

LE SENEGAL EN PLEINE MONTEE DE LAIT



Photo : Lait collecté auprès des éleveurs peuls de Richard Toll pour la Laiterie du Berger © Lemateki

Artisanales, industrielles ou associatives, les laiteries fleurissent dans un pays qui veut renforcer sa production locale pour réduire sa forte dépendance aux importations.

Cuir du Niger, beurre de karité du Burkina Faso, tissus de coton du Mali... À Dakar, la quatorzième édition de la Foire internationale de l'agriculture et des ressources animales (Fiara) a accueilli, comme chaque année en mars, plusieurs centaines de producteurs ouest-africains venus faire la promotion de leurs produits. Figuraient également en bonne place les pots de lait caillé vendus par les femmes sénégalaises de l'association du Directoire des femmes en élevage (Dirfel). *"Notre groupement de femmes éleveurs est né en 2003. Aujourd'hui, nous sommes 25 000 et nous avons été formées pour pouvoir transformer et commercialiser notre lait dans tout le pays"*, explique Oumou Khaïry Diallo, la présidente. Grâce à l'appui des services agricoles de l'État, ce réseau de femmes, passé de cinq à cinquante laiteries, s'est peu à peu structuré et modernisé. *"Au départ, les femmes faisaient du porte-à-porte, une bassine posée sur la tête, pour vendre leur lait. Le ministère les a formées à la fabrication de lait caillé, mais aussi de yaourt et de fromage artisanal, dans le respect des normes d'hygiène"*, se félicite Famara Sarr, chef du bureau du lait au ministère de l'élevage. Les femmes du Dirfel ont appris à maîtriser la chaîne du froid, de la traite jusqu'à la commercialisation finale, et leurs produits se retrouvent aujourd'hui dans de nombreuses boutiques de la capitale et au-delà.

Le Sénégal est, depuis les années 1970, un grand importateur de produits laitiers. En 2000-2002, ses importations - de poudre essentiellement - se montaient à 240 000 tonnes d'équivalent lait, tandis que la production nationale était estimée à 127 000 tonnes. Aujourd'hui, l'écart se réduit progressivement : la production nationale s'établissait en 2010 à 181 000 tonnes contre 253 000 pour les importations. Le résultat d'une volonté du pays de réduire sa dépendance alimentaire et de développer les filières locales.

Intégrer les éleveurs isolés

Dans le sud du Sénégal, à Kolda (à 670 kilomètres de Dakar), la laiterie Le Fermier produit, depuis 1997, du lait pasteurisé, du lait caillé, des yaourts, des fromages et de l'huile de beurre pour approvisionner les marchés de Ziguinchor en Casamance et la zone touristique de Mbour. À la tête de sa mini-laiterie de huit employés, Ibou Fall, un ancien technicien de la Sonacos (Société nationale de commercialisation des oléagineux du Sénégal), voulait à l'origine "*lutter contre l'exode rural en créant des emplois*". Aujourd'hui, Ibou Fall collecte quotidiennement 500 litres de lait auprès d'une trentaine d'éleveurs de Casamance. Il regrette cependant de ne pas avoir les moyens d'investir dans une nouvelle yaourtière estimée à 9 000 euros et une chambre froide qui lui permettraient d'acheter les surplus de production de ses fournisseurs durant la saison des pluies, entre juillet et octobre.

De son côté, la Laiterie du Berger, dont le siège est à Dakar, a atteint une taille industrielle. Créée en 2006 par un jeune vétérinaire, cette entreprise assure à la fois la collecte, la production et la distribution de ses produits. "*Nous vendons environ six tonnes de yaourt par jour*", assure Bagoré Bathily, directeur général de cette entreprise dont le chiffre d'affaires avoisine les 2 millions d'euros, avec une progression "*de l'ordre de 30 % par an*". Une belle performance dans un contexte où il est difficile d'affronter la concurrence du lait importé. "*Les producteurs qui alimentent le marché mondial bénéficient de soutiens publics*", rappelle Bagoré Bathily. "*Nous ne jouons pas à armes égales. Et nous avons ici de nombreuses difficultés, comme les coupures fréquentes d'électricité*".

Malgré ces contraintes, la Laiterie du Berger tente, avec l'appui du Gret, une ONG de développement, d'élargir la zone de collecte autour de son usine de Richard Toll, au nord du pays, à des populations d'éleveurs très éloignées et qui restent aujourd'hui marginalisées faute de débouchés. Ainsi, deux ou trois équipes sillonnent des pistes sablonneuses pour collecter en moyenne 1 500 litres de lait par jour auprès d'éleveurs peuls vivant de manière isolée et dispersée. Pour ces groupes vivants dans un environnement aussi aride, fournir ce volume - voire l'augmenter, ce qui rentabiliserait d'autant la collecte - est une gageure. D'autant que lorsque les pâturages viennent à manquer, les pasteurs quittent la région, privant ainsi l'usine locale de sources d'approvisionnement. "*Cette instabilité concerne près de la moitié des éleveurs qui fournissent notre usine de Richard Toll*", indique Mouda Ba, le responsable de la collecte.

Multiplier les vaches à lait

Pour sécuriser son approvisionnement, la Laiterie du Berger a donc décidé de fournir les éleveurs en fourrage. L'idée est de leur vendre des pailles de canne à sucre durant la saison sèche et six dépôts devraient prochainement voir le jour. Cette initiative entre dans le cadre du projet Astel, toujours soutenu par le Gret, qui vise à renforcer les capacités de production des éleveurs laitiers. "*Nous voulons prouver que la petite agriculture familiale est capable de nourrir le Sénégal*", souligne Guillaume Bastard, le représentant de cette association.

Le développement de la filière laitière passe par un soutien aux éleveurs qui aujourd'hui fait largement défaut. Ces derniers ne bénéficient d'aucune aide du gouvernement, excepté, depuis quelques années, des campagnes d'insémination artificielle afin d'améliorer la performance du cheptel. "*De 3 000 vaches inséminées par an, nous sommes passés à 30 000 par an*", se félicite Famara Sarr, le directeur du bureau du lait au ministère de l'élevage. Et

d'assurer : "*Ces races croisées sont beaucoup plus productives que les races locales*". Du côté des éleveurs, représentés au sein du Conseil national des maisons des éleveurs, on se montre dubitatif : "*Nous ne connaissons pas ces races croisées et nous ne sommes pas certains qu'elles soient vraiment adaptées à nos conditions climatiques.*"

Alternatives internationales – mai 2013 - Bineta Diagne

Dakar s'occupe aussi de ses oignons

L'oignon sénégalais est en pleine forme : en dix ans, la production nationale a été multipliée par près de sept. Cet ingrédient de base que l'on retrouve dans tous les plats constitue désormais la troisième culture du pays (en volume), après le riz et l'arachide. "*Nous sommes passés de 1 500 hectares de terres cultivées en 2003 à plus de 4 000 aujourd'hui*", constate un agronome de la Société nationale d'aménagement et d'exploitation des terres du delta du fleuve Sénégal (Saed). À l'extension des surfaces et à la hausse des rendements s'ajoute la création d'unités de stockage qui ont permis de mieux conserver les oignons. Ensuite, les agriculteurs ont été formés aux normes de qualité. Selon cet agronome de la Saed, les producteurs "*respectent désormais les recommandations techniques en matière de calibrage, de période de semis et d'ensachage*". Surtout, pour stimuler la production locale, l'Agence de régulation des marchés (ARM) a imposé depuis 2003 un gel des importations durant la période de commercialisation de l'oignon national, de février à août. Le système n'est pas parfait pour autant : les importateurs étant autorisés à écouler les stocks peu avant le début de la fermeture des frontières, l'oignon local continue, en début de campagne, de subir la concurrence de l'oignon importé - des Pays-Bas essentiellement. "*Cette année, il y a encore de la cohabitation*", reconnaît Amadou Abdoul Sy, le directeur général de l'ARM. *Résultat, les paysans écoulent en début d'année leurs productions dans les régions, avant de pouvoir atteindre la capitale*". Il n'empêche que grâce au contrôle des importations, le rapport de force entre producteurs sénégalais et européens s'est inversé. En 2003, le Sénégal produisait 40 000 tonnes d'oignons et en importait 60 000. En 2012, il en a produit 250 000 et en a importé 140 000.