



Bilan du voyage d'aout septembre 2021

## Thème 2 : La question de la transformation du lait local au Burkina Faso

### **Rencontre 1**

**Union Nationale des Mini-laiteries et Producteurs de Lait local (Ouagadougou) - UMPL-B**

Président Adama Ibrahim DIALLO



Echanges avec :

Yacouba BARRY, coordinateur

Mariam SIDIBE, chargée de suivi-évaluation

L'initiative d'organiser la filière lait au BF dans le cadre d'une organisation faitière est née d'une impulsion donnée par l'ONG OXFAM en 2009 : l'objectif était clairement de s'organiser pour défendre le lait local face à la difficile concurrence des lait en poudre importés.

L'organisation monte en puissance chaque année :

- De 26 au départ, elle regroupe désormais 80 mini-laiteries
- Ce sont des unités qui sont soit communautaires, soit privées et qui disposent toutes de connections étroites avec des producteurs de lait local
- L'UNMPL-B intervient à la fois dans le domaine du conseil technique auprès des unités de transformation, mais aussi dans le domaine des projets qu'elle porte avec différents partenaires, c'est le cas par exemple avec le PAM (Programme Agricole Mondial) pour favoriser la livraison locale de lait au niveau des cantines scolaires.

Parmi les projets phare, celui de **Faire-Faso**

Le concept est né en Europe et plus particulièrement en Belgique dans le contexte de la suppression des quotas laitiers quand certains producteurs ont commencé à réfléchir à lier production laitière et maîtrise de la transformation des produits laitiers.

**FAIRE-BEL** a été pionnier en ce domaine avec la création du réseau coopératif **FAIRE-COOP** et du réseau européen « **European Milk Board** ». Le concept a fait des émules en France et en Allemagne

<https://www.fairebel.be/>

<https://www.europeanmilkboard.org/fr/emb.html>

<https://fairefrance.fr/>



Ce sont les acteurs belges de la filière qui ont tissé des liens avec l'UNMPL-B afin de développer le concept de lait local et équitable au Burkina avec le **label FAIRE-FASO créé en 2016** pour un projet qui met en lien 4 mini-laiteries locales :

**La Mini-laiterie Kosam Yagda** à Ouahigouya, à l'origine de la création de la faitière - **La Mini-laiterie de Bitou**, proche de la frontière togolaise - **La Mini-laiterie Nungu Kossam** de Fada N'Gourma et La Mini-laiterie Kossam de l'Ouest à Bobo Dioulasso

Le label suppose de respecter à la fois une charte de qualité du produit (plus exigeante que celle des autres mini-laiteries), une relation forte avec les producteurs de lait, fournisseurs de la matière première, et pour l'aspect « équitable », une garantie des prix (base entre 400 et 500 FCFA par litre<sup>1</sup>) avec un engagement à mieux rétribuer les producteurs quand les prix varient à la hausse. Le développement du réseau est en cours avec le soutien de la coopération wallonne.

Outre **ses partenaires historiques** (OXFAM, PAM, FAIRE-Bel et coopération wallonne), **la faitière porte d'autres projets avec de nombreux partenaires** (Fondation de France, FAO, AFDI Auvergne, AFDI Normandie et AFDI national).

Elle fonctionne comme **une structure de plaidoyer** à la fois **au niveau national** avec la direction lait du tout nouveau ministère de l'Élevage (récemment découplé de celui de l'agriculture), et **au niveau international** (auprès du Parlement européen).

Elle agit aussi **sur le plan « humanitaire »** en apportant des aides aux laiteries membres issues des régions du Nord et de l'Est situées dans les zones d'insécurité, via du soutien financier et de l'achat de fourrage : 35 mini-laiteries sont identifiées dans ces régions. Certaines ont dû se résoudre à fermer et dans la seule région du Sahel 9 d'entre elles accusent des pertes de chiffre d'affaires de plus de 70%).

<sup>1</sup> Une comparaison étonnante, en France (je suis allé vérifier sur Web-Agri), le prix moyen des laits toutes catégories confondues est d'un peu plus de 371 € les mille litres...A 500 CFA le litre le producteur burkinabè est rétribué 0,76 €, le Français 0,37 €, belle inversion des effets d'échelle ?



### L'UMPL-B se voit confronté à de multiples défis politiques autour de la filière lait.

Si en Europe, les campagnes « Mon lait local » et « N'exportons pas nos problèmes » sont plutôt en phase avec les combats menés ici pour le lait local, la situation est aujourd'hui très tendue avec, en Europe, le renouveau des politiques d'aides aux filières dans la nouvelle PAC, mais aussi, en raison de l'impact de la COVID qui a eu comme effet de reconstituer des stocks et qui donc présente le risque d'une relance des exportations de lait en poudre vers les pays du Sud.

Or ce **lait en poudre dégraissé** est en suite sur place engraisé avec des huiles de palme souvent de mauvaise qualité, de plus – comme l'a noté une enquête récente diligentée par le Ministère nigérien de l'Agriculture – certains exportateurs margoulins ont aujourd'hui tendance à mélanger cette poudre de lait avec du papier déchiqueté !

D'autres défis existent :

- **Celui de la saisonnalité** : en gros les quantités de lait produites varient souvent beaucoup entre saison humide et saison sèche (surtout en seconde partie de saison sèche quand les troupeaux souffrent de pénuries diverses en eau et fourrage)
- **Celui des mentalités** car le consommateur potentiel reste souvent méfiant vis-à-vis des produits locaux

## Rencontre 2

### Laiterie « La Vache Enchantée », Ouagadougou quartier de DAPOYA



Halimata SANNE, fondatrice de la laiterie et Ben SANNE son fils, responsable des ventes, en présence d'une nièce, Ela OUADRAOGO, formée par sa tante et gérante de la Mini-laiterie ECOLAIT à Kaya (+226 70 26 60 99)

C'est la plus « petite structure que nous avons rencontrée : mais pas la moins dynamique. Elle traite environ **60 l/jour** et se fournit en lait auprès d'éleveurs localisés à Zagtouli (un quartier de la périphérie ouagalaise sur la route de Bobo) et à Yagma (route de Yako). **Les troupeaux sont constitués de races locales dominantes (azavak) et de quelques holstein.**

A « La Vache enchantée » le lait est transformé en lait pasteurisé, mais aussi en yaourt et en gapal (mélange lait, yaourt et petit mil)

Prix pratiqués : lait 350 FCFA en ½ litre, yaourts (de 600 à 200 FCFA selon les conditionnements), gapal 350 FCFA le bidon de 33cl...



Elle est confrontée à une **tension classique** dans le secteur : la demande de lait est souvent forte en saison sèche, alors que la production décroît.

**Le produit est testé** à l'arrivée à la laiterie (densité et PH), et le site dispose d'outillages pour le pasteuriser, le laisser refroidir et le conditionner

Tout est traité avec la traite du jour même et pour les yaourts, ils utilisent des ferments lactiques.

La laiterie a **20 ans d'existence**, elle génère 4 emplois directs, accueille aussi des stagiaires en formation (en particulier dans le cadre du programme PAFPA (Programme national d'appui à la formation et l'apprentissage))

La vente des produits reste complexe à organiser dans un quartier très populaire : tous les matins c'est la course pour placer les produits en boutique, ils vendent aussi sur place.

### Rencontre 3

#### Laiterie du Boulkiemdè, Koudougou



**Aïssata BARRY** (226 76 45 56 44) est la très dynamique responsable de cette laiterie locale qui traite environ 200l/jour ; nous l'avons rencontré en compagnie de Yagué DIALLO qui est producteur et collecteur de lait pour la laiterie.

Elle s'approvisionne dans 7 villages des environs (Poa, Rogho, Guirgo, Lo, Rialo, Ouera et Seténé). Il s'agit de races locales qui produisent en moyenne entre 4 et 5 l par jour. Là aussi les variations entre saison sèche (**env.130 l/j**) et saison humide (**200 l/j**) sont importantes.

Le lait est transformé en lait pasteurisé, yaourts (200 FCFA le ¼ l), gapal petit mil et gapal maïs (1 000 FCFA le 1 l1/2), dégué (bouillie à 200 FCFA le ¼ l), de la confiture de lait (2500 FCFA le pot) et du savon parfumé au lait.

Avec l'appui de religieuses mexicaines, la laiterie maîtrise la fabrication d'une farine très fine de maïs qui entre dans la composition du gapal et semble donner des résultats très probants pour les femmes qui ont des problèmes de montée de lait. Et une rencontre avec une autre sœur, argentine, lui a permis d'apprendre à faire la confiture de lait.



**La structure emploie 7 personnes sur place** (avec un stand de restauration extérieur), 1 gardien et 7 collecteurs villageois.



A l'origine, Mme Barry animait une association de femmes peules et lors d'une rencontre villageoise à Rialo, elle a croisé **le père OUDET**, une figure locale qui a beaucoup œuvré pour l'élevage et le lait. Père blanc, il réside au Burkina et à Koudougou depuis 1965 !

C'est avec son appui qu'elle lance son projet de mini-laiterie : d'abord avec quelques éleveurs de Séténé avec des actions de formations auprès des éleveurs (fourrage) et le financement d'un forage pour améliorer la santé du cheptel local. Elle est aussi allée se former à Ouaga chez une « sœur » (Gallico KOSOCIMI) qui réside à Tampouy et travaille avec des éleveurs de Pabre.

La laiterie adhère à la faîtière **UMPL/B** (comme elle le dit de façon si imagée, « une seule main ne peut pas ramasser toute la farine ») et travaille beaucoup à la diffusion de son gapal au maïs auprès d'autres mini-laiteries.

Leur lait est distribué dans certains hôtels (celui du Petit Séminaire), à l'Alimentation la Ménagère (gare routière) et vendu sur place via la boutique de la laiterie

#### **Rencontre 4**

##### **Laiterie de NAGRIN**



Rencontre avec son responsable, **Ahmadou Moctar DIALLO** + 226 78 32 34 06 (mais aussi 70 32 34 06 et 74 32 34 06)

Il nous dit avoir beaucoup réfléchi en amont à l'échec des tentatives étatiques de structuration de la filière (3 laiteries d'Etat basées à Fada, Ouagadougou quartier Cissin et Bobo Dioulasso qui ont toutes disparu)

Il a débuté dans le métier alors qu'il était étudiant à Ouaga en devenant distributeur du lait de la laiterie de son père, situé à Ouahigouya. Le lait lui parvenait dans des glacières via des transports routiers et il a vite constitué un réseau d'acheteurs et de consommateurs à tel point que pour répondre à la demande il lui a fallu nouer des contacts avec d'autres laiteries alimentant son circuit de distribution (Bobo, Fada), mais a alors vite rencontré des problèmes de logistique et d'approvisionnement.

Il est alors parti sur une collaboration sous forme d'étude de marché avec la laiterie d'Etat du quartier de Cissin (Ouaga), laiterie aujourd'hui fermée, une étude qui lui a permis de recenser un réseau de producteurs de lait dans la périphérie de Ouaga

Il acquiert un local qu'il loue à Nagrin (sur la route entre la Patte d'oie et Ouaga 2000) en 2016 et commence par traiter la traite du soir des producteurs liés à la laiterie de Cissin + quelques producteurs indépendants. En 2019 quand la laiterie de Cissin ferme ses portes, il va récupérer leur réseau de collecte et dispose aujourd'hui d'une capacité de traitement d'environ **600 l/jour**.

Il est aussi, comme tous les autres rencontrés, membre de la faîtière qui représente pour lui un atout en termes d'échanges d'expériences et de formation.

**L'activité de la laiterie est entièrement tournée vers le lait pasteurisé** en raison d'un réseau de consommateurs très fidèles appréciant le goût de son lait. Le lait est livré en matinée soit directement, soit dans certains magasins qui en acceptent le dépôt (Bon Samaritain, Stations Shell et Total de Ouaga 2000). Acheté aux producteurs entre 400 et 500 FCFA le litre, il est revendu 700 FCFA.



**La concurrence reste vive avec les laits importés** (Bridel et Président) qui sont pourtant vendus deux fois le prix du lait de Nagrin ! Néanmoins les choses évoluent un peu en raison des campagnes menées sur le consommer local et de l'introduction de produits locaux dans les réceptions officielles...

**La laiterie emploie 15 personnes dans la transformation et la distribution**, les producteurs se déplacent eux-mêmes pour apporter leur lait avant 10h00. Sur place il est analysé (densité et PH), puis pasteurisé et conditionné. Le site dispose d'une chambre froide (et de frigos d'appoint en cas de délestages où le lait est stocké sous couvert de glace).

**Les problèmes rencontrés** sont les mêmes que pour les autres laiteries : grosses variations de production entre saison humide et saison sèche...mais ils sont aussi spécifiques : la laiterie a des projet d'extension qui se heurtent à l'étroitesse des locaux actuels (besoin d'investissement) et au fait qu'il n'est que locataire, mais aussi à l'impact de la covid sur certains producteurs (bêtes victimes des difficultés à accéder à des soins vétérinaires pendant le bouclage de Ouaga en mars et avril 2020).

En attendant des articles dédiés sur notre site BurkinaDoc de Mil'Ecole, vous trouverez leur localisation sur notre carte google dans notre article :

**[Des points de vente bio à Ouaga et au BF.](#)**

<http://www.milecole.org/>