



DIERENARTSEN | VETERINAIRES
ZONDER GRENZEN | SANS FRONTIERES
BELGIUM

Sur les sentiers du lait au Mali

Périple de deux professionnels laitiers wallons
à la rencontre de leurs confrères maliens.



**DOSSIER DE PRESSE
+ INVITATION A LA CONFERENCE
DE PRESSE (LE 29 JANVIER 2009)**

L'ONG Vétérinaires Sans Frontières a emmené deux professionnels du secteur laitier belge au Mali. Christiane Collinet (49 - agricultrice à La Roche) et Benoît Robert (36 - fromager à Trois-Ponts) ont arpenté les « sentiers du lait » au sud de ce pays sahélien. Ils ont pris connaissance de la complexité de la filière laitière en Afrique. Un voyage composé de multiples échanges et découvertes.





Sur les sentiers du lait

**Le périple d'un voyage d'échange de deux producteurs de lait wallons
à la rencontre de leurs confrères maliens.**

INVITATION CONFERENCE DE PRESSE

JEUDI 29 JANVIER - 14H
HOTEL DE VILLE DE BRUXELLES
GRANDE PLACE – 1000 BRUXELLES

Suite au voyage d'échange auquel ont participé deux producteurs de lait wallons en décembre dernier, l'ONG Vétérinaires Sans Frontières a le plaisir de vous inviter à une conférence de presse ce jeudi 29 janvier 2009. Une occasion à ne pas manquer pour rencontrer Christiane Collinet (49 - agricultrice de La Roche) et Benoît Robert (36 - fromager de Trois-Ponts). Ils vous feront part de leurs découvertes et impressions sur la filière laitière malienne et les éleveurs nomades au Mali.

PROGRAMME

- 14h : mot de bienvenue de la ville de Bruxelles par M. Mampaka, Echevin de la Solidarité Internationale
- Présentation de Vétérinaires Sans Frontières et de son projet au Mali par le directeur Johan De Ceuster
- Reportage du magazine la Clef des Champs (RTBF) qui a suivi les producteurs wallons au Mali. Ce reportage va être émis à la Une le samedi 31 janvier à 14h.
- Témoignage de Christiane Collinet et Benoît Robert, Marc de Neuville (le Sillon Belge), Véronique Darimont (RTBF) et Florence Burette (Vétérinaires Sans Frontières)
- Drink

S.V.P. POURRIEZ-VOUS CONFIRMER VOTRE PRESENCE

Pour d'autres questions ou photos en haute résolution, n'hésitez pas à nous contacter.

Florence Burette : f.burette@vsf-belgium.org

Tél: 02/ 539 09 89 ou 0496/ 45 08 73

www.vsf-belgium.org

Compte banc : 732-6190064-60



Sur les sentiers du lait au Mali

Deux producteurs wallons partent à la rencontre de leurs confrères maliens.

BRUXELLES, LE 15 JANVIER 2009

Du 7 au 14 décembre 2008, l'ONG Vétérinaires Sans Frontières (VSF) Belgique a emmené deux professionnels du secteur laitier belge au Mali. Christiane Collinet (49 - agricultrice à La Roche) et Benoît Robert (36 - fromager à Trois-Ponts) ont arpenté les « sentiers du lait » au sud de ce pays d'Afrique de l'ouest dont la superficie est 41 fois plus étendue que celle de la Belgique. Par la rencontre de différents producteurs laitiers de ce pays sahélien, ils ont pris connaissance de la complexité de la filière laitière en Afrique. Un voyage composé de multiples échanges et découvertes.



Cette expérience a été rendue possible grâce au projet d'éducation au développement de Vétérinaires Sans Frontières Belgique, soutenus par des fonds Européens. Sur le terrain, les agriculteurs wallons étaient pilotés par des représentants de VSF. Ils étaient également accompagnés par un rédacteur de l'hebdomadaire agricole « Le Sillon Belge » ainsi que par une équipe de la RTBF pour le magazine « La Clef des Champs ».

Le marché laitier malien est composé d'une part importée sous forme de poudre de lait et d'une part produite localement. La semaine de rencontre était axée sur la visite des différents acteurs de la filière. La visite d'entreprises de production, transformation et commercialisation du lait ainsi que la rencontre d'éleveurs peuls ont permis à la délégation wallonne de comprendre la situation des producteurs de lait maliens.

L'objectif du voyage

Voilà bientôt deux ans que VSF s'est engagé dans un projet d'éducation au développement. Soutenu par l'Union Européenne, VSF sensibilise étudiants et professionnels agricoles belges aux relations Nord-Sud afin de renforcer la solidarité internationale. Dans le cadre de ce vaste programme, un projet particulier: accompagner deux professionnels laitiers au Mali pour leur faire découvrir tous les secrets de la filière laitière malienne. Par cette approche originale, Christiane et Benoît, qui n'avaient

jamais voyagé en Afrique, ont été transformés, le temps d'une semaine, en « détectives du lait ». A travers différentes rencontres, dont la conférence de presse de ce vendredi 29 janvier, ils relateront à la population belge les résultats de leur enquête et partageront leurs impressions.

Christiane Collinet (49)

« VSF n'assiste pas la population mais l'aide à mettre sur pied des petites entreprises »



Christiane Collinet est agricultrice. Mère de deux enfants, elle gère avec son mari une exploitation de vaches blanc-bleu viandeuses et laitières à La Roche, dans la province du Luxembourg. Elle travaille deux jours par semaine à l'extérieur et est présidente provinciale de l'Union des Agricultrices wallonnes.

« Cette semaine au Mali avec VSF a été très enrichissante ! J'ai pu rencontrer des personnes très accueillantes et généreuses. Même si elles n'ont pas grand chose, ces personnes nous ont beaucoup donné ! Vivre dans un village peut est une expérience extraordinaire. Les habitants du village ont partagé avec nous leur repas et leur logement. Nous avons également pu prendre part à leurs activités quotidiennes et même à la traite. Je suis très heureuse d'avoir eu la chance de partir avec VSF. C'est une ONG qui fait un travail formidable. Ils n'assistent pas la population mais l'aide à mettre sur pied des petites entreprises qui peuvent fonctionner avec peu de fonds (ex : mini laiteries, fabriques de savons, ...). Un des objectifs de VSF est aussi de soutenir les vétérinaires locaux afin de sensibiliser les éleveurs à l'importance de la vaccination des animaux et de l'alimentation animale. »

Benoît Robert (36)

« Nous partageons les mêmes pré-occupations malgré des différences fondamentales »

Agé de 36 ans, cela fait 10 ans que Benoît développe une micro entreprise fromagère en Ardenne belge. Après des études d'ingénieur industriel en agriculture, l'idée de mettre sur pied une activité agro-alimentaire réunissant qualité et respect des produits, s'est rapidement imposée.



« Dans le contexte actuel de l'industrie agro-alimentaire, les difficultés et les obstacles furent nombreux pour démarrer cette production artisanale. Après avoir gagné la confiance et fidélisé une clientèle par l'intermédiaire d'un grossiste, la fromagerie de Benoît s'est dotée d'un petit point de vente à la ferme et la gamme de produits au lait cru se décline maintenant en une dizaine de types de fromages. « Quittant l'opulence des biens de consommation de l'Europe en cette période de fêtes de fin d'année, la vie des habitants du Mali m'est apparue dans tout son contraste. L'accueil et la bienveillance que les habitants nous ont réservés témoignaient d'une chaleur humaine inoubliable. C'est la rencontre avec des maliens qui pratiquent le même métier que le mien qui restera toutefois pour moi une expérience unique. En effet, j'ai pu me rendre compte que nous partageons les

mêmes préoccupations malgré des différences fondamentales liées au contexte des productions laitières belges et maliennes (surproduction d'un côté et instabilité voire rareté de l'autre). Le souci de fournir des produits de qualité et les difficultés de les diffuser dans des filières des distributions organisées nous rapproche sans aucun doute. J'ai pu également constater que le lait et ses dérivés restent des éléments fondamentaux de l'alimentation de base de ce pays. Restera aussi dans ma mémoire le constat suivant qui fut mis en évidence par le discours du chef d'un village peul : alors que j'ai pu faire le choix de mon métier de fromager, les peuls exercent

leurs activités de production de lait par nécessité et tradition (tradition du travail du lait qui tend malheureusement à disparaître dans nos pays). Le travail de VSF au Mali m'est apparu comme un accompagnement et un soutien aux initiatives locales respectueux du tissu socio-économique et loin de toute intervention directive.»

Pour contacter Christiane et lui poser plus de question sur son expérience au Mali, n'hésitez pas à la joindre au 0496/ 22 63 39. Pour contacter Benoît, n'hésitez pas à le joindre au 0476/ 86 37 75.

L'élevage au Mali

Le cheptel malien est l'un des plus grands d'Afrique. On compte 7 millions de bovins, 16 millions de petits ruminants et 500 000 camelins (surtout au Nord du pays). L'agriculture représente 45% du produit intérieur brut et l'élevage contribue à 11% du PIB. L'élevage est pratiqué par au moins 80% de la population rurale et 30% de la population malienne en dépend directement. Avant l'effondrement du marché du coton, l'élevage était la troisième source de devise du Mali, après l'or et le coton.



Aujourd'hui, l'élevage est sur le point de tenir la deuxième place. Mais la difficulté d'accès à l'eau et aux pâturages en saison sèche et les difficultés d'accès à un service vétérinaire de qualité mettent en péril ce secteur. Malgré l'importance de l'élevage, les politiques nationales de développement ont peu contribué au renforcement de l'élevage et des filières laitière et viandeuse qui en dérivent. Ces dernières années, les investissements et appuis en faveur de ce secteur n'ont représenté qu'à peine 9% des investissements gouvernementaux dans le secteur rural.

Le projet de Vétérinaires Sans Frontières au Mali

VSF Belgique soutient et met en œuvre des projets de coopération au développement au Mali depuis 1998. Par ces projets, VSF contribue à l'amélioration de la production et de la commercialisation du lait à l'échelle locale, à la mise en place de cabinets vétérinaires et de parcs de vaccination et au développement d'activités génératrices de revenus pour les femmes. Depuis janvier 2008, le projet PRODEL K (abréviation de PROjet de Développement de l'Élevage dans les régions de Koulikoro,

Koumantou et Kita) a vu le jour. Ce projet est mené en étroite collaboration avec l'ONG malienne Initiative Conseil Développement (ICD) reconnue pour son expertise dans le domaine de la santé animale et de l'appui technique aux filières avicole et laitière. A terme, ICD gèrera seule le projet. Le PRODEL K a pour but d'améliorer les conditions de vie des éleveurs et agro-éleveurs dans une quinzaine de communes du sud du pays.



Une semaine au Mali, carnet de route

La Tabaski

Le lendemain de notre arrivée, Bamako est animé par la Tabaski, l'une des plus importantes fêtes musulmanes. C'est dans la famille de Diahara, jeune femme émouvante et extraordinairement accueillante que Benoît et Christiane sont invités. Pendant que Benoît accompagne les hommes à la mosquée, Christiane aide Diara dans la préparation du repas. Echanges et confidences, les deux femmes ont beaucoup de choses à se raconter. Sur le quotidien, les enfants, la vie de femme. Benoît de retour, il est temps de sacrifier le mouton, le découper, le préparer et le manger.

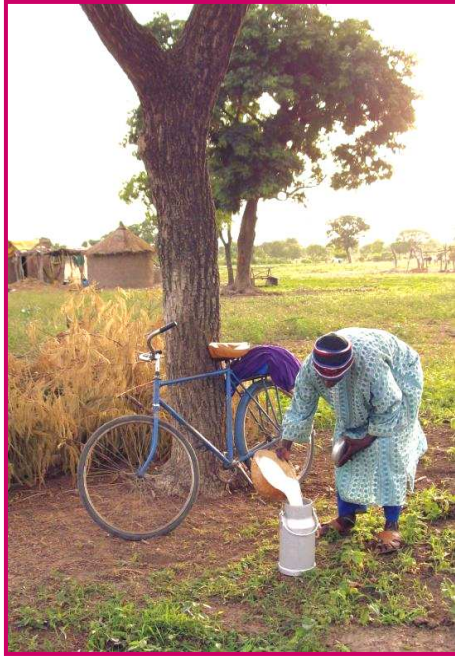
Le marché du lait à Bamako



L'objectif de ce voyage : comprendre la filière laitière malienne depuis la production jusqu'à la consommation en passant par la transformation et la commercialisation. Dès le début de notre séjour, Christiane et Benoît sont attendus par M. Christian Corniaux au bureau de CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le développement) de Bamako. M. Corniaux nous dresse un aperçu du marché du lait de Bamako. D'emblée, il balaye

idées reçues sur la filière laitière. Bamako, la capitale du Mali, ne pourrait combler ses besoins en lait sans importation de lait en poudre. 130 000 litres de lait par an sont consommés à Bamako et 90% du marché du lait est constitué par le lait en poudre importé. Il est vendu en vrac, sous conditionnement industriel, ou encore reconstitué.

La consommation de lait dans le pays est estimée entre 30 et 50 litres de lait par an et par habitant, soit un total de 560 000 tonnes par an. Or, la production de lait s'élève à quelques 600 000 tonnes par an. En théorie, le Mali pourrait donc subvenir aux besoins laitiers de sa population. Dans la réalité pourtant cela n'est pas possible. Acheminer et conserver le lait jusqu'aux villes, là où se trouve la demande la plus importante, est rendu difficile à cause, entre autres, du manque d'infrastructures. De plus, si le



cheptel malien est grand, la quantité de lait produite par vache est faible : de 2 à 3 litres de lait par jour. Le lait en poudre importé qui concurrence le lait malien est un frein au développement des filières locales. Mais sans investissements importants dans le secteur laitier malien, le lait en poudre reste indispensable pour répondre à la demande en lait de Bamako. L'amélioration de l'alimentation animale et de la santé animale, le renforcement des infrastructures et l'appui aux initiatives privées locales permettraient d'augmenter la production laitière locale commercialisable.

Christiane et Benoît sont invités à rencontrer M. Roussillon, directeur de l'usine Yoplait. Dans cette usine, on reconstitue le lait pour en faire du yaourt, du fromage, ou encore du lait caillé en majorité à partir de lait en poudre importé. Afin de stimuler la production locale, l'usine achète aussi du lait malien. Ce n'est pourtant pas sans difficulté, notamment au niveau du prix : « un litre de lait local coûte 350 francs CFA (100FCFA = environ 1.5€) alors qu'un litre de lait reconstitué à partir de lait en poudre coûte seulement 225 francs CFA. » nous explique M. Roussillon. « La difficulté réside également dans la stabilité de l'offre. Les producteurs vendent leur lait au jour le jour, selon les aléas de leur vie quotidienne. Il est parfois très difficile de négocier sur un partenariat à long terme ». En fin d'après-midi, Christiane et Benoît rencontrent un importateur libanais de lait belge, importé sous le nom d'Incolac. Y a-t-il du lait de la ferme de Christiane dans ces stocks de poudre de lait ?

L'alimentation du bétail et la crise du coton

Il est temps maintenant de se rendre compte de la réalité de la production locale. Départ pour Koumantou. En chemin, nous nous arrêtons à Ouelessebougou afin de rencontrer le directeur d'une entreprise de torréfaction de soja, Sojavie. Le soja torréfié peut être utilisé comme aliment pour bétail. En effet, les graines de soja présentent une teneur appréciable en protéines, en fibres et en lipides. Christiane et Benoît sont impressionnés par le courage et la ténacité de cet entrepreneur. Accéder à des crédits est difficile, le taux d'intérêt peu encourageant et la crédibilité vis-à-vis de la population difficile à obtenir. Pourtant, l'initiative est porteuse. Suite à la crise du marché du coton qui touche de plein fouet le Mali, les éleveurs éprouvent de grandes difficultés à se procurer de l'aliment pour bétail. Le soja torréfié pourrait palier à ce manque.



Avec l'accroissement des productions de coton dans les années 80, des huileries cotonnières industrielles se sont développées. C'est à cette période que l'aliment bétail a fait son apparition sur le

marché. Mélange de coques et de tourteau de coton, ce produit a une haute valeur nutritive et son prix était attractif. Il a vite fait l'unanimité auprès des éleveurs et est devenu un aliment indispensable pour la survie du troupeau en période de soudure. Depuis 2007, la filière malienne du coton connaît de grandes difficultés. Les productions ont chuté d'une manière inquiétante : de 600 000 tonnes en 2003 elles passent de 180 000 en 2008. Les causes : principalement la baisse du prix du coton payé aux producteurs et la hausse du coût des intrants. Le déclin de la filière coton a des impacts sur la production d'aliment bétail. Le prix du sac de coques et de tourteau de coton a pratiquement doublé dans la plupart des régions, ce qui rend ce produit inaccessible à la majorité des éleveurs. Les filières viandeuses et laitières en subissent aujourd'hui les graves conséquences.

La mini-laiterie de Koumantou

Koumantou est une commune située dans la région de Sikasso, à 240km de Bamako. La plupart des agriculteurs de Koumantou sont devenus des agro-éleveurs avec l'introduction de la culture attelée et depuis une vingtaine d'années, des éleveurs Peuls se sont sédentarisés pour devenir, eux-aussi, des agro-éleveurs. Une partie du cheptel est sédentaire et reste au niveau des villages, l'autre partie est transhumante durant une période de l'année. En partenariat avec ICD, VSF soutient la mini-laiterie de Koumantou par la mise en place de formations (co-financement d'investissements, appui-conseil technique et en gestion). Les agro-éleveurs membres de la coopérative APLK sont organisés en comités. Ils collectent et transportent le lait jusqu'à la laiterie. Durant la saison des pluies, la production



laitière dépasse les 200 litres par jour. En saison sèche, les pâturages sont appauvris et la production chute fortement. La laiterie de Koumantou achète du lait à quelques 196 ménages, soit environ 1570 personnes. Les produits transformés sont vendus à environ 800 ménages, c'est-à-dire 15% de la population de la commune de Koumantou.

L'équipe arrive à la laiterie dans la matinée. Des bidons de lait sont acheminés à l'intérieur de celle-ci. Lorsque le lait arrive, il subit deux tests. Le premier permet de vérifier si de l'eau n'a pas été rajoutée au lait afin d'en augmenter le volume. Le second permet de vérifier l'acidité du lait. Ensuite, le lait est transformé en différentes sortes de produit : du yaourt, du lait caillé, du sirimé (genre de ghee ou beurre clarifié produit traditionnellement au Mali) ou encore du savon à base de résidu de sirimé. Benoît, professionnel fromager, prend note de quelques recettes, il constate que malgré des infrastructures rudimentaires, le souci d'un travail scrupuleux et méticuleux est bien présent.

Nous assistons également à la fabrication de savon. Les déchets du sirimé sont achetés par des femmes organisées en groupements. Elles les mélangent à de la farine de maïs et à de la soude caustique qui sont mis sur le feu. Cette nouvelle activité a pu voir le jour grâce à l'allègement du travail des femmes. En effet, grâce à l'organisation de la récolte du lait qui est racheté directement par la laiterie, les

femmes ne doivent plus vendre le lait de porte à porte. Elles ont donc plus de temps pour s'adonner à d'autres activités génératrices de revenus. La vente de savon leur permet de subvenir aux besoins de la famille par l'achat de condiments, de fournitures scolaires ou de médicaments. La journée se termine par la dégustation de lait caillé et par un repas partagé avec les employés de la laiterie.

La mini-laiterie de Koumantou est l'exemple d'une mini-laiterie en pleine expansion, mais elle n'est pas la seule à être soutenue par VSF et le partenaire locale ICD. Au Nord de Bamako, par exemple, la mini-laiterie de Banamba n'en est qu'à ses débuts. C'est un jeune homme, Baye BARRY, qui en tient les rênes. Le lait



se vend bien, de mieux en mieux, mais il faudra encore du temps pour pouvoir investir dans du matériel plus sophistiqué. A Niono, au Nord Ouest de Bamako, Madame Cissé Rokiatou Diallo dirige la laiterie Danaya Nono. Cette laiterie fonctionne depuis 1996 et emploie 7 personnes. Le soutien apporté aux différentes laiteries se fait au cas par cas. Il ne s'agit pas de se baser sur un modèle préconçu pour des situations qui sont différentes. Comme l'ont constaté Christiane et Benoît, « Chaque contexte a des spécificités auxquelles il s'agit de s'adapter. C'est pour cela que VSF et ICD réalisent un travail local, adapté à chaque situation ».

Dans la peau d'un éleveur peul.



Le soir, nous arrivons à Gerekele, un village peul. Nous y logeons deux nuits. L'accueil est chaleureux et sincère. Christiane et Benoît sont attendus ! Les hommes saluent, les femmes sourient, les enfants sautent de joie, tout le monde est heureux de se rencontrer. Le chef du village nous raconte l'histoire de sa famille. Issu du Nord du Mali, le doyen du village avait l'habitude de parcourir le Sud du pays durant la saison sèche afin de trouver de quoi nourrir son troupeau. Un jour, il y a plus de

20 ans, il a décidé de s'installer ici, à Gerekele. Les terres étaient inoccupées, mais appartenaient au village voisin. Il a demandé l'autorisation pour occuper ces terres avec sa famille. Malgré la méfiance qui règne généralement vis-à-vis des Peuls, « ils nous ont autorisés à nous installer. Cependant, jamais les terres ne pourront nous appartenir » raconte le chef de Gerekele. Lorsqu'on lui demande s'il ne regrette pas de s'être sédentarisé ici, le chef sourit et répond « regardez les enfants, ils sont heureux, il y a un puits, des terres pour faire paître le troupeau, nous pouvons vendre le lait à la laiterie, nous avons accès à l'essentiel ». Le soir, les femmes dansent pour nous, Christiane les accompagne.

Au petit matin, nous accompagnons les hommes vers le site de traite. Si le lait et les revenus qu'il engendre appartiennent aux femmes, la traite est effectuée par les hommes. Imaginez la surprise de

tous lorsque Christiane, calebasse entre les genoux, fait sortir des maigres pis de la vache quelques décilitres de lait. Le lait récolté sera ensuite amené à la laiterie de Koumantou. « A certains égards, le contexte de production du lait ressemble un peu au nôtre, lorsque je travaillais avec mes parents à la ferme » constate Christiane. Au retour, nous parcourons les sites de pâturage. Christiane s'étonne du peu de nourriture disponible dans les champs pour le cheptel. « Comment produire plus de lait avec si peu d'aliments ? ». Nous ne sommes pourtant qu'en début de saison sèche (il reste encore au moins 5 mois sans pluie).

Les quelques jours passés dans le village peul de Gerekele resteront pour Christiane et Benoît le moment fort du voyage. « Pouvoir rencontrer les habitants de ce village dans leur intimité, partager avec eux les repas et les activités quotidiennes m'ont particulièrement ému » raconte Benoît. Les conditions de vie des éleveurs peuls ne sont pas faciles, « mais ils se battent pour y arriver, tout comme nous le faisons en Belgique » constate Christiane. Au retour, nous nous arrêtons sur un site d'orpaillage, fréquents dans cette région, les placers constituent des débouchés pour la laiterie. À perte de vue, des trous d'un mètre et demi de diamètre dans lesquels s'engouffrent des milliers d'hommes à la recherche d'or, tentant d'améliorer leur quotidien et celui de leur famille en travaillant inlassablement dans des conditions dangereuses et éreintantes. Dans ce lieu presque lunaire, on peut trouver du lait caillé en sachet vendu par la mini-laiterie de Koumantou.

L'Ethnie Peul...

Les Peuls sont un peuple nomade. On estime qu'il y a actuellement 10 millions de Peuls en Afrique de l'Ouest. Depuis toujours, ils sont spécialisés dans l'élevage bovin. Transhumants, ils suivent leur troupeau au rythme des saisons. Aujourd'hui, la grande majorité continue à vivre de l'élevage, certains se sont sédentarisés. Pour les bergers peuls, le lait a une valeur incommensurable. Parfois c'est leur seul aliment disponible. En langue peule, le lait se dit Kossam, ce qui signifie « ce qu'il y a de meilleur ».



Vétérinaires Sans Frontières
met en oeuvre des projets dans 8 pays
africains: le Mali, le Niger, le Burkina Faso,
le Kenya, le Soudan, l'Ouganda, le Rwanda
et le Congo.

WWW.VSF-BELGIUM.ORG

Toutes les photos de ce dossier de presse ont été prises par Marc de Neuville, journaliste au Sillon Belge.

Ce voyage a pu être réalisé grâce au soutien financier de l'Union Européenne et de La Province du Luxembourg. Nous tenons à remercier particulièrement l'ONG ICD, pour l'accueil réservé à la délégation belge au Mali ainsi qu'au Sillon Belge et à la Clef des Champs pour leur témoignage, leur engagement et leur professionnalisme journalistique. Merci à la Ville de Bruxelles qui, une fois encore, nous accueille chaleureusement dans ses bâtiments pour l'organisation de la conférence de presse.

