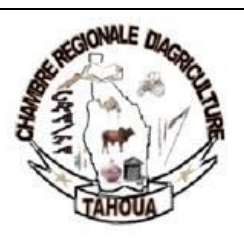




## Cartographie provisoire des unités de transformation du lait Région de Tahoua



Rédaction : Ozairou Talata (RECA), Madame Daniel Léatou et Issoufou Chaya Mahaman Kabirou (CRA Tahoua) / Juin 2023

### 1. Pourquoi ?

Tout est parti des « plans d'affaires » que demandent des institutions financières ou des projets de développement pour financer une activité ou un promoteur. Dans son plan d'affaires, le promoteur doit présenter le marché et la concurrence, et expliquer comment il va pouvoir être compétitif. La plupart du temps cette partie est mal renseignée car les informations n'existent pas.

Aussi, ce travail de cartographie a pour objectif de faire une première présentation des unités de transformation et de commercialisation du lait dans la région de Tahoua. Les unités de transformation laitière, également appelées mini-laiteries, sont caractérisées par l'existence d'un local et des matériels / équipements de transformation (pasteurisateur, conditionneuse, thermo soudeuse, etc.) qui varie d'une unité à l'autre.



Cette cartographie prend en compte les unités qui transforment et vendent du lait ou des produits laitiers à base de lait local, tant de vache que de chamelle, mais aussi à base de lait en poudre importé.

Pour la commercialisation, il s'agit des kiosques qui vendent du lait local (lait de chamelle et lait de vache, lait de chèvre) conditionné dans des sachets ou des bouteilles en plastique.

Au total, 16 unités de transformation et des kiosques de commercialisation du lait ont été visités dont 7 à Tahoua, 8 à Tabalak et 1 à Konni. Ce total des unités de transformation n'est pas exhaustif, il doit en exister d'autres dans la région qui seront enquêtées progressivement.

Tableau 1 : Unités de transformation laitières enquêtées par commune et type de lait utilisé.

| Commune | UTL | Lait local | Poudre |
|---------|-----|------------|--------|
| Tahoua  | 7   | 3          | 4      |
| Abalak  | 8   | 8          | 0      |
| Konni   | 1   | 1          | 0      |

Les données ont été collectées à travers l'application « Offline Survey » installée sur le téléphone. Le tableau ci-dessous donne un aperçu des données collectées.

**Collecte de données des unités de transformation laitière au Niger**

Cette application a pour but de cartographier les unités de transformation laitière au Niger. Il y a 74 questions dans ce questionnaire.

**Recensement des unités de transformation laitières**

Date de l'enquête  
 Ceci est une texte d'aide pour la question.  
 Format : jj.mm.aaaa

Nom et prénom de l'enquêteur :

Numéro de téléphone l'enquêteur :

Coordonnées GPS du site :

\* Statut de la structure :  
 Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous  
 Veuillez choisir ...

Durée dans l'activité  
 Seuls des nombres peuvent être entrés dans ce champ.

\* Autres activités menées  
 Oui Non

\* Approvisionnement du lait

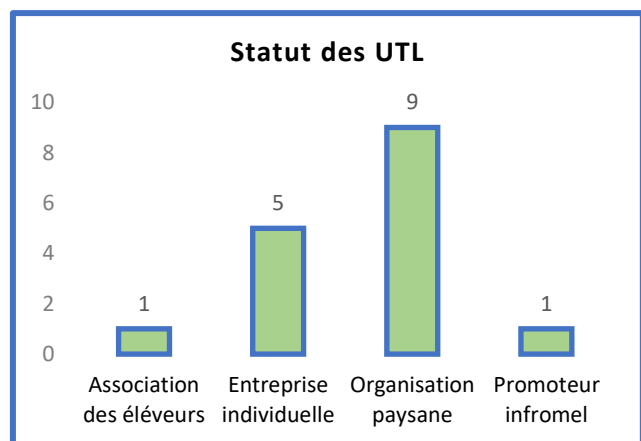
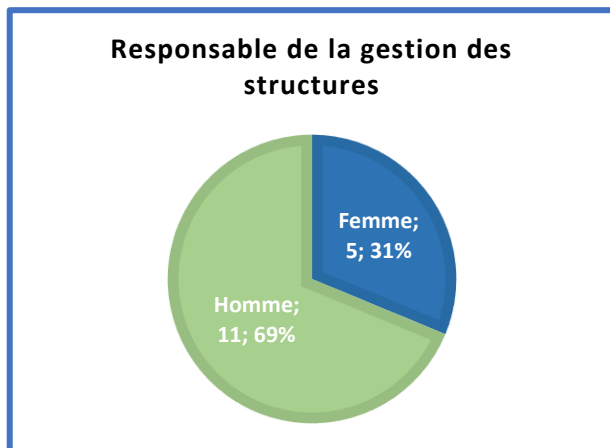
\* Approvisionnement du lait  
 Cochez la ou les réponses

Eleveur  
 Centre de collecte  
 collecteurs  
 commerçants  
 Autre :

Type de lait :  
 Cochez la ou les réponses

Lait de vache  
 Lait de chamelle  
 Lait de chèvre

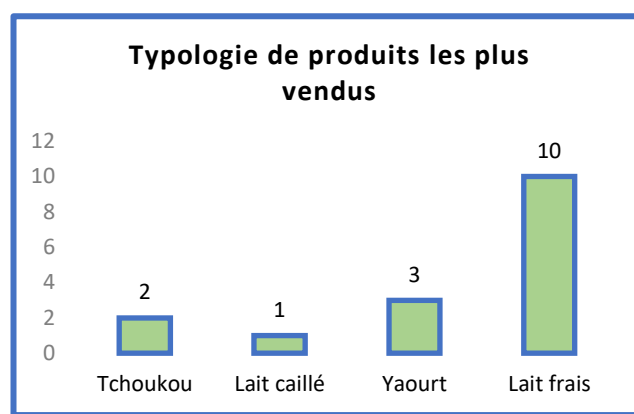
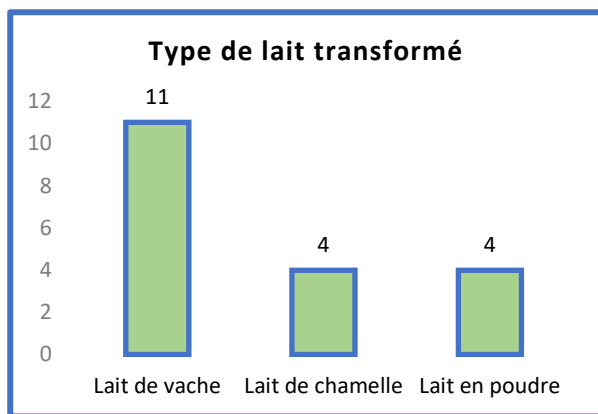
## 2. Caractéristiques des UTL



Sur 16 unités de transformation laitières, 11 unités sont gérées par des hommes, dont les 4 unités qui transforment du lait en poudre, et 5 unités sont gérées par des femmes.

Sur les 15 unités, 14 ont un statut formel avec 9 organisations de producteurs (8 sociétés coopératives simplifiées et un groupement d'intérêt économique), 5 entreprises individuelles et une association de producteurs. A cela s'ajoute un transformateur individuel.

Sur les 12 unités utilisant le lait local, 8 unités de font que le lait de vache, 1 unité uniquement le lait de chamelle et 3 unités utilisent à la fois le lait de chamelle et le lait de vache.



Il n'a pas été possible de recueillir les quantités transformées avec précision. Les quantités sont données par jour mais certaines unités ne travaillent pas tous les jours de la semaine. Pour cette période, mois de mai, saison sèche chaude.

| N° | Lieu   | Satut      | Type lait        | Produit 1   | Produit 2    | Qté SH | Qté SS | Qté poudre |
|----|--------|------------|------------------|-------------|--------------|--------|--------|------------|
| 1  | Tahoua | SCOOP      | Vache            | Tchoukou    | Lait         | 200 l  | 100 l  |            |
| 2  | Tahoua | GIE        | Vache            | Tchoukou    | Yaourt       | 125 l  | 45 l   |            |
| 3  | Tahoua | Entreprise | Lait poudre      | Lait caillé |              |        |        | 50 kg      |
| 4  | Tahoua | Entreprise | Lait poudre      | Yaourt      |              |        |        | 37,5 kg    |
| 5  | Tahoua | Entreprise | Lait poudre      | Yaourt      |              |        |        | 25 kg      |
| 6  | Tahoua | Entreprise | Lait poudre      | Yaourt      | Dégué        |        |        |            |
| 7  | Abalak | SCOOP      | Chamelle         | Lait        |              |        | 30 l   |            |
| 8  | Abalak | SCOOP      | Vache            | Lait        | Tchoukou     |        | 70 l   |            |
| 9  | Abalak | Promoteur  | Vache            | Lait        |              | 30 l   | 10 l   |            |
| 10 | Abalak | SCOOP      | Vache            | Lait        | Tchoukou     |        | 15 l   |            |
| 11 | Abalak | SCOOP      | Vache + chamelle | Lait        |              |        | 36 l   |            |
| 12 | Abalak | SCOOP      | Vache            | Lait        | Tchoukou     |        | 6 l    |            |
| 13 | Abalak | Assoc. El. | Vache + chamelle | Lait        | Yaourt mixte |        | 250 l  |            |
| 14 | Abalak | SCOOP      | Vache            | Lait        |              |        | 9 l    |            |
| 15 | Abalak | Entreprise | Vache            | Lait        |              |        |        |            |
| 16 | Konni  | SCOOP      | Vache + chamelle | Lait        |              | 300 l  | 230 l  |            |

| Unités          | Moyenne en litres / jour | Total en litres / jour |
|-----------------|--------------------------|------------------------|
| Lait local (11) | 73                       | 800                    |
| Poudre (3)      | 440                      | 1300                   |

En moyenne, les 11 unités utilisant le lait local, dont les chiffres sont disponibles, transforment 73 litres par jour. Si on enlève les unités 13 et 16, les 9 autres unités transforment seulement 30 litres de lait par jour. Les 3 unités utilisant la poudre de lait transforment

l'équivalent de 440 litres par jour.

La quantité totale de produits obtenus avec la poudre est de 1 300 litres d'équivalent lait contre 800 litres de lait local transformé. Les unités utilisant le lait en poudre font exclusivement du yaourt et du lait caillé. Les unités utilisant le lait local vendent surtout le lait et du fromage tchoukou.

Les unités utilisant le lait local disent avoir des difficultés et évoquent :

- D'une part le manque de lait pendant la saison sèche. Les solutions envisagées sont de pouvoir obtenir de moyens logistiques (moto tricycle) pour collecter le lait ou de constituer leur propre noyau de vaches pour s'assurer de la production ;
- Les difficultés d'écoulement du lait surtout pendant la saison froide où la consommation est très faible (certaines unités réduisent de moitié les quantités produites), mais aussi du fromage dont la consommation au niveau local diminue pendant le Ramadan ;
- Ces unités n'ont pas de débouchés extérieurs, le lait et les produits dérivés sont vendus sur le marché local ;

- Pour les unités qui possèdent des vaches, ou dont les membres possèdent des vaches, la production est limitée par le déficit fourrager et la cherté de l'aliment bétail ;
- Les unités d'Abalak ont signalé le manque d'eau car la nappe phréatique se trouve à certains endroits à une grande profondeur ;
- Enfin, deux unités ont précisé qu'elles n'avaient jamais bénéficié de formations professionnelles sur l'hygiène et les techniques de transformation du lait.

Toutes les coopératives et l'association ont reçu des subventions de différents partenaires pour créer leurs activités ou les améliorer. Ce n'est pas le cas des entrepreneurs privés.

### 3. Présentation des unités

#### 1. Coopérative Adaltchi



Adaltchi est une Société Coopérative avec Conseil d'Administration (SCOOP-CA) située à Tahoua, dans l'arrondissement communal II, quartier Geben Zogui. Elle a été créée en 2016 avec l'appui du Projet Pradel Kiyoz Arziki sous forme d'un groupement. Actuellement, elle compte 102

membres, principalement des femmes, dont 45 sont impliquées dans les activités de transformation du lait. Parmi les membres, 15 sont des jeunes filles qui travaillent uniquement les jours où elles n'ont pas cours. La coopérative emploie un vendeur rémunéré à la fin du mois. La coopérative travaille en petits groupes de 15 personnes. Ainsi, 3 groupes sont constitués. La mini-laiterie se concentre exclusivement sur le lait de vache local.

La coopérative a commencé la transformation du lait avec une modeste quantité de 5 litres de lait de vache sur fonds propres issus des cotisations de ses membres. Elle a bénéficié de diverses formes d'appui. L'UNICEF a fourni un terrain, Enabel a pris en charge la construction du local et fourni de petits équipements, World Vision a contribué à la construction d'un hangar et la mairie a fourni un séchoir.

Un agent d'élevage a été mis à la disposition de la coopérative pour l'accompagner dans sa gestion à la fin de chaque mois.

La coopérative a commencé en transformant 5 litres de lait par jour puis, grâce à ces soutiens, elle a considérablement augmenté sa capacité de production en passant à 100 litres de lait par jour en saison sèche avant d'atteindre 200 litres pendant la saison d'hivernage.

Lors de notre visite, nous avons trouvé la coopérative en pleine activité de transformation de 100 litres de lait en Tchoukou, sous la direction de la Vice-Présidente.

Le lait utilisé provient des éleveurs de la ville de Tahoua, ainsi que des membres de la coopérative qui possèdent des vaches, bien que la quantité de lait produite par ces derniers soit très faible. Le litre de lait est acheté à 350 F. Pour compenser ces insuffisances, la coopérative s'approvisionne également en lait auprès d'éleveurs situés dans des villages tels que Arwa, Tadabokat, Tabalak, Dakoché, Bagga, Sabon Gari, Alloulawa, Marak. Le lait provenant de ces villages est acheté à 400 F dont 50 F pour le transport.

Les produits qu'elle fabrique comprennent du beurre, du yaourt, du lait caillé, du fromage traditionnel sec appelé « Tchoukou », ainsi que du lait frais pasteurisé. Parmi ces produits, le « Tchoukou » est le plus fabriqué, suivi du lait frais et du yaourt.



Le lait collecté est d'abord filtré pour éliminer les impuretés. À chaque réception du lait, un test de qualité est effectué à l'aide d'un lactodensimètre pour vérifier qu'il n'est pas mouillé, c'est-à-dire que de l'eau n'a pas été ajoutée pour augmenter le volume. Pour coaguler ce lait, la coopérative achète la caillette (appelée « Agadda » en Haoussa et « Taidaga » en Tamasheq) auprès des bouchers. Cette caillette est ensuite séchée à l'ombre dans une chambre et placée dans une tasse d'eau, où elle reste pendant 24 heures. Le liquide est ensuite ajouté au lait et mélangé à l'aide d'une spatule. Le mélange est ensuite exposé au soleil jusqu'à ce qu'il se coagule. Le caillé obtenu ainsi que le lactosérum (le liquide appelé « petit lait ») sont placés dans des moules spéciaux pour faciliter l'égouttage du lactosérum. Après 5 minutes, les moules sont retirés pour donner la forme de Tchoukou.



La planche de travail est ensuite couverte d'une moustiquaire puis une autre planche est déposée avant d'être exposée au soleil jusqu'au séchage complet. Une fois le séchage terminé, le Tchoukou est stocké dans la boutique de vente. Pendant la saison d'hivernage, la coopérative utilise un séchoir solaire pour accélérer le processus de séchage du Tchoukou. Ainsi, 1 litre de lait produit 1 feuille de Tchoukou, qui se vend à 600 F.



Pour fabriquer le beurre, la coopérative achète le beurre frais auprès des éleveurs à un prix variant entre 1 750 F et 2 000 F par tia. Ce beurre frais est cuit pour obtenir le beurre liquide (Man channou

en Haoussa ou Haougui en Zarma), qui est ensuite conditionné dans des bouteilles. Le litre de beurre est vendu à 3 000 F, mais son prix peut atteindre jusqu'à 5 000F lors de foires. Actuellement, la coopérative transforme aussi 40 litres de lait en yaourt et produit aussi 40 litres de lait frais.

Pour la vente de ses produits, la coopérative dispose d'une boutique située à l'entrée du local de transformation, où les clients viennent acheter les produits.

Dans le but d'améliorer ses activités, la coopérative souhaite acquérir sa propre moto tricycle pour collecter le lait, acquérir des réfrigérateurs (actuellement limités à deux) et des équipements modernes de transformation. Elle est également désireuse de renforcer ses capacités, malgré avoir déjà reçu plusieurs formations.

## 2. GIE Kossam



Le Groupement d'Intérêt Économique (GIE) Kossam est situé au quartier Geben Zogui, dans l'arrondissement communal II, à Tahoua. Créé en 2009, le GIE compte 61 membres dont 20 jeunes filles. A cela s'ajoute 2 étudiants qui l'assistent dans sa gestion et le montage de dossiers, 1 gardien et 1 vendeur. Le GIE a organisé 2 groupes de travail, tandis que le troisième groupe de jeunes filles travaille uniquement les dimanches, les jours où il n'y a pas cours.

Actuellement, la coopérative se consacre exclusivement à la transformation du lait de vache. *Elle a abandonné la commercialisation du lait de chamelle en raison du manque de clients. Cependant, le lait de chamelle se vend uniquement en cas des foires.*

Le GIE a bénéficié du soutien de plusieurs partenaires : la mairie a mis à disposition un terrain, le PASEP (Projet d'Accompagnement à la Sécurité de l'Economie Pastorale) a financé la construction et fourni les matériels, et la GIZ, par le biais de la Direction Régionale de l'Élevage, a assuré la formation.

Le GIE se procure du lait de vache auprès de ses membres ainsi que des éleveurs de la ville et des villages environnants. Pendant la saison sèche, le GIE ne parvient pas à obtenir suffisamment de lait en raison de l'éloignement des troupeaux pour le pâturage. Actuellement, il collecte entre 42 et 45 litres de lait par jour, au prix de 350 F par litre. Le lait collecté est testé à l'aide d'un lactodensimètre pour vérifier qu'il n'est pas mouillé. De plus, une petite quantité de lait est portée à ébullition. Si le lait coagule, cela indique qu'il n'est pas de bonne qualité et ne pourra pas être pasteurisé. Le lait est transformé en fromage « Tchoukou », qui est séché au soleil en seulement 8 heures. Pendant la saison d'hivernage, le GIE utilise des séchoirs pour accélérer le processus de séchage. Ainsi, une feuille de Tchoukou se vend à 600 F.

En saison d'hivernage, le GIE collecte jusqu'à 100 à 150 litres de lait. Le collecteur de lait à moto est payé à 2 000 F par transport. Le lait est ensuite transformé en Tchoukou, et l'excédent est transformé en yaourt, lait caillé ou beurre.



La vente des produits laitiers s'effectue sur le site de transformation, où les clients viennent les acheter. Les difficultés auxquelles le GIE est confronté sont la faible disponibilité du lait, pendant la saison sèche, ainsi que le manque de clientèle pour le Tchoukou pendant le mois de Ramadan.

### 3. Entreprise Tarmamoun Ader



Tarmamoun Ader (Etoiles de l'Ader en Haoussa) est une entreprise individuelle qui a commencé ses activités de transformation du lait en 1991 dans la ville d'Arlit. Cependant, en raison de la rébellion qui a éclaté dans la région d'Agadez, l'entreprise a été contrainte de quitter Arlit. En 1995, elle a choisi de s'installer à Tahoua. L'entreprise transforme uniquement du lait en poudre. Elle emploie actuellement 4 employés permanents et 21 employés journaliers. Le travail est effectué tous les jours de la semaine.

L'entreprise s'approvisionne en lait en poudre auprès de l'établissement Houdou Younoussa situé à Niamey. À l'heure actuelle, le sac de poudre de lait de 25 kg lui revient entre 60 000 et 65 000 F et il peut atteindre 70 000 F. Chaque jour, 2 sacs de lait en poudre de 25 kg sont transformés, ce qui donne 3 000 sachets de 200 ml de lait caillé, seul produit fabriqué par l'entreprise, conditionné dans des sachets de 200 ml. Le mois de ramadan est particulièrement la période de forte consommation de lait, suivi de la saison sèche, tandis que la saison froide est la période de faible consommation du lait. Le promoteur a abandonné l'idée de transformer le lait local en raison des difficultés d'approvisionnement en lait de vache et de manque de moyens de conservation pendant le transport.



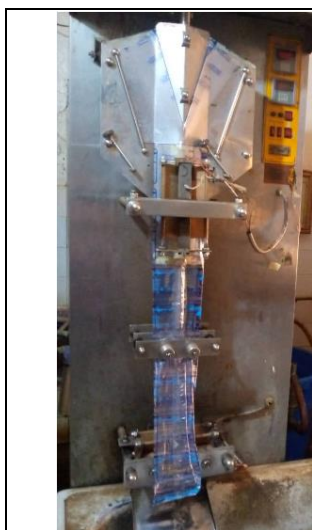
L'entreprise dispose des matériels et équipements nécessaires à la transformation du lait et d'une logistique nécessaire pour vendre ses produits.



Afin de commercialiser ses produits, la laiterie dispose de véhicules qui approvisionnent plusieurs villes telles que Madaoua, Tabalak, Abalak et Badaguichiri.

L'entreprise assure aussi l'approvisionnement régulier des points de vente situés dans la ville de Tahoua, tels que les boutiques de quartier, les alimentations, les restaurants, etc.

En plus de la transformation du lait, le promoteur exerce d'autres activités sur le site.



Conditionnement d'eau



Conditionnement de jus

Les autres activités réalisées sont : la production d'eau appelé « Pure water » et la fabrication de jus à base de concentré importé, conditionné dans des petits sachets en plastiques.

#### 4. Entreprise Gaskiya



L'entreprise individuelle « Gaskiya » est située à Tahoua, dans l'arrondissement communal 2, au quartier Zoulanké. Elle a commencé ses activités en 2016 en produisant de l'eau en sachet « pure water ». En 2019, elle a commencé à transformer du lait en poudre, offrant ainsi un produit facilement accessible. L'équipe de transformation du lait compte 4 employés. Le yaourt est le seul produit fabriqué par l'entreprise. Il est conditionné dans des sachets de 200 ml, et 50 sachets sont regroupés dans un autre sachet vendu à 3 500 F, soit 70 F l'unité.

Les détaillants vendent le petit sachet à 100 F. Chaque jour, l'entreprise transforme 1,5 sac de 25 kg de lait en poudre dans 4 touques d'une capacité de 120 litres et obtient 480 litres de yaourt, soit 2 600 sachets de yaourt de 200 ml. La transformation se fait tous les jours de la semaine. La période du mois de Ramadan connaît une demande plus élevée pour le yaourt, suivi de la saison sèche, tandis que la demande diminue pendant la saison froide et la saison des pluies. Pour la distribution du produit laitier auprès des détaillants de quartier et des alimentations, l'entreprise dispose de véhicules dédiés.



Les principaux défis auxquels fait face l'entreprise sont le coût élevé des matières premières (lait en poudre et emballages particulièrement) et les coupures récurrentes d'électricité.

## 5. Entreprise Bon Lait



Bon Lait est une entreprise individuelle spécialisée dans la transformation du lait en poudre. Elle est située dans le quartier Koweit de la Commune 2 à Tahoua. Elle a récemment démarré ses activités, en mars 2023 et emploie 18 personnes. Actuellement, la mini-laiterie transforme 1 sac de 25 kg de lait en poudre, ce qui lui permet de produire 1 500 sachets de yaourt de 200 ml. Le lait en poudre utilisé, de marque « Lento », est acheté sur le marché local au prix de 65 000 F par sac. Pendant le mois de Ramadan, qui correspond à une période de forte consommation de lait, la mini-laiterie double sa production et transforme 2 sacs de lait en poudre. Le yaourt en sachet de 200 ml est le seul produit fabriqué. Ces sachets sont regroupés dans un grand sachet contenant 50 unités et se vend à 3 500 F. Les détaillants vendent les petits sachets individuels à 100 F. L'entreprise a commencé à conditionner le yaourt dans des bidons de 500 ml mais a abandonné cette option en raison de la cherté des emballages.

L'entreprise dispose d'un local ainsi que des matériels et équipements nécessaires à la transformation du lait. Le travail est effectué de 5 à 7 fois par semaine.



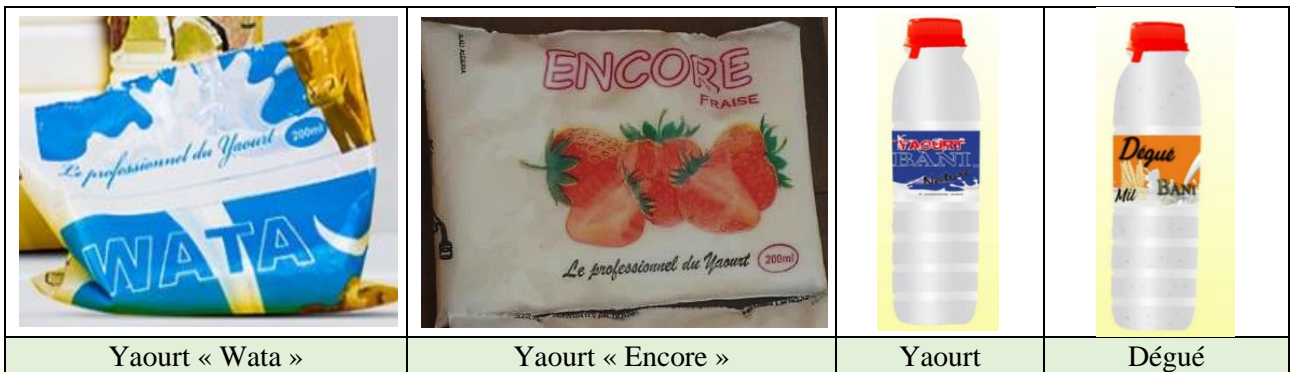
L'entreprise assure la livraison de ses produits dans des ville telles que Badaguichiri, Madaoua, Malbaza et Tabalak. Aussi, elle assure l'approvisionnement régulier des points de vente tels que les boutiques de quartier et les alimentations situées à Tahoua.

## 6. Entreprise Bani

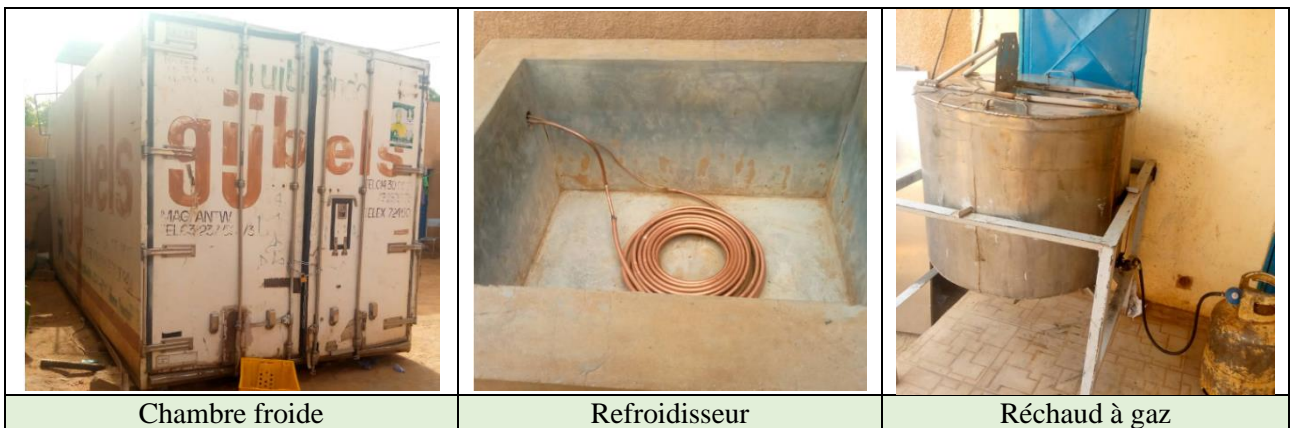


Bani est une Société à Responsabilité Limité Unipersonnelle (SARLU). Elle est spécialisée dans la transformation du lait en poudre.

Le yaourt et le dégué sont les produits laitiers fabriqués. Deux marques de yaourts sont fabriquées à savoir « Wata » et « Encore ». Ces yaourts sont conditionnés dans des sachets de 200 ml et sont vendus à 80 F l'unité aux revendeurs. Le dégué et yaourt sont conditionnés en en bidons sous la marque « Bani », qui veut dire santé en Zarma.



L'entreprise dispose des matériels et équipements nécessaires à la transformation du lait et à la conservation des produits laitiers.



A cela s'ajoute 4 conditionneuses de sachets plastiques qui sont alignées dans la salle de conditionnement ainsi que des petits matériels de transformation.

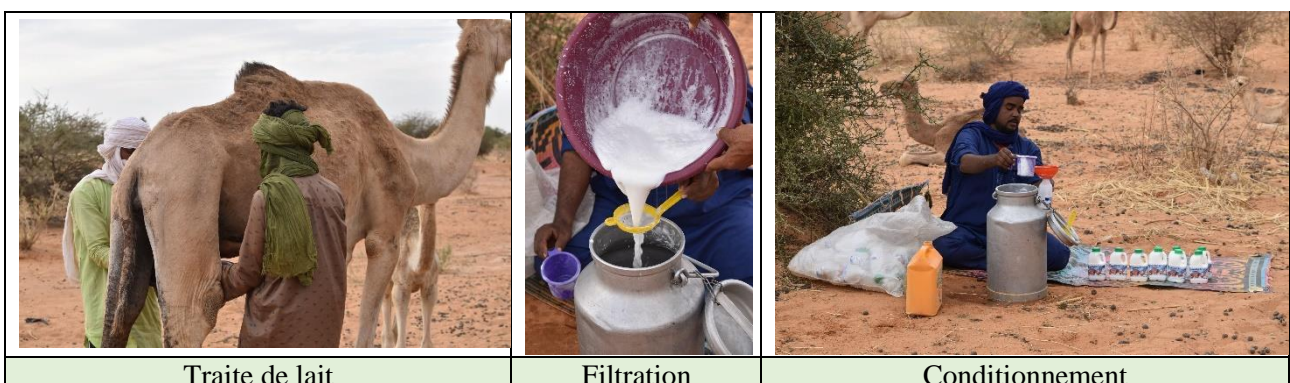
### 7. Coopérative Tilalt



Tilalt est une Société Coopérative situé à Tahoua. En janvier 2023, la coopérative a construit un kiosque de vente de lait. Les ventes de lait de chamelle n'ont pas commencé dans le kiosque à cause de la faible quantité de lait produite par la ferme. Actuellement, pendant la saison sèche, le lait de chamelle collecté varie entre 25 et 30 litres.

Le lait est collecté le soir. Il est filtré, ensuite conditionné dans des bidons en plastiques puis

livré directement à des clients abonnés.



## 8. Coopérative Tazart



Tazart (être en avance en Tamasheq) est une Société Coopérative Simplifiée située à Abalak, quartier Azanen. La coopérative est composée de 40 membres, essentiellement des femmes, et un vendeur rémunéré. Elle se consacre à la transformation et à la commercialisation exclusive du lait de vache local.

Les activités de transformation du lait ont débuté il y a plus de 10 ans. En 2020, la

coopérative a bénéficié de l'appui de l'Ambassade de France au Niger à travers le projet PICSA avec la construction d'un kiosque de vente de lait et de produits dérivés, ainsi que d'un local spécialement dédié à la transformation de fromage « Tchoukou ». Ce local est composé de plusieurs compartiments dont une salle de réception du lait, une salle de fabrication du fromage, une salle de séchage et une salle de stockage de produit fini. De plus, les membres de la coopérative ont reçu trois formations sur la transformation et la qualité du lait dispensées par un agent d'élevage d'Ibeceten.



La coopérative s'approvisionne en lait auprès de la « Ferme de l'espoir », au prix de 300 F le litre. Au quai de réception, le lait est filtré, mais aucun test de qualité n'est réalisé. Environ 70 litres de lait est collecté chaque soir : 50 litres de lait frais est vendu au kiosque de commercialisation et les quantités de lait invendues sont transformées en Tchoukou. La transformation du lait en Tchoukou est effectuée en groupe, avec la participation de 4 femmes par groupe. Trois groupes sont ainsi constitués. Le Tchoukou est vendu au kiosque et dans le local de transformation. Une feuille de Tchoukou est vendue à 400 F, et 5 feuilles de Tchoukou sont conditionnées dans un papier en carton vendues à 2 000 F. Les principaux clients sont les voyageurs qui achètent le Tchoukou pour fournir à leur famille, ainsi que les consommateurs des grandes villes telles que Tahoua, Niamey, Agadez, etc. La coopérative travaille 2 à 4 fois par semaine. La coopérative exerce d'autres activités telles que la couture et la vente d'habits.

## 9. Promoteur individuel Ebagué Aderkros

Mohamed Chafiou, âgé de 45 ans, est un éleveur qui possède 35 bovins et 40 caprins hérités de ses parents. Son exploitation se trouve à Ebagué, à 5 km de la ville d'Abalak. Il traite le lait et le transporte directement à Abalak. Il conditionne ce lait dans des sachets en plastique qu'il attache à la main, puis il le conserve dans le réfrigérateur d'une boutique située dans le quartier Tagalat. Les clients viennent acheter le lait de vache à 500 F le litre et le lait de chamelle à 1 000 F. Actuellement, pendant la saison sèche, la production de lait est très faible, avec une production d'environ 10 litres, mais cela peut augmenter jusqu'à atteindre 30 litres par jour pendant la saison d'hivernage.

## 10. Coopérative Tan-Ahara

Tan-Ahara est une Société Coopérative Simplifiée située dans le quartier Aminikal d'Abalak. Elle compte actuellement 30 membres. Elle a été créée en janvier 2022 avec pour objectif la production et la transformation du lait de vache.



Au début de ses activités en juin 2022, certains membres ont offert de 1 à 3 vaches à la coopérative, ce qui constitue un cheptel de 10 vaches laitières, dont certaines ont donné naissance à 5 veaux. Les vaches partent en pâturage pendant la journée et reviennent le soir. Pendant la saison sèche, actuellement, la quantité de lait collectée est d'environ 10 à 15 litres par jour.

Le lait frais collecté est vendu au prix de 500 F par litre. Le lait invendu est transformé en Tchoukou dont la feuille se vend à 500 F.

La coopérative dispose d'une boutique avec des petits matériels de transformation tels qu'une table, un seau, un bidon et des bassines. La fabrication de Tchoukou est réalisée par une seule personne qui a appris la technique de ses parents. De plus, la coopérative envisage de produire du yaourt, mais elle ne maîtrise pas les techniques nécessaires pour sa fabrication. Elle n'a jamais bénéficié d'une formation professionnelle sur la transformation du lait. Elle souhaite recevoir une formation sur les différentes techniques de transformation du lait et la production de luzerne.



## 11. Coopérative Cheremen

Cheremen, qui signifie « creuser plusieurs fois la terre jusqu'à trouver de l'eau » en Tamasheq, est une Société Coopérative Simplifiée située dans le quartier Azanen d'Abalak. Cette coopérative est exclusivement composée des membres de la famille du Président, Mohamed Ikaya. Elle possède une ferme située à 14 km d'Abalak, où se trouvent 30 vaches laitières et 16 chamelles. Pendant la saison sèche actuelle, la coopérative collecte environ 22 à 25 litres de lait de vache et 12 litres de lait de chamelle. La collecte du lait est effectuée le soir et est acheminé sur une moto directement vers le kiosque de vente. Le lait est filtré puis placé dans des sachets attachés à la main. Pendant la saison sèche, le prix d'un litre de lait de vache est de 600 F, mais il baisse à 500 F pendant la saison d'hivernage. Quant au lait de chamelle, il se vend à 1 000 F pendant la saison sèche, puis diminue à 700 F pendant la saison d'hivernage. Si du lait de vache reste invendu, il est transformé en fromage Tchoukou.

## 12. Coopérative Mata Masou Hikima

Matou Masou Hikima est une Société Coopérative Simplifiée (SCOOPS) située à Abalak, dans le quartier Tagonat. À l'origine, les femmes du quartier pratiquaient la tontine et ont eu l'idée de se mettre en groupe afin de développer des activités génératrices de revenus. Ainsi, en 2020, elles ont créé cette coopérative axée sur la production et la transformation du lait de vache. La coopérative compte 30 membres, tous des femmes, dont 4 travaillent spécifiquement sur le lait.

En 2022, la coopérative a bénéficié d'un financement à coût partagé du PIMELAN, plus précisément du « Guichet 1 », d'un montant total de 1 900 000 F. La coopérative a apporté 10% de ce montant, soit 190 000 F, et a reçu une subvention de 90%, soit 1 710 000 F. Grâce à ce fonds, elle a pu acquérir 3 vaches laitières. Actuellement, l'une des vaches est morte, mais la coopérative a pu en acheter une autre sur fonds propres. Ainsi, la coopérative dispose actuellement de 3 vaches dont l'une en gestation.



La coopérative possède deux casseroles pour la collecte et une autre pour le stockage de lait. La traite est effectuée le soir. La coopérative collecte 6 litres de lait par jour. Il est vendu à 600 F par litre aux clients abonnés, avec un paiement effectué à la fin du mois. Pendant la saison d'hivernage, la production du lait augmente et le lait invendu est transformé en Tchoukou. Une feuille de Tchoukou se vend à 750 F. Tous les membres de la coopérative maîtrisent la fabrication du Tchoukou, qu'elles ont apprise depuis leur jeune âge grâce à leurs parents. Cependant, la coopérative n'a jamais reçu de formation professionnelle sur la transformation du lait. Elle souhaite donc bénéficier de formations portant sur l'hygiène, les différentes techniques de transformation du lait et d'autres activités génératrices de revenus.

La coopérative a bénéficié d'un autre projet la construction d'un local dédié à la transformation situé en dehors de la ville. Cependant, ce local isolé, infesté de serpents, a été abandonné par la coopérative.

### 13. Association d'éleveurs Taoun



Taoun est une association des éleveurs de la race Azawak, dont le siège est situé à Abalak. Fondée en 1996, elle est dirigée par Ahmed Babati. L'association compte 1 050 membres. Elle possède un ranch de 5 200 ha, situé à 15 km de la ville d'Abalak, avec un total de 3 500 bovins et 450 caprins. Les troupeaux appartiennent aux membres de l'association, et chaque membre cotise en fonction du nombre de ses animaux, affirme le Président. Le lait fourni par chaque membre est enregistré et l'argent est partagé à la fin du mois.

Le ranch a une capacité de production de 1 000 litres de lait par jour. Seulement 150 litres de lait de vache et 100 litres de lait de chamelle sont acheminés à Abalak pour répondre à la demande de la ville. Le reste du lait est consommé par les veaux et les chamelons. Le lait de vache est vendu à 600 F par litre, tandis que le lait de chamelle est vendu à 1 000 F par litre. Si du lait de vache reste invendu, il est mélangé à une certaine quantité de lait en poudre pour produire du yaourt. Ce yaourt est conditionné dans des sachets, puis vendus par 25 unités. Le tout est vendu à 2 250 F, soit 90 F par unité. Le lait de vache invendu est souvent transformé en fromage traditionnel appelé « Tchoukou ». Une feuille de Tchoukou se vend à 750 F.



En 2022, l'association a bénéficié d'un financement à coût partagé de PIMELAN « Guichet 2 » d'un montant total de 124 000 000 F CFA. Ce financement est composé de 10% d'apport de l'association, soit 12 400 000 F, de 40% de subvention PIMELAN, soit 4 800 000 F, et de 50% de crédit bancaire, soit 60 000 000 F. L'objectif de ce financement est de transformer 1 000 litres de lait par jour, affirme le Président. Ce fonds servira l'acquisition de matériels et équipements, tels que deux fourgonnettes frigorifiques, un pasteurisateur d'une capacité de 600 litres, une machine d'emballage, une conditionneuse de sachets, la réhabilitation du château d'eau, un tricycle, quatre touques de 40 litres, une camionnette bétail et quatre cuves en inox. Les investissements ont déjà commencé, notamment avec l'acquisition des fourgonnettes, des motos tricycles et des machines d'emballage. Cependant, une erreur s'est produite dans le dossier d'appel d'offre sur les équipements à commander en Chine. La TVA, d'un montant de 30 millions F CFA, a été oubliée dans le dossier d'appel d'offres. À l'arrivée des équipements, l'association s'est rendu compte de cette erreur. Mais le fournisseur a payé la TVA sur ses fonds propres mais il refuse de fournir les équipements à l'association tant que le reliquat n'était pas réglé. Actuellement, les équipements se trouvent à Niamey chez le fournisseur et attend toujours le paiement pour les acheminer à Abalak.

#### 14. Coopérative Afatane



Afatane est une Société Coopérative Simplifiée située dans le village d'Azanen, département d'Abalak, composée de 20 membres dont 10 femmes et 10 hommes. Elle emploie un éleveur rémunéré à 50 000 F par mois. Le président de la coopérative est Monsieur Ahmoudou Matali. La coopérative a été créée en 2012, mais elle n'a mené aucune activité jusqu'à l'obtention de son premier financement en 2022. En effet, la coopérative a bénéficié d'un financement du PIMELAN Guichet 1 d'un montant de 1 738 000 F. Ce financement est composé de 347 000 F d'apport de la coopérative et de 1 390 000 F de subvention PIMELAN. L'objectif de cet appui financier est de

développer la production de fromage et la commercialisation du lait. Grâce à ce fonds, la coopérative a pu acheter 4 vaches laitières, 15 sacs de son de blé, 11 sacs de tourteaux de graines de cotons, 5 pierres à lécher, 1 hangar et bénéficier d'un suivi vétérinaire. Les investissements ont été réalisés en août 2022. Une vache est morte, et la coopérative a pu acquérir une génisse grâce aux bénéfices réalisés pendant les 5 mois d'activités en 2022, soit 150 000 F. Actuellement, les 3 vaches produisent ensemble 4 litres de lait le matin et 5 litres de lait le soir. Ce lait est vendu à un boutiquier d'Abalak à 600 F le litre. La coopérative n'a pas commencé à transformer le lait en fromage « Tchoukou ».

#### 15. Entreprise Ahmadou Khamed Abdoulahi



L'entreprise individuelle Ahmadou Khamed Abdoulahi est située dans la commune rurale d'Akoubounou, département d'Abalak.

En 2022, l'entreprise a bénéficiée d'un financement de PIMELAN « Guichet 2 », composé de 10% d'apport personnel, 40% de subvention et 50% de crédit.

Ce projet a pour objectif la production et la transformation de lait de vache.

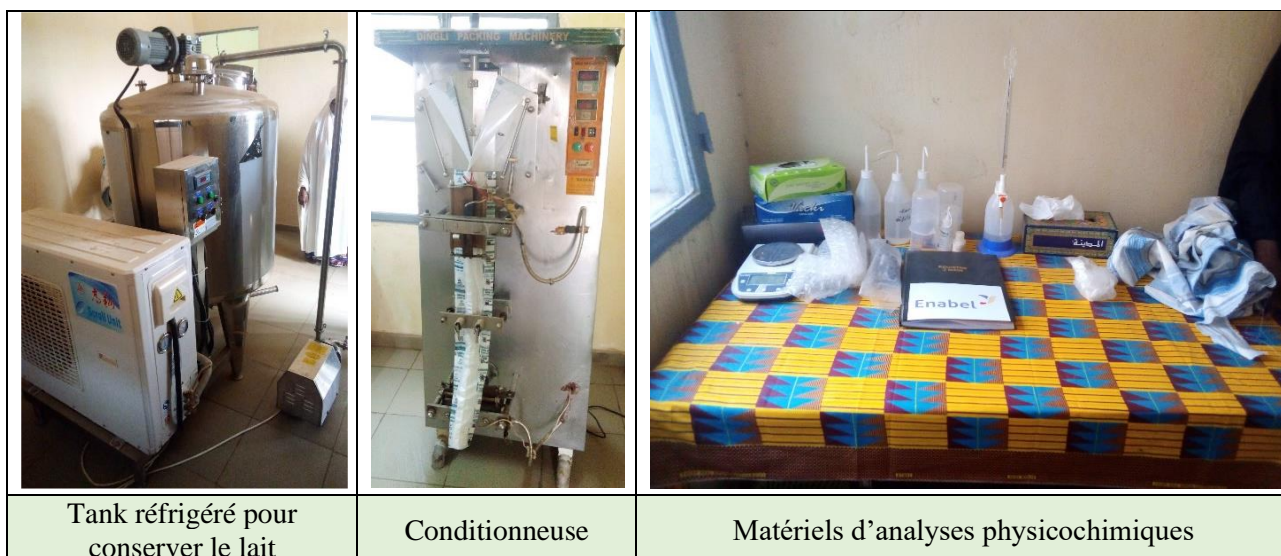
Le promoteur a construit un point de vente de commercialisation de lait de vache et ses dérivés. Aussi, le point de vente est aussi utilisé pour produire l'eau en sachet « Pure water ».



## 16. Coopérative Nono Sahel

Nono Sahel est une Union de deux Sociétés Coopératives Simplifiées créées depuis 2002, située à Konni, quartier Sodangu. L'Union est composée de 30 membres, majoritairement des femmes retraitées, mais aussi des jeunes. Le travail se fait par les membres qui sont disponibles. Les jeunes travaillent les jours où ils n'ont pas cours. L'union travaille 2 jours d'affilée et puis stoppe 1 à 2 jours après. Elle est membre d'un Groupements d'Entreprises Intégrées et Collaboratives (GEIC). Elle est spécialisée dans la transformation et la commercialisation du lait de vache et lait de chamelle. L'entreprise s'approvisionne en lait auprès des éleveurs situés dans la ville de Konni et auprès des éleveurs situés dans les villages aux alentours. Actuellement, l'entreprise collecte 180 litres de lait de vache à 300 F le litre et 50 litres de lait de chamelle à 1 000 F le litre. Après la période d'hivernage, l'entreprise collecte jusqu'à 300 litres de lait de vache. Le lait de chamelle est également disponible en grande quantité mais il n'est trop consommé. Le lait de vache est disponible en grande quantité à partir de mois de septembre jusqu'en mars.

A la réception, le lait est contrôlé, notamment la mesure de la densité, le pH et l'acidité Dornic. L'Union dispose d'un petit laboratoire d'analyse physicochimique. Elle dispose aussi d'un local dédié à la transformation, d'un bureau, d'une salle de stockage et de plusieurs matériels et équipements de transformation.



Les produits fabriqués sont le lait frais pasteurisé, le yaourt, le lait caillé, le beurre, le Tchoukou et le Wagassi. Le yaourt est conditionné dans des petits sachets en plastiques de 200 ml, et 50 petits sachets sont placés dans un grand sachet vendu à 1 875 F. Le yaourt en bidon de 250 ml se vend à 200 F, 500 ml à 500 F et 1 litre à 1 000 F. Le beurre conditionné dans des bouteilles de 500 ml se vend à 2 500 F. La feuille de Tchoukou se vend à 600 F.

Les produits laitiers sont distribués dans des boutiques et alimentations de la ville de Konni. Aussi, des grossistes de Nigeria viennent acheter les produits.

L'union fait face à une insécurité qui sévit dans la ville et villages aux alentours de Konni. Les éleveurs qui livrent le lait et les collecteurs sont fréquemment attaqués par des bandits armés. Le défi actuel de l'Union est de disposer de vaches laitières pour produire elle-même le lait.