



FICHE IMPACT

FORMATION A LA FABRICATION D'UN FROMAGE AFFINÉ - PEROU

ALLPA travaille avec des familles d'éleveurs dans les montagnes d'Ancash dans la région andine du Pérou. Planète Urgence a soutenu les producteurs de fromages avec une formation en nouvelles techniques d'affinage de fromage afin de pouvoir conserver les fromages et mettre en valeur la qualité et particularité du lait produit en altitude et de cette manière.

PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION ET DES BÉNÉFICIAIRES

L'association pour la Coopération et le Développement Durable (ALLPA) a été créée en 2010 dans la région d'Ancash au Pérou. L'association répond aux besoins de développement durable des populations rurales du Pérou en intervenant auprès de personnes en situation d'exclusion socio-économique dans la région. L'association propose des formations techniques dans le milieu agricole.

L'isolement géographique (haute altitude, mauvais réseau routier, accès difficile aux centres urbains...) maintient ces communautés paysannes éloignées des innovations techniques en matière de production (agricole et animale).



Bénéficiaires de l'association - © ALLPA

CHIFFRES CLÉS

4

VOLONTAIRES
2017-2019

Entreprise Fromageries BEL

12

BÉNÉFICIAIRES DIRECTS

3 familles sélectionnées

20%

AUGMENTATION VENTES

Des fromages frais et affinés

1

MAGASIN OUVERT

Spécialisé en fromage

**CRÉATION D'UN RÉSEAU
DE PRODUCTEURS**

280 familles bénéficiaires

4

**PARTICIPATIONS AUX
FOIRES**

gastronomiques de la région

1

MARQUE DÉPOSÉE

Et développement d'une offre commerciale

RESULTAT DE L'IMPACT

Entre 2017 et 2019, quatre volontaires de Planète Urgence sont intervenus auprès de l'association afin de former les producteurs aux techniques d'affinage.

Trois familles ont été sélectionnées pour participer à la formation avec les volontaires de Planète Urgence. Les familles sélectionnées élèvent leurs vaches entre 3 900 et 4 200 mètres d'altitude et étaient intéressées par l'idée de développer un nouveau type de fromage et augmenter leurs revenus. Les volontaires ont partagé leurs connaissances en méthodes de production. Aujourd'hui, ce sont 2 familles qui produisent du fromage affiné grâce à l'intervention des volontaires.



Famille bénéficiaire ALLPA - © ALLPA

Augmentation des ventes

Avant, les familles produisaient le fromage frais à petite échelle, c'est-à-dire entre 4 et 10 kg de fromage frais par jour. Le fromage était ainsi vendu dans la région ou dans la ville proche de Huaraz. Chaque famille vendait entre 8 et 10 grands fromages frais par semaine sur le marché de Huari.

Aujourd'hui, deux familles (Jaramillo Huerto et Marcos Carbajal), élaborent du fromage affiné, ce qui leur a permis d'ouvrir un magasin spécialisé. Ainsi, **leurs ventes ont augmenté de 20%** grâce à la consolidation d'un portefeuille de clients locaux, qui apprécient beaucoup les produits.

L'objectif est désormais d'entrer sur des marchés plus exclusifs. Au Pérou, un important marché

Fiche projet PE1EC2 – Formation pour Adultes

Une mission de Congé Solidaire® s'inscrit dans le cadre d'un projet porté par le partenaire local et établi sur la base de besoins préalablement identifiés. Les indicateurs et critères de suivi sont définis avec le partenaire local. Cette fiche présente l'impact de Planète Urgence sur le terrain.

exclusif de fromages affinés commence déjà à se développer avec l'importation de fromages européens pour satisfaire cette demande et avec des prix beaucoup plus élevés que ceux payés pour les fromages de type andin classique. Il y a donc un fort potentiel de croissance économique pour les producteurs de fromage dans les Andes.

Création d'un réseau de producteurs

Suite à cette première expérience, l'association ALLPA a mis en place un réseau de producteurs de fromage avec l'objectif de les former en techniques d'affinage et partager des astuces sur le développement de la production. Ce réseau a pour objectif **de faire bénéficier 280 familles au total.**

Valorisation des produits

Les bénéficiaires ont participé à plusieurs foires gastronomiques de la région ce qui a permis la **promotion de leur fromage**, issu d'un contexte géographique unique. ALLPA a désormais une marque pour le fromage « JALLGA QUESO ».



Bénéficiaires participant à une foire gastronomique - © ALLPA

« La coopération technique avec les volontaires Planète Urgence, aussi courte soit-elle, lorsqu'elle est orientée et planifiée, est capable de générer correctement des changements sociaux transcendants et durables, contribuant à un monde plus durable et plus juste. »

Pedro Estrada, président de l'association ALLPA

Objectifs de Développement Durable atteints :

