

Une valorisation du lait de chèvre au Vietnam

J.C. Lambert

Division Production et Santé Animales, Bureau du Lait,
Pièce C-572, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie
e-mail : JeanClaude.Lambert@fao.org

RESUME – Cette communication présente un exemple de projet de développement caprin au Vietnam conduit par la FAO. Dans un pays sans tradition fromagère, un petit secteur caprin a pu se développer. Il s'appuie sur le marché de niche des populations les plus aisées et en particulier expatriées, qui apprécient le fromage de chèvre.

Mots-clés : Projet de développement, élevage de chèvre, fromage de chèvre, Vietnam.

SUMMARY – “A case of valorisation of goat cheese in Vietnam”. This paper is a presentation of a goat development project in Vietnam led by FAO. In a country without cheese tradition, a small goat sector has been developed. This development is supported by the niche market of the wealthiest populations and particularly expatriate people who like the goat cheeses.

Key words: Development project, goat sector, goat cheese, Vietnam.

La situation avant le projet

Il n'y a pas de tradition au Vietnam pour la production de lait et sa consommation en lait frais. Même s'il y a 3 million de bovins, essentiellement de race Chinoise, ces animaux sont utilisés en priorité pour la traction animale.

Il existe quelques fermes spécialisées qui ont été établies avec l'aide du Gouvernement de Cuba mais avec des résultats très médiocres.

Le secteur privé s'est également développé dans la production laitière avec des Holstein pures et croisées particulièrement dans les zones peri-urbaines de Hanoi et de Ho Chi Min. L'expansion de cette production fût freinée par la réduction des terres disponibles et la pression humaine autour des grands centres urbains.

Il y a environ 3 million de buffles dont la majorité sont des buffles de type swam. On compte également un petit nombre de buffles Murrah dont une faible partie est traite.

La population totale de chèvres est de 0,5 million dont la presque totalité est utilisée pour la viande. Toutefois une race locale améliorée pour la production de viande et de lait existe, appelée Batch Thao. Leur nombre étant de 15 000.

Au Vietnam les ressources pour la nutrition animale sont les résidus de l'agriculture (paille) et les sous produits du riz. Les pâturages sont réduits aux seules bandes de terres entre les parcelles pour la culture du riz et les endroits non cultivables. Il y a encore des zones montagneuses non exploitées de façon organisée mais qui poseront très rapidement un problème pour la préservation de ces espaces.

En ce qui concerne la demande en lait et produits laitiers celle-ci prend une tournure exponentielle. La demande est très forte pour les produits laitiers frais et en particulier pour le lait pasteurisé et les yoghourts. Ces produits sont fabriqués essentiellement à partir de poudre de lait importée. Durant les 10 dernières années la facture pour l'importation de cette matière première laitière est passée de 2,5 à 50 million de dollars. Avec l'augmentation du niveau de vie des populations urbaines la demande est loin d'être satisfaite. Cette demande en lait et viande doit pouvoir être une opportunité pour les petits éleveurs mais dans des conditions bien adaptées aux ressources disponibles.

C'est dans ce contexte que le Gouvernement du Vietnam a demandé à la FAO de proposer un modèle pour la production laitière à partir du bétail local et d'en assurer la commercialisation.

Concept du projet

Pour un montant total de 221 000 dollars la FAO a décidé en 1996 de financer un projet intitulé "Amélioration du bien-être des petits producteurs pour la production laitière en utilisant les ressources locales" pour une durée de deux ans.

Le concept original du projet était de fournir une assistance pour la formation sur les systèmes de production laitière à partir du bétail local et des chèvres Bach Thao nourries avec les ressources locales pour produire du lait, de la viande, du gaz et des engrais au niveau de la ferme et de proposer des moyens pour la transformation du lait. Ceci dans cinq zones différentes du pays.

Stratégie du projet

Comme dans beaucoup de secteurs économiques au Vietnam entre la formulation d'un projet et sa mise en route il se passe un certain temps qui fait que ce laps de temps occasionne de nombreux changements. Il en est de même pour le secteur laitier.

Pendant cette période un nouvel accord entre la société laitière Etatique Vinamilk et Nestlé est intervenue occasionnant une recrudescence des importations de poudre de lait, une réduction du prix d'achat local du lait et une vaste campagne publicitaire pour la vente de lait "frais" pasteurisé à des prix relativement bas pour les consommateurs par rapport au prix du lait local.

Compte tenu de ce nouvel élément il a été proposé de se concentrer sur le secteur caprin uniquement pour aider les groupements de producteurs dont l'Union des Femmes du Vietnam.

Exécution du projet

Le centre névralgique du projet fût le Centre de Recherche pour la Chèvre et le Lapin situé à Son Tay dans la province de Hatay pour la formation et pour la coordination avec les 4 autres sites du projet disséminés dans le pays.

Compte tenu du temps très court pour ce type de projet qui ne doit pas excéder deux ans, pratiquement toutes les activités sont dû être menées conjointement :

(i) Pour chacun des 5 sites du projet 165 chèvres furent distribuées aux petits fermiers avec obligation de rendre le même nombre d'animaux après 2 ans à la fin du projet pour une nouvelle distribution auprès des autres producteurs.

(ii) Formation et démonstrations.

- Démonstrations pour la construction de petits enclos surélevés pour l'ébergement des chèvres avec essentiellement des planches et des bambous.
- Promotion pour l'utilisation des feuillages pour la nutrition des chèvres qui sont parquées. L'arbre à fruits (jack fruit tree) ou *Artocarpus heterophilus* se trouve dans de nombreux jardins dans tout le Vietnam. Cet arbre planté originellement pour la consommation et la vente des fruits a montré que ses feuilles peuvent être très facilement utilisées pour la nourriture des chèvres. Ceci présente une alternative de l'utilisation de l'arbre quand la vente des fruits n'est plus intéressante. L'introduction de l'arbre a multiple utilisations : le *Trichantera gigantea* venant de Colombie et l'arbuste le *Flemengia macrophylla* de Philippines ont donné de très bons résultats et se sont très bien adaptés au Vietnam et ont donné d'excellents résultats pour la nutrition animale.
- Promotion pour l'installation dans les fermes de chèvres laitières de biodigesters en plastic. Le coût total pour l'achat et l'installation de ces biodigesters est d'un montant de 50 dollars. Ces biodigesters servent à produire du gaz pour cuire les aliments de la famille. Au total 116 unités furent installées et toutes sont encore en fonctionnement.

- Formation, démonstration et installation de la micro fromagerie au centre de Son Tay. Bénéficiant dès le début du projet de chèvres en lactation au centre de recherche, il a été possible de tester les ustensiles fabriqués localement pour la cuisine pour en faire du matériel de fromagerie. Le fromage au lait de chèvre pasteurisé est de type essentiellement lactique donc qui peut s'affiner pendant une période allant de 15 jours à 2 mois. Seuls les bactéries lactiques et le coagulant furent achetés à l'extérieur du pays. L'objectif de la fromagerie était de faire un fromage de haute qualité hygiénique et gustative pour pouvoir le vendre dans les magasins les plus renommés des grandes villes et des restaurants pour touristes du Vietnam. La présentation fut particulièrement soignée avec un emballage en rafia pour lui donner un aspect traditionnel et une étiquette avec toutes les informations pour le consommateur. L'objectif était d'obtenir une très grande valorisation du lait de chèvre pour le petit éleveur. Dans la province de Hatay 1500 kg de fromage furent produit pendant les 16 mois qui ont suivi la mise en route de la fromagerie. Dans les provinces du nord et du centre pendant les 5 ou 8 mois après l'installation des fromageries la quantité de fromage fabriquée était de 100 et 120 kg pendant les 5 premiers mois. Le kilo de fromage est vendu dans les restaurants à Hanoi à 22,70 dollars ce qui apporte au producteur environ deux dollars par litre de lait de chèvre.

Résultats du projet

En Novembre 2001 ce projet a reçu le prix Edouard Saouma de la FAO qui est le plus prestigieux des prix pour le meilleur projet exécuté par la FAO pour le biennium 2000-2001.

Le projet fut terminé en 1998 et ce n'est qu'après deux années qu'une évaluation est faite pour s'assurer de la pérennité des activités et de son impact au niveau national. Pendant la dernière phase du projet 54 délégations nationales et internationales ont visité le projet pour développer le même concept dans d'autres pays.

Rapports

Octobre 1996-Mars 1997. Rapport d'avancement du projet. Dr. Dinh Van Binh Directeur du centre de recherche pour les chèvres et le lapin. Sonthay, Hatay province. Vietnam.

Octobre 1996. Rapport sur la nutrition des chèvres dans la zone du projet. Dr. Thomas Preston. Centro de investigacion en sistema de produccion Cali Colombia.

1996-1997. 3 rapports sur l'avancement du projet pour la nutrition des chèvres par le Dr. Thomas Preston. Centro de investigacion en sistema de produccion Cali Colombia.

Septembre 1997. Rapport de visite technique du projet pour la réorientation des activités sur la transformation du lait de chèvre. Lambert Jean Claude Fonctionnaire principal, développement laitier FAO Rome.

1997. Rapport de mission sur la production de fromage de chèvre par le consultant Teuvo Siirtola expert en technologie laitière.

1998. Production de fromage de chèvre à partir des ressources locales : Une opportunité pour les petits éleveurs des montagnes du Vietnam. Preston, T.R. et Dinh Van Binh. Capricorn, France, 15 janvier 1998.