



ANNÉE INTERNATIONALE DES  
**CAMÉLIDÉS**  
2024

**L'ONU a placé l'année 2024 sous le  
signe des camélidés. Car à l'heure du  
réchauffement climatique,  
dromadaires et chameaux produisent**

**un lait très avantageux : moins gourmand en eau, ce type d'élevage pourrait  
vite devenir compétitif face aux exploitations bovines et les qualités  
nutritionnelles de ce breuvage sont déjà reconnues. Pour observer la prise  
de conscience française des vertus écolo-responsable de cet or blanc et  
gage de bien-être animal, rendez-vous... à Maubeuge !**

---

A quelques encablures de la Belgique, Julien JOB possède une ferme semblable à toutes celles des environs de Maubeuge (Nord), à un détail près : son cheptel. Composé de 80 dromadaires et chameaux, ce troupeau exotique détonne dans le paysage verdoyant.



Il va pourtant falloir s'y habituer, comme le suggère l'Organisation des Nations Unies, qui a consacré 2024 année mondiale des Camélidés.

L'engouement pour le lait de chamelle est désormais patent. Le marché mondial, évalué en 2019 à 10

milliards de dollar devrait passer les 18 milliards à l'horizon 2027, soit une croissance de 6.8% par an.

Si l'Arabie saoudite reste le premier marché mondial avec une consommation de 33 litres par habitant et par an, la croissance sur la période devrait se déplacer en Occident, notamment en Amérique du Nord.

L'Europe n'est pas en reste : l'Allemagne, la France et le Royaume Uni sont les marchés les plus dynamiques, les achats se faisant le plus souvent par Internet. L'implantation de fermes laitières en France pourrait donc connaître un bel essor, favorisé par le réchauffement climatique. C'est que dans un élevage bédouin (c'est-à-dire dans

un pays aride en élevage extensif), il faut neuf fois moins d'eau pour faire un litre de lait que dans un élevage intensif bovin. Son goût n'est pas si éloigné de celui du lait de vache ou de brebis, quoi qu'un peu plus salé

**Un lait réputé très  
digeste et qui  
provoque moins  
d'allergies**

Présent au salon International de l'Agriculture de Paris depuis 2018, Julien JOB est actuellement le seul éleveur français à avoir obtenu (le 22 juin 2022), l'agrément européen pour commercialiser son lait auprès des consommateurs – essentiellement des populations maghrébines et des familles friandes

d'aliments « bien-être » -. Il est le premier européen à pouvoir proposer ses fromages au lait de chamelle. Le prix élevé de ces produits laitiers ne les met pas encore à la portée de toutes les bourses. Plusieurs raisons à cela : une chamelle ne donne du lait qu'une année sur deux et sa production maximale est de 5 litres par jour, très loin des 30 litres quotidiens d'une vache. Pour Julien JOB, les bienfaits

diététiques porteront le développement du marché.

Ce breuvage aurait également des vertus thérapeutiques qui doivent encore être confirmées par des études cliniques à grande échelle. « Les consommateurs de lait de chamelle ont des besoins en insuline qui baissent. Des observations in vitro et in vivo laissent penser qu'il agit sur le diabète », estime le vétérinaire Bernard Faye, spécialiste mondialement

reconnu du chameau. Il permettrait chez les diabétiques une meilleure régulation de la glycémie en stimulant la sécrétion d'insuline par les cellules du pancréas ; à moins qu'il ne contienne une protéine proche de l'insuline...



## Sa composition

Le lait est réputé très digeste car ses globules gras – des gouttelettes de matière grasse en suspension – sont de taille nettement inférieure à ceux du lait de vache. Par ailleurs, les intolérants au lactose le supportent mieux que le lait de vache, bien que les teneurs en

lactose soient comparables. Enfin, le lait de chamelle provoque beaucoup moins d'allergies car il ne contient pas la principale protéine en cause, la bêta-lactoglobuline. Il est également intéressant d'un point de vue nutritif. Riche en vitamine D, il renferme trois à cinq fois plus de vitamines C que le lait de vache. Sa bonne teneur en fer en fait un

traitement d'appoint en cas d'anémie. Globalement, la composition de ce lait, assez proche du lait humain, en fait un bon substitut au lait maternel.

Ses qualités nutritionnelles font du lait de chamelle la base essentielle de l'alimentation des tribus nomades, ainsi qu'un remède contre de nombreuses affections.

La composition biochimique et microbiologique du lait de chamelle est régulièrement comparée à celle d'autres espèces pour comprendre les différentes utilisations thérapeutiques.

Ainsi, on sait que Le lait de chamelle est exceptionnellement riche en vitamine C, en niacine, en acides aminés essentiels (valine, leucine et phénylalanine), en acides gras insaturés, en facteurs antimicrobiens (lysozyme, lactopéroxydase et lactoferrine), en prostaglandines et en insuline.



Il est utilisé dans le traitement de la tuberculose humaine, du diabète sucré, des affections hépatiques, des troubles respiratoires, des diarrhées des enfants, des calculs biliaires, des troubles nerveux, de la fatigue générale et des ulcères gastriques. Ainsi, le lait de chamelle connaît un intérêt grandissant, notamment au Kazakhstan, et on assiste à une intensification de la production laitière cameline en Afrique (consommation du lait sous forme cru, pasteurisé ou fermenté : le shubat).





## Le saviez-vous ?

**L'élevage du dromadaire sous nos latitudes est gage d'un profond respect écologique.**

**Issus de paysages hostiles, l'animal est prévu pour économiser les ressources auxquelles il a accès. Même dans les Hauts de France, cette caractéristique reste profondément ancrée dans sa génétique.**

- **Le dromadaire digère la lignine et va se ravir d'entretenir les ronciers et autres plantes de friches naturelles. Le président de la République a annoncé le renforcement de la prévention des feux de forêt et de végétation. Débroussailler, c'est réduire la masse de végétaux. Le débroussaillage diminue le risque incendie, mais en cas de départ de feu, il permet également de freiner sa propagation et son intensité. Grâce à nos animaux, plus de gyrobroyeur pollueur pour l'entretien des végétaux, le débroussaillage se fera sans effort et permettra la production de lait !**
- **Par besoin de fourrages pauvres, les pâturages ne doivent pas être enrichi d'un quelconque engrais et leur utilisation est contraire à l'alimentation de l'animal**
- **Digestibilité de 5 points supérieur pour les fourrages pauvres (55% pour la paille, 50 pour la vache par exemple)**
- **30% de moins d'émission de méthane et 50% moins d'ammoniac que dans un élevage bovin**
- **Faible pression des pieds sur le sol (2.3 newton/cm<sup>2</sup> contre 8.9 pour la vache**
- **Une consommation de 2kg de matière sèche/100kg de poids vif contre 4 pour la vache**
  - **8 fois moins d'utilisation d'eau qu'un bovin**
- **La production d'un litre de lait de chamelle nécessite 750L d'eau contre 1800L pour la vache**

**Ce sont nous qui devons-nous adapter au métabolisme et la vie du dromadaire pour profiter de son lait : un petit tous les deux ans donc une lactation tous les deux ans et celui-ci reste auprès de sa mère pendant un an minimum. La traite impose un juste partage des quantités de lait entre le prélèvement de la traite et le nourrissage du chamelon. Si celui-ci est retiré de sa mère, plus de lait. Si la mère redevient gestante, plus de lait non plus ! Suivre la nature reste un gage de respect animal !**

## Les productions

Aujourd'hui, la production est lancée pour plusieurs produits :

– **Lait pasteurisé frais** (le meilleur compromis de qualité ayant une Date Limite de Conservation de deux semaines dans des conditions optimales)



– **Lait pasteurisé congelé** (pour une durée de conservation allongée de plusieurs mois)

– **Lait fermenté**, similaire à du yaourt à boire (enrichi en probiotique, cette petite potion bien être pourra être consommé pendant au moins trois mois)

La première ferme laitière de chameaux produisant et transformant du lait de chamelle ... **c'est nous !**

*Les produits peuvent être nature ou aromatisés à souhait.*

– **Fromages**, pour lesquels la production est lancée en parallèle et nous tentons d'adapter plusieurs recettes en fonction des réactions du lait de nos chameaux. A ce jour, deux recettes sont stabilisées et nous permettent d'obtenir « **la Bosse des Fagnes** », un fromage au lait cru moulu et affiné ou encore « **le Camelhoumi** », au lait pasteurisé et à pâte pressée.



C'est la chance d'avoir été partenaire dans le programme européen CamelMilk visant à dynamiser la production et la transformation du lait de chamelle qui a permis de confirmer nos connaissances et d'appuyer notre demande d'agrément.

**Camel Milk**

C'est une première en France et en Europe ! La fabrication du fromage au lait de chamelle est peu maîtrisée, la touche française est très attendue dans des pays du monde qui ont cette culture du lait de chamelle. Le fromage est un excellent moyen de conserver le lait dans des pays où les conditions sanitaires ne sont pas très appliquées. Ainsi, l'Algérie, la Turquie, la Tunisie mais surtout l'Arabie Saoudite nous sollicitent fortement pour leur transmettre notre savoir-faire français en nous proposant des partenariats, chez nous ou chez eux.

La production de fromage à base de ce lait de camélidés n'est pas simple et requiert une approche et une technique bien particulières. C'est sans formation en production fromagère que nous avons compris, grâce aux conseils d'une technicienne kazakh en lait de chamelle, Gaukhar Konuspayeva, les ficelles de la fabrication de fromage et les principes de la fermentation et de l'emprésurage.



Après avoir appris à ses côtés à faire de l'Halloumi, un fromage originaire de l'île de Chypre, nous nous sommes inspirés des fromages français pour enfin créer notre propre fromage au lait cru, moulé et affiné « à la française ».

Cette nouvelle activité de production de fromage est une fierté pour la Camélerie et nous espérons que cela contribuera à la promotion des qualités d'un tel élevage.

## Il est quasi impossible de faire du fromage avec du lait de camélidés en raison de sa composition.

Le lait de chamelle contient peu de caséine kappa et est hautement protégé par des agents antimicrobiens qui empêchent la coagulation des ferments lactiques courants.

Il a donc fallu trouver les 2 ingrédients parfaits pour que ce lait devienne fromage, une présure unique et un ferment bien spécifique.

## La fabrication d'un fromage accessible à toute personne intolérante au lactose

A la Camélerie, si Julien est à la traite, c'est Alban qui fabrique les fromages, bien déterminé à tout savoir sur le lait de ses animaux et les secrets de sa transformation en laboratoire.

C'est désormais sans l'aide précieuse de sa formatrice qu'Alban fabrique seul son nouveau fromage.



Toute personne intolérante au lactose peut consommer « **La Bosse des Fagnes** » ! Il pèse environ 80 grammes, il présente une pâte dense et incroyablement blanche et une croûte fine et légèrement duveteuse.



Pour créer son fromage, Alban utilise le lait cru produit sur place.

Il travaille maintenant sur l'élaboration d'un fromage de type Camembert avant de se lancer dans la fabrication d'un fromage qui lui tient à coeur, un type de Maroilles.

Après avoir étudié plusieurs recettes de différents fromages français pour analyser les différentes étapes de production, il a alors adapté ces étapes pour son propre lait de chamelle en fonction de la température de fermentation et des types de ferments nécessaires.

La fabrication de son fromage de chamelle lui a nécessité de nombreux essais pour obtenir un résultat satisfaisant.

Grâce à son talent d'apprentissage rapide et sa détermination, Alban nous dit avoir réussi à atteindre un rendement de 23% dans la production de son fromage, là où il faut compter environ 12% pour faire un fromage de type Halloumi.

Son objectif est de s'inspirer des fromages français les plus réputés pour créer des versions uniques et surprenantes au lait de chamelle.





---

*Après avoir traversé Paris le 20 avril 2024 avec pas moins de 50 animaux et accompagnés de 35 pays producteur de camélidé, la bosse des Fagnes se fera remarquer les 09 et 10 mai 2024 au salon international du fromage « cheese-open 2024 » puisque nous avons la chance de pouvoir représenter la France à Aktau, au Kazakhstan. Le fromage au lait de chamelle est désormais une production d'excellence. Depuis mars 2024, Julien JOB est devenu disciple d'Escoffier.*



---

**JOB JULIEN**

**JACO – La Camellerie -- 44922700800025**

**13 rue Roger Salengro 59750 FEIGNIES (France)**

**0.0336.83.51.62.46 – [julien@lacamellerie.fr](mailto:julien@lacamellerie.fr)**