



Fiche n°1

Transformation de lait de chammelles en Amzig

RIMRAP
HODH EL GHARBI

La transformation du lait de chamelle non écoulé dans le marché présente une valeur ajoutée, partagée entre les éleveurs et l'entrepreneur, et contribue à pérenniser un produit alimentaire et gastronomique apprécié et de grande qualité nutritionnelle, le *amzig*. Cette initiative lucrative s'appuie sur un transfert de savoir des femmes du Nord (Adrar, Tiris) à un homme de l'Est. Elle contribue à adapter la valorisation des produits locaux pour améliorer la sécurité alimentaire et la promotion des traditions culinaires nationales.



Contexte

Localisation de l'initiative

- Village d'El Vaiz, commune d'Ayoun, Moughata d'Ayoun. GPS 16°40'50 N – 9°24'49 W.

Contexte et problématique de départ

- Les populations du Hodh El Gharbi, en majorité maures et peules, sont des grands consommateurs de lait en tant que produit nourrissant, mais aussi gastronomique, quand il est mélangé à d'autres aliments pour en faire des mets délicieux. La zone est caractérisée par une grande concentration en bétail, en particulier le camelin tout au long de la périphérie de la ville d'Ayoun où viennent de nombreux éleveurs d'autres localités de la Wilaya. En hivernage, une centaine d'éleveurs alimentent la ville en lait frais de chamelle sur 4 points de vente et de vaches aux entrées de la ville. Ces points de vente sont animés, parfois, par des coopératives laitières agréées qui commercialisent le produit de façon permanente en apportant au bétail un complément alimentaire en période de soudure. Les quantités de lait caillé commercialisées se limitent

souvent à une boisson constituée d'un mélange d'eau, de lait caillé et de sucre appelée en hassanya « *zrig* » servie seulement dans les restaurants. En dépit des préjugés que les populations commencent à avoir sur le beurre fondu en raison de sa grande teneur en cholestérol, sa vente ne pose pas de problèmes dans les marchés, notamment en milieu rural. La demande en lait de chamelle est très élevée, notamment au cours des derniers mois de la saison sèche (avril, mai, juin et juillet) quand la production baisse, à la fois, en raison de la transhumance des troupeaux (dont la totalité des bovins), mais aussi de la baisse significative de la productivité des laitières qui restent en ville et autour. Lors de l'actuelle année de sécheresse (2018), il ne reste que 4 éleveurs, qui vendent le litre plus cher (50 MRU/L).

Objectifs de l'initiative

- Transformation des volumes invendus de lait de chammelles en *amzig* (Lait caillé doux), beurre liquide et beurre solide (*zebda* en hassanya, fromage en français local).

De l'idée à la réalisation

La genèse

- L'initiative émane de Jiddou Ould Mohamed, un ancien fonctionnaire de l'Etat (retraité de l'armée). Il a créé une petite unité de transformation de lait de chammelles en *amzig*, beurre et fromage.
- L'idée lui est venue lors de sa période de résidence dans l'Adrar, durant son service. Dans cette région, les femmes préparent un lait caillé de chamelle,

préparation inconnue dans sa région d'origine, le Hodh El Gharbi.

- Il est parti d'un double constat : d'une part, il y a des invendus de lait sur les points de vente d'Ayoun qui ne sont pas valorisés et jetés ; d'autre part l'usine laitière Top Lait de Nouakchott a cessé de s'approvisionner auprès des éleveurs de sa région où l'entreprise n'a pas réussi à organiser la filière.

- 80% des ménages de la ville d'Ayoun ont 4 à 5 têtes de vaches laitières qui leur fournissent le lait durant l'hivernage, les familles s'installent temporairement en brousse (*el badia*) près de leur troupeau. Mais à la fin de cette saison, à partir du mois de novembre/décembre, au moment du départ des troupeaux bovins et du retour des familles en ville pour la scolarisation des enfants, il y a une hausse de demande du lait de chamelle sur Ayoun.
- Le *amzig* se prépare donc à partir de novembre/décembre jusqu'au mois de mai-juin. Il est très prisé pour les événements familiaux ou religieux (surtout durant le ramadan). Pour ces occasions, la demande vient également des familles aisées des grandes villes du nord-ouest (Nouakchott et Nouadhibou), d'autant plus que les produits laitiers camélins sont connus pour être tolérés par les diabétiques.
- Ainsi Jiddou Ould Mohamed a rassemblé un groupe de 19 éleveurs, des différentes tribus de la région afin qu'ils lui fournissent le lait qu'il transforme en 3 produits (lait caillé, beurre liquide et solide) selon le savoir-faire importé du nord.

La démarche

- L'initiateur de la démarche a convaincu 19 anciens fournisseurs de TopLait. Ce groupe assure actuellement la disponibilisation de lait de chameaux sur les points de collecte de la ville.
- Jiddou a ensuite investi dans un local pour la transformation et la vente, et les a équipés de frigos et congélateurs.

Dates-clé de l'initiative

1997	Retrait de Top Lait de la région du Hodh El Charbi et premiers essais de transformation du lait de chameaux non vendu sur le marché d'Ayoun.
2006	Reproduction de l'initiative par une coopérative féminine locale.

Le fonctionnement de l'initiative :

- La collecte de lait frais non vendu sur le marché d'Ayoun se fait le soir tard, au niveau des points de collecte de la ville, et si nécessaire jusqu'à 60 km auprès d'éleveurs qui ne sont pas sur la périphérie de la ville. L'initiateur a investi dans une Mercedes 190 pour assurer ce transport du lait frais qu'il remet à la boutique pour les stocker dans les outres.
- Le lait est ensuite transformé en lait caillé et en beurre. Ce volume collecté représente 80 % du volume

transformé. Les 20 % restant proviennent de son propre troupeau.

- **Procédé de fabrication de l'*amzig*** : Le lait frais est stocké dans 4 outres (*chekoua* en peau de chèvre adulte) et y passe la nuit. Le lendemain matin, il ajoute un peu de lait caillé de chèvre ou de vache (1/10 de la quantité) et verse le mélange dans une outre rouge (*chekouahamra*), très légère, en peau très lisse et bien tannée, faite de peau de cabris). Après 8 heures, le lait est caillé, puis agité de façon à séparer la crème. Le *amzig*, est ainsi extrait de l'outre vers un bidon après avoir été tamisé, sous forme de lait caillé dégraissé.
- La crème est barattée dans l'outre afin de produire le beurre. A midi, tous les produits sont prêts à la vente et le restant est congelé le soir.
- Ce procédé est effectué toute l'année. En saison sèche, c'est le seul produit laitier qui se vend. Avec le beurre (servi avec des dattes), ces 2 produits sont très prisés pour les repas prestigieux.
- Le lait ainsi congelé est conditionné en bidon de 5 litres vendu à 300 MRU, avec une augmentation en période de sécheresse et de ramadan. Le beurre en bouteille ou en pot est également congelé. Son prix atteint les 500 MRU le kg.
- **Commercialisation du *amzig*** : La vente s'effectue à 90% par commandes en provenance de Nouakchott, Nouadhibou et Zouerate. Le produit congelé est expédié et décongelé en route. La demande est très importante surtout au mois de ramadan « *Souvent on reçoit une commande allant jusqu'à 100 litres d'*amzig* et 20 Kg de fromage en une seule fois* ».
- Localement, ces produits sont achetés occasionnellement lors d'événement familiaux ou de rassemblements politiques.
- **Gestion économique**. Cette initiative est une entreprise familiale employant 2 bergers pour la conduite de son troupeau et la collecte. Le reste du travail est effectué par l'initiateur et les femmes de la famille. Celles-ci s'occupent de la transformation et de la vente dans une boutique, tandis qu'il gère lui-même une deuxième boutique.
- La marge générée est importante, puisque le litre acheté à 20 MRU et revendu à 50 MRU.

Difficultés rencontrées et solutions apportées

- Il y a beaucoup de dépenses : le coût élevé de l'électricité, le transport de l'eau, la chaîne de froid, le coût de l'aliment bétail, les soins au cheptel et la location du local. C'est pourquoi, Jiddou Ould Mohamed réserve une caisse pour couvrir les charges courantes.

Ressources locales mobilisées :

- Savoir-faire local d'élevage et de transformation traditionnelle de ces produits laitiers camélins importés de l'Adrar par l'initiateur.
- Cheptel de chameaux laitiers.
- Main d'œuvre : 2 femmes de la famille et 2 bergers qualifiés qui sont au service des propriétaires d'animaux.

Ressources mobilisées

- Moyen de conservation : *chkaoui* (outres), bidon de 5 litres seau, tamis, acheté sur le marché local.
- Capital lié à la retraite de l'initiateur qui lui a permis d'investir (congélateurs, boutiques sur son terrain sur le goudron).

Expertise externe mobilisée :

- Cette initiative n'a reçu aucun appui externe.

Résultats

Bilan économique annuel (en MRU) (2017)

A- Investissement	243.000		
A1-Fond propre			
2 Congélateurs électrique et 3 frigos	63.000	Source : fond propre de l'entrepreneur	
1 véhicule Mercedes 190	180.000		
A2-Financement extérieur	aucun		
B-TOTAL Charges Fonctionnement :	959.700	C-TOTAL Revenus* annuels :	2.320.000
Aliment du bétail (25000 x 12 mois)	300.000	Vente Lait AMZIG (50L X 50MRU X 30j X 8 mois)	600.000
Main d'oeuvre (3000 x 12 mois)	36.000	Vente Beurre huile (10L X 500MRU X 8 mois)	40.000
Electricité (3600 x 12 mois)	43.200	Vente Beurre dur (7 KG X 500MRU X30j X 8M)	1.680.000
Eau (2500 X 12 mois)	30.000		
Réparations	8.000		
Bidon vide	2.500		
Achat lait invendu du groupe (50L X 20MRU X 30j X 12 mois)	540.000		
		D- Bénéfice annuel :	1.360.300

Analyse

Cette initiative fonctionne de façon autonome avec 250 % de marge. La valeur ajoutée de l'initiative est celle d'une petite filière émergente : les bénéfices sont partagés entre la famille de Jiddou, les éleveurs fournisseurs, les bergers salariés, les grossistes et détaillants et les transporteurs.

Sécurisation alimentaire

Le lait et ses dérivés apportent une contribution essentielle à la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans la ville d'Ayoum, dans la mesure où ils sont consommés par tout le monde. Le *amzig* fournit un produit disponible en saison sèche lorsque le lait camelin tant que bovin se fait rare autour d'Ayoum.

Cohésion sociale

La mise en œuvre de l'initiative a amélioré la cohésion sociale et l'organisation des éleveurs fournisseurs de lait autour de l'unité de transformation de *amzig*. Ces éleveurs sont issus des différentes tribus locales d'éleveurs (Oulad Nasser, Laghlal, Mechzoub, Lehmoonat). Jeddou les a rassemblés autour de la filière.

Restauration des ressources naturelles

Ce recyclage des invendus permet d'éviter un gaspillage, c'est à dire la consommation de pâturage pour produire du lait non consommé.

Leçons apprises

Conseils (dires d'acteurs)

« Il faut avoir une grande ambition, connaître le secteur de l'élevage et avoir un capital financier de départ pour investir dans un équipement de congélation et un point de vente. »

Réseau de diffusion

Cette initiative de valorisation des surplus laitiers sur le marché local a été dupliquée par une coopérative féminine locale en 2006 qui est toujours en activité actuellement : La

coopérative El Vaiz. Sa présidente Marieme Mint Hamoud (tel : 26422421) a reçu la visite d'un groupe de Saoudiens et d'Emiraties qui ont l'intention de reproduire ce mode de transformation du lait de chamelle chez eux.

Pistes d'amélioration à explorer

Il faut amplifier l'initiative à travers la diffusion par les moyens de communication (la télévision, la radio, la presse, les réseaux sociaux etc.). Il faut également renforcer les capacités en transformation et conditionnement du produit.

Initiative documentée dans le cadre
du programme RIMRAP
financé par l'Union européenne



Personnes contact pour l'initiative :

Jidou Mohamed, Abeidi Oumar
tel : +222 22379918
Auteurs de la fiche :
Mohamed El Houssein : 46 57 99 73
/mohamed.houssein20@yahoo.fr
Cheikh Mohamed EL Abed : 46 86 54 94 /
cheikhctadicator@gmail.com



/ODZASAM

/EGEDPEM