



Réf : 3_assa zag_19_7

Titre : Le fromage camelin fait son apparition à Dakhla: une première à l'échelle nationale

Dakhla, 18/08/10 - Une coopérative regroupant de femmes, basée à Dakhla, vient de mettre sur le marché un fromage exclusivement produit à partir du lait camelin au moyen de procédés développés ayant permis pour la première fois à l'échelle nationale de fabriquer une telle substance alimentaire.



"Ajban Dakhla", pot de 100 grammes et dont le prix est fixé à 25 dirhams, a été conçu avec le concours de chercheurs de l'Institut agronomique et vétérinaire Hassan II et d'un bureau d'études spécialisé grâce à des procédés bien étudiés permettant de palier les difficultés qui entravent la coagulation du lait camelin, connu pour ses propriétés qui le rendent difficile à se transformer en fromage ou en beurre avec les procédés traditionnels pratiqués pour le lait des autres animaux d'élevage.

Pour le directeur régional de l'Agriculture, M. Kamal Hidan, ce projet constitue "une expérience pionnière au niveau des pays de l'Afrique du Nord, au regard des techniques utilisées et de la qualité du fromage obtenu".

M. Hidan a souligné que ce projet s'inscrit dans une action globale de valorisation du cheptel camelin et de ses produits, rappelant les mesures prises en vue de soutenir les éleveurs et protéger le troupeau. Créée il y a trois mois, la coopérative de production du fromage camelin avait bénéficié de huit chamelles lui étant remises par la direction régionale de l'Agriculture, qui a avait organisé, par ailleurs, une rencontre sur l'élevage des dromadaires et la valorisation des produits camelins, à l'occasion du 1er Salon régional agricole de Oued-Eddahab-Lagouira.

Connue localement sous l'appellation "Frik", le lait camelin, souvent consommé frais ou coupé de sucre et d'eau "Z'rig", occupe une place de choix dans le menu des ménages de Dakhla et fait l'objet d'un engouement au cours de ce mois sacré de Ramadan.

Considéré comme aliment majeur, tant par sa qualité nutritionnelle et ses vertus alimentaires que par sa valeur symbolique, le lait des chamelles est indispensable et omniprésent lors de la rupture du jeûne chez les habitants de la ville de Dakhla et des autres agglomérations et centres des provinces du sud du Royaume.



Selon des statistiques de la direction régionale de l'Agriculture à Dakhla, la production annuelle en lait camelin dans la région de Oued-Eddahab-Lagouira s'élève à quelque 5 millions de litres contre 600.00 litres du lait de vache. L'effectif du cheptel camelin a connu au cours des dernières années un accroissement substantiel pour se situer actuellement à plus de 25.000 têtes.

Dans le cadre des efforts entrepris pour favoriser le développement de la filière laitière, la direction régionale de l'Agriculture a entrepris une série d'actions de sensibilisation et d'information au profit des éleveurs sur les méthodes et moyens destinés à protéger la santé du bétail et à développer la productivité du cheptel.

Dans le but d'encourager les éleveurs à orienter les productions laitières de leur bétail vers la commercialisation, la direction de l'Agriculture a créé des points de collecte du lait au niveau de certains centres ruraux et urbains à l'échelle de la région.

Dernière modification 18/08/2010 22:42

Source : web ©MAP-Tous droits réservés