



DIERENARTSEN | VETERINAIRES
ZONDER GRENZEN | SANS FRONTIERES

BELGIUM

DZG Nieuwsbrief N°40

PERIODICITEIT: TWEEDE TRIMESTER
MEI 2006

Help DZG!

In de derde wereld is het dier vaak de enige bron van gezond voedsel; de enige bron van leven. Daarom werd in 1989 Dierenartsen Zonder Grenzen opgericht. Sinds 1995 is DZG een officieel erkende humanitaire organisatie. Samen met de minst-bedeelden ijveren onze dierenartsen voor het behoud van de kudde en de verbetering van de veeteelt in ontwikkelingslanden. Maar zonder uw hulp lukt dat niet! Daarom hebben wij uw steun hard nodig. Stort vandaag nog uw bijdrage. Elke gift van 30 euro of meer is fiscaal aftrekbaar.

Rekeningnummer 732-6190064-60



Wereldmelkdag! 1 juni 2006:
Projecten in Niger, Mauretanië en Mali

Editoriaal: Melk, een onmisbare bron van energie, eiwitten en vitamines

Daarom is **melk gezond voor elk**

Medewerker onder de loep:
Denis Ripoché

Keniaans **melkrecept**

De stem **uit het zuiden**

Het Europese **melkbeleid**

De witte motor voor groei in de Derde Wereld

Dierenartsen Zonder Grenzen strijdt voor melkvoorziening

Melk is gezond voor elk. Daarom hecht Dierenartsen Zonder Grenzen in al haar veeteeltprojecten ook veel belang aan een gezonde melkproductie. Onze projecten in Niger, Mauritanië en Mali beogen een gezondere veestapel, meer hygiëne en verbeterde productietechnieken bij de melkveebedrijven. Dit zorgt ervoor dat de lokale bevolking zichzelf kan voorzien van voldoende melk voor eigen gebruik. De overige melk levert dan weer economische zekerheid op. Dat betekent twee keer winst voor de arme boeren!

NIGER

Verbetering van de hygiëne, de productietechnieken en het materiaal waarmee de ingezamelde melk bewaard wordt.

Sinds 2002 speelt de promotie van de melkketen een prioritaire rol in de Nigerese politiek voor de herlancering van de veeteeltsector. Melk is van groot belang voor de voedselzekerheid, maar de inheemse melkproductie dekt maar 50 % van de vraag.

Een deel van de melk die in en rond de hoofdstad Niamey geproduceerd wordt, moet bovendien afgekeurd worden door haar ondermaatse kwaliteit. De gezondheidstoestand van de veestapel is vaak erg laag, dieren worden dikwijls onder slechte omstandigheden gemolken en het duurt vaak te lang om de melk naar het zuivelbedrijf over te brengen. Daarnaast wordt er vaak fraude gepleegd door (soms niet drinkbaar) water toe te voegen om het volume van de melk op te drijven.

► Hoe helpt Dierenartsen Zonder Grenzen?

Het project "Gezonde Melk voor Niger" moet ervoor zorgen dat er betere melk op de markt van Niamey verhandeld wordt en dat de producenten beter betaald worden.

Hoe? Door de fysische, chemische en bacteriologische risico's in alle stappen van het melkproces te ver-



minderen. Eerst en vooral moet de gezondheid van de veestapel naar omhoog. Daarnaast werkt DZG aan een verbetering van de hygiëne, de productietechnieken en het materiaal waarmee de ingezamelde melk bewaard wordt. DZG helpt mee controles uit te voeren in zuivelbedrijven en bouwt mee aan een kwaliteitsvol commercieel circuit.

Lees verder op pagina 3

Onze nieuwsbrief in een nieuw kleedje!

Het is u waarschijnlijk al opgevallen dat onze nieuwsbrief er een beetje anders uitziet: een nieuwe lay-out, meer kleuren, ander papier... Met deze vernieuwde nieuwsbrief wil Dierenartsen Zonder Grenzen haar imago van dynamische organisatie extra kracht bijzetten. De mooie kleurenfoto's zetten onze artikels nog meer in de verf en geven u een beter beeld van wat onze acties en projecten juist inhouden. De nieuwe lay-out zorgt er ook voor dat de verschillende artikels duidelijker afgebakend worden en dus beter leesbaar zijn. We wensen u alvast heel veel leesplezier.



Wereldmelkdag! 1 juni 2006

Melk, een onmisbare bron van energie, eiwitten en vitaminen

Op 1 juni haalt Dierenartsen Zonder Grenzen de witte vlag boven. Dan vieren we overal op aarde Wereldmelkdag, een dag waarop we even wil stilstaan bij de onmisbare rol van melk tijdens de ontwikkeling van een mensleven. Een ontwikkeling die al begint in de buik, aan de moederborst en daarna gedurende de rest van ons leven. We hebben melk nodig voor sterke tanden en botten, voor de opbouw van ons immuunsysteem en de werking van onze hersenen.

Gezonde melk is ontzettend belangrijk bij de bestrijding van hongersnood in ontwikkelingslanden. Een tekort aan melk kan bovendien lichamelijke en geestelijke schade met zich meebrengen.

In veel Afrikaanse ontwikkelingslanden is melk vaak één van de enige voedingsbronnen. En dan nog bestaat er dikwijls een schrijnend tekort aan het witte vocht. Een gebrek aan melk brengt behalve honger ook lichamelijke en geestelijke schade met zich mee, en niet in het minst bij kinderen. 40 miljoen kinderen op aarde krijgen te weinig vitamine A binnen, een stof die vooral voorkomt in vlees, melk en eieren. 70% (!) van deze kinderen sterft hierdoor aan relatief onschuldige aandoeningen zoals mazelen, diarree of een longontsteking; 35.000 onder hen worden jaarlijks blind. Daarnaast verhoogt een tekort aan vitamine A en zink de kans op besmetting met malaria. En een tekort aan vitamine B12 kan leiden tot groeistoornissen en hersenletsels... De gemakkelijkste manier waarop arme gezinnen deze voedingstekorten kunnen aanpassen, is door zelf vee te kweken. Enkele koeien, geiten of kamelen kunnen al volstaan om voedselzekerheid en een economische houvast te creëren.

De veeteeltprojecten van Dierenartsen Zonder Grenzen helpen de melkproductie in arme gebieden te verhogen.

Dierenartsen Zonder Grenzen werd opgericht om de veestapel, en daardoor ook de melkproductie, te optimaliseren in gebieden waar dit voor duizenden gezinnen het verschil kan betekenen tussen leven en dood. Door onze projecten verhoogt de gezondheid van de dieren, die op hun beurt meer melk leveren aan de gezinnen. Onderzoek heeft uitgewezen dat de gezondheid, de productiviteit en de verstandelijke vermogens van ondervoede kinderen aanzienlijk verbeteren wanneer er een kleine hoeveelheid vlees en melk aan hun menu wordt toegevoegd. Dierenartsen Zonder Grenzen heeft al veel gezinnen kunnen helpen om die extra hoeveelheid op tafel te zetten. Mede dankzij uw hulp. Als we onze projecten verder willen zetten en zo de hongersnood structureel willen terugdringen, dan hebben we nog geld nodig. Veel geld. Misschien is Wereldmelkdag wel een goede reden om een gift te doen.

An Kokken, Hoofdredactrice

Dáárom is melk gezond voor elk!

In de volksmond wordt altijd gezegd dat melk drinken gezond is. Waarom? Omdat de witte vloeistof tal van voedingsstoffen bezit die de werking van ons lichaam bevorderen. Hieronder vindt u een overzicht van melkbestanddelen met hun functie.

- Calcium en vitamine D voor sterke botten en tanden
- Eiwitten voor de groei
- Melksuiker of lactose voor de darmflora
- Vitamine A voor de klierwerking
- Vitamine B12 en B6 voor de hersenen
- Vitamine B2 voor huid en haar
- Water (bijna 87 %)
- Zink voor het immuunsysteem

Wat al deze bestanddelen nu net doen in ons lichaam, kan u lezen op onze website: www.dzg-belgium.org

Medewerker onder de loep



- **Naam:** Denis Ripoche
- **Leeftijd:** 31 jaar
- **Nationaliteit:** Fransman
- **Functie:** Projectverantwoordelijke in Mali
- **Sinds wanneer?** Oktober 2004

“Vaststellen dat we duurzame structuren opbouwen die de aanwezigheid van DZG op termijn overbodig maken, maakt me gelukkig.”



MAURITANIË

Kleine producenten worden via lokale, rurale structuren geïntegreerd in de grote melkketen.

De melkketen in Mauritanië heeft een sterk groei-potentieel. Het (voorlopig beperkt) aantal boeren dat zich al toelegt op de melkhandel, heeft een fundamentele voorbeeldfunctie. DZG vindt het erg belangrijk dat deze beweging begeleid wordt en dat kleine producenten geïntegreerd worden in de keten. Duidelijke lokale, rurale structuren kunnen bijdragen tot de ontwikkeling van de melkproductie.

► Hoe helpt Dierenartsen Zonder Grenzen?

Het project "Geïntegreerde Melkketen in Mauritanië" organiseert opleidingen die de melkproductie moeten optimaliseren. Enkele aandachtspunten zijn meer hygiëne tijdens het melken en aangepaste voeding voor de veestapel. De bevoorrading van voeder en likstenen voor de veestapel wordt onder controle gehouden. Dit jaar zal de dierlijke gezondheidsdienst, die DZG de afgelopen jaren begeleid heeft, volledig zelfstandig worden.

► Hoe helpt Dierenartsen Zonder Grenzen?

Ons project ondersteunt de ontwikkeling van een klein zuivelbedrijf in Koumantou. Dankzij onze acties met betrekking tot de veeproductie- en melkverwerkings-technieken is het zuivelbedrijf rendabel geworden. Daarnaast heeft het project werkgelegenheid en economische activiteit in een klein dorp gebracht. In Koumantou kon een veevoederfonds in vol droogtseizoen meer dan 45 ton veevoeder aan de veeboeren leveren. De omzet van zuivelproducten van het zuivelbedrijf steeg van 17 naar 42 ton. Het zuivelbedrijf is voortaan in staat om al haar uitgaven en ook toekomstige investeringen zelf te bekostigen.

Op de onze website kan u meer details lezen over deze en andere projecten van Dierenartsen Zonder Grenzen.



MALI

De omzet van zuivelproducten werd verdrievoudigd door een verhoogde veeproductie en verbeterde verwerkingstechnieken van melk.

Hoewel Mali een zeer grote veestapel heeft, moet het land melk invoeren. Toch zouden plaatselijke initiatieven het aandeel aan lokaal geproduceerde melk kunnen verhogen.



- **Wat geeft je het meest voldoening in deze job?** Vaststellen dat onze acties resultaat opleveren waardoor de veeboeren, ondanks de moeilijke economische en klimatologische omstandigheden waarin ze leven, het lot meer in eigen handen krijgen. Ze zien bijvoorbeeld dat hun kleine zuivelfabriek begint te renderen en dat hun beleid erop vooruit gaat. Dan beseffen ze dat de boeren die hen melk leveren, een inkomen krijgen om hun familie mee te onderhouden. Er komt werkgelegenheid in streken waar er normaal weinig werk is. Ik ben ook blij met de dierenarts die zich onlangs is komen vestigen. Zijn aanwezigheid garandeert op lange termijn een betere gezondheid van de veestapel. Maar wat me nog het meest gelukkig maakt, is de vaststelling dat er duurzame structuren worden opgebouwd die de aanwezigheid van DZG op termijn overbodig zullen maken.
- **Grootste pluspunt van buitenlandse missies?** Dat ik nieuwe culturen en andere levenswijzen leer kennen, wat me toelaat alles op een afstand te kunnen bekijken.
- **Wat mis je het meest?** Mijn familie en mijn jeugdvrienden.
- **Wat gaat er altijd mee in je koffer?** Mijn trouwring, mijn horloge en een vang vang. Dat is een traditionele armband.
- **Hoe reageert je familie op je buitenlandse missie?** Mijn broer en zus werken ook in het buitenland. Zij kunnen mijn keuze dus goed begrijpen. Mijn ouders hebben me altijd aangemoedigd en gesteund toen ik mijn werk in Frankrijk heb opgegeven om voor een ngo te gaan werken. Mijn dochter en mijn vrouw lijden soms onder het vele verhuizen, waardoor ze zich vaak niet helemaal kunnen installeren en thuis voelen.
- **Toekomstplannen of plannen?** Ik zou terug in Madagascar willen wonen en werken, het land waar mijn vrouw vandaan komt.

DZG-display, een groot succes

In de vorige nieuwsbrief vermeldden we al dat Dierenartsen Zonder Grenzen een display ontwikkeld heeft met folders over onze organisatie. Met ondersteuning van Eukanuba en Laroy-Duvo hebben al 134 dierenartsen (70 in Vlaanderen en 64 in Wallonië) deze display ontvangen. Een groot succes! Wilt u het werk van Dierenartsen Zonder Grenzen bekend maken en zou u ook graag een display in uw praktijk ophangen, bel ons dan op 02/ 539 09 89 of mail naar j.mathys@vsf-belgium.org. Wij zorgen er dan voor dat de display bij u terecht komt. Voor een regelmatig stand van zaken over de display-actie (aantal deelnemende dierenartsen, opbrengsten...) surf naar onze website www.dzg-belgium.org en klik door naar Dierenartsen / Acties.



Doet u mee met onze spuitactie?

Vergeet dan niet uw opbrengsten over te maken op rekeningnummer 732-6190064-60. (Vermeld hierbij dat het geld afkomstig is van de spuitactie.)

Het Europese melkbeleid

De overproductie van melk en export tegen dumpingprijzen ondermijnt de economie van ontwikkelingslanden.

Europese landen produceren veel te veel melk. Maar liefst 10 % kunnen ze niet zelf consumeren. Deze melkoverschotten worden tegen dumpingprijzen op de wereldmarkt gegooid. Voor de dure exportkosten kunnen de Europese zuivelbedrijven beroep doen op subsidies van de overheid. Het huidige Europese melkbeleid komt vooral de grote zuivelbedrijven ten goede en ondermijnt niet enkel de economie van de kleine boeren in Europa, maar ook die van de melkveehouders in ontwikkelingslanden. Zij kunnen niet opboksen tegen de dumpingprijzen waartegen de Europese melk in hun landen verkocht wordt.

Verschillende Europese landbouworganisaties ijveren voor een nieuw en eerlijker melkbeleid. Ze stellen voor om nieuwe quota in te voeren, die melkproductie moeten inperken. Door minder melk te produceren, zullen de overschotten tot een minimum beperkt worden en kan er minder melk uitgevoerd worden. Op deze manier zal de melkprijs in eigen land stijgen (wat de zuivelbedrijven ten goede komt) en kunnen de dure exportsubsidies afgeschaft worden (wat in het voordeel is van de belastingbetaler). Enkel als de Wereldhandelsorganisatie werk durft maken van dit beleid, zullen de ontwikkelingslanden een eigen economie kunnen opbouwen. Zoniet zullen ze moeten blijven opboksen tegen een oneerlijke (gesubsidieerde) concurrent.

COLOFON

Redactie
An Kokken

Foto's
DZG
Thierry Geenen
Roger Job

Vertaling
André Galhaut

Grafische vormgeving
Kunstmaan.be

De Stem uit het Zuiden

“Het zuivelbedrijf is uitstekend voor ons. Vroeger moesten we heel vroeg opstaan en een lange weg afleggen naar de markt, zonder zekerheid dat we onze melk zouden verkopen. Met het zuivelbedrijf wordt onze melk nu elke dag gekocht tegen een degelijke prijs. We hebben meer geld voor voedsel, kleding en de scholing van de kinderen.”



Keniaans melkrecept

Champignons met yoghurt

Ingrediënten: 220 ml yoghurt of karnemelk, 450 gram champignons, 1 ui, 4 tomaten, zout, olie

Bereiding: Maak de champignons schoon en hak ze fijn. Snijd de ui en de tomaten in fijne stukjes. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui voordat u de champignons toevoegt. Zet het vuur hoger en voeg de tomaten toe. Laat ze ongeveer 3 minuten onder voortdurend roeren zachtjes stoven. Zet de pan van het vuur en laat het mengsel 2 minuten afkoelen. Roer er dan de yoghurt door en voeg wat zout toe. Zet de pan terug op het vuur en laat alles gedurende een 5-tal minuten opwarmen, maar let erop dat het mengsel niet kookt. Anders gaat de yoghurt schiften. Smakelijk!

ADRES

Paul Deschanellaan 36-38
1030 Brussel

T + 32 [0]2 539 09 89
F + 32 [0]2 539 34 90

vsf@vsf-belgium.org
www.dzg-belgium.org