

STRUCTURATION DE LA FILIERE LAIT LOCAL A NIAMEY : TOUS GAGNANTS !

Le lait cru du Niger n'est que très faiblement commercialisé alors que la demande urbaine est forte et en constante augmentation. Pourtant ceci n'est pas une fatalité. Depuis 2008 la filière lait local se structure progressivement, notamment grâce à la mise en place de « centres de collecte », l'installation de collecteurs privés, la contractualisation avec les industries laitières. En se coordonnant bien, tout le monde y gagne !

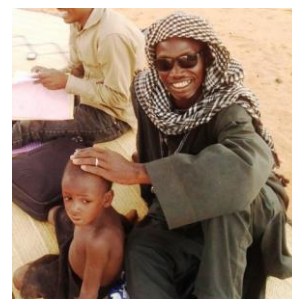


UN ELEVEUR A HAMDALLAYE : « JE GAGNE UN PEU CHAQUE JOUR »

Traditionnellement le lait cru n'était pas vendu. Avec le centre de collecte j'achète de l'aliment du bétail et je vends au centre entre 2 et 5 litres de lait cru par jour. Cela me fournit chaque jour un peu d'argent (entre 600 et 1500FCFA). De plus en plus d'éleveurs apportent leur lait au centre ou le vendent aux collecteurs. Aujourd'hui tout le monde regarde le centre de collecte !

LE COLLECTEUR DE GANGAZOUGOU : « MON STATUT SOCIAL A CHANGE »

Je suis Agro-Pasteur (beaucoup plus agriculteur puisque maintenant ce sont les enfants qui conduisent le troupeau). Donc avant j'exerçais une activité qui dure 4 mois dans l'année. Avec la construction du Centre de Collecte de Lait cru de Kollo j'ai décidé d'embrasser la profession de collecteur de lait. J'ai commencé avec un vieux vélo qui me permet de transporter 30 litres de lait par jour. Avec le temps et l'engouement qu'a suscité la vente du lait cru, mon vélo a été très vite dépassé. J'ai pu acquérir une moto grâce à laquelle je peux transporter jusque 120 litres par jour. Cela a changé ma vie puisque j'ai un emploi permanent qui dure toute l'année et qui m'apporte de l'argent. Grâce aux revenus additionnels, j'arrive à engager des ouvriers agricoles pour finir très vite le sarclage de mon champ. Aujourd'hui mon statut a changé dans le village : on m'associe aux prises de décisions importantes du village.



LA TRANSFORMATRICE DE LAIT DE DAGRI : « JE NE COURS PLUS PARTOUT »

Depuis mon jeune âge, j'exerce l'activité de transformation du lait de vache en lait caillé et beurre. Ma capacité de transformation du lait est de 4 à 6 litres par semaine. Pour vendre mon lait caillé, je me rends à Say 2 fois par mois à environ 15 km de mon village. Il m'arrive parfois de vendre ma production dans les villages voisins en faisant du porte à porte en criant comme une folle « le lait caillé est là ». C'est vraiment pénible et parfois je ne vends pas tout. Depuis l'installation du centre de collecte j'ai diversifié mes activités. Je fais de l'embouche et j'envoie la traite du matin au centre de collecte via le collecteur. Une partie de la traite du soir est transformée et vendue soit ici au village soit au marché de Say quand j'ai besoin d'aller faire mes approvisionnements (condiments, et autres types d'achat). C'est moins fatigant et je gagne plus d'argent.

SOLANI : LE LAIT LOCAL ACCESSIBLE GRACE AUX CENTRES DE COLLECTE

Depuis la mise en place des centres de collecte d'Hamdallaye et Kollo nous bénéficions d'un approvisionnement plus facile (un point de collecte regroupe des centaines d'éleveurs), en quantité importante (autour de 1.000l / centre en une collecte), de qualité (le lait est contrôlé et réfrigéré par la coopérative), et les volumes sont de plus en plus stables au fil des ans. Nous proposons des contrats d'approvisionnement avec des prix attractifs pour les centres.



Plus d'information : www.filiere-lait-niger.iram-fr.org

Le projet bénéficie des soutiens suivants. Cet article ne représente pas nécessairement la position des bailleurs.

