



AU TOGO

UN LABEL POUR LA VIANDE LOCALE DE LAPIN

Entretien avec Pascaline Toulouse (AJFD) et Sougouli Bomh (Orepsa)



Dans le Nord du Togo, les deux ONG, Avenir de la jeune fille de Dapaong (AJFD) et l'Organisation régionale pour la promotion sociale et agricole (Orepsa) se sont engagées dans la promotion d'une viande de lapin locale et accessible à toutes les bourses. Il s'agit de reconquérir le marché face aux viandes congelées importées, parfois impropres à la consommation.

Tout l'enjeu est de faire connaître la qualité des produits, grâce à la sensibilisation mais aussi grâce au label Vital Lapin dont la reconnaissance officielle est en cours.

Dans le cadre d'un projet porté par :



Quels sont les problèmes liés à l'importation de la viande congelée ?

Le plus gros souci est d'ordre sanitaire. Cette viande vient des pays occidentaux par voie maritime. Les services de l'État contrôlent les containers au port d'arrivée mais il n'y a plus aucun suivi sur le territoire par la suite. Cette viande est énormément consommée par les plus pauvres car elle est très bon marché. En milieu rural, il y a peu de relais d'information sur les questions sanitaires et les consommateurs n'ont pas conscience des dangers encourus. En revanche, ceux qui sont informés et qui ont davantage de moyens achètent la poule ou la pintade locale.

Comment faites-vous valoir les qualités de la viande de lapin ?

Nous organisons des journées portes ouvertes au centre communautaire de Dapaong comme à la cantine Vital Lapin, pendant lesquelles nous informons sur les valeurs nutritionnelles de la viande de lapin. Nous avons un partenariat avec la radio locale, la Radio communautaire des Savanes, qui diffuse des spots publicitaires quelques jours avant l'évènement puis couvre les portes ouvertes pour son journal d'information. Grâce à cette médiatisation, les gens s'intéressent de plus en plus à

la viande de lapin. Dans les banlieues de Dapaong, la viande de lapin fumée a beaucoup de succès. Notre stratégie est de parvenir à la vendre en-dessous du prix de la viande importée, un morceau coûte seulement 1 000 FCFA et le lapin entier, 2500 FCFA.

La viande braisée de lapin est un autre segment de marché, elle concerne plutôt les nantis, les fonctionnaires, qui fréquentent la cantine Vital Lapin.



Cantine Vital Lapin à Dapaong © AJFD

Comment se déroule la commercialisation des produits ?

La cantine Vital Lapin est gérée par un cuisinier professionnel qui propose de la viande braisée sur commande. La cantine propose également des cours de cuisine pour les femmes qui souhaitent valoriser au maximum la viande grâce à des mets à base de lapin.

Par ailleurs, les productrices de la coopérative Vital Lapin vendent elles-mêmes la viande au grand marché de la ville et de deux points de vente existants, des grilleurs de viande. Mais la plupart des lapins sont achetés par des collecteurs qui connaissent bien les commerçants intéressés et peuvent stocker la viande. Ils transportent les produits bruts vers les points de vente pour la transformation et vers les restaurants qui préfèrent les cuisiner à leur guise. Il n'existe aucun contrat formel entre les collecteurs et les productrices.

Un autre circuit qui s'est développé est la vente ambulante : une dizaine de femmes de Dapaong proposent des plats cuisinés à base de lapin (soupes, etc.) aux clients de « cabarets », des lieux où les habitants aiment se retrouver pour boire le tchoukoutou, la bière locale à base de mil ou de sorgho.

Vous visez donc différents types de consommateurs ?

Notre objectif premier est de favoriser l'accès des consommateurs à faible revenu à une viande de bonne qualité. Avant le projet, les gens ne connaissaient pas le lapin domestique. La demande augmente grâce à la qualité de la viande et au fait que les consommateurs s'y habituent peu à peu.

Grâce à l'accompagnement, les éleveuses maîtrisent désormais les techniques de productions et les lapins sont vendus entre 2 000 et 3 000 FCFA aux collecteurs, puis revendus entre 2 500 et 4 000 FCFA par ceux-ci. Les produits transformés sont revendus par pièce braisée ou fumée, respectivement 2 000 FCFA et 1 000 FCFA. Ils sont donc accessibles à tous les consommateurs



Revendeur de kiosque-bar de la viande Vital Lapin ® AJFD

Comment venez-vous en appui aux cunicultrices ?

La demande d'accompagnement est venue d'une soixantaine de femmes qui faisaient partie de groupements plus ou moins formalisés. Orepsa les a formées sur les itinéraires techniques (reproduction, alimentation, soins). Nous y sommes allés progressivement afin qu'elles les maîtrisent parfaitement et soient à même de former d'autres femmes.

Une centaine de nouvelles femmes ont rejoint la dynamique. Il y a un véritable engouement autour de ce projet. Les techniques se diffusent au sein des groupements. Une fois les groupements devenus autonomes, de nouvelles productrices s'en rapprochent pour se former. À leur demande, nous les avons aidées à se structurer en coopérative.

Les 160 cunicultrices vendent chacune 6 lapins par mois, ce qui leur procure un revenu de 15 000 FCFA. C'est deux fois moins que ce que le projet visait : une marge de progression existe.

Qu'est-ce qui explique cette diffusion rapide ?

La méthode du crédit lapin en est le principal vecteur. Elle consiste à prêter des géniteurs aux productrices (1 mâle et 2 ou 3 femelles) qu'elles remboursent une fois leur élevage bien développé. Aucun délai ne leur est imposé lors du prêt, mais une fois que le cheptel atteint une vingtaine de têtes, la productrice est capable de rembourser le crédit octroyé.

Les premières productrices ont développé leur élevage à partir de noyaux fournis par Orepsa. Elles ont ensuite rendus l'équivalent de ce noyau afin qu'il soit redistribué aux nouveaux membres. Ceux-ci reçoivent une formation d'Orepsa, en grande partie complétée par une formation des productrices déjà avancée dans leur élevage.

À quel stade se trouve la procédure pour l'obtention du label Vital Lapin?

Nous sommes toujours dans l'attente de la délégation de l'Institut togolais de recherche agronomique, qui doit venir à Dapaong pour analyser les produits. Ces derniers doivent respecter un cahier des charges défini par l'État. Le coût de la démarche d'obtention du label est pris en charge par la coopérative. Cependant, le règlement des formalités n'assure pas la délivrance du label. Nous ne savons pas que la procédure prendrait autant de temps.

Bien que le label ne soit pas encore délivré, les femmes respectent le cahier des charges, sous la supervision des animateurs d'Orepsa, et cela a un effet positif sur les ventes. L'engouement autour de Vital lapin peut servir à démontrer à l'État, la nécessité de labelliser rapidement nos produits.



Une productrice de la coopérative et octroi de géniteurs © AJFD

Envisagez-vous un changement d'échelle ?

Nous y pensons car de plus en plus de femmes s'intéressent à l'activité et se rapprochent des productrices en vue d'être formées. Elles acquièrent une certaine capacité d'autofinancement, aussi modeste soit-elle. Elles sont mises en contact avec les Institutions de microfinances pour renforcer leur production.

Nous nous intéressons également à un nouveau projet, qui fonctionnera de la même manière (crédit en animaux) mais avec la pintade de la Savane de Dapaong. La pintade locale est très appréciée à Dapaong et l'engouement devrait être encore plus grand. Nous sommes toujours dans la logique de produire de la viande locale de bonne qualité et accessible à tous.

Propos recueillis en décembre 2017 et juillet 2018 par Alexandra Merli (CFSI) et Murielle N'dah (CFSI)

Crédit photos © AJFD

Pour creuser le sujet :

- Témoignage, [Bénin : Les produits du terroir n'ont pas dit leur dernier mot](#), 2014
- Film, [Bénin, poulet morgue](#), 2014
- Site d'Élevages sans frontières www.elevagessansfrontieres.org/
- [Fiche thématique Élevage, viande, lait](#), 2018

Ce projet a bénéficié d'un financement de la Fondation de France dans le cadre du programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao) appel de 2015 (n°81).

Le programme Promotion de l'agriculture familiale en Afrique de l'Ouest (Pafao) est porté par la Fondation de France et le CFSI. Il bénéficie de la contribution de la Fondation JM.Bruneau (sous égide de la Fondation de France) et de l'Agence française de développement. Seed Foundation participe également au volet capitalisation du programme. Le Roppa est membre du comité d'orientation et de suivi du programme.

