



Dairy Goat Project



<i>Objectifs / population bénéficiaire :</i>	Fabrication de fromage de chèvre, production nouvelle au Népal. Population visée : éleveurs de la vallée de Chitlang (Makwanpur).
<i>Localisation :</i>	Népal
<i>Date de début du projet :</i>	Avril 2002
<i>Partenaires :</i>	<ul style="list-style-type: none">✓ Maison des Himalayas✓ Institut Agricole d'Hazebrouck✓ Heifer France et Heifer Népal <i>Financeurs extérieurs :</i> <ul style="list-style-type: none">✓ Région Nord-Pas de Calais✓ Food Security Programme for Nepal (FSPN : Ministère des Affaires Etrangères français et Ministère de l'Agriculture du Népal).
<i>Actions réalisées :</i>	<ul style="list-style-type: none">✓ Formations en France et au Népal✓ Construction d'une fromagerie✓ Commercialisation
<i>Actions en cours :</i>	Projet terminé depuis 2006, mais obligation de continuer à fournir la présure impossible à trouver sur place.
<i>Coût et financement :</i>	Coût total du projet : 100 000 € <ul style="list-style-type: none">✓ Région Nord Pas-de-Calais : 21,8 %✓ FSPN : 53,5 %✓ Partenaires français : 24,7 % Contributions des partenaires népalais <ul style="list-style-type: none">✓ Department of Livestock Service : don de chèvres et de boucs, prêt de la ferme, formation des fermiers...✓ Eleveurs de Chitlang : terrain pour la construction de la nouvelle fromagerie
<i>Bilan et perspectives :</i>	La fromagerie a été remise aux éleveurs de Chitlang en août 2006 et le projet fonctionne en autonomie depuis cette date. Maintenant, on trouve du fromage de chèvre dans de nombreux restaurants de Kathmandu et dans les supermarchés. Ce projet était expérimental et visait à démontrer qu'il était possible de faire du fromage au Népal. Depuis 2006, d'autres projets de fabrication de fromage de vache (japonais, italien, français...) ont vu le jour.
<i>Besoins actuels spécifiques :</i>	Nécessité d'envoyer régulièrement de la présure pour fromage frais et pour tomme.
<i>Contact MdH :</i>	Josette Denis : jode185@aol.com

