

Le Bénin labellise le fromage local

Barthélémy Sabi Yoro, maire de Ouassa Pehounco, dissimulait difficilement sa joie: « L'émotion est à la mesure des sentiments de satisfaction, de joie et de bonheur qui nous animent, et nous manquons de mots pour témoigner notre gratitude. » C'est de bonne guerre, car le consortium italien pour la recherche sur la filière lait et fromage (Corfilac) vient d'aider le « Wagashi », fromage traditionnel peulh, à passer le cap de la labellisation. Désormais, c'est un produit certifié prêt à être commercialisé dans les grandes surfaces du Bénin, d'Afrique et d'Europe.

C'est le centre culturel peulh, inauguré le 25 mai dernier dans la commune de Ouassa Pehounco (fief de l'élevage bovin), qui a fait office de laboratoire de certification de qualité, de conservation et de valorisation du fromage produit par les femmes peulh. Les premiers spécimens de fromages issus du centre ont de quoi épater le consommateur de par la qualité du produit fini et de l'emballage.

Tiré de *Les Afriques*, Avril 2010