

Réseau National des Chambres
d'Agriculture du Niger



Ministère de l'Agriculture
et de l'Élevage



8^{ème} Edition du Salon de l'Agriculture, de
l'Hydraulique, de l'Environnement et de l'Élevage
(SAHEL-NIGER 2025)

**CATALOGUE DES PRODUITS ANIMAUX
TRANSFORMES EXPOSES
AU SAHEL-NIGER 2025**

*Rédaction : Aissa Insa Daouda, Mahaman Lawal Maikorema Baderi, Tanimoune Ali,
Abass Karimou, Amira Daoui Hassan et Ozairou Talata (RECA)*



Mars 2025













Photo et description	Photo et description	Photo et description
YAOURT		
 <p>Yaourt étuvé sans sucre, produit par l'entreprise individuelle Sissili Lait, dirigée par Madame Salou Sambo Aissatou, située au quartier Saguia, région de Niamey.</p> <p>Contact : 98 78 92 17</p>	 <p>Yaourt étuvé, fabriqué par KOSSAM NADGGE, représenté par Sofia Adamou, situé à Doguéraoua, Tahoua</p> <p>Contact : 87 89 97 40</p>	 <p>Yaourt étuvé, fabriqué par l'entreprise Hadiza Agro, représentée par Hadiza Amadou, située au village de Ouri, Sibiri, région de Dosso.</p> <p>Contact : 89 78 82 84</p>
 <p>Yaourt étuvé, nature sans sucre, produit par l'entreprise individuelle Sissili Lait, dirigée par Salou Sambo Aissatou, située au quartier Saguia, région de Niamey.</p> <p>Contact : 98 78 92 17</p>	 <p>Yaourt étuvé sucré, produit par l'entreprise individuelle Sissili Lait, dirigée par Salou Sambo Aissatou, quartier Saguia, Niamey.</p> <p>Contact : 98 78 92 17</p>	 <p>Yaourt étuvé au goût de fraise, produit par l'entreprise individuelle Sissili Lait, dirigée par Madame Salou Sambo Aissatou, située au quartier Saguia, Niamey.</p> <p>Contact : 98 78 92 17</p>
 <p>Yaourt étuvé au goût de vanille, produit par l'entreprise individuelle Sissili Lait, dirigée par Salou Sambo Aissatou, située au quartier Saguia, région de Niamey.</p> <p>Contact : 98 78 92 17</p>	 <p>Yaourt étuvé sucré, produit par l'entreprise individuelle AMY, dirigée par Amina Ousmane, situé au quartier Gnalga, région de Niamey.</p> <p>Contact : 90 30 74 19</p>	 <p>Yaourt grec, fabriqué par l'entreprise individuelle Crémère du Sahel, dirigée par Mme Abdoul Karim Maimouna, située au quartier Dar Es Salam, Niamey.</p> <p>Contact : 96 98 24 19 90 90 24 19</p>
 <p>Yaourt brassé, fabriqué par l'entreprise individuelle FRONI, représentée par Niandou Hanatou, située au quartier Koira Kano, région de Niamey.</p> <p>Contact : 94 95 19 94</p>	 <p>Yaourt étuvé, fabriqué par l'entreprise individuelle Waguai, dirigée par Salamatou Amadou, située au quartier Banifandou, Niamey.</p> <p>Contact : 88 92 18 50</p>	 <p>Yaourt étuvé, fabriqué par l'entreprise individuelle FRONI, représentée par Niandou Hanatou, située au quartier Koira Kano, région de Niamey.</p> <p>Contact : 94 95 19 94</p>

	<p>Yaourt brassé sucré, fabriqué par l'entreprise individuelle Peindam de Mme Rhissa Adama, située au quartier Bobiel, région de Niamey.</p> <p>Contact : 96 90 64 66</p>		<p>Yaourt brassé sucré, fabriqué par la coopérative Debbo, représentée par Hadjia Fati Garba, située au quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 89 42 50 65</p>		<p>Yaourt brassé, produit par l'entreprise individuelle Sissili Lait, dirigée par Madame Salou Sambo Aissatou, située au quartier Saguia, Niamey</p> <p>Contact : 98 78 92 17</p>
	<p>Yaourt brassé sucré, fabriqué par l'entreprise individuelle C'BON, dirigée par Madame Justine Kouyé, située au quartier Koira Kano, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 15 16 17</p>		<p>Yaourt brassé sucré, produit par l'entreprise individuelle AMY, dirigée par Amina Ousmane, située au quartier Gnalga, région de Niamey.</p> <p>Contact : 90 30 74 19</p>		<p>Yaourt brassé au goût ananas, produit par la Laitière du Sahel, SARLU, située à la Zone industrielle, Gamkalé, Niamey.</p> <p>Contact : 92 18 35 55 94 63 36 56</p>
	<p>Yaourt brassé au goût fraise, produit par la Laitière du Sahel, SARLU, située à la Zone industrielle, Gamkalé, Niamey.</p> <p>Contact : 92 18 35 55 94 63 36 56</p>		<p>Yaourt brassé, fabriqué par l'entreprise individuelle Waguai, dirigée par Salamatou Amadou, située à Banifandou, Niamey.</p> <p>Contact : 88 92 18 50</p>		<p>Yaourt brassé brassé, fabriqué par la coopérative dirigée par Fati Amadou, située au quartier Cité Salou, région de Niamey.</p> <p>Contact : 84 17 28 29</p>
	<p>Yaourt brassé sucré, fabriqué par CAPAN, représenté par Madame Fadima Mamane, située au quartier Goudel, région de Niamey.</p> <p>Contact : 92 27 27 40</p>		<p>Yaourt brassé sucré, fabriqué par Harindé Birandan (ONG AREN), représenté par Amadou Djimay, situé à Tillabéry.</p> <p>Contact : 96 58 04 37 94 19 95 18</p>		<p>Yaourt brassé au goût vanille, fabriqué par l'entreprise individuelle Ollet, dirigée par Salamatou Abdou, située au quartier Nord Faisceau, Niamey.</p> <p>Contact : 88 30 51 37</p>

	<p>Yaourt brassé au goût fraise, fabriqué par l'entreprise individuelle Ollel, dirigée par Salamatou Abdou, située au quartier Nord Faisceau, région de Niamey.</p> <p>Contact : 88 30 51 37</p>		<p>Yaourt brassé nature, fabriqué par l'entreprise individuelle Ollel, dirigée par Salamatou Abdou, située au quartier Nord Faisceau, Niamey.</p> <p>Contact : 88 30 51 37</p>		<p>Yaourt brassé, fabriqué par l'entreprise individuelle représentée par Zeinabou, située au quartier Koira Tégui, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 35 97 27</p>
	<p>Yaourt brassé, fabriqué par l'entreprise individuelle A'mansi, dirigée par Ami Issoufou Bickou, située au quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 92 95 85 50</p>		<p>Yaourt brassé, fabriqué par l'entreprise individuelle A'mansi, dirigée par Ami Issoufou Bickou, située au quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 92 95 85 50</p>		<p>Yaourt au chocolat, fabriqué par l'entreprise individuelle A'mansi, dirigée par Ami Issoufou Bickou, située au quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 92 95 85 50</p>
	<p>Yaourt brassé fabriqué par l'entreprise individuelle Biradem Nebba, représentée par Hadjara, située au quartier Koira Kano, région de Niamey.</p> <p>Contact : 96 32 07 29</p>		<p>Yaourt brassé fabriqué par l'entreprise individuelle Nassara Agro Innov Plus, représentée par Nassara Abdou, basée à Ali Dan Tsoho, région de Maradi.</p> <p>Contact : 98 78 78 03</p>		<p>Yaourt brassé, fabriqué par KOSSAM NADGGE, représenté par Sofia Adamou, situé à Doguéraoua, région de Tahoua.</p> <p>Contact : 87 89 97 40</p>
<p>BEURRE DE VACHE FONDU (MAN CHANOU EN HAOUSSA, HAUGUI EN ZARMA)</p>					
	<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par l'entreprise individuelle Peindam de Mme Rhissa Adama située au quartier Bobiel, région de Niamey.</p> <p>Contact : 96 90 64 66</p>		<p>Beurre de vache fondu, produit par l'entreprise individuelle Sissili Lait, dirigée par Mme Salou Sambo Aissatou, située au quartier Saguia, région de Niamey.</p> <p>Contact : 98 78 92 17</p>		<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par l'entreprise individuelle Wagui, dirigée par Salamatou Amadou, située à Banifandou, Niamey.</p> <p>Contact : 88 92 18 50</p>

	<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par une Société Coopérative, dirigée par Fati Amadou, située au quartier Cité Salou, région de Niamey.</p> <p>Contact : 84 17 28 29</p>		<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par Fadima Mamane, membre du Collectif des Associations Pastorales du Niger (CAPAN), située au quartier Goudel, région de Niamey.</p> <p>Contact : 92 27 27 40</p>		<p>Beurre fondu, produit par Harandé Birandan, membre de l'Association pour la Redynamisation de le L'Elevage au Niger (AREN), représenté par Amadou Djimay, situé à Tillabéry.</p> <p>Contact : 96 58 04 37 94 19 95 18</p>
	<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par Madame Chatou Matchido, membre de l'Association pour la Redynamisation de le L'Elevage au Niger (AREN) de la région de Dosso.</p> <p>Contact : 99 23 42 12</p>		<p>Beurre de vache fondu, produit par l'entreprise Moli, représentée par Moli Souleymane, située à Makalondi, région de Tillabéry.</p> <p>Contact : 96 37 31 41</p>		<p>Beurre de vache fondu, fabriqué Zeinabou, située au quartier Koira tegui, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 35 97 27</p>
	<p>Beurre fondu de vache, fabriqué l'entreprise individuelle Tabital Lait, dirigée par Aissa Manga, située au quartier Kirkissoy, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 59 49 26</p>		<p>Beurre de vache, fabriqué par le groupement Adaltchi, représenté par Doélé Bouda, quartier Geben Zogué, région de Tahoua.</p> <p>Contact : 98 06 98 54</p>		<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par une entreprise individuelle, représentée par Hadjara Issa, située au quartier Chateau, Diffa.</p> <p>Contact : 86 70 89 99</p>
	<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par la coopérative Debbo, représentée par Hadjia Fati Garba, située au quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 89 42 50 65</p>		<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par Hadjia Ayouta, située à Guidimouni, région de Zinder.</p> <p>Contact : 87 56 12 70</p>		<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par une entreprise individuelle, représentée par Hadjara Issa, située au quartier Cateau, région de Diffa.</p> <p>Contact : 86 70 89 99</p>

	<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par la Société Coopérative Simplifiée Don Donga Wani, représentée par Biba Harouna, située à Kollo Sahara, région de Tillabéri</p> <p>Contact: 98 53 98 46</p>		<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par le groupement Tchétou kay, représenté par Sahiya Laouali, situé au village garin Malam dans la région de Zinder.</p> <p>Contact : 88 41 59 10</p>		<p>Beurre de vache fondu enrichi avec l'huile de moringa, fabriqué par le groupement Moutchéré Djippiké, représenté par Maimouna Moussa, situé au quartier Bassora à Niamey.</p> <p>Contact : 77 21 28 43</p>
	<p>Beurre de vache fondu, produit par Magarame Tchiroma, situé à Goudamariya, région de Diffa.</p> <p>Contact : 76 15 30 03</p>		<p>Beurre de vache fondu, fabriqué par Zalika Moussa, située au village de Kolomsi, dans la région de Tahoua.</p> <p>Contact : 88 26 18 32</p>		
WAGASSI ET AUTRES FROMAGES					
	<p>Fromage frais (wagassi), produit par l'entreprise individuelle AMY, dirigée par Amina Ousmane, située au quartier Gnalga, Niamey.</p> <p>Contact : 90 30 74 19</p>		<p>Wagassi frais, fabriqué par une Société Coopérative, représentée par Fati Amadou, située au quartier Cité Salou, Niamey.</p> <p>Contact : 84 17 28 29</p>		<p>Wagassi frais assaisonné, fabriqué par une Société Coopérative dirigée par Fati Amadou située au quartier Cité Salou, région de Niamey.</p> <p>Contact : 84 17 28 29</p>
	<p>Wagassi frais, fabriqué par la La Société Coopérative Debbo, représentée par Hajia Fati Garba, située au quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 89 42 50 65</p>		<p>Wagassi frais, assaisonné et simple, fabriqués par Madame Fadima Mamane, membre du CAPAN, située au quartier Goudel, région de Niamey.</p> <p>Contact : 92 27 27 40</p>		<p>Wagassi frais, produit par Harinde Birandan, membre de l'association AREN, représenté par Amadou Djimay, situé à Tillabéri.</p> <p>Contact : 96 58 04 37 94 19 95 18</p>

	<p>Wagassi frais, fabriqué par l'entreprise individuelle Tabital Lait, représentée par Aissa Manga, située au quartier Kirkissoy, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 59 49 26</p>	 <p>Wagassi frais, fabriqué par l'entreprise individuelle Nassara Agro Innov Plus, représentée par Nassara Abdou, basé au Ali Dan Tsoho, région de Maradi.</p> <p>Contact : 98 78 78 03</p>	 <p>Wagassi frais, fabriqué par l'entreprise individuelle Ollel, dirigée par Salamatou Abdou, située au quartier Nord Faisceau, région de Niamey.</p> <p>Contact : 88 30 51 37</p>
	<p>Wagassi frais, produit par la Coopérative AFPEN WELY, représentée par Zali Zamnaw, située à Filingué, région de Tillabéry.</p> <p>Contact : 97 02 04 67</p>	 <p>Wagassi frais, fabriqué par l'entreprise individuelle A'mansi, dirigée par Ami Ami Bickou, située au quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 92 95 85 50</p>	 <p>Wagassi frais, fabriqué par Madame Chatou Matchido, membre de l'association AREN, située dans la région de Dosso.</p> <p>Contact : 99 23 42 12</p>
	<p>Wagassi frit, fabriqué par l'entreprise individuelle Nassara Agro Innov Plus, représentée par Nassara Abdou, basée au Ali Dan Tsoho, région de Maradi.</p> <p>Contact : 98 78 78 03</p>	 <p>Brochettes de wagassi, fabriquées par l'entreprise individuelle représentée par Zeinabou, située au quartier Koira tegui, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 35 97 27</p>	 <p>Brochettes de wagassi, fabriquées par l'entreprise individuelle Biradem Nebba, représentée par Hadjara, située au quartier Koira kano, région de Niamey.</p> <p>Contact : 96 32 07 29</p>
	<p>Brochettes de Wagassi, fabriquées par l'entreprise individuelle Ollel, dirigée par Salamatou Abdou, située au quartier Nord Faisceau, région de Niamey.</p> <p>Contact : 88 30 51 37</p>	 <p>Brochettes de Wagassi, fabriquées par l'entreprise individuelle Waguai, dirigée par Salamatou Amadou, située à Banifandou, Niamey.</p> <p>Contact : 88 92 18 50</p>	 <p>Brochettes de Wagassi, fabriquées par KOSSAM NADGGE, représenté par Sofia Adamou, situé à Doguéraoua, Tahoua</p> <p>Contact : 87 89 97 40</p>

	<p>Fromage blanc au miel et menthe, fabriqué par l'entreprise individuelle Fromagerie du Niger (FRONI), représentée par Niandou Hanatou, située au quartier Koira kano, Niamey.</p> <p>Contact : 94 95 19 94</p>		<p>Fromage, fabriqué par HARINDE BIRANDAN (ONG AREN), représenté par Amadou Djimay, situé à Tillabéri.</p> <p>Contact : 96 58 04 37 94 19 95 18</p>		<p>Camembert, fabriqué par l'entreprise individuelle FRONI, représentée par Niandou Hanatou, située au quartier Koira kano, région de Niamey.</p> <p>Contact : 94 95 19 94</p>
LAIT FRAIS					
	<p>Lait frais pasteurisé, produit par l'entreprise individuelle AMY, dirigée par Madame Amina Ousmane, située au quartier Gnalga, région de Niamey.</p> <p>Contact : 90 30 74 19</p>		<p>Lait frais, produit par HARINDE BIRANDAN (ONG AREN), représenté par Amadou Djimay, situé à Tillabéri.</p> <p>Contact : 96 58 04 37 94 19 95 18</p>		<p>Lait frais pasteurisé, fabriqué par la coopérative dirigée par Fati Amadou située au quartier Cité Salou, région de Niamey.</p> <p>Contact : 84 17 28 29</p>
	<p>Lait frais de chamelle, produit par l'entreprise individuelle YOWA, représentée par Zeinabou Souley Bonkano, située au quartier Kalley Plateau, région de Niamey.</p> <p>Contact : 90 68 68 92</p>		<p>Lait frais pasteurisé, fabriqué par l'entreprise individuelle Tabital Lait, représentée par Aissa Manga, située au quartier Kirkissoy, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 59 49 26</p>		<p>Lait frais entier pasteurisé, produit par la Laitière du Sahel SARLU, située à la Zone industrielle, Gamkalé, Niamey.</p> <p>Contact : 92 18 35 55 94 63 36 56</p>
	<p>Lait frais de chamelle, produit par l'Union Niya Da Hangué Nessa, représentée par Mariama Ahmadou, située au village de Bagga, région de Tahoua.</p> <p>Contact : 96 64 39 04</p>		<p>Lait frais pasteurisé, conditionné dans des sachets, fabriqué par l'entreprise individuelle Re-Si Lait, dirigée par Madame Koné Rékia, situé au quartier Koira tegui, Niamey.</p> <p>Contact : 96 46 62 02</p>		

DEGUE



Dégué fabriqué par l'entreprise individuelle C'BON, dirigée par Madame Justine Kouyé, située au quartier Koira Kano, région de Niamey.

Contact : 97 15 16 17



Dégué, fabriqué par l'entreprise individuelle Ollel, dirigée par Salamatou Abdou, située au quartier Nord Faisceau, région de Niamey.

Contact : 88 30 51 37



Dégué, produit par la Société à Responsabilité Limitée Unipersonnelle Laitière du Sahel, située à la Zone industrielle, Gamkalé, Niamey.

Contact : 92 18 35 55
94 63 36 56



Dégué sans sucre, fabriqué par l'entreprise individuelle Peindam de Mme Rhissa Adama située au quartier Bobiel, région de Niamey.

Contact : 96 90 64 66

TCHOUKOU (FROMAGE SEC)



Tchoukou, fabriqué par Madame Fadima Mamane, membre de CAPAN, située au quartier Goudel, région de Niamey.

Contact : 92 27 27 40



Tchoukou, produit par HARINDE BIRANDAN (ONG AREN), représenté par Amadou Djimay, situé à Tillabéri.

Contact : 96 58 04 37
94 19 95 18



Tchoukou au sésame, fabriqué par la coopérative dirigée par Fati Amadou située au quartier Cité Salou, région de Niamey.

Contact : 84 17 28 29



Tchoukou, fabriqué par l'entreprise individuelle Ollel, dirigée par Salamatou Abdou, située au quartier Nord Faisceau, région de Niamey.

Contact : 88 30 51 37



Tchoukou, fabriqué par l'entreprise individuelle Re-Si lait, dirigée par Madame Rakia Siwa, située au quartier Koira tegui, région de Niamey.

Contact : 96 46 62 02





Tchoukou, fabriqué par Madame Halima Oumarou, situé à harobanda, région de Niamey.

Contact : 96 01 31 50


	<p>Fromage sec, fabriqué par Zeinabou, située au quartier Koira tegui, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 35 97 27</p>		<p>Tchoukou, fabriqué par Hadjara Issa, située au quartier Chateau, région de Diffa.</p> <p>Contact : 86 70 89 99</p>		<p>Tchoukou, fabriqué par l'entreprise individuelle Tabital Lait, dirigée par Aissa Manga, située au quartier Kirkissoy, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 59 49 26</p>
	<p>Tchoukou, fabriqué par une entreprise individuelle qui est représentée par Halimatou Sadia, située au quartier Aéroport, région de Niamey.</p> <p>Contact : 98 05 47 73</p>		<p>Tchoukou avec graines de sésame, fabriqué par l'entreprise individuelle Re-Si lait, dirigée par Madame Rakia Siwa, située au quartier Koira tegui, région de Niamey.</p> <p>Contact : 96 46 62 02</p>		<p>Tchoukou, fabriqué par une Hadjara Issa, située au quartier Chateau, Région de Diffa.</p> <p>Contact : 86 70 89 99</p>
	<p>Tchoukou, fabriqué par l'entreprise individuelle Welwelo, situé à Konni, région de Tahoua.</p> <p>Contact : 99 78 51 22</p>		<p>Tchoukou, fabriqué par REGACAP, représenté par Monsieur Bachirou Soumaila, région de Zinder.</p> <p>Contact : 98 07 65 11</p>		<p>Tchoukou, fabriqué par KOSSAM NADGGE, représenté par Sofia Adamou, situé à Doguéraoua, Tahoua.</p> <p>Contact : 87 89 97 40</p>
	<p>Tchoukou, fabriqué par le groupement Tchétou kay, représenté par Sahiya Laouali, situé au village garin Malam, région de Zinder.</p> <p>Contact : 88 41 59 10</p>		<p>Tchoukou, produit par Hadja Magarame Tchiroma, situé à Goudamariya, région de Diffa.</p> <p>Contact : 76 15 30 03</p>		<p>Tchoukou, fabriqué par le groupement Adaltchi, représenté par Doélé Bouda, quartier Geben Zogué, région de Tahoua.</p> <p>Contact : 98 06 98 54</p>
	<p>Tchoukou produit par l'Union Niya Da Hangué Nessa, représentée par Mariama Ahmadou, situé au village de Bagga, région de Tahoua.</p> <p>Contact : 96 64 39 04</p>		<p>Tchoukou épais, fabriqué par l'entreprise individuelle A'mansi, dirigée par Ami Bickou, située au quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 92 95 85 50</p>		<p>Tchoukou, fabriqué par l'entreprise individuelle A'mansi, dirigée par Ami Bickou, situé au quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 92 95 85 50</p>

	<p>Tchoukou, fabriqué par l'entreprise individuelle Re-Si Lait, dirigée par Madame Koné Rékia, situé au quartier Koira tegui, Niamey.</p> <p>Contact : 96 46 62 02</p>		<p>Tchoukou fabriqué par l'entreprise individuelle Nassara Agro Innov Plus, représentée par Nassara Abdou, basé au Ali Dan Tsoho, région de Maradi.</p> <p>Contact : 98 78 78 03</p>		<p>Farine de tchoukou, fabriquée par l'entreprise individuelle Tabital Lait, dirigée par Aissa Manga, située au quartier Kirkissoy, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 59 49 26</p>
---	--	--	--	---	--

AUTRES PRODUITS LAITIERS

	<p>Foura aromatisé au lait local, produit par la Laitière du Sahel, SARLU, située à la Zone industrielle, Gamkalé, Niamey.</p> <p>Contact : 92 18 35 55 94 63 36 56</p>		<p>Kindirmou (lait caillé), fabriqué par CAPAN, représentée par Madame Fadima Mamane, située au quartier Goudel, région de Niamey.</p> <p>Contact : 92 27 27 40</p>		<p>Lait écrémé, produit par l'entreprise individuelle AMY, dirigée par Madame Amina Ousmane, située au quartier Gnalga, région de Niamey.</p> <p>Contact : 90 30 74 19</p>
	<p>Bonbons à base de lait en poudre, fabriqués par une entreprise individuelle représentée par Halimatou Sadia, située au quartier Aéroport, région de Niamey.</p> <p>Contact : 98 05 47 73</p>		<p>Lait associé aux pulpes de fruit de baobab, fabriqué par l'entreprise individuelle C'BON, dirigée par Justine Kouyé, située au quartier Koira Kano, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 15 16 17</p>		<p>Crème au goût vanille, fabriquée par Crèmière du Sahel, dirigée par Abdoul Karim Maimouna, au quartier Dar Es Salam, Niamey.</p> <p>Contact : 96 98 24 19 / 90 90 24 19</p>

FERMENTS LACTIQUES, MATERIEL ET EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION

	<p>Lactodensimètre, commercialisé par monsieur Bickou Adam, quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 99 17 66 29</p>		<p>Thermomètre, commercialisé par monsieur Bickou Adam, quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 99 17 66 29</p>		<p>Ferments lactiques, commercialisés par monsieur Bickou Adam, quartier Niamey 2 000, région de Niamey.</p> <p>Contact : 99 17 66 29</p>
--	---	---	---	--	---

KILICHI ET POISSON SECHE

	<p>Kilichi de bœuf et de poulet, fabriqués par l'Etablissement Zabeirou Abdoukarim situé au quartier Boukouki, région de Niamey.</p> <p>Contact : 90 62 49 10</p>		<p>Kilichi, fabriqué par l'entreprise Zoumountchi, située à Tahoua.</p> <p>Contact : 96 49 74 23</p>		<p>Kilichi, fabriqué par le Projet Eco Kilichi, quartier Liberté, région de Niamey.</p> <p>Contact : 97 36 45 22</p>
	<p>Kilichi, fabriqué par un groupement représenté par Malami Daga, situé au petit marché, région de Maradi.</p> <p>Contact : 94 14 69 91</p>		<p>Kilichi, produit par le groupement kilichi Tahoua</p> <p>Contact : 98 82 70 61</p>		<p>Kilichi, fabriqué par un individuel au nom d'Halirou Soumaila situé à Malbaza, région de Tahoua.</p> <p>Contact : 97 59 11 95</p>
	<p>Kilichi de bœuf, fabriqué par le groupement Tatali, représenté par Madame Salamatou Lawali, situé à Keita, région de Tahoua.</p> <p>Contact : 98 87 69 73</p>		<p>Poisson séché, exposé par Haoua Djibrilla, région de Diffa, Koura.</p>		<p>Kilichi salé, fabriqué par l'entreprise Niya Kilichi, représentée par Abou Gonda, situé à Magaji 1, Tsibiri, région de Maradi.</p>
	<p>Kilichi goût sésame, fabriqué par l'entreprise Niya Kilichi, représentée par Abou Gonda, situé à Magaji 1, Tsibiri, région de Maradi.</p>		<p>Kilichi goût arachide, fabriqué par l'entreprise Niya Kilichi, représentée par Abou Gonda, situé à Magaji 1, Tsibiri, région de Maradi.</p>		<p>Kilichi goût souchet, fabriqué par l'entreprise Niya Kilichi, représentée par Abou Gonda, situé à Magaji 1, Tsibiri, région de Maradi.</p>

AUTRES PRODUITS

	<p>Urine de chamelle, produit par l'entreprise individuelle YOWA, représentée par Zeinabou Souley Bonkano, située au quartier Kalley Plateau, région de Niamey.</p> <p>Contact : 90 68 68 92</p>		<p>Baume de nerfs à base de la graisse bosse de chamelle, produit par l'entreprise individuelle YOWA, représentée par Zeinabou Souley Bonkano, située au quartier Kalley Plateau, région de Niamey.</p> <p>Contact : 90 68 68 92</p>		<p>Pommade de cheveux à base d'huile de chamelle, produit par l'entreprise individuelle YOWA, représentée par Zeinabou Souley Bonkano, située au quartier Kalley Plateau, région de Niamey.</p> <p>Contact : 90 68 68 92</p>
---	--	--	--	---	--

Le vocabulaire des yaourts / explications pour les termes dans le catalogue :

- **Yaourt étuvé, appelé localement « yaourt en pot »** : C'est un yaourt ferme, obtenu par fermentation du lait directement dans des pots individuels. Le lait pasteurisé, après ensemencement, est versé dans ces pots, puis placé dans une étuve à 45°C pendant 4 heures pour la fermentation. Après cette étape, le yaourt est stocké à 4°C pour préserver leur fraîcheur.
- **Yaourt brassé** : Ce type de yaourt est issu d'une fermentation du lait dans un cuve ou casserole suivi d'un brassage (fouettage) pour obtenir une texture onctueuse. Le yaourt obtenu est conditionné dans des bidons ou sachets en plastique puis stocké à 4 °C pour garantir sa fraîcheur ¹.
- **Yaourt nature** : C'est un yaourt qui ne contient ni sucre ajouté, ni arôme, ni fruit.
- **Le yaourt grec** : C'est un type de yaourt qui a subi une filtration pour retirer une grande partie du lactosérum, ce qui lui donne une texture plus épaisse et crémeuse que le yaourt classique. Il peut être consommé nature, sucré, salé, etc.

Quelques chiffres clés des exposants – exposantes au SAHEL 2025 :

- Pour le yaourt, 19 unités de transformation sont présentes, réparties entre 14 entreprises ou transformatrices individuelles, 1 entreprise agroalimentaire et 4 organisations des producteurs (OP) ou coopératives. 74% des unités sont concentrées à Niamey, soit 14 unités.
- Pour le beurre de vache, on compte 20 unités de transformation, dont 14 entreprises ou transformatrices individuelles et 6 groupements ou coopératives. Contrairement au yaourt, ces unités sont davantage réparties sur le territoire, bien que 45% d'entre elles soient implantées à Niamey (9 unités). Notons que la région d'Agadez ne compte actuellement aucune unité de production de beurre présente au SAHEL-NIGER 2025.
- Pour le fromage, on dénombre 21 types de fromages exposés. Parmi les produits proposés, on compte 12 fromages Wagassi frais, 6 fromages Wagassi frits, 2 fromages blancs et 1 fromage de type Camembert. On compte 11 entreprises ou transformatrices individuelles et 4 groupements ou coopératives. La capitale concentre 66% des unités de transformation.
- Le Kilichi est fabriqué par 11 unités de transformation dont 4 entreprises ou transformatrices individuelles et 4 groupements ou coopératives. Seulement 18% de ces unités sont implantées à Niamey.

¹ Lire la Fiche technique sur la transformation du lait local en yaourt brassé : <https://reca-niger.org/spip.php?article1852>