

Bénin – Amélioration du moulage pour un fromage de qualité



Coup de projecteur

af-di

La production de fromage local : une activité économique essentielle soumise à une concurrence croissante

La valorisation du lait est un sujet au cœur du partenariat entre l'Association nationale des organisations de producteurs de ruminants (Anoper) et Afdi. Dans la communauté des agropasteurs, le lait issu de la traite appartient aux femmes qui s'en servent prioritairement pour satisfaire les besoins alimentaires du ménage. Pour cette communauté vulnérable, la valorisation du lait local est gage d'émancipation des femmes et source de revenus du ménage. Outre la consommation directe, une grande proportion de ce lait est



Moule GA 2. Identification d'un niveau de marquage de remplissage du caillé

transformée en fromage (Gassiré). Ce produit de plus en plus prisé fait aujourd'hui partie des habitudes alimentaires des Béninois. Transformatrices originelles du Gassiré, les femmes Peuhles font face à une concurrence croissante qui tire les prix vers le bas, souvent au-dessous du seuil de rentabilité. Ceci se traduit par une uniformisation du produit sur les étals et un maintien du prix à un niveau en dessous du seuil de rentabilité.

Afdi et l'Anoper ont priorisé la transformation et la commercialisation du lait dans leur partenariat. En particulier, l'appui aux productrices de fromages organisées en groupement au sein des Unions départementales des organisations de producteurs de ruminants (Udoper) vise à améliorer leur produit et le distinguer sur les marchés. Plusieurs activités ont été initiées et menées avec pour objectif principal de contribuer à l'amélioration des revenus des femmes des communautés peuhles notamment la conception, sur la base de matériels existants, d'un modèle de moule spécifique, abordable et résistant pour identifier les fromages moulés sur le marché. Cet outil a fait l'objet d'une série d'expérimentations sur plusieurs années avec différents acteurs.

Les groupements féminins au sein de l'Anoper

Les groupements féminins sont constitués d'éleveuses ou de femmes d'éleveurs qui produisaient du fromage individuellement et se sont regroupées par suite des sensibilisations des Udoper. 24 groupements féminins sont désormais suivis par le partenariat entre Afdi et les Udopers Atacora Donga (AD) et Zou Collines (ZC), représentant environ 360 femmes.

Si les transformatrices travaillent quotidiennement, la transformation groupée est variable. En moyenne les groupements transforment de 25 à 300 L de lait par jour, 3 jours par semaine.



Réception et mesure du lait dans un groupement féminin (GF)

Cette activité se heurte à plusieurs freins :

- Difficultés d'approvisionnement en lait lors des périodes de transhumance (distance à parcourir) ;
- Fluctuation du prix du lait et invariabilité du prix du fromage ;
- Concurrence des autres transformateurs (transformatrices individuelles et laiteries) ;
- Variation du poids des fromages produits.

Description du processus - Etapes d'évolution

Toutes les expérimentations ont été conduites avec les transformatrices en conditions de production, dans leur unité de transformation. Les résultats obtenus sont le fruit d'une succession d'étapes :

◆ Identification d'un prestataire pour la conception et la réalisation des moules.

Le premier défi a été d'identifier un prestataire qui s'engage dans une démarche de recherche-action pour la conception et la réalisation des moules.

◆ Conception des moules et des signes distinctifs

Traditionnellement au Bénin, ce sont des paniers en plastique qui sont utilisés comme moule. L'expérimentation est donc partie de ces paniers dans lesquels des sigles G et A (Gassiré Anoper) ont été formés et collés. Plusieurs essais ont été nécessaires pour avoir la taille, la forme et le positionnement souhaités des impressions des sigles sur les fromages : les lettres G et A et les numéros de la zone de production (1 : Borgou et Alibori, 2 : Atacora et Donga et 3 : Zou et Collines), lisibles et visibles par le consommateur.



Expérimentation. Remplissage du caillé dans les moules GA2

◆ Calibrage des moules

Pour avoir des fromages de même taille et de poids identiques, il a fallu définir le niveau de remplissage du caillé dans les moules. Les groupements féminins produisent des fromages de deux tailles différentes. Un nouveau protocole a été élaboré et des essais ont été menés pour identifier les niveaux de remplissage du moule pour chaque calibre de fromage. In fine, de nouveaux moules calibrés ont été produits avec le sigle et l'identification de l'origine solidement attachés par du fil de fer galvanisé.



Séance d'échanges sur le modèle de moules mis à disposition aux GF

◆ Essais des moules

Le déploiement des moules sur le terrain pour un test en conditions réelles a constaté les insuffisances liées à la qualité du panier plastique et de la colle utilisée pour fixer les sigles à l'intérieur du panier. Les propositions d'amélioration ont été transmises à l'artisan, qui a fabriqué des moules plus solides avec des sigles plus épais et mieux fixés.

Des effets directs sur la commercialisation



Fromage Gassiré Anoper de l'Atacora et Donga

Les résultats obtenus sont concrets et de plusieurs ordres. Les groupements féminins ayant participé aux différents essais ont une maîtrise plus approfondie du cahier des charges de la production du fromage estampillé GA. Un modèle de moules reproductibles, calibrés avec plusieurs niveaux de marquage pour la production de différentes tailles de fromage est conçu et mis à disposition des membres de l'Anoper. Les Udoper facilitent la relation commerciale entre l'artisan producteur de moules et les groupements féminins, afin d'en sécuriser l'approvisionnement. Grâce à ces moules, le signe distinctif GA et l'origine sont très visibles sur les fromages commercialisés et le prix de vente a augmenté de 50 à 85%.

Grace à la mise en place d'un circuit de commercialisation physique et virtuel (Groupe WhatsApp - précommande - boutique Djougou), la demande en fromage estampillée GA a déjà progressé.

Perspectives

Dans une logique de pérennisation de ces actions, des réflexions ont permis d'identifier des actions à mener :

- Poursuivre l'adoption **des moules** dans le système de production :
 - Evaluer la rentabilité économique de l'utilisation de moules GA ;
 - Favoriser la diffusion des moules dans les groupements féminins ;
 - Finaliser les accords entre les groupements féminins, les Udoper et le fabricant de moule ;
- Renforcer les **groupements féminins** :
 - Les sensibiliser afin qu'ils augmentent le nombre de jours de production dans la semaine ;
 - Faciliter leur accès au crédit ;
- Sécuriser l'**approvisionnement en lait** des groupements féminins :
 - Via une forme de contractualisation avec les éleveurs et éleveuses ;
 - Via la structuration des collecteurs de lait ;
- Assurer l'**écoulement des fromages** :
 - Elaborer un plan d'affaires pour la boutique de commercialisation du fromage ;
 - Stimuler la demande : « éduquer le consommateur ».

Pour aller plus loin :

Contact Géraud Eric Djossou, chargé de mission Bénin : cm.benintogo@afdi-opa.org