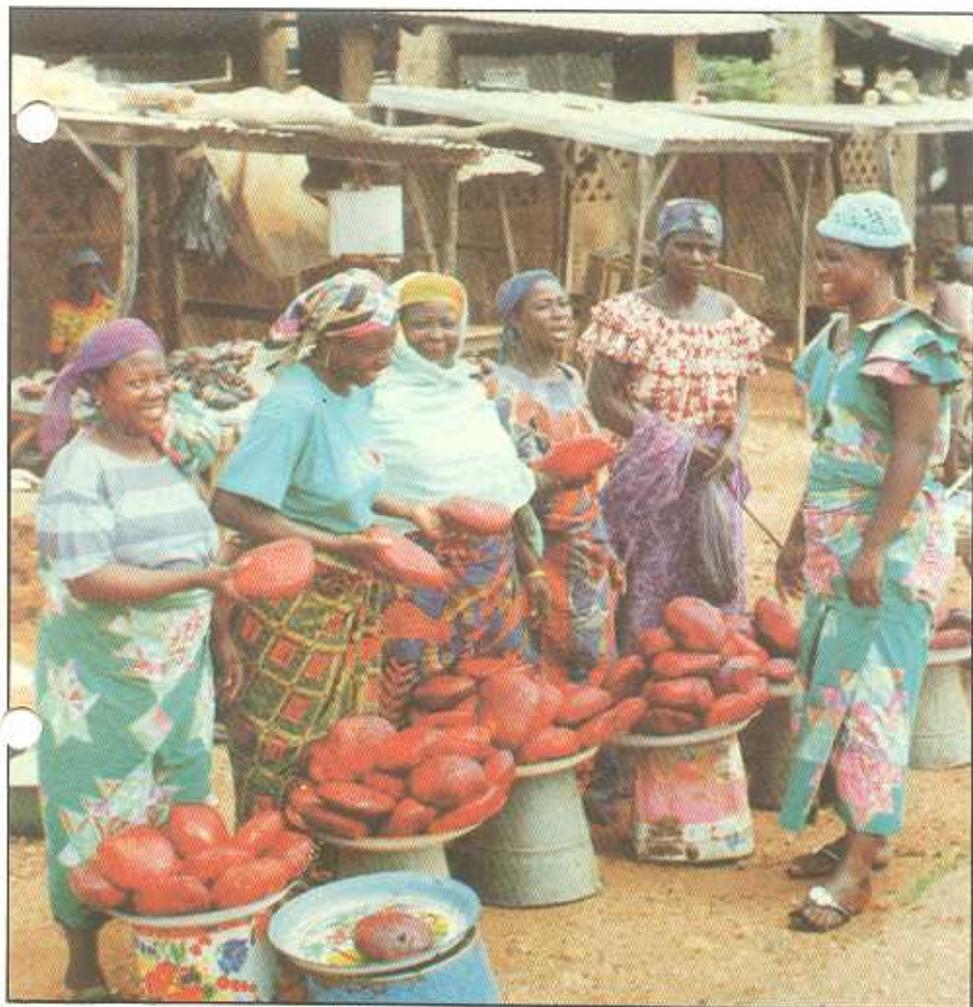


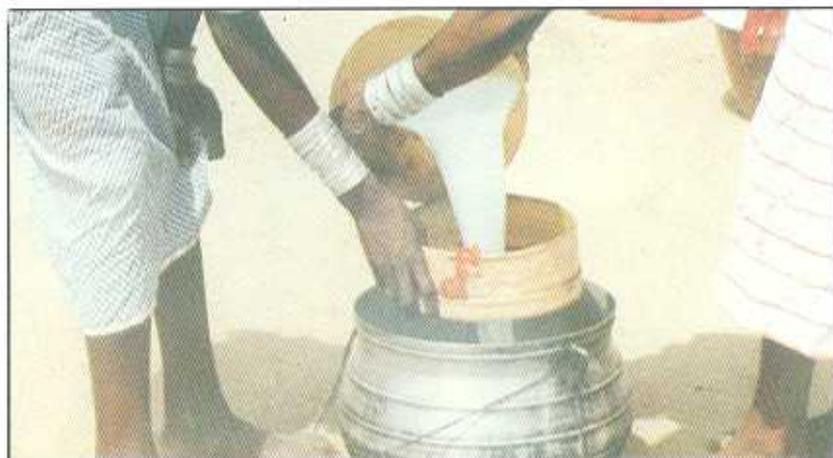
La production du fromage au nord du Bénin



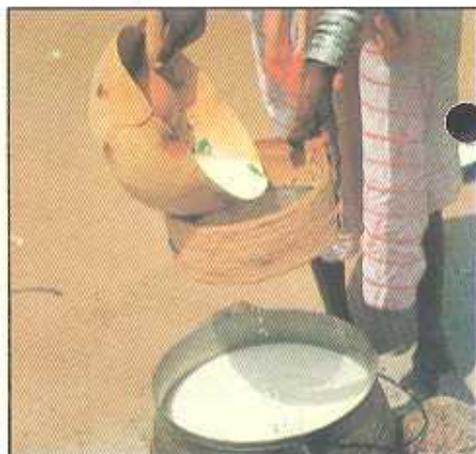
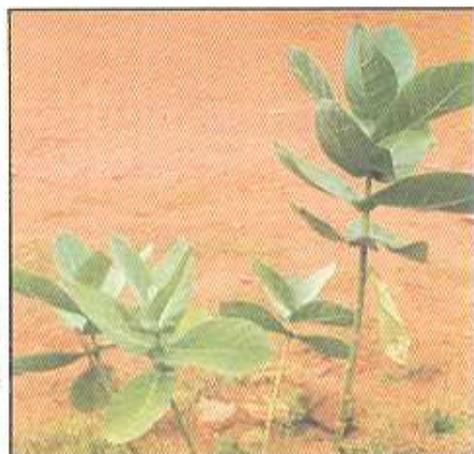
Depuis plus de cent ans la production du fromage est connue au nord du Bénin. Le lait pour la fabrication provient des vaches qui sont élevées par les Peulh. La fabrication du fromage est faite, soit par les femmes Peulh elles-mêmes, soit par les femmes des alentours qui achètent le lait chez les femmes Peulh.

Le fromage est fabriqué en utilisant une technologie simple et appropriée:

Le lait frais est tamisé dans une marmite qui est ensuite déposée sur le feu.

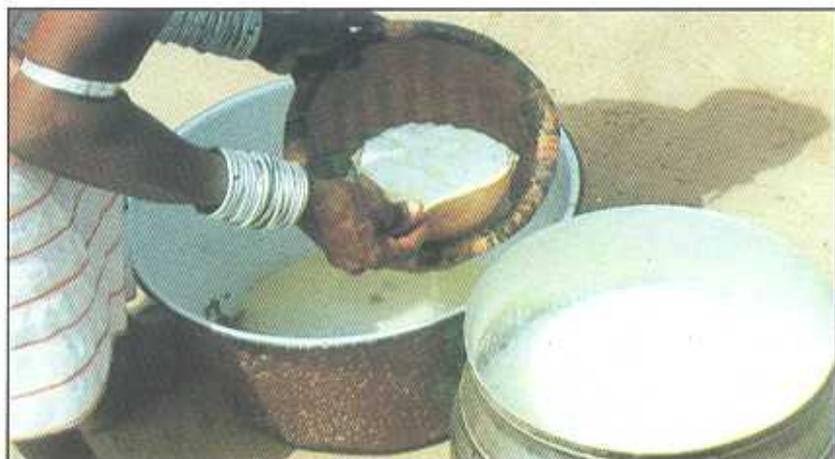


Pour la coagulation du lait, la sève de l'arbuste: pomme de sodomme (lat: calotropis procera, fulfulde: bambamba) est utilisée. Pour l'extraire, les feuilles sont d'abord pliées et les gouttes de la sève tombent dans le lait. Après, les feuilles sont pilées et mélangées avec un peu du lait dans un récipient. Ce mélange est tamisé et ajouté au lait sur le feu.



Le lait avec le coagulant est chauffé très doucement; après quinze à trente minutes le lait commence à coaguler. Le lait coagulé est chauffé encore vingt à trente minutes.

Ensuite la marmite est enlevée du feu. Avec une louche, le caillé est mis dans un tamis pour être égoutté; il est ensuite tourné doucement pour que le fromage se forme. Après l'égouttage, le fromage est enlevé du tamis.



Le fromage fabriqué est un fromage à pâte molle. Pour fabriquer un kilo de fromage on a besoin d'environ cinq litres de lait. Le processus de la fabrication du fromage prend entre une à deux heures selon la quantité du lait à transformer (un à cinq kilo).



Jusqu'à sa vente le fromage est séché au soleil et gardé dans la chambre. Avant sa mise en vente le fromage est rougi. Pour se faire on le bouillit dans l'eau qui est colorée soit par les panicules du sorgho ou soit par les tiges de mil.



Une grande partie du fromage fabriqué au nord du Bénin est commercialisée jusqu'aux grands centres urbains dans le Sud du Bénin et au pays limitrophes (Togo, Niger). Pour résister à ce long circuit de commercialisation le fromage est conservé par les revendeuses; il est bouilli dans de l'eau salée en y ajoutant de la potasse. Ainsi le fromage devient un fromage à pâte dure et peut être gardé plusieurs semaines.

Pour la consommation le fromage est d'abord lavé et bouilli, ensuite il est coupé en morceaux et frit. Alors, il est soit mangé directement soit mis dans une sauce et mangé avec du riz ou de la pâte.



Le fromage est riche en protéine, vitamines et minéraux.
Son prix par kilo au nord du Bénin est entre 300 et 350 FCFA (1993).

Pour plus d'informations, adressez-vous au :

Projet Promotion d'Elevage (PPEA)

B.P.13 - Natitingou / Bénin - Tél. : (00229) 82 12 58 - Fax : (00229) 82 17 00

GTZ - MICRO-REALISATION

Production et commercialisation du fromage: Une **possibilité** pour des femmes d'Afrique de l'Ouest de générer un revenu

1. Objectif et justification du projet

1.1 situation de départ

Dans la plupart des programmes de développement en Afrique, l'intégration des femmes est toujours insuffisante par rapport à l'importance du rôle joué par ces dernières dans le processus de développement. La connaissance sur le rôle économique des femmes et sur leurs activités respectives est encore faible. Une de ces activités économiques peu connues existe au nord de la République du Bénin, où des femmes produisent et commercialisent un fromage, le fromage Peulh.

Le lait nécessaire à la production de ce fromage provient des exploitations des agro-éleveurs Peulh. Les productrices du fromage sont soit les femmes Peulh ou les femmes des ethnies des agriculteurs vivant à proximité. Le fromage est fabriqué en utilisant une technologie simple et appropriée. Il est préparé par un processus de chauffage dans lequel la sève de l'arbuste de la pomme de sodomme (*Calotropis procera*) intervient comme coagulant. Le fromage préparé est d'abord un fromage à pâte molle. Si le fromage est destiné à un circuit de commercialisation étendu il est conservé par un chauffage dans l'eau salée en y ajoutant de la potasse; ainsi le fromage devient un fromage à pâte dure qui peut être gardé plusieurs semaines. Le fromage Peulh est consommé dans tout le Bénin et il est bien apprécié.

Pour les femmes Peulh, la vente du lait et des produits laitiers est la base principale de leur sécurité économique. À travers la préparation du fromage et en même temps la conservation du lait il existe un produit, qui pour elles permet des revenus assurés surtout là où les possibilités de vente du lait frais sont limitées. Bien que ce fromage soit apprécié dans le Bénin, on observe temporairement des contraintes de commercialisation. Des améliorations de production et de commercialisation de ce fromage sont nécessaires.

Au Bénin, ce système de production et de commercialisation du fromage existe depuis plus de cent ans. Dans les autres pays d'Afrique de l'Ouest ce processus de conservation du lait n'est presque pas connu, malgré des régions d'élevage bovin Peulh et malgré la présence de la pomme du Soudan qui est nécessaire pour une production du fromage de type Peulh. Dans ces régions ce sont aussi les femmes qui commercialisent le lait et ses dérivés.

Un transfert du système existant au Bénin dans ces autres pays d'Afrique de l'Ouest peut offrir aux femmes de nouvelles possibilités afin de générer des revenus ainsi qu'améliorer les possibilités de conservation du lait et par conséquent sa commercialisation.

2.1 Objectif du projet et bénéficiaires

L'objectif du projet consiste à étudier les possibilités pour les femmes d'Afrique de l'Ouest de générer leur revenu à travers la production du fromage. Pour cela, il est nécessaire d'analyser le système existant au Bénin et de rechercher des possibilités de l'améliorer. Par la suite les possibilités de transfert de ce système à d'autres régions seront à examiner.

Les bénéficiaires du projet sont les femmes dans les exploitations (agro-) pastorales en Afrique de l'ouest, surtout les femmes Peulh.

Le projet sert à présenter aux femmes une possibilité de générer leurs revenus par une technologie appropriée pour la conservation du lait. Les résultats du projet seront la base pour un meilleur approvisionnement national en protéine, qui est l'objectif de beaucoup de pays d'Afrique de l'Ouest.

2 Description du projet

2.1 Activités réalisées jusqu'à présent et corrélation avec d'autres projets

Une analyse détaillée sur la production et la commercialisation du fromage Peulh au Bénin n'est pas réalisée jusqu'à présent.

Parallèlement A l'analyse **socio-économique** de la production et de la **commercialisation** du fromage au **Bénin** présentée ici, une analyse **détaillée** sur la technologie de la production du fromage et la **qualité** du produit sera **réalisée** par la Section de Nutrition et Technologie Alimentaire de l'**Université Nationale du Benin, Cotonou/Bénin**.

2.2 Activités et leurs résultats

Pour atteindre l'objectif du projet, les **résultats** et les **activités** suivants seront nécessaires:

Résultat (1):

Les **déterminants** de la production du fromage Peulh au nord du **Bénin** et les **déterminants** de la commercialisation sont **analysés**.

Pour cela, il est à relever dans les exploitations Peulh des **données** sur la **quantité** de lait disponible, les **coûts de production** du **fromage**, les **possibilités** de commercialisation du fromage et d'autres produits laitiers, les **depenses** et **recettes** de ces femmes, les **déterminants socio-ethnologiques** pour la transformation du lait etc. De même, les circuits de **commercialisation**, les **quantités** et **prix**, les habitudes de consommation etc sont à analyser. Toutes ces recherches sont **réalisées** avec une participation intensive des **femmes**.

Etant **donné** que la **disponibilité** du lait change au cours d'une **année** et vu que les conditions pour la commercialisation changent pendant les mouvements de transhumance il faut mener des analyses pendant toute une saison **sèche** et une saison pluvieuse.

Résultat (2):

Des **améliorations** pour la production et la **commercialisation** du fromage Peulh au **Bénin** sont **déduites**.

Sur la base des investigations pour atteindre le **résultat** (1), les actions nécessaires pour une **amélioration** de la production et de la commercialisation du fromage sont **élaborées**; cela implique toujours la participation intensive des femmes **concernées**.

Résultat (3):

Des possibilités pour le transfert du système d'une production locale de fromage et sa commercialisation aux régions sélectionnées en Afrique de l'Ouest sont élaborées et diffusées.

Pour cela, les déterminants de la production et de la commercialisation du fromage au Bénin seront présentés, ce qui est déduit des résultats (1) et (2). A partir d'une enquête auprès des institutions et des personnes ressources en Afrique de l'Ouest ainsi qu'à travers l'analyse de la littérature, les déterminants pour une production locale du type fromage Peulh dans d'autres régions d'Afrique de l'Ouest seront examinés. Une comparaison des conditions de production et commercialisation du fromage au Bénin et dans d'autres régions d'Afrique de l'Ouest sera la base pour les possibilités du transfert de ce système de production et commercialisation.

Les résultats de la recherche seront mis à la disposition des différentes institutions et programmes de développement au Bénin ainsi qu'aux autres pays d'Afrique de l'Ouest.

2.3 Plan de travail

Activités	1993	1994	1995
	J M M J S N	J M M J S N	J M
pour atteindre Résultats (1,2)			
-Collection des données chez les femmes Peulh	-----	-	
-Collection des données sur les marchés	-----	-	
-Enquête auprès des consommateurs	-		
-Enquête auprès des revendeuses	- - - -	-	
-Enquête auprès des fromagères hors des exploitations Peulh	-----	-	
-Analyses des données	- - - -	-----	
-Composition et diffusion des conseils	- -	- - - -	
pour atteindre Résultat (3)			
-Communiquer avec des personnes clés	- -	- - - -	
-Analyses des données		-----	
-Enquêtes en Afrique de l'Ouest		-----	
-Elaboration et diffusion des conclusions			-

5. Effets du projet

Le projet permet de documenter et d'améliorer un système de production et de commercialisation qui est dans les mains des femmes et qui représente une source importante de leurs revenus. L'investigation des possibilités de transfert de ce système dans d'autres pays d'Afrique de l'Ouest respectivement à d'autres femmes doit créer la base pour de nouveaux sujets de vulgarisation.

Même au delà de l'Afrique de l'Ouest, il est à constater que la conservation du lait en forme de fromage n'est guère pratiquée dans toute l'Afrique sub-saharienne. La diffusion de la technologie existante au Bénin pour la fabrication du fromage pourra donner des nouvelles impulsion pour le développement du système traditionnel de l'élevage en Afrique.

L'utilisation d'un coagulant végétal dans la fabrication du fromage, comme c'est pratiqué au Bénin, n'est guère connue. Une publication de cette technologie promet des nouveaux débouchés dans la transformation du lait, surtout, car la plante utilisée comme coagulant au Bénin pousse partout dans les zones tropicales et subtropicales.