

## **C19. Développement laitier urbain vs péri-urbain, quel avenir pour le secteur laitier traditionnel ? Exemple du bassin laitier du Caire, Egypte**

S. Galal<sup>1\*</sup>, V. Alary<sup>2</sup>, M. Radwan<sup>3</sup>, S. Abdelghany<sup>3</sup>, C. Corniaux<sup>4</sup>

<sup>1</sup>*Ain shams University, Cairo, Egypte*

<sup>2</sup>*CIRAD/ICARDA, Cairo, Egypte*

<sup>3</sup>*Cairo University, Cairo, Egypte*

<sup>4</sup>*CIRAD, Dakar, Sénégal*

E-mail address: [sgalal@gmail.com](mailto:sgalal@gmail.com) ; [veronique.alary@cirad.fr](mailto:veronique.alary@cirad.fr)

L'élevage laitier est ancré dans la culture ancestrale de l'Egypte. La vache a été tout d'abord le symbole de la fertilité et de la maternité dans la période antique et très représentée dans tous les temples de la vallée du Nil à travers la divinité Hathor. La première représentation de la fabrication de fromage est a été trouvée sur les peintures murales dans les tombes égyptiennes de 2000 avant JC. L'introduction de buffles en Egypte en provenance de l'Inde, l'Iran et l'Irak daterait environ du milieu du 7ème siècle. À l'heure actuelle, c'est le cheptel indigène le plus important et le plus populaire pour la production de lait en Egypte. Les fromages les plus célèbres sont le Domiati, Karish, Mish, et Rahss. Les fromages égyptiens ont donc une longue histoire, et le fromage représente toujours une part importante de l'alimentation égyptienne moderne. Bien que la majorité des familles rurales fassent encore leur propre fromage, notamment le méli fermenté (fermentation du fromage salé), aujourd'hui une quantité croissante est produite dans des usines modernes de traitement appartenant à l'Etat ou privées. Le fromage est aussi présent dans plusieurs plats traditionnels, principalement des plats de petit déjeuner.

En 2009, les statistiques de la FAO montrent que la production totale de lait de vache et de bufflesse en Egypte en 2009 était de 3 200 et 2 307 tonnes (FAOSTAT, 2011). 23 % de cette production est utilisée à la ferme pour la consommation locale, 38 % pour faire du fromage et du yaourt, et 39 % en tant que lait liquide. Sur le lait vendu, 20 % est industrialisé (lait conditionné) et 80 % est considéré comme lait « perdu » (secteur du lait non conventionnel dominé par les petits exploitants). En outre, les unités industrielles impliquées dans la transformation des produits laitiers sont obligées d'importer du lait écrémé en poudre (770 000 millions de tonnes de lait en poudre écrémé en 2007) pour maintenir la qualité des produits laitiers .

Par conséquent, le secteur du lait égyptien est encore traditionnel avec une majorité de la population consommant du lait non pasteurisé souvent livré directement à domicile dans des bouteilles en verre ou des canettes en aluminium ou des sacs en plastique. Ce secteur traditionnel est estimé repré-

senter environ 80 % de la consommation de lait égyptienne (moyenne autour de 50 kg / hab / an).

Ce secteur traditionnel comprend divers systèmes de production allant des systèmes agricoles mixtes dans les zones rurales et péri-urbaines à des systèmes d'élevages sans terres dans les zones intra-urbaines. Les systèmes agricoles mixtes sont des systèmes intégrés agriculture-élevage : troupeaux généralement mélangés bovins/buffles et un système de culture comprenant les fourrages, le bersim (*Trifolium alexandrinum*) en hiver et le maïs en été pour couvrir les besoins de base des animaux. Les systèmes sans terre dépendent principalement de compléments alimentaires et de l'utilisation de différents restes de la consommation humaine (comme les biscuits de l'école, le pain...)

Quel est l'avenir de ce secteur traditionnel dans un pays émergent comme l'Égypte où se développe rapidement une classe sociale moyenne qui "aspire" à la modernité ? Une étude a été menée au cours des deux dernières années (2012-2013) pour caractériser et comprendre le fonctionnement et la dynamique de ce secteur autour du Grand Caire et d'évaluer son développement futur. Cette recherche a été basée sur une enquête agricole portant sur près de 73 familles dans six zones du Caire et du Grand Caire, le suivi de 3 villages avec leurs centres de collecte de lait (MCC) qui fournissent Le Caire, et une enquête d'évaluation rapide de 74 magasins de lait situés dans trois districts sociaux du Caire (Subra, Tilba et Zeibna).

Les premiers résultats montrent que ce secteur traditionnel repose sur une multitude de réseaux sociaux afin de répondre à deux impératifs : la valorisation du lait au meilleur prix et la limitation de la perte en raison du problème de qualité du lait. Dans les zones urbaines du Grand Caire, les producteurs laitiers vendent du lait directement à des magasins de lait ou des consommateurs, en passant rarement par un intermédiaire. Dans les zones péri-urbaines (une zone d'environ 20-30 km autour du Caire), les producteurs laitiers vendent leur lait à un commerçant généralement originaire du même village ou de la zone péri-urbaine. Environ 55 % des magasins de lait au Caire sont fournis par un parent et 23 % ont un contrat avec un intermédiaire. Le commerçant intermédiaire peut également être le dirigeant ou le propriétaire de magasins de lait au Caire. Le suivi des centres de collecte de lait basés à plus de 80-100 km du Caire montre une stratégie laitière plus complexe : le lait frais est directement livré chaque jour à des boutiques de lait au Caire afin de maximiser leur marge (avec un prix du lait de buffle de 6 - 7 EGP / litre) ; le lait frais restant après la vente aux magasins de lait peut être vendu à des unités de traitement du lait, principalement en été pour faire face au problème de refroidissement de lait (coupures d'électricité) ou en hiver en cas de surplus. Certains MCC ont diversifié leur distribution par la vente de fromages artisanaux à des supermarchés. Cependant, ce sous-secteur n'est pas complètement déconnecté du

secteur moderne. L'un des propriétaires de la MCC suivie a commencé à collecter le lait frais d'une grande ferme pour fournir une des plus grandes unités de transformation du lait en Egypte.

Quel est l'avenir de ce secteur ? L'enquête rapide sur les 74 magasins de lait au Caire montre une très forte demande de lait de bufflonne frais qui n'est pas satisfaite par le secteur moderne. Le suivi de la MCC à 80-100 km du Caire révèle une forte attractivité pour cette activité principalement basée sur les réseaux sociaux familiaux qui garantissent le respect des critères de qualité du lait. Toutefois, la vaste campagne du secteur moderne soutenue par les autorités égyptiennes pour promouvoir la consommation de lait conditionné pourrait affecter les habitudes de consommation de la classe sociale moyenne au Caire. Mais tous les entretiens confirment le statut spécial du lait de bufflonne en Egypte et ne considèrent pas le secteur moderne comme un rival mettant en danger le système traditionnel. En outre, ce secteur traditionnel relie des milliers de petites exploitations laitières à la demande urbaine et constitue ainsi une chaîne de valeur ajoutée en termes d'emploi, répartition des revenus en raison de la multitude d'intermédiaires qui manipulent de petits volumes (environ 160 litres / jour et par magasin de lait), et les opportunités liées aux réseaux sociaux denses.