

UNIVERSITE DE YAOUNDE II – SOA



THE 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)

DOSSIER TECHNIQUE

DOSSIER DE PRODUCTION DU MAGAZINE TELE

« L'AUNE »

*Réalisation Présentée publiquement en vue de l'obtention d'une licence en Sciences et Techniques
de l'Information et de la Communication*

Rédigé par :

NGOTI NDOBO Faith Jacquy

Matricule :

19C033J

Filière :

Journalisme

Année académique 2021-2022

Session de novembre 2022

SOMMAIRE

INTRODUCTION..... 2

I- PRESENTATION DU MAGAZINE 3

1. Fiche technique..... 3

2. Justification du nom du magazine 4

3. Résumé du magazine 4

4. Charte chromatique..... 5

II- PRESENTATION DE L’EDITION 5

1. Résumé de la première édition 5

2. Note d’intention 6

a) Intérêt du magazine 6

b) Intérêt du thème 6

3. Plan de tournage 6

III- DECOUPAGE DE L’EDITION 8

1. Séquençassions du magazine 8

2. Script de l’édition 10

3. Conducteur du magazine 16

4. Ressources 17

a) Équipements matériels et logistiques 17

b) Equipe de production 18

c) Devis de production 18

CONCLUSION 19

INTRODUCTION

La formation complète dont peut se réclamer tout étudiant de l'Ecole Supérieure des Sciences et Techniques de l'Information et de la Communication requiert la mise en commun d'éléments théoriques auxquels la pratique ne peut que s'associer. Ce faisant, tous les étudiants du niveau III de la filière journalisme arrivés en fin de formation ont l'obligation de produire en plus d'un rapport de stage, une réalisation professionnelle. Le présent travail soumis pour évaluation, est un magazine d'un format de 13 minutes nommé « L'Aune ». Mettant un accent sur les qualités du Cameroun en matière de production alimentaire, cette première édition a pour objectif de montrer que notre pays est capable d'être indépendant sur le plan de la production de la farine de manioc au détriment de la farine de blé devenue de plus en plus rare et chère. Pour effectuer ce travail, nous sommes parti (es) d'une observation selon laquelle les boulangers et même les ménages ne s'en sortent plus pour combler la demande à cause de la hausse du prix de la farine de blé. Face à ce constat, il apparaît clairement que le Cameroun, ayant des ressources nutritionnelles locales, est capable de se tourner vers des alternatives notamment la farine locale : le manioc. Sur cette base, nous avons décidé de montrer à la population camerounaise qu'il est possible de consommer camerounais. Ce faisant, nous sommes allé (e)s sur le terrain partant des champs de manioc à la production des produits pâtisseries à base de la farine de manioc.

En 12min47, « L'Aune » fait une incursion dans le quotidien de ces acteurs de la production locale qui font de leur mieux pour rendre les produits locaux accessibles à tous.

Notre magazine se subdivise en deux grandes parties : la première intitulée « reportage » relate les processus de production de la farine de manioc ainsi que ses produits pâtisseries qui y dérivent. La seconde quant à elle, est un complément d'enquête qui se charge d'apporter une plus-value aux éléments évoqués dans le reportage.

I- PRESENTATION DU MAGAZINE

1. Fiche technique

Nom du magazine : « L'AUNE »

Genre du magazine : Magazine reportage

Media : Télévision

Thème du jour : Agroalimentaire et production nationale de la farine locale

Angle de traitement : Production et consommation de la farine de manioc possible au Cameroun

Titre du reportage : présentation de la production de la farine de manioc et ses dérivés

Domaine de spécialisation : Économie

Format de l'émission : 13 minutes

Durée de la première édition : 12min47

Langue : Français

Périodicité : Hebdomadaire

Générique : Création originale du technico-artistique

Éditeur principal : CRTV après signature de contrat

Jour de diffusion : Samedi

Heure de diffusion : 17h

Cible : la population camerounaise

Présentation : Faith NGOTI

Reportage : Faith NGOTI

Opérateur de prise de vue : Ghislain BIYE

Opérateur de prise de son : Ghislain BIYE

Réalisateur : Faith NGOTI

Maquillage : Isis Otabela

Montage : Lyonnell ELOUNDOU

Production : ESSTIC

2. Justification du nom du magazine

« L'AUNE » est le nom choisi pour notre magazine TV.

Le nom « L'AUNE » en son premier sens renvoie à une unité de mesure de longueur ancienne. L'idée est de montrer par le billet de ce magazine que, le Cameroun est capable de se développer et devenir dépendant de lui-même ou de ce qu'il produit. Ce magazine tente de montrer le Cameroun de demain si la dépendance aux pays étrangers décroît et ceci sur le plan alimentaire. Le choix du nom de notre magazine est purement subjectif. Il naît de la connotation esthétique que nous avons voulu donner à la dénomination de notre production.

3. Résumé du magazine

« L'AUNE » est un magazine qui met en avant les qualités du Cameroun en matière de production alimentaire. Le Cameroun importe énormément de produits alimentaires et cela pèse sur notre PIB rendant ainsi les produits inaccessibles pour certains lorsque le pays concerné rencontre des problèmes. Notre magazine est donc là pour mettre en avant les alternatives d'origine locale et montrer que notre pays peut devenir indépendant.

Dans chaque édition, nous parlerons en sept minutes et 30 secondes des produits locaux qui peuvent sortir le Cameroun du joug des pays développés. Il s'agira d'aller à la rencontre des personnes ressources notamment les acteurs impliqués, afin de crédibiliser davantage notre reportage. En trois minutes et 30 secondes, le complément d'enquête qui, reviendra habituellement sur le sujet du jour pour compléter les aspects non élucidés dans le reportage.

« L'AUNE » est conçu pour intégrer les grilles des programmes de toutes les chaînes d'informations généralistes. Avec quelques modifications, on pourrait lui donner une nouvelle coloration, le rendant ainsi diffusable sur les chaînes de télévision diverse. A cet effet, il pourrait voir son format migrer selon la commande.

4. Charte chromatique

Allant dans la même logique que notre magazine, nous avons opté pour les couleurs bleu et marron.

Le bleu représente le rêve, la sagesse et la sérénité. C'est l'écho du voyage et des découvertes. Le choix de cette couleur nous parle car notre magazine cherche à montrer les atouts de notre pays le Cameroun. Rêver pousse à la découverte.

Comme le bleu, le marron rapporte à la sérénité. Mais aussi, il est signe de noblesse. C'est une couleur qui représente l'écorce des arbres, la terre, notre terre le Cameroun. C'est une couleur qui laisse penser à ses origines, une couleur maternelle.

Le blanc est notre couleur d'accompagnement dans ce sens que le blanc symbolise la lumière. Il nous fait penser au calme, à la paix et à la sérénité.

II- PRESENTATION DE L'ÉDITION

1. Résumé de la première édition

La première édition de « L'AUNE » nous plonge dans le quotidien des acteurs de la production de la farine de manioc en commençant par les agriculteurs jusqu'aux boulangers en passant par les transformateurs. Il s'agit donc de montrer que malgré la demande forte et l'offre peu importante, ces acteurs s'accrochent afin de satisfaire tout le monde.

Pour mieux comprendre ce sujet, nous sommes allé(e)s sur le terrain pour toucher du doigt le quotidien de ces personnes. Notre travail s'achève sur la partie « invité ». Ici, il s'agit de faire intervenir M. NOA Faustin Joël, ingénieur agroéconomiste, cofondateur et responsable technique du cabinet de consultation The Best Farmers SARL, pour disséquer le sujet au-delà de ce qui a été évoqué dans la partie reportage.

Ainsi, notre magazine s'articule autour de deux grandes parties :

- Une partie reportage de 5min45 dans laquelle nous avons retracé le processus de production de la farine de manioc ainsi que son utilisation. Nous irons du fait que les importations du Cameroun ne cessent d'accroître pourtant menacent notre PIB aux produits issus des alternatives (Made in Cameroon) tout en passant insistant sur les difficultés que les acteurs de la chaîne de production rencontrent.

- Un complément d'enquête de 4min181 mettant en scène notre invité qui est un expert en agroéconomie, pour un plus sur la question des usines de transformations et l'état de notre PIB. Cette première édition de « L'Aune » se referme sur la conclusion de la présentatrice qui en profite pour annoncer une prochaine sortie.

2. Note d'intention

a) *Intérêt du magazine*

Le premier intérêt de notre magazine est social. « L'Aune se veut une production essentiellement dédiée aux problèmes alimentaires que rencontrent la société. Il sera question à chacune de ses productions de se pencher sur un sujet qui touche l'intérêt de la population. Le deuxième intérêt de « L'AUNE » est économique. En touchant les besoins de la population, on essaiera aussi de promouvoir le Made in Cameroon afin de plus investir sur les produits locaux et importer peu.

b) *Intérêt du thème*

Depuis le début de la guerre Russo-ukrainienne, l'importation de la farine de blé a diminué d'un coup tout en augmentant le coût d'achat. Cette situation ne touche pas seulement les services de rachat mais aussi les boulangers et les ménages qui ne parviennent plus à joindre les deux bouts. De ce fait, des farines locales notamment celles à base de la patate, du manioc, du maïs et autres, sont employées pour palier à cette situation.

3. Plan de tournage

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

❖ **La pré-collecte**

Au cours de cette étape, il était question pour nous de faire le casting du matériel à utiliser (caméra professionnelle, micros cravates, etc.), de sélectionner les différents lieux de tournage, afin de mieux organiser nos descentes aussi bien que les repérages et surtout de dresser une liste de personnes ressources à interviewer.

❖ **La collecte**

Cette phase a été la plus importante et la plus difficile de notre travail. Pendant plus d'une semaine, nous avons effectué les descentes sur le terrain. Entre repérages et tournage, nous avons dû mener à bien notre travail. Un jour pour collecter les informations nécessaires à

DOSSIER TECHNIQUE

la production et trois jours pour tourner le reportage et les différents plateaux (introduction, transition, invite et conclusion). Notre seul objectif était de collectionner autant de rushes possibles.

❖ La post-production

Telle que signifiée par son appellation, l'étape de post-production est l'ultime phase dans la production. Ici, se passe le processus de montage et tout ce qui précède la production dans le but de réaliser le produit fini et obtenir le résultat escompté. Cette étape a duré 2 jours.

De manière détaillée, notre plan de tournage se séquence ainsi qu'il suit :

| Date de tournage | Sites de tournage | Personnes ressources |
|-------------------------|--|---|
| 21 octobre 2022 | Champ de manioc a Ndom | Quelques cultivatrices - Mme NGAN Pauline - Mme |
| 22 octobre 2022 | Usine de transformation du manioc en farine à Ndom | Une productrice - Mme GWOS Jacqueline |
| 01 novembre 2022 | Usine de boulangerie | N-RY : chef pâtissier |

III- DECOUPAGE DE L'ÉDITION

1. Séquençassions du magazine

| Séquences | Description sequencielle | Images | Sons/Interviews | Plans utilisés | Lieux de tournage |
|-----------|-----------------------------|--|---|---|------------------------------|
| 1. | Générique du magazine | Images d'habillage | Création originale du technico- artistique | // | Divers sites de tournages |
| 2. | Plateau introductif | Image de la presentatri ce | Voix de la presentatrice | Plan d'ensemble + plan rapproché poitrine | Bois Saint Anastasia |
| 3. | Reportage | | | | |
| a) | Présentation de Ndom | Image de la Sanaga + image de la route + image d'une plaque | Voix du reporter | Plan large + gros plan | |
| b) | Dans un champ de manioc | Images du champ + images d s cultivatric es en plein travail + | | Plan large sur tout le champ + gros plan sur le | |

| | | | | | |
|-----------|--|---|---|--|--------------------------------|
| d) | Situer une usine de boulangerie et y montrer notre passage | farine de manioc | Voix du reporter + voix du chef pâtissier | l'équipe de l'usine + plan américain sur le pâtissier + gros plan sur les pains + plan d'ensemble sur le pâtissier qui met les pain dans le fourre | Yaoundé / Mballa 2 |
| 4. | Retour de la présentatrice sur le plateau | Images de la présentatrice | Voix de la présentatrice | Plan d'ensemble + plan rapproché poitrine | Yaoundé / Bois Saint Anastasie |
| 5. | Interview: présentatrice + invité | Images de la présentatrice et de l'invité | Voix de la présentatrice et de l'invité | Plan d'ensemble + gros plan + plan rapproché poitrine | Yaoundé / Bois Saint Anastasie |
| 6. | Conclusion | Image de la présentatrice | Voix de la présentatrice | Plan américain, plan rapproché poitrine | Yaoundé / Bois Saint Anastasie |

2. Script de l'édition

➤ Générique Introduction

Madame, monsieur bonjour et ravie de vous retrouver pour cette première sortie de votre magazine « L'AUNE ». « L'AUNE » est une production qui met en avant les qualités du Cameroun en matière de production alimentaires. Bienvenue à tous !

Chers téléspectateurs, merci de nous faire confiance en regardant votre nouveau magazine. Pour ce premier numéro, nous avons décidé de braquer nos projecteurs sur le Made in Cameroon, plus précisément sur la production de la farine de manioc.

Selon les chiffres publiés par le Bureau de Mise à Niveau des Entreprises au Cameroun, le 25 août 2021, en 2020 le Cameroun a importé une cargaison totale de 860 milles tonnes de blé, équivaut à 150 milliards de FCFA. La guerre Russo-ukrainienne a fait baisser l'offre mais pas la demande. Notre pays a subi l'inflation des produits en provenance de ses localités. 30 milles tonnes en plus de la demande habituelle est cher payé puisque la Russie est classée premier exportateur de blé vers le Cameroun. Pour réduire cette dépendance occidentale, le Cameroun gagnerait à se tourner vers terres afin de produire une farine de tubercules capable de remplacer le blé. Le manioc est une opportunité, chez moment atteindre cet objectif ? C'est à cette question que nous tenterons de répondre tout au long de ce programme.

En posture d'invité, nous recevrons monsieur Faustin Joël NOA, ingénieur agroéconomiste, cofondateur et responsable technique du cabinet de consultation The Best Farmers SARL.

(Transition)

Lors de notre descente sur le terrain, nous sommes allés à la rencontre de quelques habitants de l'arrondissement de Ndom, dans la Sanaga Maritime, avec qui nous avons tracé le processus de production et de transformation du manioc en farine. Nous avons aussi assisté à la fabrication de quelques produits alimentaires. Choses vues, entendues dans ce reportage.

➤ Reportage

Situé dans le département de la Sanaga Maritime, région de Littoral, Ndom est un petit arrondissement séparé du Centre par le fleuve Sanaga. Dans ce village, les habitants vivent de l'agriculture. Pour la plupart, c'est le manioc qui constitue leur principale ressource vivrière. Nous sommes dans le champ de maman NGAN Pauline. Cette quinquagénaire, maîtrise les contours de la culture du manioc.

(Extrait NGAN Pauline)

« Le travail de manioc ici, commence d'abord par le défrichage du terrain, de la parcelle à cultiver. Quand nous avons déjà fini le défrichage, nous passons parfois aux brulures. »

Malgré le travail acharné, les récoltes ne répondent pas toujours aux attentes de ces dernières.

(Extrait NGAN Pauline)

“ Nous rencontrons beaucoup de soucis. Premièrement parce que nous n’avons pas de moyens financiers. Les moyens sont très limités parce qu’ici déjà, pour défricher un champ de manioc ou un hectare de manioc, on demande 60 milles. Et quand nous mettons même ces boutures au sol, nous avons les animaux qui viennent dévaster les champs. Et nous avons les pourritures comme vous l’avez constaté.”

La culture du manioc se fait suivant certains critères et la récolte est possible au bout d’une certaine durée.

(Extrait MASSE Russel)

“ Pour savoir qu’un sol s’est appauvri, il y a d’abord le rendement qui va baisser. La racine qu’on va aller pour la déterrer, on se rend compte qu’il y a déjà la pourriture déjà sur ce manioc. Ça veut dire que le sol n’est plus de bonne qualité. Là à partir de ce moment, on va mettre en place des techniques qui vont permettre de renchérir le sol. Si on a choisi par exemple la jachère, on peut faire une jachère de trois ans ou quatre ans ou cinq ans maximum, le temps que le sol se ressource. Si on a choisi la rotation de cultures, après avoir mis le manioc sur pied, on peut changer. On peut mettre les légumineuses, parce que les légumineuses enrichissent sol très rapidement notamment le haricot, le soja. Ce sont des cultures qui fixent l’azote de l’air.”

(Plein son)

(Extrait MASSE Russel)

“ Le cycle de production normale du manioc est de douze mois. C’est-à-dire au bout de douze mois, il doit être récolté. Passé ce délai, le manioc va produire une toxine qui est appelé le cyanure.”

Après une récolte bien faite, une partie des tubercules de manioc est mise sur le marché. Madame GWOS Jacqueline, habitante du même arrondissement, est productrice de la farine de manioc. Dans sa petite maison, elle a aménagé un laboratoire dans lequel elle transforme le manioc en farine.

(Extrait GWOS Jacqueline)

“ Le process de transformation du manioc en farine, on commence par le nettoyage du manioc. Ensuite on le lave, après on le découpe en cossettes. Après on le met sur les clès, pour qu’il

essore. On découpe parce qu'on ne peut pas sécher le manioc en grosses tubercules, donc il faut qu'on le découpe en lamelles pour qu'il sèche rapidement. Après on met au soleil sur une tôle. Et après cela, on fait moudre dans une affineuse. Après on le met dans les plastiques pour l'emballer.”

Une fois transformée, l'entrepreneure fait des paquets de farine savamment mesurés.

(Extrait GWOS Jacqueline)

“ Après avoir écrasé au moulin, a l'affineuse, on passe au pesage après on met dans les sachets et on le commercialise en fonction des commandes, des grammages que chacun veut”

La transformation terminée, le produit issu de ce processus, rejoint sa dernière demeure : les usines de boulangerie.

(Plein son)

Non loin de l'école publique de Mballa 2, est basée une usine pâtissière qui fabrique des produits à base de farine de manioc. En compagnie de l'équipe des pâtissiers, nous avons participé aux différentes étapes de fabrication des diverses variétés de pain et de beignets.

(Extrait pâtissier N-RY)

« On a des beignets au sucre à base de farine de manioc. C'est vrai que c'est un mélange 80% de farine de manioc et 20% de la farine que vous toi vous connaissez. Donc on a des pains au lait ici, on a des pains ordinaires. On a ici des pains de mie.

(Plein son)

Satisfait des produits qu'il fabrique, monsieur N-RY ne parvient cependant pas à s'en sortir.

(Extrait pâtissier N-RY)

« Je pense que c'est une très très bonne chose de consommer local. C'est vrai qu'on a du mal pour le moment, a s'acquérir du produit parce que déjà ça ne court pas les rues. Donc ce que nous souhaitons c'est le produit soit suffisamment vulgarisé et que nous puissions l'avoir partout comme nous avons l'autre farine. »

Pour l'heure, il est encore impossible d'avoir des produits 100% farine de manioc car elle est démunie de gluten, élément responsable de l'élasticité de la pâte. De ce fait, la farine de manioc

nécessité encore un traitement minutieux afin d'obtenir une pâte pâtissière capable de gagner le marché de la farine.

(Plein son)

(Transition invité)

Comme annoncé au sommaire, nous recevons en guise de d'invité monsieur Faustin Joël NOA, ingénieur agroéconomiste, responsable technique du cabinet de consultation The Best Farmers SARL. Il nous éclairera sur l'urgence des usines de transformation au Cameroun et la revalorisation du pays.

Présentatrice : Bonjour monsieur, merci d'avoir répondu présent a notre invitation.

Invité : Bonjour madame

Présentatrice : La population camerounaise consomme énormément de produits alimentaires faits à base de blé. Malheureusement pour notre PIB ces produits sont presque tous importés. Pensez-vous que notre pays a les moyens suffisants pour produire notre propre blé en quantité suffisante ?

Présentatrice : Merci madame. De prime abord je dirai que de part sa diversité agro écologique, le Cameroun a un énorme potentiel de production de blé. Depuis 2021, l'IRAD institut de recherche agro économique du Cameroun a mené des recherches sur des variétés de blé pour les zones agro écologiques camerounaises. Et aujourd'hui on a des résultats concluant sur ce domaine. Le gros problème pour la production de blé au Cameroun repose sur l'investissement initial qu'il faudrait faire pour produire en grande quantité. Je parle ici de la question des fertilisants par exemple qu'on ne produit pas assez au Cameroun pour le moment.

Relance : Et que faire ?

Invité : Il s'agit ici non seulement de développer la filière mais également de développer les intrants qui vont avec simplement.

Présentatrice : Imaginons les conditions qui favorisent la production industrielle. Nous pensons ainsi au climat et à la qualité du sol. Avons-nous assez d'usines pour transformer ?

Invité : au Cameroun on ne reconnaît qu'une seule usine de transformation de blé et c'est la SODEBLE à Wasande dans le Nord Cameroun. Ainsi donc il faudrait ouvrir le secteur au privé afin qu'ils investissent et ait des usines pour pouvoir transformer le blé camerounais.

Relance : La SODEBLE actuellement, est fermé déjà. Ça veut dire que le taux de production a baissé d'un coût et le taux d'importation aussi a augmenté. Comment est-ce qu'il faut palier à cela ?

Invité : Pour palier à cela au niveau du Cameroun, on peut utiliser la farine planifiable à base de tubercules. Je pense ici au manioc, au plantain et à la patate douce.

Présentatrice : Comment passer d'une agriculture de subsistance de ces produits : le manioc, la patate et autre, à une agriculture de vente ?

Invité : La clé ici c'est de pouvoir penser agri business. Voilà quelques conditions pour pouvoir donc faire émerger cette agriculture et avoir une matière première dont les tubercules de manioc, du plantain, pour avoir une farine pour palier aux besoins d'importation de blé.

Présentatrice : A votre avis, quel soutien pourrait apporter les pouvoirs publics pour encourager la production industrielle ?

Invité : Je crois que les pouvoirs publics ici ont un rôle central à jouer dans le développement la. Dans la mesure où en tant que législateur, ce sont eux qui fixent les normes et règlements. Ce sont eux qui ont le pouvoir d'organiser les marchés, parce que c'est justement le gros souci que nous avons aujourd'hui. Si je dois acheter du manioc pour faire de la farine. Par exemple, je n'ai pas une mesure stable sur l'année pour dire que okay le kilo c'est 500 cents par exemple ! Pourtant le législateur a ce pouvoir d'imposer certaines mesures pour encadrer l'activité et promouvoir son développement.

Présentatrice : Quelle est la place donc de la publicité dans la promotion de cette farine locale ?

Invité : Lorsqu'on va produire du pain à base de manioc dans une boulangerie. Première chose, il faudrait qu'il soit compétitif par rapport à un autre produit sur l'étale à base de blé par exemple. Vous êtes sans ignorer qu'actuellement un kilogramme de farine de manioc par exemple coûte dans les huit cents quelque chose, alors qu'un kilogramme de farine de blé coûte trois cents francs. Le produit à base de manioc doit pouvoir être compétitif également sur une base nutritionnelle par rapport à l'autre.

Présentatrice : Quel conseil donnerez-vous aux téléspectateurs qui nous regardent ?

Invité : Je dirai simplement que la révolution passe par tout le monde. Il s'agit pour nous camerounais d'accepter virer vers le Made in Cameroon.

Présentatrice : Merci monsieur NOA d’avoir répondu à nos questions.

Invité : C’est moi qui vous remercie.

Présentatrice : De tout ce qui précède, nous pouvons retenir que la promotion des farines de tubercules est une affaire de tous. Elle passe du producteur au consommateur. Cette implication pourrait donc augmenter le PIB de notre pays, le Cameroun.

(Transition)

Madame, monsieur, c’est sur ce conseil que se termine notre magazine. Merci de l’avoir suivi de bout en bout et a très bientôt pour une nouvelle sortie. D’ici-là, portez-vous bien.

➤ **Générique de fin.**

3. Conducteur du magazine

| N° | Source | Vision | Contenu | Durée |
|----|----------|--|--|-------|
| 1. | Magazine | Décompte | Décompte magazines | |
| 2. | Magazine | Générique | Générique début magazine | 15' |
| 3. | Plateau | Présentatrice: Faith NGOTI | Introduction | 1'26 |
| 4. | Magazine | Transition | Transition chapeau reportage | 4' |
| 5. | Plateau | Presentatrice: Faith NGOTI | Chapeau | 59' |
| 6. | Magazine | Voix off du reportage + son en fond sonore | Reportage: la consommation du made in Cameroon possible: présentatrice de la farine de manioc et ses derives | 5'45 |

DOSSIER TECHNIQUE

| | | | | |
|-----|----------|---|---------------------------------|------|
| 7. | Magazine | Transition | Transition invité | 4' |
| 8. | Plateau | Présentatrice Faith NGOTI | Introduction invité | 58' |
| 9. | Plateau | Présentatrice Faith NGOTI + invité Faustin Joël NOA | Entretien | 4'18 |
| 10. | Magazine | Transition conclusion | Transition conclusion | 4' |
| 11. | Plateau | Présentatrice: Faith NGOTI | Conclusion | 9' |
| 12. | Magazine | Générique | Générique de fin du magazine | 5' |

4. Ressources

a) Équipements matériels et logistiques

Pour mettre sur pied et réaliser cette édition, nous avons utilisé un matériel de production qui comprend :

- Deux caméras SONY
- Une caméra Canon
- Deux trépieds
- Un micro cravate
- Un micro a fil ou micro câble
- Adobe audition
- Adobe première pro

DOSSIER TECHNIQUE

b) Equipe de production

- Une journaliste/présentatrice
- Un monteur vidéo
- Deux cameramen
- Un infographe
- Un preneur de son

c) Devis de production

| N° | Désignation | Prix unitaire en FCFA | Total en FCFA |
|----|--|--------------------------|---------------|
| 1. | Repérage | 60.000 | 60.000 |
| 2. | Tournage Nombre de jours : 03 jours | 250.000 | 322.000 |
| | Clé USB 4Gb | 7.000 | |
| | Déplacement | 40.000 | |
| | Alimentation | 25.000 | |
| 3. | Communication | 10.000 | 20.000 |
| | Connexion internet | 10.000 | |

DOSSIER TECHNIQUE

| | | | |
|-----------|--------------------------------|--------|---------|
| 4. | Post-production Infographie | 50.000 | |
| | Montage et mixage | 50.000 | 135.000 |
| | DVD (05) + gravure | 35.000 | |
| 5. | Divers | 20.000 | 20.000 |
| 6. | Total | | 577.000 |

CONCLUSION

Les problèmes de la société ont ceci de particulier qu'ils se focalisent sur l'être et le quotidien de la population. En une vingtaine de pages nous avons présenté le dossier de production de notre magazine « L'AUNE ». Une édition centrée sur la promotion de la farine locale notamment le manioc, une alternative à la farine de blé qui pourrait faciliter la vie de plusieurs. Le travail de conception, l'intérêt et le procédé ont été présentés dans ce document. De ce fait, 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.