

Juste en face du marché à bétail de Fada se trouve la laiterie où nous nous approvisionnons en lait frais pour réaliser notre propre yaourt maison.

Le lait y est conditionné dans des petits sachets en plastique de 50 cl.

Néanmoins, excepté pour la préparation du yaourt, nous avons pris l'habitude de consommer du lait *en poudre*. En effet, vu que le lait n'est pas traité UHT, il a tendance à tourner relativement vite avec le climat. Or, comme la laiterie est à plus de 5 km, ...

A noter au passage que les Iles de Paix se sont aussi impliquées au niveau de la filière laitière dans la région de Fada. En effet, comme il est apparu que la laiterie de Fada est très loin d'exploiter toute sa capacité, Iles de Paix encourage et conseille techniquement les éleveurs de la Région à valoriser et commercialiser leur production de lait, qui sinon est simplement consommée sur place. Il s'agit donc d'un appui non financier, mais qui a aussi des conséquences indirectes positives pour les éleveurs. En effet, pour rencontrer les exigences de qualité de la laiterie, les éleveurs sont de facto forcés de suivre de plus près leurs troupeaux, de respecter le protocole des vaccins, de faire venir un vétérinaire en cas de besoin etc, ce qui a pour effet d'améliorer la santé des bovins et donc leur valeur marchande, au delà même des recettes directement liées à la filière laitière.

{gallery}lau-marc/201010/laiterie{/gallery}