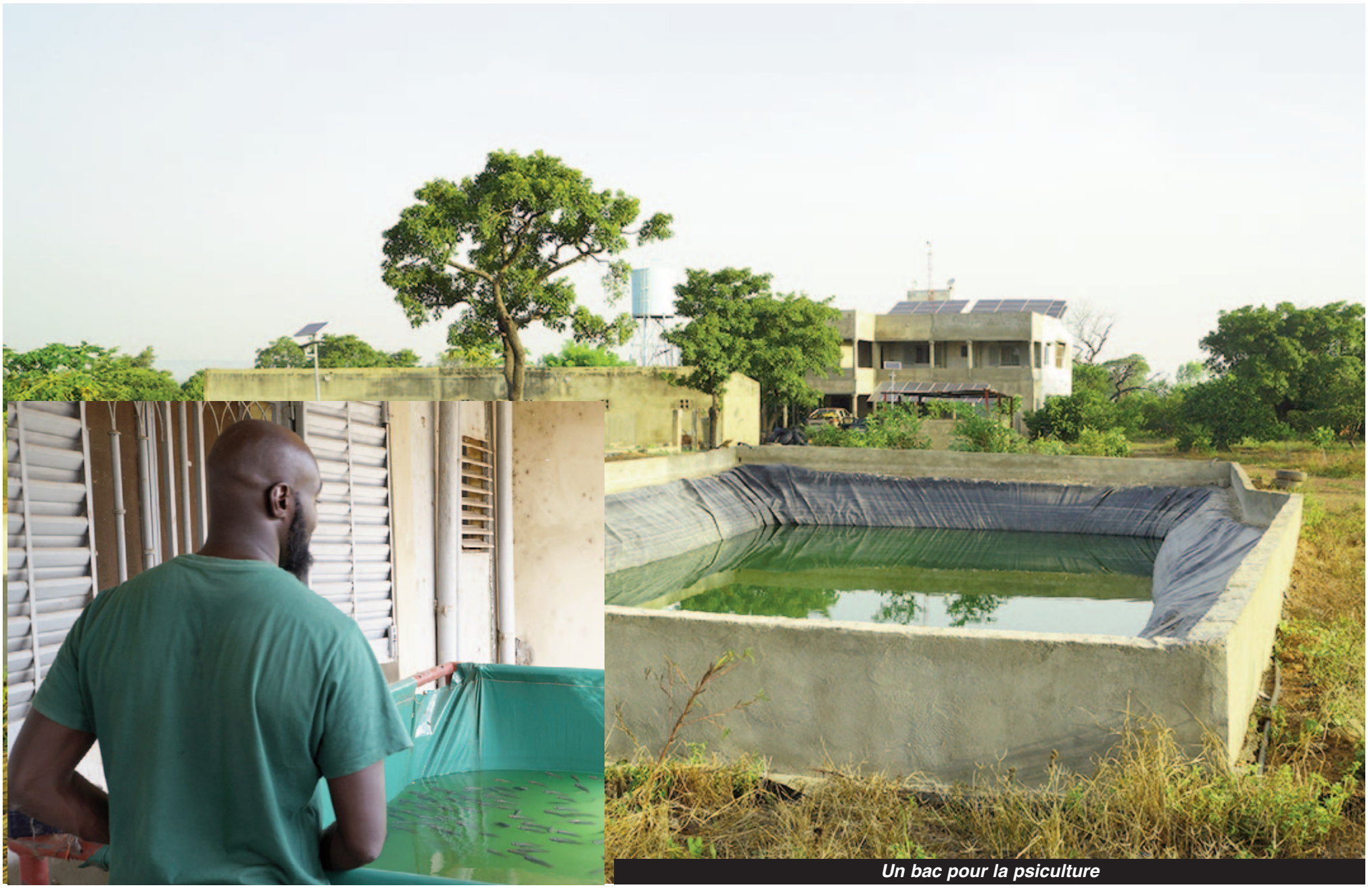
Salimata KONE

Ousmane Konaté, une vie de fermier

On croyait trouver un ancien footballeur veinard qui se la coule douce dans son champ au fin fond de Baguinéda après avoir sillonné le monde, nenni ! Le bonhomme de 31 ans, véritable forteresse musculaire arborant un T-shirt vert floqué « Maison du fermier », ses sandales et son air affable a tout d'un cultivateur né plus qu'un adepte professionnel du ballon rond. Ses journées s'accumulent et se ressemblent : travailler, travailler et travailler… Pas de grasse matinée pour le fraichement marié qui se lève à 6h et se couche au plus tôt à 23h. Le matin, bien avant le réveil de ses employés, notre bonhomme fait le tour de sa ferme. Première étape : les bacs aux poissons. Au nombre de deux, on y trouve des carpes et des silures. Puis s'en suivra la visite de ses pépinières d'oignon dont il attend impatiemment qu'elles produisent. De là, il part répondre aux caquètements de ses poules juste avant de s'enquérir de l'état d'avancement de son champ de piments.

Étape 2 : revenu pour prendre le petit déjeuner, le barbu à la démarche volontaire se faufile entre ses plantations de poivron pour s'émerveiller devant la splendeur de tant d'autres plantes. Sur le chemin, difficile pour lui de ne pas serrer un tuyau d'arrosage par-là, un coup de daba par-ci dans le champ de gombo ou un détour chez ses papayers. Troisième étape : vers 12h, Papi s'en va observer, admiratif, tel un enfant devant son jouet, ses crocodiles sortir de l'eau. Au-delà de ces travaux pratiques et d'observations, l'homme est fréquemment au téléphone pour passer des commandes ou en recevoir, soit pour coordonner les travaux dans ses autres fermes ou conseiller un des nombreux agriculteurs qui sollicitent ses compétences agricoles. Tel est le quotidien de l'homme modeste aux triples nationalités (Portugaise, Gabonaise et Malienne), qui ne se repose que pour : manger, prier, regarder un match de football ou dormir. Drôle pour quelqu'un qui se dit à la retraite non ?

Aly Asmane Ascofaré



Un bac pour la psiculture

L'ŒIL DE L'ECOLE DE JOURNALISME
«Deviens le grand œil fixe sur le grand tout» V. Hugo

PRODUCTION CÉRÉALIÈRE DE LA FERME

Pour le grand bonheur du personnel

A la maison du fermier, les ouvriers sont logés sur place. Leur alimentation fait partie du contrat avec le propriétaire. Le patron a trouvé la solution. Il réserve une partie de ses terres à la production de céréales telles que le riz, le maïs et le haricot.

Les trente personnes employées de la ferme, en plus de leurs salaires, sont intégralement prises en charge avec leurs familles par le patron. Pour faire face à la question de l'alimentation, le propriétaire des lieux produit des céréales qu'il repartit équitablement entre ses employés. « Je cultive les céréales essentiellement pour mes besoins personnels et ceux du personnel », affirme l'ex footballeur.

Le partage se fait selon la taille des familles. La riziculture est une priorité pour Ousmane Konaté, il possède deux parcelles dans le périmètre irrigué de Baguineda. Au titre de l'année 2021, l'entrepreneur affirme avoir récolté 5,4 tonnes de riz. Etalé sur une bâche pour le séchage, le riz, encore dans son enveloppe. Il sera bientôt vanné selon Modibo Dougnon, surveillant du magasin. Dans le magasin, sont empilés des sacs blancs contenant du haricot. Ces haricots attendent eux aussi d'être écossés. Hors du magasin, les champs de maïs sont situés sur deux sites : Baguineda et Kasséla.

L'entrepreneur confie ne pas utiliser sa production de maïs pour l'alimentation de ses animaux car elles sont en-dessous des besoins mensuels. « Par mois, j'achète 75 tonnes de maïs pour la ferme. Cette céréale prend trop de place et le rendement est faible. Je préfère planter des oignons et utiliser l'argent de la vente pour acheter le maïs », poursuit-il. Le mil est semé occasionnellement, cette année le fermier en a produit sur son domaine de Diago -ville situé à 30 Km à l'ouest de Bamako-. « Le mil, on le fait souvent sur certaines parcelles, comme dans le village de Diago, non loin de Kati, à cause des problèmes d'eau », avance-t-il. Cette initiative permet au jeune entrepreneur de faire des économies sur l'achat de vivres pour la ferme.

Salimata KONE

Les caméras de surveillance, la parade contre les cambriolages

Pour le jeune entrepreneur, le plus grand défi reste la sécurité des lieux. Des vols, la Maison du fermier en a été plusieurs fois victime. Pour se protéger, le jeune Ousmane a fait installer 26 caméras de surveillance dans sa ferme, dont certaines équipées de capteurs des moindres mouvements.

Ses employés et lui se souviennent d'un voisin indélicat qui volait les volailles en passant par la clôture. « Je considérais cette personne comme un frère, un ami sincère. Nous mangions, dormions et marchions ensemble », se lamente l'ex-footballeur. Derrière le visage d'ange du faux-ami voleur se cachait un grand multirécidiviste.

Ce soir-là, aux environs de 3h du matin, le gardien effectuant sa ronde entendit du bruit dans la basse-cour. Il se dépêcha d'aller voir. « Le resquilleur était en train d'égorger les poulets puis les jetait par-dessus la clôture d'enceinte de la ferme », commente le gardien. Le voleur sera arrêté le lendemain par la gendarmerie nationale.

A Kasséla, le mur d'enceinte nord, porte encore les traces du dernier vol. la clôture a été brisée pour pénétrer dans l'enclos. Malgré les deux chiens de garde de race Malinois, du bétail a été emporté. Ousmane Konaté estime le préjudice financier à une dizaine de millions de francs CFA.

PAPI OUSMANE TEL QU'EN LUI-MÊME, À TRAVERS LE QUESTIONNAIRE DE PROUST

La vertu que vous estimez le plus ?
Bonté
Trait de personnalité le plus révélateur ?
Faire du bien
Ce que vous appréciez le plus chez les autres
Le partage
Votre principal point fort ?
Le sens du partage
Votre principal point faible ?
Trop de bonté
Votre occupation préférée ?
Balader dans mon champ
Votre idée du bonheur ?
Nourrir l'Afrique
Si vous n'étiez pas vous-même, qui auriez-vous aimé être ?
Mon père
Votre couleur préférée ?
Bleu ciel
Polygamie ou monogamie ?
Polygamie
Votre plat préféré ?
Sauce aux feuilles de patate
Le livre préféré ?
« Père riche, père pauvre » de Robert Kiyosaki
NDLR : Robert Kiyosaki, né le 8 avril 1947, est un entrepreneur américain spécialisé dans le développement personnel. À travers ses livres et les jeux qu'il commercialise, il défend le concept d'éducation financière, qui inclut la culture de l'entrepreneuriat, la formation commerciale et la maîtrise des techniques d'investissement.
Le mot préféré ?
No pain no gain
(On n'a rien sans souffrir)
L'expression que vous détestez le plus ?
Donne-moi ça
Votre plus beau souvenir dans le foot ?
Le jour où les supporters adverses m'ont applaudi
Votre match cauchemardesque ?
Il faisait trop froid j'ai encaissé trois buts
Votre plus belle déclaration d'amour ?
Une chanson que j'ai écrite en 2004
Qui est votre héros ou héroïne préférée dans la vie ?
Mon père et ma mère.
Ce que vous détestez le plus ?
Le mensonge et le vol
Le don de la nature que vous voudrez avoir ?
Le partage
Votre devise ?
Toujours tout donner
Votre état d'esprit actuel ?
Changer l'Afrique
Que pensez-vous de la politique ?
Rien
Qu'attendez-vous de la jeunesse malienne ?
Donner le meilleur d'elle pour changer le Mali
Votre première décision en tant président du Mali ?
Interdire du thé
Votre voyage favori ?
Les Maldives
NDLR : Les Maldives sont un pays tropical de l'océan Indien composé de 26 atolls en forme d'anneaux comprenant plus de 1 000 îles coralliennes. Elles sont réputées pour leurs plages, leurs lagons bleus et leurs vastes récifs.
Dernier voyage ?
Portugal-Paris
Dépensier ou économe ?
Dépensier
Ce que vous rêviez d'être quand vous étiez enfant ?
Être Iker Casillas
NDLR : Iker Casillas Fernández, né le 20 mai 1981 est un footballeur gardien de buts international espagnol. Avec le Real de Madrid il a remporté la Ligue des champions à trois reprises, la Supercoupe de l'UEFA et la Coupe intercontinentale. En sélection, il fait partie des joueurs qui ont réussi à remporter coup sur coup l'Euro 2008, la Coupe du monde 2010 et l'Euro 2012. Il est le gardien ayant joué le plus de matchs au Real Madrid et également le deuxième joueur ayant joué le plus de matchs de l'histoire de la sélection espagnole derrière Sergio Ramos.
Ce que vous aimeriez que l'on retienne de vous après votre mort ?
Un jeune travailleur qui a tout fait pour changer son pays et son continent
Comment aimeriez-vous mourir ?
Mourir dans mon lit.