

LA NOUVELLE ^NINDUSTRIE FROMAGÈRE AU SÉNÉGAL ET PLUS SPÉCIALEMENT DANS LE CERCLE DU BAS-SÉNÉGAL

LES statistiques douanières pour le groupe Sénégal-Soudan-Mauritanie accusaient en 1939 une importation globale de 186 tonnes de fromage provenant de France pour la plus grande part, le reste se partageant surtout entre la Hollande et la Finlande. L'ouverture des hostilités allait très rapidement faire tomber ce chiffre à 97 t. en 1940 et à 4 t. à peine en 1941. 1942 et 1943 marquent un arrêt complet des importations officielles; l'Argentine, en 1944, envoyait 12 t. à l'ensemble de l'Afrique Occidentale Française et pour 1945 les trois colonies précitées recevaient par la Gambie une quantité pratiquement négligeable.

Il est évident que dans ces chiffres le Sénégal se taille la part du lion avec sa forte population européenne. C'est dans ses centres (Dakar en premier lieu) que cette denrée est le plus demandée. Il est intéressant de constater que sur ce point la colonie a fait un heureux rétablissement en répondant par ses propres moyens à la demande locale. Abstraction faite du facteur «qualité», la production sénégalaise équilibre maintenant la quan-

tité importée avant-guerre: elle montait en 1945 à 180 tonnes *contrôlées*. Ce chiffre est particulièrement éloquent si l'on songe à la faible lactation des vaches africaines auxquelles on ne peut guère demander en moyenne plus de 1,5 litres par jour ⁽¹⁾.

Cette industrie fromagère s'est développée en profitant au maximum de conditions naturelles inégalement favorables dont nous nous proposons de faire une courte synthèse.

Le secteur N.-W. du Sénégal appartient déjà à cette zone subsaharienne où l'élevage l'emporte sur la culture qui devient strictement vivrière. La région comprise *grosso modo* entre le Fleuve à l'W. et au N., le lac de Guiers à l'E., le chemin de fer Louga-Linguère au S., est parcourue selon un rythme saisonnier par les troupeaux peuls recensés principalement dans les cantons dits St.-Louis-Banlieue, Gandiolais, Ross, Mérinaghen-Foss et Keur-Bacine. Il peut arriver que d'autres éleveurs recensés dans le Gallo-djina ou le Djolof à l'E. parcourent aussi la région considérée. Le cycle de leurs déplacements, figuré schématiquement sur le carton ci-joint (pl. I), est intervenu directement dans le choix fait par les premiers fabricants de leurs centres de fabrication.

Il peut se décrire ainsi, sans tenir compte des variations de détail dues aux différences annuelles de la pluviométrie, aux dégâts commis par les acridiens ou les feux de brousse ou la libre initiative des éleveurs eux-mêmes.

Pendant la période précédant immédiatement les pluies (Juin et le début de Juillet), la majeure partie des troupeaux peuls des cantons énumérés ci-dessus sont rassemblés autour des plans d'eau permanents entourés

⁽¹⁾ Les chiffres et une bonne partie des renseignements utilisés dans cette étude proviennent des Services de l'Elevage au Sénégal, dont le chef, M. Larrat, et les agents ont facilité mes recherches avec la plus grande complaisance. Je tiens à les en remercier très vivement.

L'INDUSTRIE FROMAGÈRE AU SÉNÉGAL

de pâturages verts que constituent le lac de Guiers, le marigot de Lampsar-Kassak avec, au N., la région de M'Boundoum, ceux de Mengueye, de Nietti-Yone, le Fleuve lui-même de Khor à l'W. de Rosso à Dagana à l'E. Dès les premières pluies, les troupeaux se dispersent dans le diéri, soit vers l'intérieur du Gallodjina à l'E. du lac de Guiers, soit à l'W. entre les marigots et ce lac, en se dirigeant lentement au S. Leur parcours d'hivernage et des mois qui suivent les pluies est bordée ou traversée au S. par la grande courbe du Dakar-St.-Louis entre Rao et le S. de Sakal et dont M'Pal serait approximativement le centre.

Les Peuls trouvent là d'abondants pâturages malgré la gêne des lougans préparés et enclos, l'occasion de vendre ou d'échanger leur lait frais ou caillé et leur beurre auprès des sédentaires oulof au dans les escales du chemin de fer.

Il est à peu près impossible de chiffrer l'ensemble du cheptel bovin, ovin ou caprin qui, du mois d'Août au mois de Décembre ou Janvier, transhume au voisinage de la voie ferrée. Voici cependant deux données. En tenant compte de l'alimentation des Peuls, composée surtout de lait, des sédentaires qui l'utilisent d'une manière non négligeable, des exportations contrôlées de caillé et de fromage de St.-Louis à Sakal, on peut estimer à 2.300.000 litres la quantité de lait utilisée dans la région. Avec une production moyenne de 550 litres par an et par vache, on peut compter par conséquent sur un troupeau «flottant» d'au moins 4.200 laitières effectivement productrices.

D'autre part, le cheptel bovin *total* des cantons énumérés plus haut comprend officiellement 20.937 têtes, dont environ 60 % de vaches. De ce chiffre il faut faire abstraction des animaux sédentaires dispersés un peu partout, de ceux qui transhument ailleurs (du Keur-Bacine principalement), et tenir compte du fait que le troupeau laitier se renouvelle constamment pendant et après l'hivernage, aux environs des centres collecteurs.

Au fur et à mesure que les mares d'hivernage tarissent et que l'herbe devient paille, que les feux de brousse restreignent encore l'utilisation des

parcours, les troupeaux remontent au N.-E. vers les points d'eau permanents où nous les avons trouvés au mois de Juin.

Les courbes des productions laitières pour M'Pal et Sakal (fig. A) illustrent bien ce fait, comme celui de l'irrégularité de la lactation à travers l'année. Les maxima se situent en Août et Septembre, faisant ressortir la proximité et l'importance du cheptel, et l'abondance renouvelée du lait; les minima de Mai, Juin et Juillet sont l'indice des faits contraires. Quant aux maxima irréguliers de Janvier, Février ou Avril, on peut les expliquer par la remontée vers le N. des troupeaux descendus au S. de Sakal et de Louga, ou originaires de ce dernier cercle, et par le fait que quelques fabricants installent des centres provisoires de ramassage et de traitement plus au N., vers Ross, ou au N.-E., au delà de Mérinaghen, à proximité des parcours de la saison ⁽²⁾.

L'industrie fromagère de St.-Louis, Rao, M'Pal et Sakal s'explique donc aisément par la situation avantageuse de ces centres par rapport au cycle moyen des déplacements annuels des troupeaux. Mais elle bénéficie autant de la présence du chemin de fer. Avant que ne se développât cette nouvelle activité économique, les escales riveraines de la voie ferrée étaient déjà des centres de consommation et d'expédition du lait caillé qui rentre pour une large part dans la nourriture indigène. Tout naturellement elles devaient servir à l'évacuation du nouveau produit vers les gros centres (Dakar, St.-Louis, Thiès) où la population européenne croissante, principale clientèle, était privée des importations européennes.

Quelles ont été les étapes de cette récente industrie, et quels sont les moyens mis en oeuvre par les producteurs?

A M'Pal les choses se sont passées et se passent de la manière suivante.

(²) Il faut aussi tenir compte de la demande et de la vente de lait caillé qui ne varient pas toujours en même temps que celles du fromage. Une demande accrue du premier restreint la fabrication du second.

L'INDUSTRIE FROMAGERE AU SENÉGAL

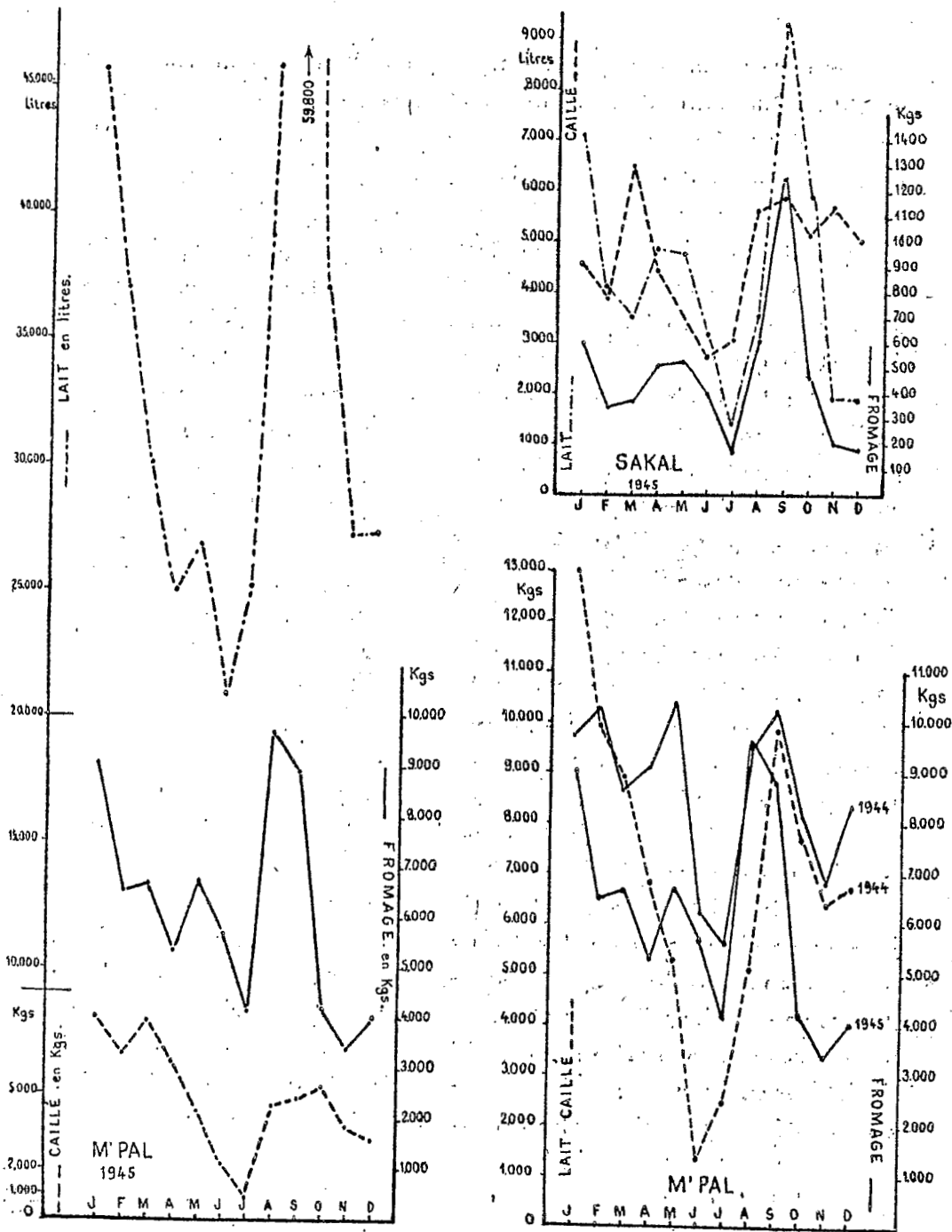


Fig. A

F. BONNET-DUPEYRON

En 1941, un Portugais des îles du Cap-Vert, déjà au courant des procédés élémentaires de fabrication, débarqua à Dakar. Après enquête sur les possibilités d'exercer son métier, il va se fixer à M'Pal au mois de Mai. Le moment est mal choisi: c'est la dure période de la saison sèche qui commence, et les troupeaux peuls ont déjà quitté la région pour celle des marigots et du lac de Guiers. Son activité sera presque nulle jusqu'à l'hivernage suivant. A ce moment, un adjudant indigène en retraite vient s'installer à son tour, mais sans faire de concurrence sérieuse car la demande est très forte et ils ont peine à y répondre. Du côté fournisseurs, la situation est excellente: les Peuls fréquentent plus assidûment les environs de M'Pal où leur lait est assuré d'un débouché rémunérateur. Les deux premiers exploitants emploient une main-d'oeuvre locale qui a vite fait de se mettre au courant et de constater l'intérêt financier que présente le métier. Les ouvriers quittent peu à peu leurs patrons pour se mettre à leur propre compte. Ils ont sur eux la supériorité d'être du pays, de parler peul et d'être musulmans. Ce dernier trait a son importance: le Portugais et l'adjudant sont chrétiens; ils ont rapidement ajouté à leur travail essentiel l'élevage du porc en utilisant le petit-lait. Mais leur nouveaux concurrents, peut-être jaloux de cette autre source de profits qui leur était interdite, exigèrent l'éloignement du village des porcheries. Les uns et les autres sont devenus propriétaires de bétail en investissant une partie de leurs bénéfices dans un troupeau de bovins, ovins et caprins confiés à des Peuls. L'exploitation prend peu à peu une allure capitaliste.

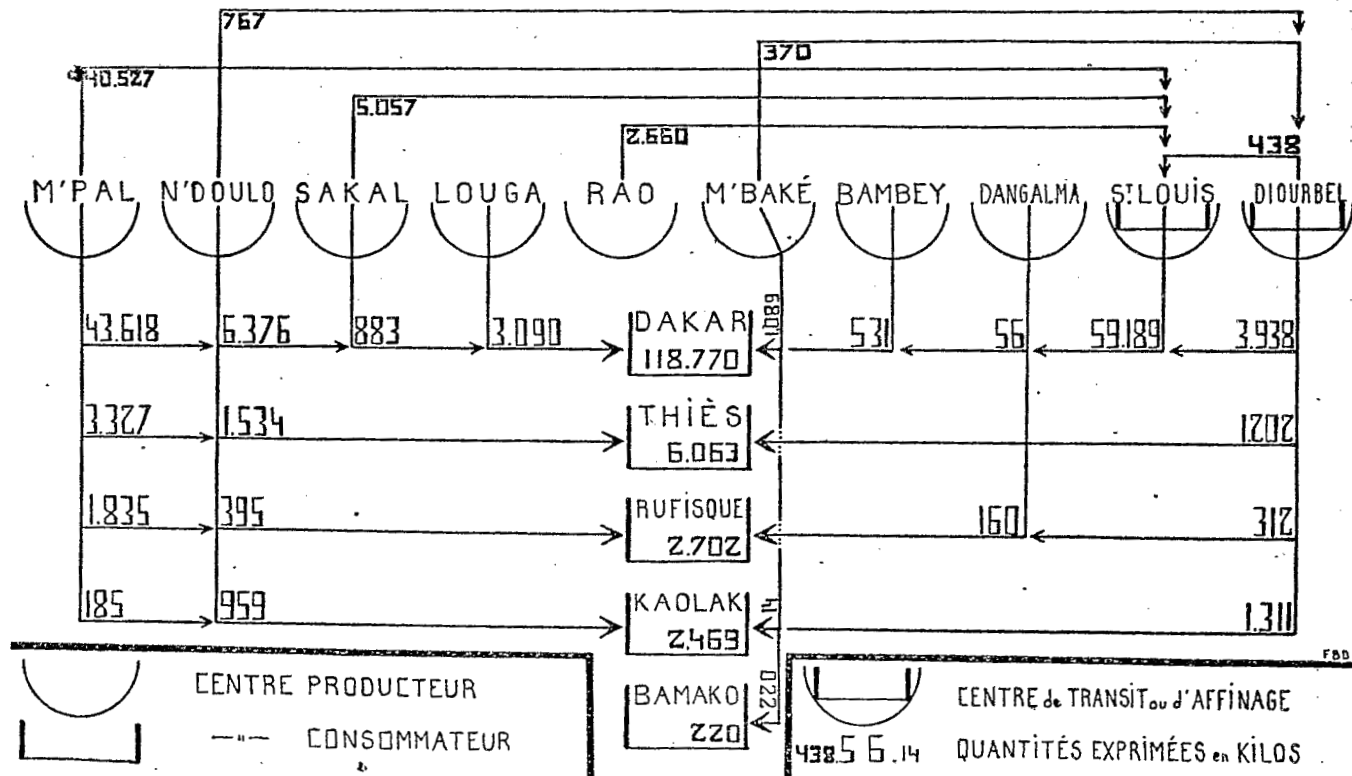
Les installations de M'Pal ou d'ailleurs sont très rudimentaires. Une baraque en planches ou simplement une case classique abrite deux ou trois demi-tonneaux, une balance, des étagères de séchage, une presse et quelques moules en bois. L'hygiène essentielle est respectée (tamisage du lait et nettoyage des récipients) grâce à la surveillance constante des agents du Service de L'Élevage. Le lait de vache, additionné de lait de chèvre et de brebis, est apporté chaque matin par les femmes peules venues de campements situés

L'INDUSTRIE FROMAGÈRE AU SÉNÉGAL

dans un rayon maximum d'une dizaine de kilomètres. Chaque fabricant a sa clientèle de fournisseurs payés à chaque apport.

Le lait, coagulé avec de la présure, est pressé dans des formes ou roulé en boules de 310 grammes. Les produits, à peine séchés, sont expédiés sur Dakar ou St.-Louis pour y être, au moins en partie, affinés par vieillissement dans les caves des revendeurs. Plusieurs des fabricants de M'Pal travaillent presque exclusivement pour le compte de gros commerçants, mais le matériel et la manutention restent les mêmes. Ces installations légères supportent aisément un transport à dos d'âne lorsque la saison éloigne les éleveurs et que l'on veut continuer à travailler en les suivant. Les mêmes animaux assurent l'évacuation des produits fabriqués vers la voie ferrée. Ils complètent d'une manière assez peu coûteuse l'équipement de brousse de l'exploitant. La marge bénéficiaire est évidemment fonction des frais généraux et de son train de vie: le second est modeste, et les premiers ne sont guère alourdis que par le transport par fer des produits fabriqués, aussi les gains ne sont ils pas négligeables. Le litre de lait frais, quelle que soit sa provenance animale, est payé 6 frs. le litre; mais ceux qui travaillent pour les affineurs-revendeurs des villes ont souvent à leur disposition des tissus donnés en prime aux laitiers: cela gêne beaucoup le travail des «indépendants» et pousse indirectement à la hausse des prix. En 1945-1946, le kilogramme de fromage demi-sec était vendu de 65 à 85 frs.; affiné, il allait jusqu'à 180 frs. Sur ces bases on peut donc estimer à 185.000.000 de frs. environ la valeur des produits contrôlés ou non entrés dans le commerce il y a deux ans.

Parmi les marchés de consommation (cf. figs. B et C), Dakar draine la plus grosse partie des produits secs ou demi-secs du N.-E. (St.-Louis, M'Pal, Sakal) et de l'E. (N'Doulo, Diourbel, M'Baké). Mais les produits affinés arrivent principalement de St.-Louis, dont la production minimum doit être de l'ordre de 11 tonnes: elle reçoit en effet plus de 40 t. de fromage de M'Pal, Sakal et Rao, et en réexpédie sur Dakar plus de 59 t. Il faut donc admettre pour la ville et sa banlieue au moins 10 t. fabriquées,



F. BONNET-DUPÉYRON

Fig. B — Mouvement commercial en 1945

L'INDUSTRIE FROMAGÈRE AU SÉNÉGAL

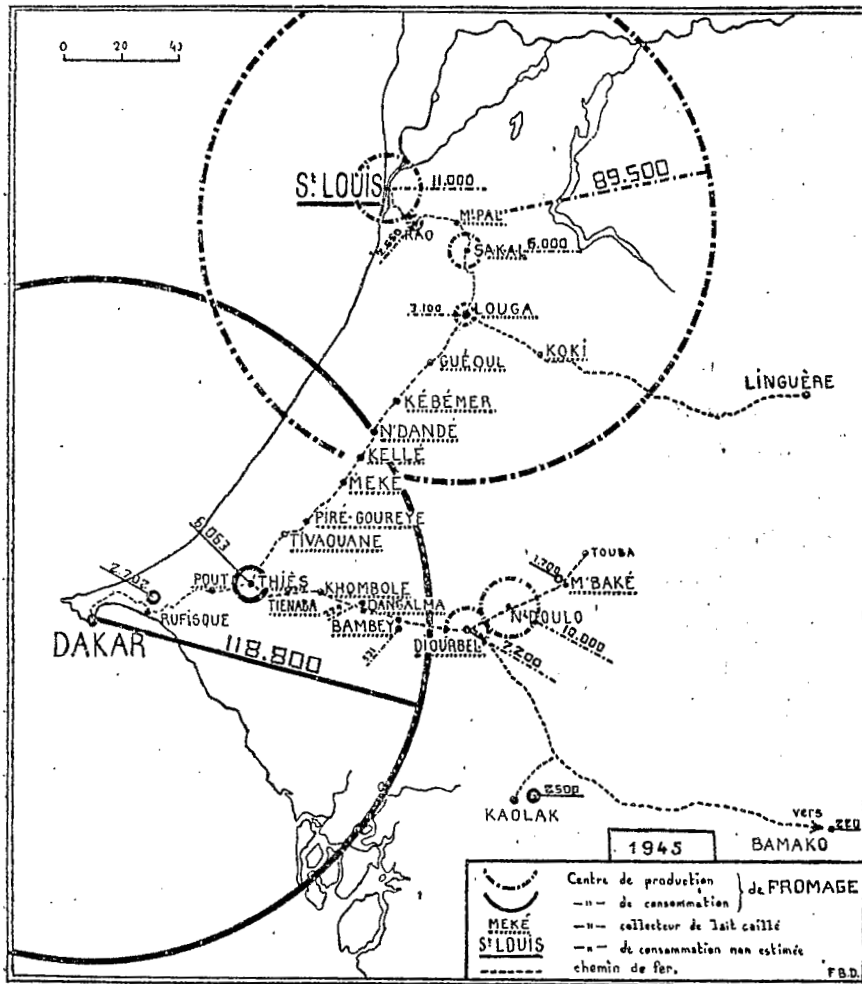


Fig. C

sans tenir compte de la consommation locale ni de la perte au poids pendant l'affinage dans ses caves.

Une autre région de production fromagère se situe dans le Baol, et son fonctionnement suit, *mutatis mutandis*, les mêmes lois que celui du

N.-W. N'Doulo, Diourbel, M'Baké et Bambey ramassent le lait frais ou caillé des éleveurs du Baol qui s'éloignent, au début de l'hivernage et jusqu'à la récolte (Novembre-Décembre), des régions de culture pour parcourir les cantons dits Bayar, Diet-Salao, Lâ et Kaël. La région de N'Doulo (à l'E. du Diet-Salao) est particulièrement fréquentée pour l'abondance de ses céanes. Ils sont suivis de nombreux troupeaux du Djolof (cantons dits Pass-Bakhal et Dienguel-Lathié) qui s'y établissent ou les traversent pour aller vers Kaolack ou la subdivision de M'Bour. Ici aussi la vente rémunératrice et régulière du lait dans les grosses escales et plus spécialement maintenant aux transformateurs a modifié sans nul doute les modalités de la transhumance venue du N. ou N.-E., soit dans son itinéraire soit dans son importance.

L'industrie fromagère du Baol est encore susceptible de développement mais n'atteindra pas celui du N.-W. de la colonie. Elle ne figure que pour 13 % environ dans le mouvement commercial dont la plus grande part revient à la région St.-Louis-Louga. Le cheptel est ici moins nombreux, les cultures plus étendues, la population plus dense. Cependant, à l'W. du cercle, Khombole et Thiénaba placés sur les parcours des transhumants de Louga et d'une partie du Djolof Occidental ont expédié en 1945 19 tonnes de lait caillé sur Dakar et la circonscription. C'est un indice intéressant. La porte reste encore ouverte à de nouvelles initiatives. Il faut que les fabricants recherchent une variété plus grande dans leurs produits. Certains font du fromage cuit rappelant de loin, il est vrai, notre Cantal. L'usage de plus en plus généralisé des frigidaires industriels ou domestiques doit aussi permettre la livraison et la consommation de produits frais. Ce sera probablement l'orientation que devra prendre l'industrie fromagère du Sénégal quand réapparaîtront les importations européennes ou sud-américaines.

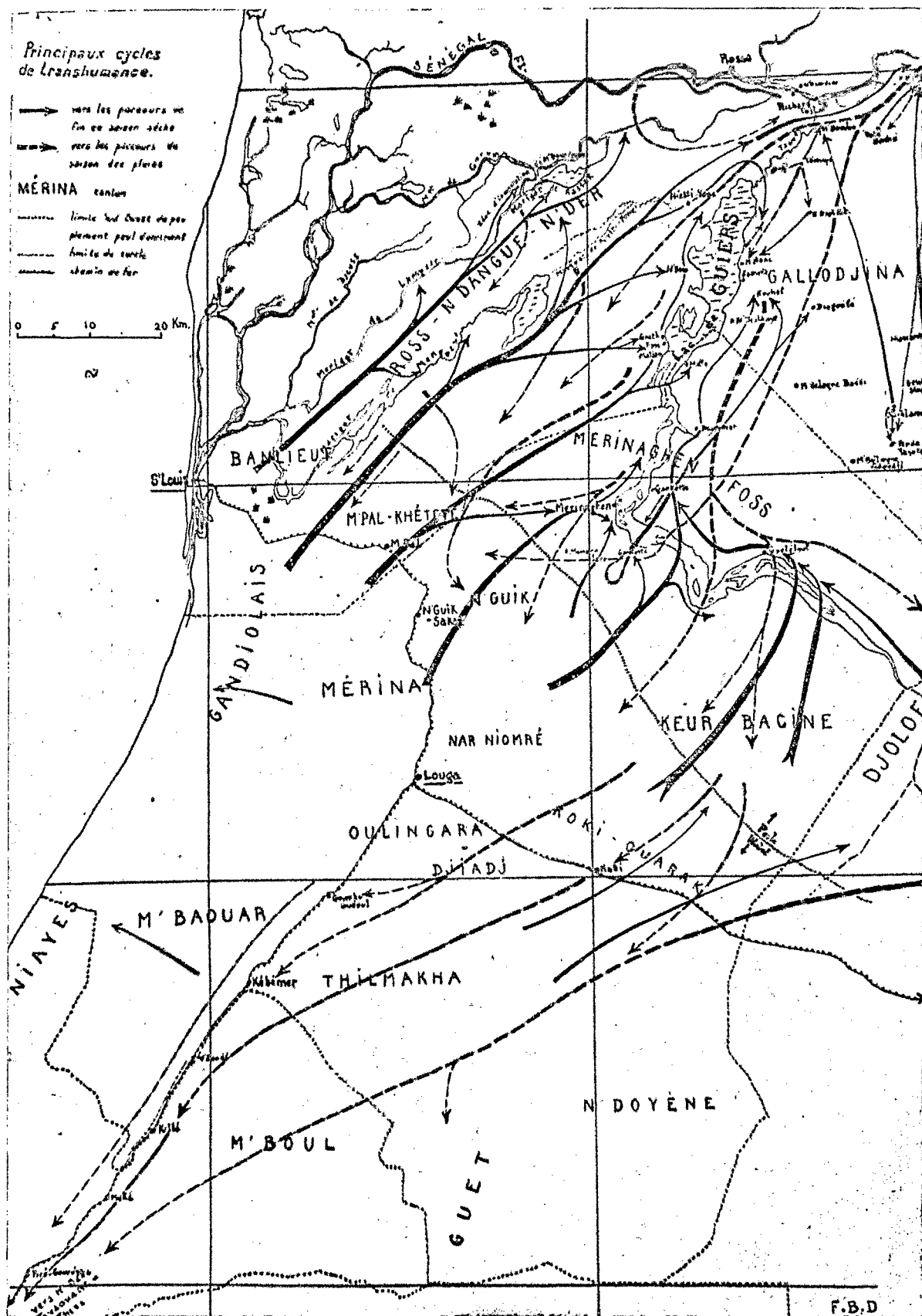
Les fromageries sont nées et demeurées dans le domaine privé. L'Administration n'est intervenue que pour veiller à la sauvegarde d'une

L'INDUSTRIE FROMAGÈRE AU SÉNÉGAL

hygiène indispensable. C'est à cet effet que «nul ne peut se livrer à la fabrication du fromage pour la vente s'il n'est détenteur d'une autorisation délivrée par le Gouverneur du territoire sur la proposition du chef du Service de l'Elevage».

Mais à cela s'est bornée l'ingérence administrative. Est-il téméraire de s'en féliciter? ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Le texte de cette communication a été rédigé fin 1946; depuis, les importations de fromages étrangers ont repris un rythme normal, et cette industrie artisanale a évidemment périclité, sans d'ailleurs disparaître complètement. Cette activité momentanée conserve cependant une valeur d'indication précieuse quant à l'efficacité de l'initiative privée appliquée aux ressources naturelles du territoire (Juin 1952).



geop

LA NOUVELLE ^NINDUSTRIE FROMAGÈRE
AU SÉNÉGAL ET PLUS SPÉCIALEMENT
DANS LE CERCLE DU BAS-SÉNÉGAL

par

F. BONNET-DUPEYRON

O. R. S. T. O. M.

Collection de Référence

nº 1618

1 - 1947

Conferência internacional dos africanistas ocidentais.
2ª conferência. Bissau, 1947, vol. V. Trabalhos apresentados à
3ª secção (neio humano) 2ª parte