



UN SUISSE ET UN MALIEN FONT LE PARI DU LAIT FRAIS DANS UN PAYS QUI EN MANQUE CRUELLEMENT

LE LAIT PASTEURISÉ FAIT RECETTE AU MALI

Dans ce pays à l'immense cheptel bovin, on boit surtout du lait... en poudre étranger. Un projet helvético-malien réussit pourtant à commercialiser du lait local pasteurisé. Il a été primé en Suisse.

KATJA REMANE, BAMAKO

A Bamako, la capitale malienne, la plupart des petites alimentations de quartier vendent du lait en poudre importé de France, Suisse, Belgique ou des Pays-Bas. De quoi surprendre, si l'on sait que le Mali possède le plus grand cheptel d'Afrique de l'Ouest, estimé à 7 à 8 millions de bovins, soit près de deux bovins pour trois habitants.

Pour trouver des sachets de «lait frais», il faut d'abord chercher un magasin doté d'un frigo. Mais là aussi il ne s'agit que rarement de produit local. Les principales entreprises laitières de la place commercialisent du «lait frais reconstitué» à partir de lait en poudre importé... A titre d'exemple, Mali Lait, la plus grande usine de transformation de produits laitiers du pays, utilise entre 85 et 90% de poudre de lait selon la saison, précise son directeur (voir ci-dessous).

Bien que son prix ait doublé de 2005 à 2007 à la suite de la hausse des prix des denrées alimentaires, le lait en poudre reste très coté dans ce pays sahélien où seuls les citadins nantis possèdent un frigo.

Minilaiterie inaugurée

«Le lait au Mali, j'y crois», s'enthousiasme pourtant l'ingénieur zootechnicien malien Aguibou Sall. Il s'est lancé dans la commercialisation de lait local pasteurisé avec un doctorant de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich (EPFZ) Stephan Wullschlegler. Ils ont créé leur propre société «Djom Kossam», qui signifie «détenteur de lait» en langue peul, la principale ethnie d'éleveurs. Les deux ingénieurs se sont rencontrés en 2005, lors de la première visite du Zurichois au Mali pour sa thèse de doctorat.

Les deux jeunes entrepreneurs ont acheté un kiosque à lait à Bamako pour vendre 12 litres par jour (l/j.). Trois ans plus tard, en juillet dernier, ils ont inauguré une minilaiterie à Siby à une cinquantaine de kilomètres de Bamako, avec un centre de collecte 25 km plus loin. «Actuellement, nous recueillons entre 210 et 290 l/j., que nous achetons à 225 francs CFA le litre (0,56 franc suisse) aux producteurs pour le revendre 500 francs CFA dans la capitale», glisse Aguibou Sall.

Livrer tous les supermarchés bamakois

Très optimiste, ce dernier prévoit de multiplier ses points de vente et de livrer tous les supermarchés bamakois. Il a comme objectif final de traiter jusqu'à 10 000 l/j., en récoltant le lait en brousse avec des camions-citernes.

Aguibou Sall n'est pas le seul à y croire: le projet a reçu le Prix spécial d'innovation aux concours nationaux suisses des plans d'affaires

(venture 2008) à Zurich. Un prix qui leur a permis de financer en partie la laiterie, équipée de panneaux solaires pour la fabrication de glace assurant la chaîne du froid, ainsi que d'un pasteurisateur.

Qualité du lait améliorée

Les deux entrepreneurs ne manquent pas d'idées. Pour s'assurer une livraison de lait croissante, Stephan Wullschlegler a cherché des parraïns en Suisse, disposés à payer 492 francs pour une vache zébu. Ainsi, 47 génisses ont été offertes à des agriculteurs maliens défavorisés qui, en échange, s'engagent à vendre leur lait exclusivement à Djom Kossam.

L'une d'entre elles, baptisée Pékina en vue des Jeux olympiques, a même été offerte par le triathlète zurichois Sven Riederer, médaille de bronze aux JO d'Athènes et 23^e à Pékin. Pour améliorer la race locale, un géniteur – pour trois quarts de la race montbéliarde – sera mis à disposition gratuitement. Les bénéficiaires devront à leur tour donner une génisse à d'autres familles défavorisées, confie Stephan Wullschlegler.

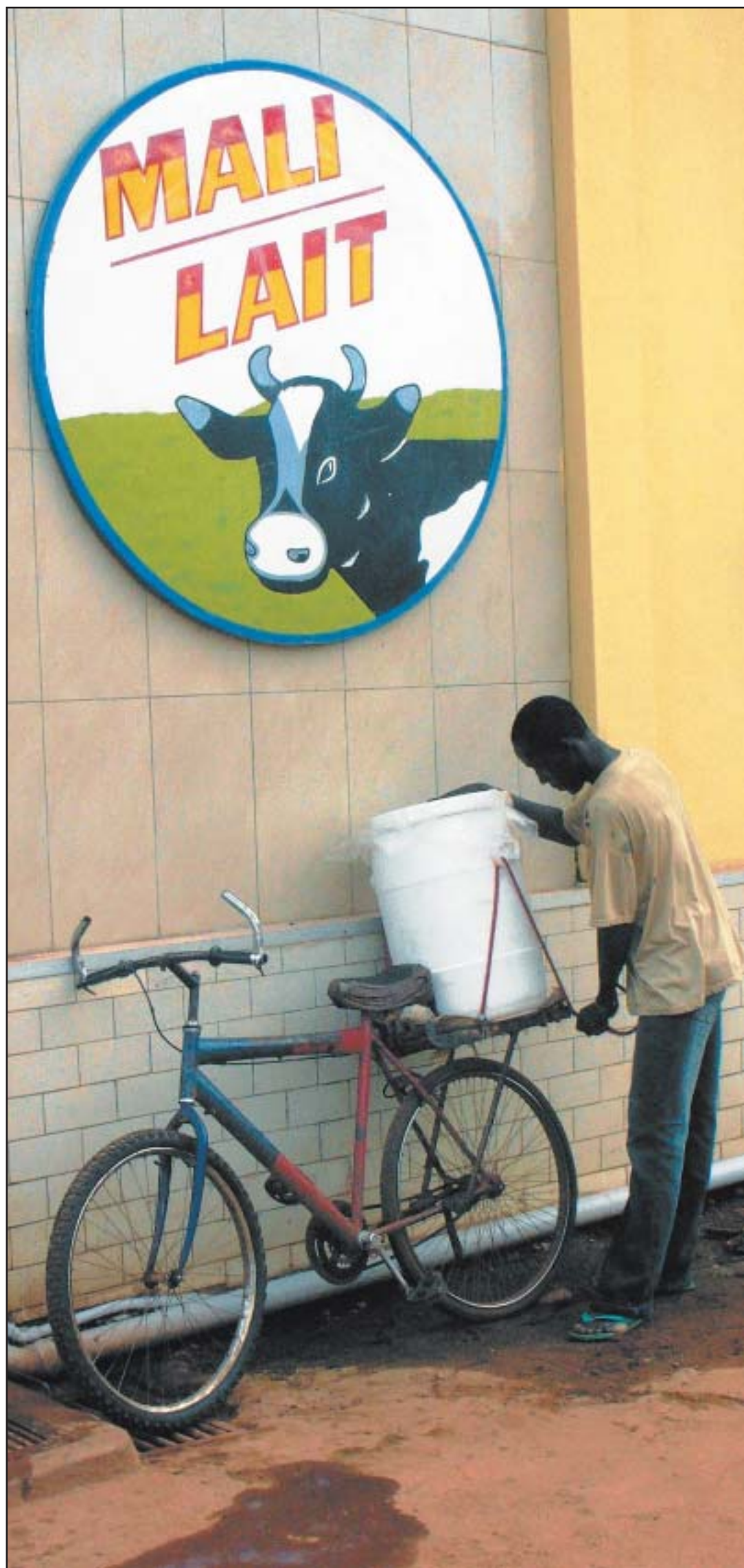
Le Peul et le Zurichois se sont inspirés du «Projet d'appui à la filière laitière périurbaine du Mali» (PAFLAPUM) de Vétérinaires sans frontières (VSF), qui avait comme objectif d'augmenter la quantité et la qualité du lait collecté. Projet pour lequel Aguibou Sall a travaillé jusqu'à sa clôture en juin 2008.

Pas de tradition d'élevage

Différents acteurs de la filière lait ont ainsi été formés aux standards d'hygiène de la traite à la transformation. Le projet a aussi mis en réseau des centres de collecte avec la laiterie de Kasséla, à 40 km de Bamako. Les 25 revendeurs suivis par le projet livrent aujourd'hui 2800 l/j. à la capitale. L'expérience va être calquée sur une zone plus rurale. La laiterie de Kasséla fournit notamment Mali-Lait et Djom Kossam.

Le coordinateur du PAFLAPUM, Moussa Diabaté, avoue son scepticisme quant à l'avenir du projet Djom Kossam dans lequel, précise-t-il, il n'est pas impliqué. Il n'y a pas de tradition d'élevage à Siby. Il s'étonne aussi «qu'on donne à des familles défavorisées des génisses, qui ne produiront du lait qu'après une gestation de neuf mois, pour celles qui ne sont pas stériles. Or, pendant cette période, il faut nourrir la vache, ce qui coûte dans les 5000 francs CFA/mois (12,30 fr.). C'est beaucoup pour des pauvres».

Les tests de goût sont en tout cas en cours. L'avenir dira si ce lait pasteurisé plaît aux consommateurs maliens, très traditionnels quant à leurs habitudes culinaires... |



La laiterie suisse recueille près de 290 litres de lait par jour. Mali Lait en transforme 25 000... KATJA REMANE

Seule 40% de la demande est couverte

Le lait local ne couvre que 40% de la demande au Mali. Les races indigènes produisent entre 1,5 et 8 litres par jour, précise un communiqué du Ministère de l'élevage et de la pêche. Alors qu'une Montbéliarde fournit de 25 à 35 l./j., en fonction de son alimentation. Des expériences de croisement sont en cours pour améliorer la productivité du lait. La Montbéliarde semble bien résister au climat torride du Mali, où les températures dépassent les 45 degrés en saison chaude.

La chaleur a aussi des incidences inquiétantes sur la qualité microbiologique des produits laitiers maliens. A une température ambiante moyenne de 30 à 35 degrés, le nombre de germes double toutes les 20 minutes. Pour y remédier, beaucoup de revendeurs qui transportent le lait en ville en moto, vélo ou en minibus collectif y ajoutent des antibiotiques...

La demande en lait est très forte dans la capitale Bamako (2 millions d'habitants) et dans les villes. Or, le gros des troupeaux pâturent en brousse, où il y a peu de possibilités pour conserver le lait: il n'y a pas d'électricité et donc pas de chaîne du froid. Le transport pose problème, car les distances sont longues et les routes mauvaises. La superficie de 1,24 mio de km² représente 30 fois celle de la Suisse.

«Les régions produisent beaucoup de lait frais, mais comme dans tout bon pays en développement, le pouvoir d'achat est dans la capitale», constate le Sénégalais Ibrahim Thiouye, directeur de Mali Lait, le principal transformateur du pays. Cette entreprise, don de l'UNICEF à l'Etat malien pour que les enfants reçoivent leur bol de lait chaque jour a été créée en 1969. L'usine a été privatisée en 1995. «Nous travaillons 25 000 l./j. et

employons 70 personnes», explique le directeur d'usine, le Sénégalais Ibrahim Thiouye. L'usine située à Bamako est en train de moderniser ses installations afin de doubler sa capacité de production.

L'usine transforme 600 tonnes/an de lait en poudre – ce qui équivaut à 1,3 million francsCFA (3192 francs suisses) – principalement en «lait frais» et lait caillé sucré qui totalisent 85 à 90% des ventes. Le lait reconstitué est vendu en sachets de 200 ml à 150 francs CFA (39 centimes) ou en vrac pour les baptêmes et les mariages. En milieu rural, le lait est consommé cru ou sous forme de fènè sucré, lait caillé préparé par les femmes dans desalebasses à l'air libre. En revanche, les Maliens ne sont pas amateurs de fromage, contrairement à leurs voisins nigériens. KR

LE LAIT RAPPORTE AUX PEULS

Les Peuls, une ethnie de pasteurs nomades, sont présents dans plus d'une quinzaine d'Etats africains de la Mauritanie et le Sénégal à l'ouest jusqu'au Soudan à l'est. Ils représentent 10% de la population du Mali, estimée à 12 millions d'habitants. Une partie d'entre eux s'est sédentarisée. Les autres transhumant avec leurs troupeaux du nord au sud à la recherche de pâturages. La vache est au centre de leur tradition. Selon la légende, Geno, le dieu des Peuls avant leur islamisation, créa le monde avec une goutte de lait. Ils élèvent la race zébu, caractérisée par leurs longues cornes et une bosse de graisse sur la nuque.

«Le vrai Peul a deux piliers: le Pulaaku et la vache», explique l'anthropologue camerounais Gil-

bert Fokou, chercheur pour l'ITS au Mali. «Le Pulaaku est un code d'honneur qui lui interdit de montrer qu'il souffre. Pour un Peul il est inconcevable de vendre une vache pour payer l'hôpital pour lui-même ou sa famille.»

Toute sa fierté et son prestige social résident dans la grandeur de son troupeau, mais qui n'est pas exploité économiquement. Selon M. Fokou, cet «élevage contemplatif est en train de disparaître, car les Peuls commencent à prendre goût à l'argent. Chez les Peuls, la vente du lait était traditionnellement réservée aux femmes. Mais avec la mise en place des laiteries, les hommes commencent à s'intéresser au lait, car il rapporte, privant ainsi les femmes de leur gain». KR