

- FICHE BONNE PRATIQUE -

L'ÉLEVAGE DE LA CHÈVRE GUERA : UN SAVOIR FAIRE TRADITIONNEL À MODERNISER POUR LES FEMMES OASIENNES



La chèvre guera est présente à Atar depuis 1976. La ville de Lagouera, a donné son nom à cette race de chèvre nouvellement introduite en Mauritanie. Cette chèvre aurait été introduite dans un premier temps aux îles Canaries pour améliorer la production laitière. Puis, de ces îles, la race a été propagée vers les grandes villes de la Mauritanie. En Adrar, la chèvre Guera avec ses caractéristiques constitue un apport essentiel pour les plus démunis.

Toutes les familles vivant dans les oasis d'Atar dans la wilaya de l'Adrar, possèdent un petit élevage de chèvres Gueras. Cette activité joue un rôle primordial dans l'économie familiale.

La commercialisation du lait et de ses produits dérivés permet de subvenir aux besoins journaliers de chaque ménage. Alors que la vente des mâles (cabris) permet d'acquérir un capital pouvant financer certaines activités familiales

(construction immobilière, paiement des dettes, achats divers, scolarisation...).

OBJECTIF DE L'EXPÉRIENCE

L'introduction d'une race de chèvre performante et adaptée au milieu oasien, a permis de contribuer à un double objectif : l'autosuffisance alimentaire et l'autonomie financière de la femme oasienne.



PHASE 1 : L'ACQUISITION DE LA PREMIÈRE GUERA

Dans la plupart des familles pauvres, lors du mariage des jeunes filles, il est de tradition que la famille offre à la jeune mariée une chèvre Guera.

Ce cadeau de mariage, amené au sein du foyer nouvellement constitué représente une ressource à exploiter. Quand dans les familles les plus aisées, les jeunes mariés acquièrent leur première guera par un achat sur fonds propre au marché local.

L'élevage de la guera est une tradition familiale qui se transmet de générations en générations de femmes depuis son introduction dans l'oasis d'Atar.

C'est une activité exclusivement féminine, de l'embouche à la commercialisation du lait et de ses sous-produits.

Les techniques de transformation du lait sont transmises de mère en fille dès le plus jeune âge. Ainsi, elles apprennent à traire, à faire du beurre, du lait caillé ainsi que du lait séché.

Les soins et l'alimentation de l'élevage occupent une place importante dans l'emploi du temps de ces jeunes filles.

Parole d'acteurs ◆

« Ma mère m'a enseigné comment trouver les bons dosages de nourriture des gueras, comment remuer le lait pour obtenir du beurre ».





Elevage de cabris

COMMENT FAIRE DU LAIT SÉCHÉ ? (EL GARES)

Pour limiter le gaspillage, le lait invendu est transformé en « lait séché ». La technique consiste à :

- 1^{ère} étape : Cailler le lait ;
- 2^{ème} étape : Faire ressortir les matières grasses du lait ;
- 3^{ème} étape : Faire sécher le mélange obtenu sur du sable sous le soleil jusqu'à évaporation totale du liquide ;
- 4^{ème} étape : Récupérer la partie solidifiée.

Son usage

Ainsi transformé, ce produit peut se conserver suffisamment longtemps pour être utilisé en période de soudure. Il faut nettoyer le lait séché, le diluer dans l'eau et laisser reposer. Puis ajouter du sucre pour obtenir du Zrig, boisson traditionnelle très appréciée par les Mauritaniens. Le lait séché est un produit de plus en plus rare en raison de l'introduction des frigidaire.

PHASE 2 : L'ÉLEVAGE ET LA TRANSFORMATION DES SOUS-PRODUITS DU LAIT

Une journée type d'une femme éleveuse de guera, débute matinalement par la traite de ses chèvres. Puis s'en suit l'alimentation du petit élevage avec des palmes, de la paille et de l'alimentation de bétail utilisée comme complément nutritionnel. Le lait est alors mis en bouteille pour être caillé, le lendemain, après la fermentation, la matière grasse est séparée du lait à l'aide d'une jarre faite en peau de chèvre tannée. Le lait caillé débarrassé de ses matières grasses, le beurre et le lait séché, peut être acheminé jusqu'au marché local où il sera commercialisé.

◆ Parole d'acteurs

« La population locale n'est pas sensibilisée à la consommation de produits locaux ».

Pour obtenir du beurre, il faut faire fondre la matière grasse récupérée après la fermentation, la chauffer avec de la semoule de blé ou de mil et filtrer ce mélange pour récupérer le beurre. Les résidus sont soit jetés soit séchés et servent d'aliments à la guera. Une partie

du lait est conservée pour l'usage familial.

La chèvre guera est une race caprine à haut potentiel de production laitière. Elle est également une bonne productrice de viande. Exploitée judicieusement par les agro-éleveurs du Sahel, la chèvre guera contribue à l'autosuffisance alimentaire de par son potentiel laitier élevé et sa prolificité. En effet, une chèvre peut produire de 1 à 3 litres de lait par jour. Le poids du mâle adulte peut atteindre 44 kilos et celui de la femelle 36 kilos. Celle-ci peut donner 1 à 4 petits et les naissances doubles, voire triples en fonction de l'espèce ne sont pas rares. L'alimentation et les conditions de vie de l'élevage influencent la fréquence des naissances. En raison d'un suivi médical quasiment inexistant, faute de professionnel dans la zone, le taux de mortalité des nouveaux nés est important.

A cela s'ajoute la sécheresse persistante depuis une dizaine d'années dans la zone qui fait souffrir les animaux. Les problèmes de consanguinité engendrent décès et malformations des nouvelles générations et les mâles étant vendus à l'état de cabri, peu sont conservés pour la reproduction.



Vente au marché d'Atar de produits laitiers

PHASE 3 : LA COMMERCIALISATION DE LA GUERA, DE SON LAIT ET DES PRODUITS DÉRIVÉS

L'élevage de la guera est une activité génératrice de revenus pour les femmes, d'autant plus considérable dans les familles pauvres.

Les revenus issus de la commercialisation de la guera et de ses sous-produits constituent l'apport

monétaire principal du foyer en situation de pauvreté.

Cette source de revenu permet de couvrir les charges quotidiennes de ce type de ménage oasien et de capitaliser.

QUELQUES DONNÉES SUR LES PRIX LOCAUX DE CETTE ACTIVITÉ

- 1 litre de lait caillé : 40 ouguiyas
- 1 demi-kilo de lait séché : 40 ouguiyas
- 1 litre de beurre : 400 ouguiyas
- 1 cabri mâle de 4 mois : 1 500 ouguiyas. Quand la mise bas se déroule, les mâles sont séparés des femelles. Les mâles sont mangés ou vendus.
- 1 guera en âge de procréer : 5 000 ouguiyas, mais elles ne sont généralement pas vendues.

Durant la période de la Guetna ou des fêtes, la demande est la plus importante, les prix peuvent alors augmenter du simple au double.

LIMITES ET PERSPECTIVES DE L'EXPÉRIENCE

L'un des risques majeurs est la disparition de la race en raison du faible nombre de mâles reproducteurs et des problèmes de consanguinité.

De plus, le taux élevé de mortalité des nouveaux nés, traduit un manque criant de suivi médical dans la région.

Enfin, la sécheresse engendre la raréfaction des produits d'alimentation du bétail issus du palmier dattier, et représente un coût supplémentaire pour l'éleveuse.

Il apparaît primordial pour le renouvellement de la race, d'importer de nouveaux géniteurs.

L'organisation des femmes en coopératives pour mutualiser les efforts et les moyens de production, permettrait une optimisation de l'exploitation et de la commercialisation de cette ressource.

En outre, une demande des femmes existe pour être formées aux techniques modernes de transformation et de conservation du lait, pour fabriquer de la crème fraîche et du fromage.

De par ses caractéristiques, l'élevage de la guera est un moyen de subsistance pour les familles les plus démunies.

Gérée par les femmes oasiennes, cette activité pourrait voir ses performances technico économiques améliorées et contribuer d'autant plus fortement à la lutte contre la pauvreté.

En plus de présenter actuellement une solution, l'élevage de la guera est un également un secteur de développement possible pour l'avenir des oasiens.

Contact

Beytata Mint Naffa
+46 17 23 15, femme
éleveuse

Quelques conseils

- Compter sur soi-même ;
- Avoir l'objectif d'être indépendante financièrement ;
- Abandonner les mauvaises habitudes de quémander ;
- Avec deux chèvres, bien entretenues, elles produisent une quantité suffisante de lait qui une fois vendue couvrira les charges de la famille.



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture



Rédaction : Sidi Ahmed Cheine
(Tenmiya) et Manon Maunoir
(CARI)

Coordination : Jean-Baptiste
Cheneval (CARI)

Mise en page : Géraldine
Allemand et Estelle De Marco
(CARI)

Production et copyright
CARI 2018

