

COOPÉRATIVE AL OULFA

Naïma, une présidente entreprenante et généreuse

Naïma Lasri, mère d'un garçon fière de sa mère, est originaire du douar de **Lalla Takerkoust**e dans la province d'Al Haouz. Elle y a suivi son primaire et son collège puis est partie au lycée d'Agadir où elle a obtenu un bac littéraire. Elle y a continué ses études supérieures d'abord en histoire et géographie. Finalement elle a repassé un bac scientifique pour suivre des études de pharmacie. C'est alors qu'elle est revenue dans son village natal comme aide pharmacienne.

Dans son travail, Naïma se rend compte que les femmes qui venaient à la pharmacie, avaient des savoirs faire et un besoin de faire quelque chose, en rapport avec la cuisine. L'idée de créer une association ou une coopérative a germé pour aider et rassembler ces femmes. De plus le père de Naïma était commerçant, avec sa sœur, elles s'occupaient de la comptabilité. Naïma était donc prête à se lancer dans l'aventure avec d'autres.



De 2012 à 2015, le groupe de femmes loue une maison et monte des ateliers de broderie, de pâtisserie ou d'artisanat mais aussi des cours d'anglais le soir pour les enfants. En 2015, elles ont un peu d'économies, *« Nous pouvions alors choisir un projet. L'Etat nous a aidé, nous nous sommes déplacés pour voir des expériences ailleurs comme à Chefchaouen. Nous avons eu l'idée de créer une coopérative de fromage. Nos partenaires et l'Etat n'étaient pas vraiment convaincus. Alors nous sommes allées à la foire exposition (Le Salon International d'Agriculture) de Meknès et avons rencontré beaucoup de monde dont l'ambassade d'Allemagne qui était présente pour valoriser les savoir-faire et soutenir des projets au Maroc. Elle a accepté de nous suivre dans notre idée de créer une coopérative de fromage de chèvre et de vache. Elle nous a financé des formations techniques pour la fabrication. »*



Encore maintenant, deux fois par an des séniors viennent d'Allemagne pour continuer à nous soutenir, un genre de formation continue. Naïma précise que *« le département agricole de Marrakech a financé l'achat de chèvres en choisissant une race qui produit du lait. Quatorze femmes ont reçu chacune, deux chèvres et nous leur achetons le lait. Le reste du troupeau forme notre chèvrerie. Nous avons donc un élevage de chèvres mais nous achetons le lait de vache. »*

Pour participer à ce projet, **la coopérative choisit les femmes qui ont besoin de travailler.** A ce jour, quatorze femmes travaillent à la coopérative dont douze à la fabrication du fromage. Deux femmes et quatre hommes s'occupent de la chèvrerie.

Naïma est généreuse. Le local de la coopérative de fromage a été construit sur un terrain offert par elle et ses frères qui ont été d'accord pour soutenir la coopérative.

La coopérative a aussi traversé une mauvaise passe. Le matériel pour la fabrication du fromage utilise beaucoup d'énergie. Naïma avoue *« Nous avons traversé un moment difficile pour la coopérative qui avaient des factures d'électricité tellement élevées que nous avons envisagé sa fermeture. Caritas Maroc nous a soutenus au bon moment. Elle a financé l'achat et l'installation de panneaux solaires. Nous les remercions beaucoup car la coopérative a pu continuer et avec un mode d'énergie meilleur pour l'environnement et moins coûteux. De plus, la coopérative étant installée à l'entrée du douar, l'éclairage sert aussi pour ceux qui rentrent de nuit. »*



La coopérative a reçu des formations en marketing. Elle **est maintenant présente sur les marchés solidaires. Elle commercialise aussi ses produits dans des grandes surfaces** comme Marjane. Un ancien gardien qui était étudiant à l'époque, revient de temps en temps pour les aider à commercialiser leurs produits.

Naïma ajoute que le fromage est un produit périssable et donc pas facile. Des femmes n'ont pas souhaité s'investir dans cette coopérative. Certaines ont alors créé une coopérative de pâtisserie, une autre de broderie. Et pour d'autres, l'Etat a acheté des chèvres. Des coopératives vont pouvoir faire de l'élevage. En décembre 2025, ouverture des coopératives avec 400 têtes de bétail !

Dans un bel esprit de solidarité, chaque coopérative met en vente ses propres produits ainsi que ceux des autres. Cette entraide exemplaire se poursuit jour après jour. Si vous passez à Lala Takerkoust, faites une pause : les fromages, aussi variés que savoureux vous attendent, et Naïma se fera un plaisir de tout vous expliquer sur leur fabrication.

