

UNIVERSITE DE YAOUNDE II – SOA



UNIVERSITY OF YAOUNDE II-SOA

ECOLE SUPERIEURE DES SCIENCES
ET TECHNIQUES DE
L'INFORMATION
ET DE LA COMMUNICATION
(ESSTIC)



ADVANCED SCHOOL OF MASS
COMMUNICATION
(ASMAC)

REALISATION PROFESSIONNELLE

DOSSIER DE PRODUCTION DU MAGAZINE TELE « *ECORAMA* »

*Présenté publiquement en vue de l'obtention d'une Licence en Sciences et Techniques de
l'Information et de la Communication*

Option : Journalisme

**Présenté par :
BALLA MBARGA Lucien**

Année académique 2021-2022

Novembre 2022

SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	2
I- PRÉSENTATION DU MAGAZINE.....	3
1- Fiche technique.....	3
2- Justification du nom du magazine	4
3- Résumé du magazine	4
4- Charte chromatique.....	4
II- PRÉSENTATION DE L'ÉDITION	5
1-Résumé de la première édition.....	5
2- Note d'intention	5
a- Intérêt du magazine :.....	5
b- Intérêt du thème du jour	6
3- Plan de tournage	6
III- DECOUPAGE DE L'ÉDITION	8
1- Séquençage du Magazine	8
2- Script de l'édition	10
3- CONDUCTEUR DU MAGAZINE	15
4- RESSOURCES	16
a- Équipements.....	16
b- Équipe de production.....	16
c-Devis de production.....	16
CONCLUSION.....	17

INTRODUCTION

Tout étudiant de l'Ecole Supérieure des Sciences et Techniques de l'Information et de la Communication en cycle licence, est appelé au terme de sa formation à produire une réalisation professionnelle dans le médias de son choix. Cette tâche vient confirmer sa formation complète en mixant les aspects théoriques à la pratique. Le travail qui fait objet de notre évaluation soumis est un magazine d'un format de 13 minutes nommé « **ECORAMA** ». Il est consacré aux aspects économiques de notre pays, cette toute première édition a pour but de montrer les ressources que les localités du Cameroun disposent pour faire face à la vie chère qui sévit depuis le début du conflit Russo-Ukrainien. Pour parvenir à cette tâche, nous sommes parti(es) d'une observation selon laquelle le manioc est l'élément clé du développement économique du Cameroun en terme de ravitaillement en farine. Plusieurs régions ont bénéficié des entreprises de transformation pour approvisionner le pays en farine de manioc et réduire les coûts de la farine de blé ainsi que l'importation de cette denrée.

Notre magazine se subdivise en deux grandes parties : La première intitulée reportage met l'accent sur le processus de transformation des tubercules de manioc. La seconde, est un complément d'enquête qui se charge d'apporter des éléments de réponses hors-mis ce qui a été évoqué dans le reportage.

I- PRÉSENTATION DU MAGAZINE

1- Fiche technique

Nom du magazine : « ECORAMA »

Genre du magazine : Magazine de reportage

Média : Télévision.

Thème du jour : transformation locale

Angle de traitement : Du tubercule à la farine : cas du manioc

Domaine de spécialisation : Economie

Format de l'émission : 13minutes

Durée de la première édition : 12'50"

Langue : Français

Périodicité : Hebdomadaire

Générique : Création originale du technico artistique

Editeur Principal : CRTV

Jour de diffusion : lundi

Heure de diffusion : 14H

Cible : les populations du sud Cameroun

Reportage: BALLA MBARGA Lucien

Prise de vue : EMMANUEL NKOUMOU, Severin ALEMEBE AVOM

Réalisateur. : BALLA MBARGA Lucien

Montage : Severin ALEMEBE AVOM

Production : ESSTIC

2- Justification du nom du magazine

Notre magazine a pour appellation, **ECORAMA**.

Ce nom est segmenté en deux. **'ECO'** qui provient du mot Economie et **'RAMA'** qui vient de Panorama qui signifie avoir une vue plus large sur un aspect. L'objectif ici est de voir de façon plus large l'économie du Cameroun.

3- Résumé du magazine

« **ECORAMA** » est un magazine qui met en avant l'actualité économique. Au Cameroun, peu de nos ressources sont jusqu'ici transformés et consommés localement. Alors que quelques essais de transformations ont prouvé que ces ressources peuvent bien servir à relever le niveau de l'économie. Notre but dans ce magazine est de promouvoir l'agriculture, en encourageant la transformation et la consommation de nos produits locaux.

Dans chaque édition, nous évoquerons en 7'30 secondes un aspect économique participant au développement du Cameroun : la transformation des tubercules de Manioc. Il s'agira d'aller à la rencontre des producteurs, consommateurs et industries pour crédibiliser davantage notre reportage. En 04 min 35 secondes, Le complément d'enquête quant à lui reviendra sur le sujet du jour pour compléter les aspects non évoqués dans le reportage.

« **ECORAMA** » est conçu pour intégrer les grilles des programmes de toutes les chaînes d'informations généralistes et spécialisées.

4- Charte chromatique

Allant dans la même logique que notre magazine, nous avons opté pour la couleur **Verte foncé et rouge**

Le rouge : symbolise le danger ; pour ce qui est de ce cas, il s'agit de lancer une alerte chez les agriculteurs et le gouvernement du pays au danger qu'accourt l'économie camerounaise.

Le vert foncé : représente la croissance économique. Cette couleur donne l'espoir au Cameroun en ce sens que l'économie pourrait accroître si et seulement si les ressources vivrières sont mises en valeur.

II- PRÉSENTATION DE L'ÉDITION

1-Résumé de la première édition

La première édition de « **ECORAMA** » nous amène à vivre le déclin économique que subi le Cameroun actuellement avec la hausse des prix. Il s'agit d'une part de montrer les astuces appliquées par le gouvernement camerounais et les populations pour relever le niveau économique du Cameroun. Pour mieux appréhender ce sujet, nous sommes rendu sur le terrain pour vivre le quotidien des agriculteurs et voir comment on arrive à transformer les tubercules de manioc en farine. Notre travail s'achève avec « l' *invité* ». Ici, il s'agit de faire intervenir le Professeur Landry NGONO TSIMI expert en question de décentralisation qui nous apporte plus de réponses aux aspects non évoqués dans le reportage. Notre magazine s'articule autour de deux grandes parties :

- Une partie reportage de 06'50s dans laquelle nous avons suivi le processus de transformation des tubercules de manioc en farine. Nous irons de la définition du sujet à l'impact et la place qu'occupent les ressources alimentaires dans l'économie camerounaise.
- Un complément d'enquête de 03 min29s mettant en scène notre invité, qui est un expert en question de décentralisation pour apporter une lumière sur la politique de l'import substitution. Cette première édition de « **ECORAMA** » se referme sur la conclusion du présentateur qui montre non seulement les prospections de cette économie tant sur le plan économique que social.

2- Note d'intention

a- Intérêt du magazine :

Le premier intérêt de notre magazine est économique . « **ECORAMA** » se veut une production dédiée aux faits économiques. Il sera question à chacune de ses productions de se pencher sur un sujet qui a trait aux problèmes économiques du Cameroun. Sur la base des sources crédibles, des investigations et des descentes sur le terrain, nous nous attèlerons à fournir la meilleure information possible aux téléspectateurs.

Le second intérêt de « ECORAMA » est social. Car nous visons ici la société en générale. Une analyse effectuée nous a permis de décerner un problème majeur c'est le fait que bon nombre de nos jours pratiquent l'agriculture et consomment ce qui est produit localement. Il est donc question ici de sensibiliser non seulement les populations à s'y mettre dans la production agricole, mais aussi à encourager la consommation de ces produits faits sur place.

b- Intérêt du thème du jour

Le conflit Russo-Ukrainien continue d'impacter le Cameroun et le monde. L'absence de farine de blé et certains produits de premières nécessités dans les lieux de commerce en est l'une des conséquences du conflit. Au Cameroun, la nouvelle a touché plus d'un car les produits de pâtisseries connaissent une hausse et se font rare sur les espaces de commerce. Des initiatives propres ont été prises par le gouvernement et certains entrepreneurs notamment la transformation de certains ressources agricoles comme le manioc, la patate, le Plantain et le maïs. Cela permet de voir aujourd'hui l'importance et la place qu'occupent ces denrées alimentaires. L'import substitution dont on parle au Cameroun aujourd'hui est une politique qui invite les camerounais à valoriser leurs produits locaux en limitant les importations et en consommant ce qu'ils transforment. Cela permettra non seulement de développer l'économie locale, mais aussi de développer le Cameroun. La transformation du manioc fait partie des plans du gouvernement pour lutter contre la vie chère sur son sol et participer à l'épanouissement de ses populations.

3- Plan de tournage

Pour réaliser la première édition de notre magazine, trois étapes ont été nécessaires :

❖ La pré-collecte

Au cours de cette phase, il était question pour nous de faire le repérage du matériel à utiliser (caméras, micros cravates, dictaphones, éclairage), de sélectionner les différents lieux de tournage afin de mieux organiser nos descentes futures aussi bien que les repérages, et surtout de lister les personnes ressources à interviewer.

❖ **La collecte**

Pendant plus de deux semaines, nous avons effectué les descentes sur le terrain. Entre demande d'autorisation de tournage, repérages et tournage nous avons su mener à bien notre travail. Trois jours pour collecter les informations nécessaires à la production de notre magazine, et Quatre semaines pour tourner le reportage (stand up début, entretien, stand up fin).

❖ **La post-collecte**

Elle fait l'ultime phrase dans la production faisant appel au processus de montage et tout ce qui précède la production dans le but de réaliser le produit fini qui est le magazine « **ECORAMA** ».

De façon plus détaillée, notre plan de tournage se séquence comme suit :

Dates de tournage	Sites de tournage	Personnes ressources
08 Octobre 2022	Tournage à l'usine SOCOPRAMAN de Ngoulemakong	Manga épouse GHEMDJOP française (chef d'usine SOCOPROMAN)
10 Octobre 2022	Tournage au Marché Oyenga à Ebolowa	Commerçants et clients
17 octobre 2022	Tournage au village Ntomba par Ngoulemakong	Yaceinte GANE Agriculteur
20 octobre 2022	Boulangerie DELI à ebolowa	DJON Dagobert chef du personnel DELI

III- DECOUPAGE DE L'EDITION

1- Séquençage du Magazine

Séquences	Description séquencetielle	Images	Sons / interviews	Plans utilisés	Lieux de Tournage
1-	Générique du magazine	Images habillages	Création originale du technico-artistique	divers sites de tournage	Introduction Magazine
2-	Stand up debut	Image du présentateur + Images d'habillage (vue en arrière du champs de manioc)	Présentateur	Plan moyen + plan américain + plan rapproché+plan d'Ensemble+ plan aérien	Village Ntoumba
REPORTAGE					
3-	Situation géographique du village	Images, du village et celles des champs de manioc.	Voix de Yaceinte Gane	Plan rapproché taille, gros plan sur les tubercules de manioc	Village Ntoumba
4-	Les produits du manioc au marché Oyenga à ebolowa	Image des produits de manioc, vendeuse des beignets , et bâtons de manioc	Voix des commerçants et clients	Plan d'ensemble Sur le marché Plan d'Ensemble sur la vendeuse de beignets et ses clients. gros plan sur la vendeuse de bbeignets. plan rapproché sur les vendeuses	Ebolowa Marché Oyenga

Dossier Technique

				de cous cous et de batons de manioc	
5-	Usine de transformation de Ngoulemakong (SOCOPROMAN)	Image de l'usine, + image de localisation de l'arrondissement	Voix du présentateur	Plan d'ensemble, usine+ gros plan monument ; plans intérieure de l'usine + gros plan interviewé + inserts de l'interview	Arrondissement de ngoulemakong
6-	Introduction invité	Image du présentateur	Voix du présentateur	Gros plan sur le présentateur	Domicile du Pr Landry NGONO TSIMI
7-	Interview : Présentateurs + Invité	Image du présentateur , image de l'invité, image d'Accompagnement	Voix du présentateur et de l'invité	Plan d'ensemble, gros plan, plan rapproché poitrine	Texaco Omnisport. Yaoundé. Domicile du Pr Landry NGONO TSIMI
8-	Stand up de fin du ,magazine	Image présentateur	Voix présentateur	Plan américain et plan rapproché, plan d'ensemble	Ebolowa

2- Script de l'édition

➤ Générique + Introduction

Madame, monsieur, bienvenue à ce premier rendez-vous de votre magazine économique ECORAMA. Pendant 13 minutes, ECORAMA jette un regard sur l'actualité économique au Cameroun. Pour cette première édition, nous vous parlerons de la transformation du manioc en farine. Le Cameroun comme tous les autres pays subi une hausse des prix des produits de premières nécessités notamment l'huile végétale et la farine de blé. Pour y faire face à ce problème, le gouvernement camerounais encourage, la production, la consommation et la transformation locale, l'import substitution. Répondant à cet appel, une usine de transformation du manioc a été implanté à ngoulemakong dans la région du sud Cameroun département de la villa les tubercules de manioc sont ainsi transformés en plusieurs dérivées parmi lesquelles la farine de manioc. Pour mieux comprendre la thématique du jour, nous aurons en posture d'invité, le professeur Landry NGONO TSIMI, expert en question de décentralisation avec qui nous parlerons de la politique de l'import substitution qui apparait comme une solution pour le développement économique du Cameroun. Cela dit, du manioc en terre à l'obtention de la farine, c'est dans ce reportage.

➤ Reportage

Nous sommes à Ntoumba, un village situé dans l'arrondissement de Ngoulemakong. Ici comme partout ailleurs au sud Cameroun, l'agriculture est surtout tournée vers la production du manioc. Une fois sortie de terre, cette denrée est destinée soit à la commercialisation directe, dans différents marchés locaux, ou à l'usine de l'usine de transformation implanté à Ngoulemakong.

(Extrait Yaceinte Gane).

Depuis que nous sommes en production ça fait à peu près un mois et demi, que nous sommes en production, et les livraisons se passe chaque semaine à une fréquence peut être de deux ou trois jours par semaines ou quatre jours par semaine. Ce manioc il est destiné à tout le monde c'est pour la commercialisation. Mais il y a des revendeuses qui viennent prendre à l'exemple

de la dame qui est derrière là, ça c'est une livraison que nous sommes en train de faire depuis ce matin. Amis il y a aussi l'usine de transformation de manioc de Ngoulemakong qui se ravitaille ici.

Des feuilles aux tubercules, c'est l'aliment le plus consommé en pays Ekang. Dans les espaces de commerces comme ici au marché Mfoumou rebaptisé Oyenga à Ebolowa, le manioc est commercialisé sous différentes formes au grand bonheur de consommateurs. Tubercules, bâtons, couscous et beignets, sont là quelques produits de cette denrée retrouvée dans la plupart des espaces marchands et les tables des différents foyers. Chez cette vendeuse de beignets de manioc de la place, impossible de passer sans marquer un arrêt. Ajustée avec de la banane mûre, et de la levure, la pâte de manioc est conditionnée pour aiguïser les appétits à travers d'exquis beignets.

(Extrait consommateurs)

J'aime manger les beignets de manioc et tout ce qui provient de ce manioc par ce que le manioc est naturel. Tous les produits qui en découlent sont naturels. C'est pour ça que j'aime manger ces beignets ; même le couscous, le pain ; par ce que c'est naturel. Nous même nous produisons ce manioc ; il provient de nos champs. C'est pourquoi chaque fois je viens acheter ces beignets et les aime c'est la raison pour laquelle je viens de les acheter pour manger et donner aussi aux enfants à la maison qu'ils mangent. Même les gâteaux de manioc on fait ça à base de ce même manioc. Nous on sait que au village, nos grands mères nous enseignent que le manioc est très nourrissant par ce que ça provient de la terre.

Je suis d'abord un enfant du village, je fais dans le manioc. Le manioc a beaucoup de vitamines et j'aime beaucoup plus manger ça pour encourager le tissu économique de notre région. Pour encourager aussi les producteurs à plus cultiver le manioc. Et ce qu'ils développent à base de ce manioc de beaucoup avancer sur ça.

La demande en sous-produits du manioc est si importante de nos jours qu'une usine spécialisée dans la transformation de cette tubercule est fonctionnelle, à Ngoulemakong depuis quelques années déjà. Avec une capacité de production de 7 à 8 tonnes par jour, l'approvisionnement en manioc de cette usine est encore bien insuffisant.

(Extrait MANGA épouse Ghemdjop Françoise chef d'usine)

Le manioc que nous utilisons comme matière première pour la transformation de tous les dérivés du manioc, provient des champs. Notamment des champs des coopérateurs et des champs propres à l'entreprise SOCOPROMAN.

Crée depuis 2015, l'usine de transformation du manioc est aussi confrontée à l'épineux problème de manque de main d'œuvre qualifiée.

(Extrait Chef d'usine).

Les majeures difficultés que nous rencontrons pour transformer cette matière première en dérivés c'est d'abord les finances. Parce que, vue la crise économique mondiale et la situation économique du Cameroun qui n'est pas très satisfaisante, nous les producteurs, on peine à produire en quantité par ce que on n'a pas assez de moyens financiers ; on n'a pas les moyens de notre politique. Le second cas c'est le personnel adéquat. par ce que pour avoir un personnel qualifié et pour les déplacer pour une zone enclavée comme Ngoulemakong, il faut vraiment mettre du paquet.

Le processus de transformation des tubercules est semi-automatique avec des machines jouant chacune un rôle spécifique.

Extrait chef d'usine)

La transformation du manioc dépend du produit fini qu'on aimerait avoir. On va commencer par la réception du stockage de la matière première qui est les tubercules de manioc, ensuite on va passer à un triage pour enlever les tubercules pourris ne pas les mélanger avec les tubercules sains. Après le triage, nous allons passer à l'épluchage qui est parfois fait manuellement. Par ce qu'ici je vous ai dit que c'est une usine artisanale où nous utilisons beaucoup plus la main d'œuvre que les machines. Après l'épluchage, nous allons laver le manioc soigneusement pour le débarrasser de toutes impuretés physiques. Après ce lavage, nous allons rapper à l'aide de la rappeuse que vous voyez de l'autre côté. Après le râpage, ça contient une énorme quantité d'eau notamment plus de 40% des tubercules fraîches. Pour extraire cette eau on va la passer à la presse et on va presser pendant plus de deux heures dépendant de la quantité d'eau qu'on aimerait enlever dans cette pâte de manioc. Après nous

allons sécher. Après le séchage, dès que nous avons atteint un taux d'humidité conforme à la règle, nous allons l'écraser.

Outre la farine de manioc, l'usine ressort d'autres dérivées. La farine de manioc obtenue au bout du processus est scellée dans les sacs appropriés. Cette unité industrielle spécialisée dans la production du tapioca, farine de manioc et couscous, est consommée au Cameroun et dans les pays voisins. Cette farine est également destinée à la commercialisation dans les boulangeries du Cameroun où elle est de plus en plus incorporée dans la fabrication des produits de pâtisseries depuis la crise Russo-Ukrainienne.

TRANSITION.

Le conflit Russo- Ukrainien impact sur l'économie camerounaise. Dans le domaine des produits de première nécessité, le prix de la baguette pose problème. Des lors des efforts de transformation ont été entrepris, c'est le cas de la production et la commercialisation de la farine de manioc en remplacement au blé. La politique de l'import substitution intervient alors comme une solution pour l'économie locale. Pour en parler nous nous sommes dirigés vers un expert en question de décentralisation. Landry NGONI TSIMI que nous recevons sur ce plateau. Bonjour Professeur !

Journaliste : Que pouvez-vous nous dire de cette expérience ?

Expert : l'import substitution est un savant mot qui nous vient du ministère des finances. En d'autres termes, il s'agit de promouvoir la consommation des biens locaux. En lieu et place des biens que nous avons l'habitude d'importer de sorte qu'en période de crise comme c'est le cas avec la crise Russo-Ukrainienne depuis un certain temps, que l'on puisse avoir assez de bien à consommer au niveau local.

Journaliste : En ne consommant que cette farine de Manioc, pensez-vous qu'on aura une offre suffisante à la demande ?

Expert : En fait c'est un objectif. L'objectif, c'est de créer assez des biens au niveau local suffisamment de sorte qu'on puisse remplacer ceux que l'on importait. Maintenant pour le faire ce n'est pas évident. Si vous parlez de la farine de Manioc, il est évident qu'il va falloir développer des grands champs du style des champs de troisième génération dont parlait du

Président de la République tantôt. Car il s'agit d'avoir un produit de grande masse à l'instar de ce qui est très exactement importé.

Journaliste : pensez-vous que la transformation du manioc peut participer au développement économique du Cameroun ?

Expert : oui ! Certainement, par ce qu'il s'agit de faire des économies locales. C'est produire des biens localement, et qui vont entrer dans le système économique et relever le PIB (Produit intérieur Brut). Et en même temps qui donnera satisfaction à leurs producteurs par ce que le bien est consommé localement, nous ne l'importons plus, donc nous n'avons plus le problème de change sur le marché international. Par ce que l'un des problèmes que nous avons ou nous dit-on les économistes c'est celui de notre balance commerciale. Quand nous achetons à l'extérieur, nous achetons en devise et aujourd'hui tout cela est bien plus compliqué pour nous. Il s'agit maintenant de demander aux camerounais par la politique de l'import substitution, de faire en sorte que le bien importé se trouve localement et autant que possible.

Journaliste : merci professeur d'avoir répondu à nos questions

Expert : c'est moi qui vous remercie pour votre sollicitation.

Stand up de fin.

L'incorporation des farines locales, du manioc, patate et Plantin, dans la fabrication des produits de pâtisseries, peut permettre de lutter contre la vie chère et participer au développement économique du Cameroun. Madame, Monsieur c'est ici que prend fin ce premier numéro de votre rendez-vous économique, ECORAMA, merci d'avoir été des nôtres, d'ici à la portez-vous bien.

3- CONDUCTEUR DU MAGAZINE

N°	SOURCE	VISION	CONTENU	DUREE
2	Magazine	Générique	Générique début magazine	5''
3	stand up	Présentateur BALLA BARGQ Lucien	Introduction	1'
4	Magazine	Transition	Transition reportage	3''
7	Magazine	Voix off du reporter : BALLA MBARGA + son en fond sonore	Reportage : transformation local du manioc en farine	06'50''
8	plateau	Présentateur : BALLA MBARGA	Introduction invité	59''
10		Présentateur: : BALLA MBARGA + Invité : Landry NGONO Tsimi, expert en question de décentralisation	Entretien	03 min 29''
11	Magazine	Transition	Transition conclusion	3''
12	Stand up fin	Présentateur : BALLA MBARGA	Conclusion	1'
13	Magazine	Générique	Générique fin du magazine	5''

4- RESSOURCES

a- Équipements

Pour réaliser cette édition, nous avons utilisé matériel suivant :

- 01Caméras
- Un dictaphone
- Deux micros cravate

b- Équipe de production

- Un journaliste / un présentateur
- Un monteur vidéo
- Deux cameramen

c-Devis de production

N°	Désignation	Prix Unitaire En Fcfa	Total En Fcfa
1	Repérage	30 000 FCFA	30.000
2	Tournage -nombre de jours : 4 -Une clé USB 32Gb -Déplacement : -Alimentation	45000 6500 25000 FCFA 15000 FCFA	91.500
3	Communication / Connexion internet	15. 000 FCFA	15000
4	Post-production Montage et mixage DVD (05)	20000 FCFA 15. 000 FCFA	35000
5	Divers	50. 000 FCFA	50.000
TOTAL : 221.500			

CONCLUSION

Nous venons de présenter le dossier de production de notre magazine « **ECORAMA** ». Une édition centrée sur la question de transformation locale des ressources vivrières. Ce document vous a présenté de façon brève les informations essentielles qui nous ont poussé à traiter ce sujet notamment la hausse des prix des produits de consommation. « **ECORAMA** » est donc un magazine qui montre aux téléspectateurs qu'il est nécessaire de compter sur les denrées alimentaires pour lutter contre la vie chère sur le sol camerounais. Par ailleurs, nous implorons votre indulgence pour les manquements et les imperfections que vous trouverez dans ce travail et comptons sur vos remarques et suggestions pour son amélioration.