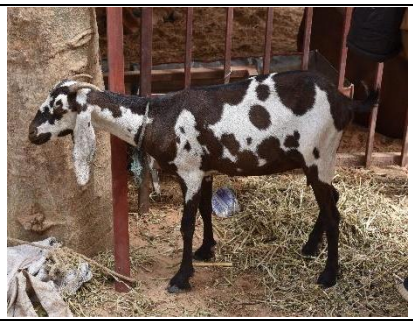
Une race de chèvre locale non répertoriée, présente au SAHEL Niger 2025, appelée « Bouzourwa »

Rédaction : Balkissa Daoura (RECA) / 26 févier 2025

En général, quand il s'agit de l'élevage caprin, la quasi-totalité des documents précise qu'il existe principalement deux races caprines au Niger : la chèvre du Sahel et la chèvre rousse de Maradi. « Principalement » permet de supposer qu'il peut être trouvé d'autres races, la question est de savoir si elles sont importées ou locales.

La thèse intitulée « Caractérisation phénotypique et zootechnique de la chèvre rousse de Maradi », présentée par Karimou Boureima Harouna en 2015, précise qu'au Niger, on dénombre trois races de chèvres dont la chèvre du Sahel (environ 80%), la chèvre rousse de Maradi (17%) et la chèvre Mossi dite localement chèvre « Gourma » (environ 3%).

		
Chèvre du Sahel	Chèvre rousse de Maradi	Caprin de race Mossi (Source : Traoré, 2010) dite Gourma

La chèvre Mossi ou Gourma est la moins nombreuse et la moins connue. L'animal est de petite à moyenne taille (60 cm), son poids varie de 25 à 28 kg. Sa robe est uniformément acajou, brillante à poils courts. Ces trois races de chèvre ont toutes un poil qui est qualifié de ras ou de court suivant les documents.

Une chèvre de race inconnue, au « corps couvert de poils » dénommée Bouzourwa.

Malam Abdoul Aziz, éleveur et agriculteur originaire de Zinder, participe pour la première fois au Salon de l'Agriculture, de l'Hydraulique, de l'Environnement et de l'Élevage (SAHEL) à Niamey avec la délégation de la Chambre d'Agriculture de Zinder. Il est venu présenter (et faire découvrir) la race de chèvre élevée dans sa région.

La chèvre Bouzourwa est une véritable fierté régionale. Elle se trouve principalement dans des zones telles que Magaria, Kadda, Droum, Dogon Toudou et Matamèye. Outre ses qualités agro-

pastorales, elle occupe une place particulière dans la culture locale. Sa peau est utilisée pour confectionner le fameux "*walki*", une pièce essentielle du costume des lutteurs traditionnels nigériens. Cette chèvre incarne ainsi à la fois l'histoire, le savoir-faire et la résilience des communautés éleveuses de la région.

La particularité de cette race, par rapport aux trois races répertoriée, est bien le corps couvert de poils longs.

Malam Abdoul Aziz explique que « la chèvre Bouzourwa est une race rustique, adaptée aux conditions climatiques du Sahel. Elle est réputée pour sa robustesse et sa capacité à survivre avec une alimentation modeste. À seulement cinq mois, une Bouzourwa pèse en moyenne 20 kg. Les deux chèvres que j'ai amenées au Salon ne consomment pas plus de 500 Fcfa par jour. C'est une espèce peu exigeante, qui peut même se nourrir des restes de repas domestiques."

En milieu rural, l'élevage de ces chèvres repose sur un système communautaire bien établi. Chaque jour, elles rejoignent les troupeaux de bergers locaux qui les conduisent en pâturage et les ramènent le soir, moyennant un coût de 100 Fcfa par semaine versés tous les jeudis (traditionnellement jeudi et vendredi sont les jours de repos et à Zinder, jeudi est le jour du grand marché régional de Dolé). Cependant, en période d'hivernage ou de récolte, ou de mise bas, le surveillance devenant plus contraignante, le tarif peut atteindre 1 000 Fcfa par tête.

L'année écoulée a été particulièrement difficile pour les éleveurs de Zinder. Après une saison des pluies intense, des inondations ont causé la perte de nombreux petits ruminants. Malgré ces défis, Malam Abdoul Aziz reste confiant quant à la pérennité de l'élevage de la Bouzour'wa. Il affirme pouvoir fournir autant de chèvres que possible à tout acheteur intéressé.
"Nous avons été frappés par les inondations, mais notre élevage reste dynamique. Avec un bon accompagnement, nous pouvons continuer à valoriser cette race unique."
La *Bouzour'wa* ne se distingue pas uniquement par son apparence. Elle présente également de remarquables qualités productives :

- une peau précieuse prisée pour divers produits artisanaux ;
- elle offre une quantité suffisante de lait pour compléter l'alimentation domestique bien que non spécialisée dans la production laitière ;
- une viande savoureuse appréciée, reconnue pour sa tendreté et son goût délicat.