

## Nicolas Riedo met la main à la pâte pour le Tchad

Citoyen de Villars-sur-Glâne depuis sa naissance, Nicolas Riedo a fondé en novembre 2002, avec d'autres membres, l'Association « Une fromagerie au Tchad ». Cette dernière a apporté son soutien à Anicet Laotaye, qui ne dispose d'aucune entrée d'argent depuis la fin de son apprentissage de fromager, pour financer ses études à l'Ecole d'industrie laitière de Grangeneuve. Son brevet en poche, cet Africain retournera prochainement au pays pour créer et exploiter une fromagerie. La Commune de Villars-sur-Glâne lui a aussi apporté sa contribution en lui mettant généreusement à disposition un ancien véhicule des sapeurs-pompiers.



*Georges Zapf (à droite), secrétaire communal, remet les clés du véhicule qu'utilisera le Tchadien Anicet Laotaye pour le transport du lait à Nicolas Riedo, responsable technique de l'Association « Une fromagerie au Tchad ».*

**M. Riedo, vous faites partie des membres fondateurs de l'Association „Une fromagerie au Tchad“. Dans quel but a-t-elle été créée ?**

« Selon ses statuts, notre association a pour objectif de participer au développement des activités agro-pastorales au Tchad. Elle devra contribuer à l'amélioration de la productivité des exploitations agricoles, à l'optimisation de la commercialisation des produits, à la formation des agriculteurs et des éleveurs, au développement des activités liées à la transformation du lait et des fruits ainsi qu'à la formation à l'étranger.

Lors d'une rencontre avec des africains et Stéphane Gmünder, un ami de longue date et actuel président de l'Association, nous avons fait la connaissance d'Anicet Laotaye. Ce Tchadien, qui venait de passer son baccalauréat, nous a appris qu'il viendrait prochainement en Suisse. Son père Luc avait suivi des cours à l'Institut agricole de Grangeneuve dans les années 1980 et fondé un centre de formation laitier à Dressa, une agglomération située à une trentaine de kilomètres de N'Djamena, capitale du Tchad. Depuis le décès accidentel de son père en 1998, Anicet souhaitait reprendre le flambeau et ranimer le centre, laissé en ruine. Son histoire nous a touchés. Nous avons donc décidé de l'aider. »

**En 2001, Anicet Laotaye débarque en Suisse principalement grâce au soutien de Michel Rolle, Directeur de l'Ecole de Grangeneuve. Comment s'est passée son intégration ?**

« Au Tchad, les conditions que rencontrait Anicet étaient précaires. Bien souvent l'eau se cherche au puits et il n'y a pas d'électricité. Imaginez le décalage lorsqu'il a vu les infrastructures dont nous disposons dans notre pays ! Mais Anicet s'est très bien intégré tant au niveau scolaire que relationnel. Il fait partie d'une équipe de football et d'un groupe de musique reggae. »

**Le sud du Tchad, fertile et essentiellement rural, se prête bien à la culture et à l'élevage. Mais les moyens techniques et financiers manquent dans ce secteur. Comment Anicet Laotaye va-t-il s'y prendre pour combler ces lacunes ?**

« Les Tchadiens ont les ressources mais ne les utilisent pas de manière optimale. Prenons l'exemple du lait. Comme ils n'ont pas le savoir-faire pour le transformer ou le conserver, ils élèvent les zébus surtout pour la viande et ne produisent que la quantité de lait nécessaire à leurs besoins en le vendant comme lait acidulé dans des sachets. Dès son retour au pays, Anicet devra mettre sur pied une fromagerie et former les éleveurs à l'approvisionnement (petit lait et babeurre comme fourrage) et à la traite du bétail, à la pasteurisation et la mise en valeur du lait qui devra tenir compte de la rareté de l'eau. Dans la fromagerie, il est prévu de fabriquer avec le lait, des yaourts et des fromages à pâte mi-dure et molle comme, par exemple, la fêta, qui peut se conserver 3 ou 4 mois. Aujourd'hui, produits chers et destinés à l'élite, les yaourts pourront, dès la structure en place, être consommés par une plus grande partie de la population. »

**En sus de son CFC de fromager, Anicet Laotaye devrait obtenir son brevet de technicien du lait. Que lui manque-t-il pour exploiter une fromagerie dans son pays ?**

« Stéphane Gmünder s'est rendu sur place pour faire un état des lieux. Anicet a hérité de son père d'une parcelle d'environ 40 hectares et de quelques animaux. Nous lui fournirons du matériel et une installation de gaz. Actuellement, nous recherchons un chaudron en cuivre d'une capacité de 250 à 500 litres. Mais cela coûte très cher. Pour le transport du lait, Anicet disposera d'un véhicule 4x4, offert gracieusement par la Commune de Villars-sur-Glâne. »

**Après une formation dans des infrastructures modernes, Anicet Laotaye va retrouver les conditions d'un pays émergent. A-t-il été préparé à cette situation ?**

« Anicet est tout à fait conscient de ce qui l'attend. Pour se préparer à ces nouvelles conditions de travail, il a effectué un stage pratique sur un alpage au-dessus de Charmey où il a appris la fabrication du fromage au feu de bois dans un chaudron. Nous lui financerons également des voyages au Cameroun pour lui permettre de visiter les 2 ou 3 fromageries qui s'y trouvent. »

**Anicet Laotaye va quitter la Suisse à la fin juin. Que deviendra votre association ?**

« Nous avons prévu de le retrouver sur place en fin d'année pour lui amener le véhicule et le matériel. Puis, nous établirons un suivi systématique afin de garantir la réussite de ce projet. »

**Propos recueillis par Véronique Monney**