2SCALE 10 ANS

Cas de réplication

Le développement de nouveaux produits dérivés du lait

Mis en œuvre par:

bop inc IFDC SNV

Financé par:

Ministère des Affaires étrangères des Pays-Bas

1.Partenariat Pionnier

La Translait est une union des sociétés coopératives des transformateurs et revendeurs de lait local du district de Bamako. Les membres qui la composent, possèdent une expertise dans la transformation et la revente du lait local.

Dans un premier temps, les premières femmes à démarrer cette activité s'approvisionnaient individuellement, sans organisation commune, dans la ceinture laitière autour de Bamako (Kassela, Ouolessebougou, Sidoba etc.).

En mai 2019 sous l'impulsion de 2SCALE en partenariat avec CAB DEMESO, ces sociétés coopératives (au nombre de 6) se sont regroupées pour constituer une Union de district des sociétés coopératives des transformateurs et revendeurs de lait local de Bamako appelée « Translait ».

2SCALE en tant qu'incubateur d'agrobusiness inclusifs a développé une stratégie d'intégration des jeunes dans les chaînes de valeurs agricoles. Il encourage vivement l'utilisation des technologies d'information et de communication.
C'est dans ce cadre que Djénèba Beydi Anne et plusieurs jeunes connectés aux membres de la TRANSLAIT ont été formés aux compétences de vie et à l'identification des opportunités d'emplois, ainsi qu'à la technologie de transformation du lait en divers produits dérivés, tels que le Yaourt aromatisé, le Ghee et le lait séché (WAGACHI).

2. Une pratique reproductible

L'idée de développement de nouveaux produits dérivés du lait est née des difficultés de conservation du lait. En effet le lait est un produit très sensible et nécessite certaines conditions de conservation à long terme. Cette contrainte réduit considérablement le pouvoir de négociation des acteurs de la filière, tout en réduisant également la valeur du lait sur le marché. Par conséquent, développer des sous-produits adaptés au marché et aux consommateurs est crucial pour les transformateurs/trices et revendeurs/euses de lait local de Bamako, en particulier pour les jeunes de la région, qui n'ont souvent pas les moyens nécessaires pour se procurer les congélateurs utilisés dans la conservation du lait frais.

La pratique de la jeune femme, Djénèba Beydi Anne consiste à transformer le lait frais en yaourt et en Wagachi (Fromage séché), avec des techniques traditionnelles, simples à maitriser et accessibles à tous.

Ces produits élargissent la gamme de produits proposés aux consommateurs et contribuent à attirer d'autres segments de clientèle.

Accès à des aliments nutritifs	En résumé, cette pratique aborde les contraintes en termes de : • **Disponibilité** : La création de nouveaux produits permet d'élargir le choix du consommateur, de créer des produits nutritionnels plus adaptés à ses besoins et à son pouvoir d'achat. • **Abordabilité** : La pratique a permis la création de produits à base de lait, capables de substituer des aliments comme la viande, le poisson etc., à un prix concurrentiel. • **Caractère approprié** : Le fromage Wagachi offre plusieurs avantages et possède un apport nutritionnel important en protéines. • **Acceptabilité** : Ces produits (Yaourt, Wagashi et Ghee) peuvent être facilement stockés sur une longue durée, elles s'accordent très bien avec les habitudes alimentaires locales (la préparation des mets locaux comme le Riz avec sauce, le couscous avec sauce, la soupe etc.).
Inclusion	• **Propriété** : La jeune femme est à son propre compte en tant qu'entreprise unipersonnelle. • **Risques** : La disponibilité fluctuante du lait, la concurrence, peuvent constituer un facteur de risque à l'activité de notre jeune entrepreneur. • **Récompenses** : L'autosatisfaction de la promotrice du fait de contribuer à la valorisation des produits locaux en amont et la création d'un emploi pour elle-même en aval.

3. Conditions préalables à la réplication

La disponibilité du lait dans la région, la maitrise de la technologie de transformation du lait en fromage wagashi constituent les conditions sine qua non pour réussir cette pratique.

4. Résultats obtenus

- La pratique a permis à la jeune dame de créer deux (2) emplois permanents ;
- La transformation du lait frais en fromage wagashi permet d'accroitre le revenu des transformatrice de lait (de 100F de bénéfice par litre à 300F soit une augmentation de 200%) ;
- Elle achète et transforme au minimum 40L par jours soit 1200L de lait par mois.

Vous voulez en savoir plus ?

Pour en savoir davantage sur cette pratique, veuillez contacter :

- Cheick Amadou Tidiane KANE, CKane@2scale.org, *Consultant junior MEAL du programme au Mali*
- Alahidi Barry, *abarry@2scale.org*, *Conseiller et Chef d'équipe 2SCALE Mali*
- Niamoye Traoré, *ntraore@2scale.org*, *Conseillère partenariat lait.*

2SCALE

Une décennie de promotion de l'agrobusiness inclusif en Afrique

10 ANS

Mis en œuvre par:

bop inc

IFDC

SNV

Financé par:

Ministère des Affaires étrangères des Pays-Bas