

Sauvegarder le marché alimentaire informel (première partie) : le lait

[Bassirou Bonfoh] Les bergers, ou bergers-agriculteurs, sont des gens qui élèvent des animaux ou associent bétail et récoltes pour produire du lait, de la viande et d'autres produits pour gagner leur vie. Ils se soucient de l'environnement et contribuent à la gestion de vastes zones de pâturage qui ne pourraient pas être utilisées autrement.

J'ai travaillé avec des bergers au Sahel, dans les Alpes suisses et au Kirghizstan. J'aime travailler avec les produits animaux. Mon intérêt est de démontrer comment la qualité et le prix de ces produits peuvent être améliorés. Le soin des animaux et la traite varient d'une communauté pastorale à l'autre mais la culture relative au lait est la même partout en Afrique. Cependant, les attitudes et les pratiques en matière d'hygiène ne sont pas les mêmes qu'en Europe, par exemple.

Je m'appelle Bassirou Bonfoh et je suis vétérinaire de formation. J'aimerais explorer avec vous notre mise en application du concept One Health dans les domaines du produit animal, de la santé, de la nutrition et du revenu. Nous souhaitons vous montrer à quel point la santé des humains dépend des animaux et de leurs produits. Nous avons basé notre approche One Health sur les critères donnés par Jakob. En voici un rappel.

Nous avons mis en place une collaboration entre vétérinaires, services de santé publique et producteurs laitiers. Cette collaboration a été arbitrée par différentes disciplines académiques, comme la microbiologie, la technologie alimentaire, l'anthropologie sociale et l'économie. Ensuite, nous examinons les problèmes de qualité du lait en adoptant différentes perspectives. Quels étaient les dangers, risques et valeurs spécifiques liés à cela ?

Nous avons partagé les résultats lors de séminaires de parties prenantes avec les producteurs laitiers, les négociants, les représentants de consommateurs et les autorités. Nous discutons de nos constatations pour trouver des interventions adaptées et améliorées. Comment obtenir ce lait dans le même marché qui soit à la fois de haute qualité et abordable ?

Nous devons trouver des incitations pour les producteurs proportionnelles aux efforts qu'ils investissent. Ces efforts devaient être rentables tant en termes économiques que sociaux. Les incitations comprenaient :

- 1) un soutien aux producteurs s'organisant en associations ;
- 2) un système de crédit pour les moyens de production animale ;
- 3) une formation en techniques de production et hygiène ;
- 4) une garantie d'accès au marché pour les petites exploitations laitières.

Cette approche intégrée a généré une autre valeur comparée à la situation précédente. Tout au long de la chaîne, on distribue un revenu accru. L'approche aide à préserver la qualité nutritionnelle et à réduire les risques de santé. Il est clair que les incitations financières basées sur la qualité induisent une meilleure hygiène et réduisent les risques de santé.

Maintenant, essayons de mieux comprendre et examinons différents aspects définissant le traitement du lait. Il est évident que le lait est un des meilleurs produits sur le plan nutritionnel, de la santé et aussi du revenu. Dans le même temps, le lait est un produit hautement périssable et contient des microbes pouvant avoir un impact négatif sur sa qualité, la santé des gens et leur revenu. Même si de bonnes pratiques sont présentes, elles ne s'appliquent pas forcément dans certaines conditions. Cela peut être en raison d'une faible production, d'un manque de technologie, d'eau ou d'énergie, et aussi à cause de barrières culturelles.

Voici un exemple. Lors de mes études vétérinaires, on visitait souvent des fermes. On nous conseillait toujours de faire bouillir le lait avant de le boire en raison des maladies qu'il pouvait transmettre. Cependant, les communautés peules étaient réticentes à cette idée. Elles craignaient que les vaches se tarissent et que leurs veaux meurent. Elles pensent que le bon lait est pur et ne doit pas être traité thermiquement. Elles préfèrent la fermentation du lait qui aide aussi à la digestion. Quand le lait est chauffé, cela empêche la fermentation car les bactéries présentes dans la fermentation sont éliminées. De plus, il n'existe pas de ferments lactiques standardisés semblables à celui utilisé dans le yaourt.

La fermentation est la technologie principale aidant à réduire les pathogènes, hormis les pathogènes zoonotiques. Faire bouillir le lait peut détruire les proprié-

tés nutritionnelles comme la vitamine A, les acides gras oméga-3 et les antioxydants en raison de la variété d'herbe. En raison des petites quantités produites avec la lactation de moins de 1 000 litres, le lait est rarement jeté quand une vache est sous antibiotiques. De cette façon, les résidus d'antibiotiques peuvent être consommés par les humains et la fermentation est empêchée. Un dialogue entre producteurs, consommateurs et scientifiques a permis de comprendre qu'il faut respecter des délais d'attente pour maintenir le processus de fermentation et réduire le risque de consommation de résidus.