



Enda Graf Sahel

**GRET**



**SNC-LAVALIN**  
**International**

**Cintech**  
AGROALIMENTAIRE

# Etat des lieux de la filière lait et produits laitiers au Sénégal

Février 2006



Ministère de  
l'Industrie et de  
l'Artisanat



Agence  
canadienne de  
développement  
international

Canadian  
International  
Development  
Agency

Cette étude a été réalisée par **Véronique Duteurtre** dans le cadre d'une association entre le Projet d'accès à l'information et au conseil pour les micro et petites entreprises agroalimentaires (InfoConseil MPEA) et le projet d'appui aux opérateurs / trices de l'agroalimentaire (PAOA).

**Le projet InfoConseil MPEA** est cofinancé par la coopération française (Ministère des affaires étrangères – MAE) et le Centre pour le développement de l'entreprise (CDE), une institution du Groupe des Etats ACP (Afrique, Caraïbes et Pacifique) et de l'Union Européenne, dans le cadre de l'Accord de Cotonou. La mise en œuvre de ce projet a été confiée au groupement Gret-Enda graf Sahel pour une première phase test de deux ans. Il a pour objectif général **de favoriser l'accès au conseil et à l'information des micro et petites entreprises agroalimentaires (MPEA) et des prestataires.**

Il vise à tester un mécanisme de fonds de conseil, à contribuer au développement et au renforcement de l'offre de service et à développer et gérer l'information stratégique pour un conseil de qualité. InfoConseil prend en charge le diagnostic de l'entreprise et cofinance des missions de conseil, réalisées par des prestataires privés. Il cofinance des sessions de formation au diagnostic et au conseil commercial. Il met à disposition des entrepreneurs et des prestataires des ressources documentaires thématiques et des outils et supports d'information sur la distribution des produits alimentaires et les marchés.

**Le Projet d'Appui aux Opérateurs/trices de l'Agroalimentaire (PAOA)**, d'une durée de cinq ans (jusque fin mars 2007), est financé par l'Agence Canadienne pour le Développement International (ACDI) et le gouvernement du Sénégal. Il est exécuté conjointement par SNC-Lavalin et Cintech Agroalimentaire (SNCLC). Le ministère sénégalais de tutelle, le MIA (Ministère de l'industrie et de l'artisanat), est associé à la réalisation du projet en tant que membre du Comité Directeur et du comité de coordination. L'ITA (Institut de technologie alimentaire), qui relève de ce ministère, est un partenaire et bénéficiaire indirect du projet. La zone d'intervention du PAOA couvre l'ensemble du territoire sénégalais, plus spécifiquement là où sont situés les opérateurs/trices et leurs associations.

Il a comme objectif général de **contribuer au développement du secteur agroalimentaire, en orientant son action sur les opérateurs/trices.** Les buts du projet sont d'appuyer les opérateurs/trices du secteur agroalimentaire traditionnel incluant les groupes informels, de renforcer les associations, les groupements professionnels et le forum de l'agroalimentaire et de renforcer les capacités de l'ITA pour lui permettre d'améliorer les services qu'il fournit à ces opérateurs/trices.

La présente étude s'inscrit dans le cadre des activités visant à améliorer les connaissances des opérateurs/trices des filières, des prestataires de services et du secteur agroalimentaire en général. Le principal résultat attendu est de mettre à disposition des opérateurs/trices et des associations socioprofessionnelles une information à jour sur les filières.

Ce rapport est basé sur l'étude de la filière lait réalisée en 2000 par le Gret, Enda graf Sahel et IFAN/UCAD (Broutin *et al*, 2000). Il présente une synthèse des données disponibles sur la filière lait au Sénégal en 2005, complétée par des enquêtes auprès des distributeurs de produits alimentaires, des entreprises et structures d'appuis.

Après apport des deux projets, l'étude a été restituée devant différents acteurs de la filière, lors d'un atelier organisé en février 2006. Les interventions des participants à cet atelier (cf. liste en annexe) ont été prises en compte pour l'élaboration du document final.

## SOMMAIRE

PRINCIPAUX SIGLES ET ACRONYMES .....	1
RESUME.....	4
I. CONTEXTE GENERAL.....	6
1. Environnement socio-économique.....	6
1.1 Le Sénégal en quelques chiffres .....	6
1.2 Le secteur de l'élevage .....	7
2. Le secteur agroalimentaire .....	9
2.1 Des industries et quelques PME .....	9
2.2 Les petites entreprises semi-industrielles souvent récentes .....	10
2.3 De nombreuses micro entreprises artisanales .....	11
3. La filière lait et produits laitiers au Sénégal.....	13
II. OFFRE DE PRODUITS ET CIRCUITS DE DISTRIBUTION.....	14
1. Une offre locale de lait stagnante.....	14
1.1 Des zones et systèmes d'élevage diversifiés.....	14
1.2 Une production laitière faible et fortement autoconsommée.....	17
1.3 Des tentatives d'organisation de systèmes de collecte .....	18
1.4 Des prix au producteur très variables .....	23
2. Des produits transformés locaux et importés .....	25
2.1 Une diversification de l'offre qui se poursuit .....	25
2.2 Prix et lieux de vente .....	27
3. Des circuits de distribution généralement « spécialisés » .....	30
3.1 Des circuits courts pour les produits traditionnels.....	30
3.2 Des circuits spécifiques, souvent courts, pour les nouveaux produits.....	32
3.3 Des circuits longs pour le lait en poudre et les produits importés .....	32
III. ENTREPRISES ET SYSTEMES DE TRANSFORMATION .....	34
1. La transformation du lait naturel.....	34
1.1 Les micro-entreprises artisanales : femmes d'éleveurs et transformatrices urbaines .....	34
1.2 L'essor des petites entreprises de pasteurisation (mini-laiteries) .....	35
1.3 De nouvelles petites fromageries.....	42
2. La transformation du lait en poudre .....	45
2.1 Des micro-entreprises artisanales .....	45
2.2 Les petites unités artisanales.....	46
2.3 Les PME/PMI de Dakar qui diversifient leur gamme de produits.....	46
2.4 Les unités industrielles de transformation et de reconditionnement.....	52
IV. LA DEMANDE EN LAIT ET PRODUITS LAITIERS .....	57
1. Les importations de lait et de produits laitiers .....	57
1.1 Les importations en chiffres .....	57
1.2 La nouvelle tarification appliquée aux produits laitiers.....	59
2. La consommation de lait et de produits laitiers.....	60
2.1 Données quantitatives .....	60

2.2	Données qualitatives .....	61
3.	Perspectives de marchés pour les produits locaux .....	66
V.	ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL .....	68
1.	La politique gouvernementale.....	68
2.	Structures chargées du contrôle du lait et des produits laitiers .....	69
3.	Organisations professionnelles et interprofessions .....	71
3.1	Directoire national des femmes de l'élevage (DINFEL) .....	71
3.2	Fédération des éleveurs indépendants et transformateurs laitiers du Sénégal (FEITLS).....	71
3.3	Fédération nationale des acteurs de la filière lait du Sénégal (FENAFILS)....	72
3.4	CIFL et CENAFIL (comité national de l'interprofession de la filière lait) .....	72
4.	Les programmes de recherche.....	73
4.1	ISRA : recherche en économie des filières laitières, systèmes de production laitière, ressources fourragères et insémination artificielle.....	73
4.2	ITA : formation, élaboration d'un starter et hall pilote de production de lait caillé.....	74
4.3	Gret : programme de recherche " Performances d'un système de connexion de l'offre agricole aux marchés de consommation urbains " .....	74
5.	Des projets de développement .....	75
5.1	Le projet PAPEL 2.....	75
5.2	Le projet PACE.....	76
5.3	Le projet PAPES / ONUDI.....	76
5.4	Projets financés pas le FIDA (Fonds International de Développement Agricole).....	76
5.5	PAOA (Projet d'appui aux opérateurs / trices de l'agroalimentaire).....	76
5.6	Projets Gret / Enda graf .....	77
5.7	Projet Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la transformation laitière...	79
5.8	Projets de la Sodefitex .....	79
5.9	Pôle de services (Sodefitex, VSF, CRZ/ISRA) .....	80
5.10	Projet VSF-CICDA / AFDI .....	81
	CONCLUSION : QUEL AVENIR POUR LA FILIERE ? .....	82
	Une demande de produits laitiers en progression, couverte principalement par les importations.....	82
	... mais un dynamisme des filières laitières locales, porté par les petites entreprises de transformation... ..	82
	... et des perspectives de marché pour des produits locaux transformés et conditionnés .....	82
	Les potentialités des filières laitières locales.....	83
	Recommandations pour favoriser le développement des filières laitières locales .....	84
	REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES .....	87
	ANNEXE 1 : RELEVES DE PRIX.....	90
	ANNEXE 2 : COORDONNEES .....	93
	ANNEXE 3 : ATELIER DE RESTITUTION JEUDI 2 FEVRIER 2006 AU CESAG, DAKAR .....	94

## Principaux sigles et acronymes

<b>ACDI</b>	Agence canadienne de développement international
<b>ACP</b>	Afrique, Caraïbes et Pacifique
<b>ADID</b>	Association pour le développement de Yang-yang et Dodji
<b>AFDI</b>	Agriculteurs français et développement international
<b>AJAPDS</b>	Association des jeunes agropasteurs de Sédhiou
<b>APIX</b>	Agence nationale chargée de la promotion, de l'investissement et des grands travaux
<b>ASN</b>	Association sénégalaise de normalisation
<b>BAD</b>	Banque africaine de développement
<b>BAME</b>	Bureau d'analyses macro économiques
<b>BAMTAARE</b>	Base d'appui aux méthodes et techniques pour l'agriculture, les autres activités rurales et l'environnement
<b>BOAD</b>	Banque ouest africaine de développement
<b>BPH</b>	Bonnes pratiques d'hygiène
<b>CA</b>	Chiffre d'affaires
<b>CCPA</b>	Commission de contrôle des produits alimentaires
<b>CDE</b>	Centre pour le développement de l'entreprise
<b>CEDEAO</b>	Communauté Économique des États de l'Afrique de l'Ouest
<b>CICDA</b>	Centre International de Coopération pour le Développement Agricole
<b>CIFL</b>	Comité Interprofessionnel de la Filière Lait
<b>CIMELS</b>	Centres d'impulsion pour la modernisation de l'élevage
<b>CENAFIL</b>	Comité de l'interprofession nationale des acteurs de la filière lait locale
<b>CIRAD</b>	Centre de coopération en recherches agronomiques pour le développement
<b>CITE</b>	Centre d'information technique et économiques (Madagascar)
<b>CNIEL</b>	Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (France)
<b>CORAF</b>	Conférence Ouest et centre-africaine pour la recherche et le développement agricoles
<b>COVAPE</b>	Compagnie ouest-africaine pour la valorisation des produits de l'élevage
<b>CRZ</b>	Centre de recherches zootechniques
<b>CTR</b>	Centre technique de ressources (Burkina)
<b>CWBI</b>	Centre wallon de biologie industrielle (Belgique)
<b>DCQ</b>	Direction de contrôle qualité, ministère du Commerce
<b>DG / PDG</b>	Directeur général / Président directeur général
<b>DINFEL</b>	Directoire national des femmes en élevage
<b>DIRFEL</b>	Directoire régional des femmes en élevage
<b>DIREL</b>	Direction de l'élevage
<b>DPS</b>	Division de la prévision et de la statistique
<b>DSRP</b>	Document de Stratégie de Réduction de la Pauvreté
<b>EISMV</b>	École inter-états des sciences et médecine vétérinaires

<b>ESAM</b>	Enquête sénégalaise auprès des ménages
<b>ESP</b>	École supérieure polytechnique
<b>FAO</b>	Food and Agriculture Organization
<b>FEITLS</b>	Fédération des éleveurs indépendants et transformateurs laitiers du Sénégal
<b>FENAFILS</b>	Fédération nationale des acteurs de la filière lait du Sénégal
<b>FIDA</b>	Fonds international de développement agricole
<b>FONSTAB</b>	Fonds d'appui à la stabulation
<b>FPM</b>	Fermes privées modernes
<b>FRA</b>	Autorisation de fabriquer
<b>GBPH</b>	Guide de bonnes pratiques d'hygiène
<b>GIE</b>	Groupement d'intérêt économique
<b>Gret</b>	Groupe de recherches et d'échanges technologiques
<b>HIDAOA</b>	Laboratoire d'hygiène et industrie des denrées alimentaires d'origine animale
<b>IFAN</b>	Institut fondamental d'Afrique Noire
<b>InfoConseil MPEA</b>	Projet d'accès à l'information et au conseil pour les micro et petites entreprises agroalimentaires
<b>IRD</b>	Institut de recherche pour le développement
<b>ISRA</b>	Institut sénégalais de recherches agricoles
<b>ITA</b>	Institut de technologie alimentaire
<b>ITC</b>	International Trypanotolerance Center (Gambie)
<b>LAE</b>	Laboratoire d'analyses et d'essais
<b>LEPI</b>	Laboratoire d'essai et de contrôle de produits industriels
<b>LNERV</b>	Laboratoire national d'élevage et de recherches vétérinaires
<b>LPDE</b>	Lettre de politique de développement de l'élevage
<b>MAE</b>	Ministère des affaires étrangères
<b>MDE</b>	Maison des éleveurs
<b>MEF</b>	Ministère de l'économie et des finances
<b>MG / MG V</b>	Matières grasses / Matières grasses végétales
<b>MIA</b>	Ministère de l'industrie et de l'artisanat
<b>MPE / MPEA</b>	Micro et petites entreprises / Micro et petites entreprises agroalimentaires
<b>Noproyas</b>	Nouvelle production de yaourts au Sénégal
<b>OCDE</b>	Organisme de coopération et de développement économique
<b>ONG</b>	Organisation non gouvernementale
<b>ONUDI</b>	Organisation des Nations Unies pour le développement industriel
<b>OP</b>	Organisations professionnelles
<b>PAC</b>	Politique agricole commune
<b>PACE</b>	Programme pan-africain de contrôle des épizooties
<b>PADV</b>	Projet d'aménagement et de développement villageois
<b>PAGF</b>	Projet agro-forestier de Diourbel

<b>PAM</b>	Programme alimentaire mondial
<b>PAOA</b>	Projet d'appui aux opérateurs / trices de l'agroalimentaire
<b>PAPEL</b>	Projet d'appui à l'élevage
<b>PAPES</b>	Projet d'appui aux petites entreprises du Sénégal
<b>PDMAS</b>	Projet de développement des marchés agricoles du Sénégal
<b>PIB</b>	Produit Intérieur Brut
<b>PME / PMI</b>	Petites et moyennes entreprises / Petites et moyennes industries
<b>PNDE</b>	Plan National de Développement de l'Élevage
<b>PNIR</b>	Programme national d'infrastructures rurales
<b>POGV</b>	Projet d'organisation et de gestion villageoise
<b>PPGL</b>	Projet petites et grandes laiteries
<b>PRIMOCA</b>	Projet rural intégré de la moyenne Casamance
<b>PROCORDEL</b>	Programme concerté de recherche développement en élevage
<b>PRODAM</b>	Projet de développement agricole dans le département de Matam
<b>PROMER</b>	Projet de promotion des micro-entreprises rurales
<b>REPOL</b>	Réseau de recherche et d'échanges sur les politiques laitières au Sénégal
<b>SA / SARL</b>	Société anonyme / Société à responsabilité limitée
<b>SAPROLAIT</b>	Société africaine des produits laitiers
<b>SEPA</b>	Service élevage et production animale
<b>SIAA</b>	Société Industrielle Agroalimentaire
<b>SNCLC</b>	SNC-Lavalin et Cintech Agroalimentaire
<b>SO SE PAL</b>	Société Sénégalaise de Produits Alimentaires
<b>SOCA</b>	Société de conserves alimentaires
<b>SODEFITEX</b>	Société de développement des fibres textiles du Sénégal
<b>SODEPS</b>	Société de développement de l'élevage dans la zone sylvopastorale
<b>SONACOS</b>	Société nationale de commercialisation des oléagineux du Sénégal
<b>TEC</b>	Tarif Extérieur Commun
<b>TPA</b>	Technologie et Partenariat en agroalimentaire
<b>TVA</b>	Taxe sur la valeur ajoutée
<b>UCAD</b>	Université Cheikh Anta Diop
<b>UCOLAIT</b>	Union des coopératives laitières
<b>UEMOA</b>	Union économique et monétaire ouest-africaine
<b>UHT</b>	Ultra haute température
<b>UPPRAL</b>	Union des producteurs et préposés au rayon laitier
<b>USAID</b>	United States Agency for Internal Development
<b>UTL</b>	Unités de transformation laitière
<b>VSF</b>	Vétérinaires sans frontière

## Résumé

Cette étude a été réalisée dans le cadre d'une association entre le Projet InfoConseil MPEA et le PAOA pour mettre à disposition des opérateurs et des associations socioprofessionnelles une information à jour sur la filière lait au Sénégal. Le rapport est basé sur l'actualisation d'une étude de la filière réalisée en 2000. Il présente une synthèse des données disponibles en 2005, complétée par des enquêtes auprès des distributeurs de produits alimentaires, des entreprises et structures d'appuis. Les interventions des participants à l'atelier de restitution de l'étude en février 2006 ont été prises en compte pour l'élaboration du document final.

Au Sénégal, l'élevage est la deuxième activité du secteur agricole après l'agriculture : il contribue à 35 % du PIB du secteur primaire et 4,8 % du PIB total. La production laitière nationale reste cependant très faible. Elle est estimée en 2004 à 114,2 millions de litres et ne peut répondre aux besoins nationaux en produits laitiers. La satisfaction de la demande demeure ainsi tributaire des importations de produits laitiers : elles ont représenté 250 millions de litres en équivalent lait en 2004, soit environ le double de la production.

Le secteur agroalimentaire sénégalais comprend des industries exerçant des activités exportatrices ou d'import-substitution et manquant souvent de dynamisme, des PME/PMI transformant des produits locaux de plus en plus nombreuses dans le secteur informel et diverses micro-entreprises artisanales assurant des prestations de service ou la production et la vente de produits transformés. Ce secteur offre des possibilités de développement, notamment dans la filière lait.

Le secteur laitier est marqué, depuis ces dix dernières années, par deux types d'évolution. D'une part, la reprise des importations de produits laitiers, notamment de poudre de lait, après la dévaluation, a occasionné l'émergence et le développement d'un tissu d'industries et de PME/PMI évoluant dans le reconditionnement et la transformation du lait en poudre. D'autre part, différentes dynamiques de développement de la production laitière locale ont été observées dans différentes zones agro-écologiques.

Le secteur laitier du Sénégal est ainsi caractérisé par la coexistence de deux filières : une filière locale, témoin de l'implication ancienne des sociétés pastorales dans les échanges ; et une filière d'importation de lait et de produits laitiers, témoin de la forte augmentation de la demande, liée à l'urbanisation et à l'ouverture aux marchés internationaux.

La filière locale est caractérisée par : une diversité des systèmes de production, une offre locale de lait stagnante et une forte autoconsommation, l'implantation de filières laitières locales au Centre et au Sud du pays, appuyée par plusieurs projets et ONG, de nombreuses tentatives d'organisation de la collecte du lait dont les plus récentes sont portées par l'agro-industrie, des prix au producteur très variables selon la saison et le lieu, l'existence de nombreuses micro-entreprises artisanales, l'essor des petites entreprises de pasteurisation (mini-laiteries) et l'apparition de nouvelles petites fromageries.

La filière d'importation de lait et de produits laitiers concerne différents types d'entreprises : des micro et petites entreprises artisanales, confrontées à des problèmes de qualité, et surtout des PME/PMI et des industries transformant et conditionnant la poudre de lait en plein essor et diversifiant leurs produits. Ces dernières maîtrisent beaucoup mieux la qualité de leurs produits. Cependant, les informations sur leurs produits sont souvent succinctes et prêtent parfois à confusion quant à la matière première utilisée.

Dans son ensemble, la filière lait et produits laitiers au Sénégal est caractérisée par une grande diversité des acteurs et des produits. Cette diversité se traduit par deux circuits de distribution : circuit court pour les produits fermiers et circuit long des importations ; et repose sur des modes variés d'utilisation des produits laitiers. La consommation de produits laitiers est en augmentation et représente 4,5 % du budget des ménages sénégalais en produits alimentaires en 2001. L'essor du



marché des produits laitiers est lié à la forte urbanisation, au pouvoir d'achat des populations et à la modification des modèles de consommation alimentaire. La grande variété des produits laitiers importés ou locaux est diversement valorisée sur le marché sénégalais. On observe, de plus, un certain cloisonnement physique des marchés du lait, lié aux coûts de transport et à l'organisation des marchés, qui pourrait expliquer que la production locale et les produits transformés soient partiellement « protégés » de la concurrence des importations. On note enfin une dynamique d'industrialisation du secteur et une augmentation des investissements privés qui devraient dans l'avenir profiter à la production locale.

Les filières laitières locales présentent ainsi de nombreux atouts : les potentialités et ressources de la production, l'existence de nombreux programmes d'appui, la possibilité de marchés à Dakar et dans les villes secondaires pour des produits locaux transformés de bonne qualité et conditionnés, l'apparition d'organisations professionnelles et d'interprofessions et la volonté des services publics de développer le secteur de l'élevage.

Elles sont cependant encore confrontées à d'importantes contraintes, notamment les difficultés de sécurisation des approvisionnements, une qualité des produits à renforcer et améliorer (bonnes pratiques d'hygiène, emballage, étiquetage), des équipements et techniques de transformation simples, un manque de formation professionnelle, des débouchés locaux limités, des investissements publics encore peu nombreux pour ce secteur, l'absence d'une véritable politique laitière et d'une vision partagée des options de développement de ces filières et le manque d'une réglementation adaptée.

Différents appuis aux filières laitières locales ont fait l'objet de discussions lors de l'atelier de restitution de l'étude de février 2006 et aboutissent aux recommandations suivantes :

- Favoriser les espaces de concertation : entre les acteurs au niveau local (éleveurs, collecteurs, transformateurs, distributeurs) pour améliorer le développement des filières, entre les organisations professionnelles au niveau national pour définir les besoins d'appui de la filière et enfin entre tous les acteurs de la filière (Etat, intervenants recherche / développement, organisations professionnelles, investisseurs privés et bailleurs) pour réfléchir sur les interactions entre la filière lait local et la filière lait en poudre.
- Développer les connaissances de la filière (données fiables et précises sur la production, les volumes collectés et transformés, l'impact socio-économique) pour alimenter les réflexions des cadres de concertation et les prises de décisions politiques.
- Aider à la sécurisation des approvisionnements : organisation de la collecte, transport du lait, favoriser une production régulière tout au long de l'année.
- Renforcer la qualité des produits et développer l'accès au marché et les possibilités de commercialisation et de distribution des produits finis : formations sur les bonnes pratiques d'hygiène, mise en place de circuits de commercialisation et de distribution, favoriser la diversification des produits, développer les compétences en marketing.
- Augmenter les offres de services à la filière : crédits, formations techniques, accès et amélioration des équipements, appui à la création d'unités de transformation après analyse des possibilités de développement de l'offre et des marchés.
- Améliorer les informations aux consommateurs et la réglementation des produits : actualiser et compléter normes, étiquetage, conditions de vente des produits laitiers et organiser des campagnes de promotion de la production locale et d'information des consommateurs.

Toutes ces actions doivent être menées conjointement et devraient être détaillées dans des programmes à court, moyen et long terme, en tenant compte des caractéristiques des différentes zones de production. Ceci pourrait faire l'objet d'une réflexion concertée lors d'une réunion entre les différents acteurs.

# I. CONTEXTE GENERAL

## 1. Environnement socio-économique

### 1.1 Le Sénégal en quelques chiffres<sup>1</sup>

Le Sénégal est situé à l'extrême ouest du continent africain, entre 12,5 et 16,5 degrés de latitude Nord. Il couvre une superficie de 196 712 km<sup>2</sup>. Il est limité au Nord par la République Islamique de Mauritanie et à l'Est par le Mali, au Sud par la Guinée Bissau et la République de Guinée, à l'Ouest par l'Océan Atlantique. La Gambie, située entre les régions de Kaolack et de Ziguinchor, forme une enclave sur le cours inférieur du fleuve du même nom.



Depuis début 2002, le Sénégal est divisé en 11 régions, 34 départements qui sont subdivisés en sous-préfectures, communes, communautés rurales et villages. Le village ou le quartier correspond à la cellule administrative de base.

Trois ethnies prédominent au Sénégal : les Wolof et les Lébou (45 %), les Pular (25 %) et les Serer (14 %). Suivent par ordre d'importance les Diola (5 %) et les Manding et les Socé (4 %), principales ethnies du Sud et les Soninké du Nord (moins de 2 %).

<sup>1</sup> Tiré de MEF/DPS, 2004-a

La population du Sénégal est estimée à 10 127 809 habitants en 2003. Le taux de croissance démographique serait de 2,4 % par an. La population sénégalaise est très inégalement répartie entre les onze régions du pays. La région de Dakar est la région la plus densément peuplée avec 4147 habitants au km<sup>2</sup>, elle abrite près de 22 % de la population totale. Les régions du centre et du sud (Diourbel, Thiès, Fatick, Kaolack et Ziguinchor) ont des densités supérieures à la moyenne nationale de 52 habitants au km<sup>2</sup>. Tambacounda est la région la moins peuplée avec 11 habitants au km<sup>2</sup>.

La population urbaine s'accroît très rapidement, elle est passée de 23 % de la population totale en 1960 à 41 % en 2003 ; 54 % de la population urbaine vit à Dakar. En 2002, le Sénégal dispose d'une population active d'environ 3 millions : la région de Dakar, à elle seule, compte 800.000 actifs, soit 26 % de la population active totale du Sénégal. Près de la moitié (49,1 %) des chefs de ménage actifs occupés sont des agriculteurs ou des ouvriers agricoles et de la pêche.

Après le pic de 2001 (+3,0 %) consécutif à l'harmonisation de la TVA à un taux unique de 18 %, l'évolution des prix à la consommation est en nette décélération : l'indice des prix a baissé d'environ 0,1 % en 2003.

L'économie sénégalaise est marquée, en 2002, par une forte contraction de ses activités. Le taux de croissance du Produit Intérieur Brut (PIB) se situe à 1,1 %. Ce niveau résulte principalement des difficultés rencontrées par le secteur agricole. En valeur courante, le PIB est de 3723,2 milliards de FCFA en 2003, le PIB/habitant est de 367 622 FCFA en 2003. On constate une prépondérance du secteur tertiaire comparativement aux secteurs primaire et secondaire (52,0 % du PIB entre 2000 et 2003). Ce niveau résulte de la baisse de la part du secteur primaire à la suite des difficultés rencontrées par l'agriculture, surtout la filière arachide, en 2003 : son poids moyen est de 17,2 %.

L'économie du Sénégal continue d'être marquée par le déséquilibre de sa balance commerciale. Les importations continuent de croître à un rythme plus soutenu que les exportations : elles atteignent 1370 milliards de FCFA en 2003 pour des exportations d'un montant de 656 milliards de FCFA.

En 2003, 50 % des importations concernent les produits céréaliers, les machines et appareils, le matériel de transport et pièces détachées et la facture pétrolière. L'essentiel des importations de céréales est constitué de brisures de riz, de blé et de maïs. Globalement, les importations de produits céréaliers sont passées de 141 milliards en 2001 à 160 milliards en 2002, avant de retomber à 157 milliards en 2003.

En 2003, les exportations du Sénégal sont restées concentrées sur quelques produits de base : produits de la pêche, produits pétroliers, phosphates et produits liés à leur transformation, produits arachidières.

## **1.2 Le secteur de l'élevage**

L'élevage constitue une composante essentielle de l'économie sénégalaise et occupe une place prépondérante dans la recherche de l'autosuffisance alimentaire, notamment en produits d'origine animale. En 2002, le sous-secteur de l'élevage a représenté 35 % du PIB du secteur primaire et 4,8 % du PIB total (MEF/DPS, 2004-a).

D'après les résultats de la 2<sup>ème</sup> Enquête Sénégalaise Auprès des Ménages (ESAM II), réalisée en 2001-2002 auprès de 6600 ménages (MEF/DPS, 2004-b), le bétail est un bien précieux, comme la terre, surtout en milieu rural. La possession de bétail est une source de prestige et de reconnaissance sociale. Le bétail représente, aussi, une source alimentaire, une source d'engrais, une source d'épargne (sécurité) et une source de revenus.

Plus de 56 % des ménages sénégalais possèdent du bétail : 7 % possèdent du gros bétail, 16,7 % de petits ruminants et 32,4 % les deux types. La plupart des ménages ruraux propriétaires de bêtes (près de 55 % de l'ensemble des ménages) élèvent, à la fois, du gros bétail et de petits ruminants. Par contre, à Dakar et dans les autres villes, ce sont les petits ruminants qui prédominent (13,7 % et 21,7 % respectivement). 83 % des ménages dakarois et 62,2 % des autres ménages urbains ne possèdent pas d'animaux : ceci pourrait s'expliquer, en partie, par le manque d'espace propre à l'élevage, le coût de l'entretien aussi bien en termes d'alimentation que de temps, sans oublier l'effet immédiat sur le cadre de vie des ménages. Le cheptel du Sénégal est estimé en 2004 à 3,039 millions de bovins et 8,764 millions de têtes de petits ruminants (4,739 millions d'ovins et 4,025 millions de caprins) ; on dénombre 26,245 millions de têtes de volailles (DIREL, 2004).

La production locale de lait est estimée en 2004 à 114,2 millions de litres, dont 95,6 millions pour le lait de vache (84 %) et 18,3 millions pour le lait de petit ruminant (16 %) (DIREL, 2004). Les races bovines locales sont peu productives (de 0,5 à 2 l/vache/jour). Ainsi, la production laitière nationale reste très faible, irrégulière et fortement marquée par une variation saisonnière. Elle ne peut répondre aux besoins nationaux et la satisfaction de la demande demeure tributaire des importations. Elle représentait 11 % de la production laitière de l'UEMOA en 2000 (COVAPE, 2003).

### Chiffres Clefs

- **Superficie :** 197 161 km<sup>2</sup>.
- **Population (2004):** 10,339 millions d'habitants  
Part de la population urbaine : 48,9 %. Densité : 51,2 habitants/km<sup>2</sup>.  
Taux de croissance démographique en 2003 : 2,4 %.
- **Principales villes :** Dakar (2 000 000 habitants), Thiès (319 000 habitants),  
Kaolack (181 000 habitants), Saint-Louis (179 000 habitants).
- **PIB (2003) :** 3723,2 milliards de FCFA
- **PIB par habitant (2003) :** 367 622 FCFA (USD 635,7)
- **Répartition par secteurs d'activité :**

	Primaire	Secondaire	Tertiaire
PIB	16,5 %	22,2 %	61,3 %
Population active	77,2 %	7,3 %	15,5 %
- **Taux de change (taux fixe) :** 1 euro = 655,957 FCFA
- **Part des dépenses alimentaires/dépenses de consommation des ménages (ESAM II) :** 52,9 %  
Dakar : 46,3 %    Autres villes : 53,5 %    Milieu urbain : 48,7 %    Milieu rural : 60,2 %
- **Principales exportations :** produits halieutiques, phosphates, produits pétroliers, produits arachidières
- **Principales importations :** machines et appareils, matériel de transport et pièces détachées, produits céréaliers, produits pétroliers

(Banque de France, 2003, MEF/DPS, 2004-a et OCDE, 2005)

## 2. Le secteur agroalimentaire<sup>2</sup>

A son indépendance, le Sénégal disposait déjà d'un potentiel industriel qui s'était développé grâce au rôle privilégié du pays, et de Dakar en particulier, au sein de l'AOF (Afrique Occidentale Française) et au développement d'infrastructures diverses (portuaires, ferroviaires et routières). Les industries pouvaient s'appuyer sur le marché des pays de l'AOF. Ce tissu industriel était essentiellement constitué d'activités d'huileries, de savonneries, d'égrenage du coton, d'industries d'emballage et d'alimentation ainsi que d'industries textiles.

Dans les premières années de l'indépendance, le Sénégal, comme d'autres pays africains, a poursuivi une politique volontariste d'industrialisation basée sur une protection de l'industrie locale de substitution des importations (chimie, mécanique et métallurgie, textile et alimentaire) et un appui aux industries de valorisation des ressources naturelles à des fins d'exportation (transformation de l'arachide, conserverie de poisson, industries de phosphates).

Ce rappel historique permet d'expliquer l'importance et la diversité actuelle du paysage industriel sénégalais où les industries agroalimentaires dominent, créant plus de 40 % de la valeur ajoutée. Viennent ensuite les industries extractives (phosphates), la filière textile, le cuir et les industries chimiques qui contribuent à un peu moins de 15 % de la production industrielle et enfin les industries mécaniques, du papier-carton, du bois, des matériaux de construction et de l'énergie. Une des caractéristiques du secteur industriel est sa concentration financière et géographique dans et autour de la capitale, Dakar. En effet, 1/5 environ des industries réalisent plus des 3/4 des chiffres d'affaires du secteur, tandis qu'on estime que 80 % des établissements industriels sont installés dans la région de Dakar.

### 2.1 Des industries et quelques PME

Les grosses et moyennes industries de ce secteur ont des activités exportatrices (huileries, conserve de poisson) ou des activités d'import-substitution (concentré de tomates, sucre).

Avant la dévaluation, beaucoup d'industries d'exportation étaient confrontées à des difficultés financières très préoccupantes. C'était le cas notamment de la SONACOS (Société nationale de commercialisation des oléagineux du Sénégal) qui possède plusieurs unités de production (Dakar, Kaolack, Diourbel, Ziguinchor). Ces activités concernent essentiellement la transformation de l'arachide dont le cours mondial a fortement chuté ces dernières années. C'est également le cas des nombreuses usines de transformation des produits halieutiques (congélation, conserves). La dévaluation du franc CFA a rétabli une certaine compétitivité des produits, permettant d'améliorer la situation de ces industries qui demeurent cependant confrontées aux fluctuations des cours internationaux.

Dans le domaine de l'import-substitution, on peut citer les complexes agro-sucriers (Compagnie Sucrière du Sénégal) et de traitement de la tomate (SOCAS, SNTI repris par la SOCAS) et les rizeries dans la région du fleuve, les minoteries (Grand Moulins et Moulins Sentenac à Dakar), les brasseries et les fabriques de boissons gazeuses (SOBOA, NBA), les fabriques de produits laitiers (SAPROLAIT, Nestlé, SAFLAIT et SOCA actuellement fermées) et les boulangeries et biscuiteries (Biscuiterie Wehbe, Biscuiterie de la Médina, Usine Niary Tally). La

---

<sup>2</sup> Tiré de Broutin *et al*, 2000 revu par C. Broutin en 2004

plupart de ces entreprises sont privées. Les plus grosses entreprises ont été appuyées par l'Etat qui a notamment protégé leur marché (monopole ou quasi-monopole). Malgré des efforts de modernisation et de réduction des charges, un nombre important de ces entreprises ont fait preuve, comme les industries d'exportation, d'un manque de dynamisme (peu d'innovation). Les coûts de production restent importants, notamment en raison du coût excessif des facteurs de production (électricité, eau, transport) et d'une forte pression fiscale et les prix souvent très élevés par rapport au pouvoir d'achat de la population, en baisse.

On trouve quelques PME/PMI qui sont apparues dans les années 85/90, voir parfois plus tard pour certaines (lait). La plupart de ces entreprises ont ciblé le marché national, en diversifiant parfois les produits : produits laitiers, pâte d'arachide, biscuits, jus de fruit, poudre chocolatée, glaces. Détenues ou gérées par des jeunes entrepreneurs, ces entreprises peu nombreuses, de création assez récente, ont souvent bénéficié de la politique d'appui aux PME/PMI que l'Etat a mis en place pour essayer de redynamiser le secteur industriel (insertion des maîtrisards, régime fiscal particulier, prêts avantageux,...). Plusieurs d'entre elles ont actuellement arrêté leurs activités. De nouvelles sont cependant apparues depuis 1998, notamment dans la filière lait (lait caillé à partir de poudre de lait).

## **2.2 Les petites entreprises semi-industrielles souvent récentes**

Il s'agit d'entreprises situées entre le secteur industriel et le secteur artisanal. De taille moyenne, ces entreprises sont en général de création récente et se sont multipliées après la dévaluation. Ce secteur était presque inexistant dans l'agroalimentaire, il y a quelques années. Les difficultés rencontrées par les industries et PME/PMI alimentaires qui avaient tendance à dominer le marché et proposaient des prix élevés, la fermeture de certaines d'entre elles, la demande croissante des consommateurs en produits moins chers liée à la baisse du pouvoir d'achat après la dévaluation qui a également rendu le commerce des produits importés moins lucratif, le départ volontaire de fonctionnaires avec un petit capital, ont sans doute favorisé l'émergence de ces entreprises de transformation des produits locaux. Ce secteur concerne essentiellement les entreprises de transformation des céréales locales, mais aussi du lait, des fruits et des oléagineux.

Le niveau de formation de certains promoteurs et salariés, la mécanisation de certaines opérations et la présentation des produits (produits emballés) les rapprochent du secteur industriel. Les investissements en équipements sont cependant très variables, notamment dans la phase de création (entre 2 et 10 millions de francs CFA). Certaines entreprises utilisent au démarrage le système artisanal de prestation de service, notamment les entreprises de transformation des céréales locales. L'existence de ces prestataires de services, pour le décorticage et la mouture des céréales, est sans doute un paramètre important qui explique l'apparition des premières unités dans cette filière. Ces unités emploient une main d'œuvre peu nombreuse et peu qualifiée souvent familiale ou appartenant au réseau social de l'entrepreneur (de 2 à 20 employés dont des apprentis). Le chiffre d'affaires est très variable, généralement entre de 2 et 6 millions de francs CFA/mois. La valeur ajoutée/chiffre d'affaires est souvent supérieure à 30 %.

Ces entreprises se distinguent du secteur industriel par la part importante de certaines opérations manuelles, les niveaux d'investissement et les capacités de production parfois assez faibles et enfin leur appartenance, pour la plupart, au secteur « informel » (entreprises non enregistrées et revenus non déclarés, employés sans contrat, ...). Elles ne peuvent cependant pas être incluses dans le secteur artisanal agroalimentaire qui, au Sénégal, est représenté par des entreprises de prestations de service et par les micro-entreprises de production, souvent individuelles (alimentation de rue et restauration) dont les produits se conservent peu (produits humides) et ne sont pas conditionnés.

### 2.3 De nombreuses micro entreprises artisanales

L'étude des circuits d'approvisionnement des villes et notamment de Dakar met en évidence l'existence d'un ensemble d'activités artisanales liées à la transformation, la préparation et la distribution des produits alimentaires. Cet artisanat, qui s'est développé spontanément, joue un rôle important dans l'alimentation des centres urbains. Au-delà de sa fonction nourricière, ce secteur apparaît comme une source d'activités et de revenus pour une frange importante de la population urbaine paupérisée (particulièrement les femmes).

Le système *artisanal de prestations de service* est représenté par des petites unités privées principalement installées en milieu urbain et semi-urbain (ateliers de mouture avec parfois des prestations de broyage d'arachide en pâte) et par des activités en milieu rural de mouture (moulins communautaires et privés), d'extraction d'huile (presses), de décorticage du riz. Ces activités sont le plus souvent exercées par des hommes.

Le système *artisanal marchand* (production et vente de produits transformés) constitué de micro-entreprises, le plus souvent féminines, est représenté par des activités traditionnelles en milieu rural et l'artisanat de rue et la petite restauration en milieu urbain. On dispose de quelques informations sur ce secteur grâce à des études récentes mais qui fournissent peu de données quantitatives. On perçoit cependant son importance, notamment à Dakar, comme source de revenus pour des familles défavorisées et comme réponse à une demande essentiellement urbaine de produits frais finis et semi-finis. En milieu rural ces activités concernent notamment la production d'huile de palme et de palmiste, de noix de cajou, la transformation du poisson au niveau des centres de pêche artisanal (parfois semi-urbain), du mil en couscous et en sankhal, souvent à proximité des centres urbains...

L'artisanat marchand en ville est représenté principalement par des vendeuses<sup>3</sup> de mil décortiqué, de farine, de semoule, de couscous, de beignets de mil, d'arachides grillées, de lait caillé, de boissons traditionnelles,...et des vendeuses de plats dans la rue ou dans des gargotes et petits restaurants. Cette activité est souvent individuelle. Même si certaines opérations longues peuvent être réalisées à plusieurs et si parfois, la production est commercialisée en commun, les revenus sont individuels. Les femmes dominent largement ce secteur. Elles assurent les fonctions de production et de vente avec l'aide d'un ou plusieurs membres de la famille. Une part importante de la production est destinée au milieu urbain, parfois au milieu rural (huile de palme) et un peu à l'exportation dans la sous-région (poisson séché). Le capital, le niveau d'équipement (utilisation des ustensiles domestiques), le volume de production sont faibles. On observe l'émergence dans ce secteur de structures professionnelles dans les différentes filières et secteurs d'activités : Transfruleg (transformatrices de fruits et légumes), Fenatrapromer (Fédération des transformateurs des produits de la mer), Union Fenagie (qui regroupe les femmes transformatrices de la Fenagie Pêche), Fenatrams (Fédération Nationale des Transformatrices Micro Mareyeuses du Sénégal), Directoire national des femmes de l'élevage (Dinfel) et Fédérations des transformateurs des produits de l'élevage (Fenafils, Feitls...), associations de restauratrices (Aapas, Afres), Aproval (association des professionnels de l'alimentation pour la valorisation des produits locaux),...

*Le secteur agroalimentaire au Sénégal offre des possibilités de développement. Les micro et petites entreprises (MPE) déjà nombreuses ont des atouts pour s'implanter davantage sur le*

---

<sup>3</sup> Ce sont principalement des femmes qui exercent ces activités mais certaines activités sont plutôt « masculines » comme le lait caillé à partir de lait en poudre, la vente ambulante de boissons,...

*marché local, notamment en développant des stratégies commerciales plus efficaces (produits, circuits, force de vente). En effet ce secteur est d'une grande variété et joue déjà un rôle prépondérant dans l'économie nationale. Ses composantes sont multiples : unités de transformation, ateliers, commerçants et autres prestataires de service. Elles sont un élément essentiel de la vie économique, pas seulement à cause de leur nombre et de leur variété, mais aussi parce qu'elles jouent un rôle important dans l'approvisionnement des centres urbains, qu'elles créent de la valeur ajoutée en valorisant le plus souvent des ressources locales (débouchés et revenus pour les producteurs), qu'elles constituent une source de revenus et d'emplois pour de nombreuses familles, qu'elles viennent compléter le secteur des grandes entreprises ou qu'elles servent de terrain d'essai aux innovations et adaptations.*



### 3. La filière lait et produits laitiers au Sénégal<sup>4</sup>

Le secteur laitier est marqué depuis 1994 par deux types d'évolution :

- Les importations de produits laitiers, notamment la poudre de lait, ont repris après la baisse qui a suivi la dévaluation. Ceci a occasionné l'émergence et le développement d'un tissu de PME/PMI évoluant dans le reconditionnement et la transformation du lait en poudre.
- Parallèlement, différentes dynamiques de développement de la production laitière locale ont été observées dans différentes zones agro-écologiques. Ces dynamiques sont centrées sur des innovations techniques, mais également institutionnelles, pour améliorer les niveaux de production et l'accès aux marchés.

Le secteur laitier sénégalais est ainsi caractérisé par la **coexistence de deux filières** : une *filiale locale*, témoin de l'implication ancienne des sociétés peules dans les échanges et une *filiale d'importation* de lait et de produits laitiers, témoin de la forte augmentation de la demande, liée à l'urbanisation et à l'ouverture aux marchés internationaux.

Les caractéristiques de la filière lait et produits laitiers au Sénégal sont :

- une **diversité des systèmes de production** : extensif ou pastoral au Nord, semi-intensif ou agropastoral au Sud et au centre et intensif près de la capitale, Dakar ;
- une **diversité des acteurs et des produits** qui se traduit par *deux circuits de distribution* : circuit court pour les produits fermiers (essentiellement lait cru et laits caillés transformés artisanalement ou par des mini laiteries) et circuit long des importations (vente de produits industriels finis, dominés par la poudre de lait) ;
- des **modes variés d'utilisation des produits laitiers**, favorisés par leur grande diversité et une **variation de la demande**, liée à la forte urbanisation, au pouvoir d'achat des populations et à la modification des modèles de consommation alimentaire ;
- un **marché très diversifié** : grande variété des produits laitiers importés ou locaux et utilisations multiples de la poudre de lait, dont il résulte une grande variété de types de produits laitiers et de qualités qui sont diversement valorisés sur le marché sénégalais ;
- un **certain cloisonnement (physique) des marchés** du lait, lié aux coûts de transport et à l'organisation des marchés, expliquant que la production locale et les produits transformés soient partiellement « protégés » de la concurrence des importations (les produits à base de lait cru sont commercialisés essentiellement dans les villes secondaires où les produits à base de poudre de lait sont relativement peu présents) ;
- une **dynamique d'industrialisation du secteur et une augmentation des investissements privés** qui devraient dans l'avenir profiter à la production locale.

---

<sup>4</sup> Tiré de Dieye *et al*, 2005-a et Duteurtre *et al*, 2005

## II. OFFRE DE PRODUITS ET CIRCUITS DE DISTRIBUTION

### 1. Une offre locale de lait stagnante

#### 1.1 Des zones et systèmes d'élevage diversifiés

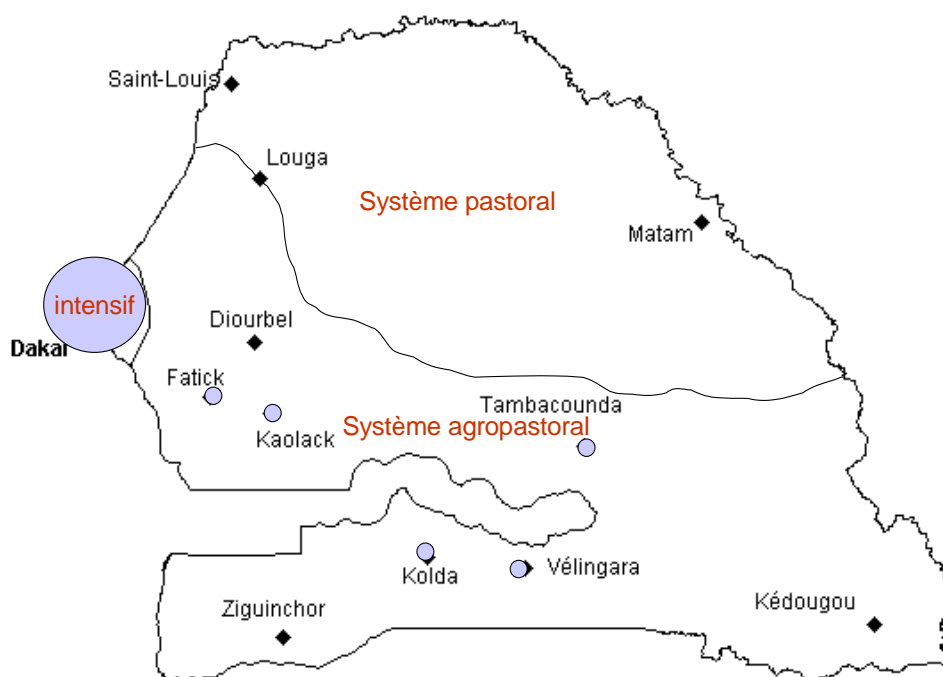
Le Sénégal dispose d'un cheptel estimé en 2004 à 3,039 millions de bovins, 4,739 millions d'ovins et 4,025 millions de caprins (DIREL, 2004).

Les principales races bovines sont le zébu Gobra dans la partie sahélienne (Nord et centre du pays) et le taurin Ndama au sud et à l'est (zone soudano-sahélienne), en raison de sa trypanotolérance. Aux zones de transition entre les domaines de ces deux races, s'est développé un type génétique résultant du métissage entre ces deux races, le Djakoré. Si les races locales ont un potentiel boucher relativement bon, les potentialités laitières sont faibles. Des races étrangères (Jersiaise, Montbéliarde, Holstein, Gir, etc.) ont été introduites pour améliorer le disponible laitier en zone périurbaine (Ba Diao, 2003).

Les ressources végétales disponibles, qui constituent la base de l'alimentation, déterminent les différents modes de conduite des troupeaux. Les systèmes d'élevage sont rarement spécialisés. Les animaux ont surtout une fonction d'épargne. La production de lait est le plus souvent un sous-produit de l'élevage et son exploitation et sa vente sont destinées aux femmes d'éleveurs dans la tradition peulh.

Trois systèmes de production coexistent au Sénégal : le système pastoral de type extensif, le système agropastoral et le système intensif plus récent.

#### *Principaux systèmes de production laitière au Sénégal*



Source : Dieye et al, 2005-b

### ***Le système pastoral traditionnel du Nord***

Il s'agit d'un élevage extensif qui utilise des parcours très vastes et dans lequel plus de 50 % du revenu brut provient de l'élevage. Présent dans deux zones au Nord et au centre-nord du pays (le Ferlo et la Vallée du Fleuve), ce système participerait à hauteur de **38 % à la production nationale de lait** (Ba Diao, 2003). Il correspond aux régions administratives de Saint-Louis, Matam et Louga.

La zone écologique **du Ferlo**, ou zone sylvopastorale, est une vaste aire de plateaux située dans la moitié nord du pays qui occupe près de 1/3 du territoire national. Elle est une zone d'élevage par excellence, car elle concentre **2/3 des ruminants du Sénégal et près de 15% du cheptel bovin**. Les ressources en eau sont limitées, la nappe phréatique profonde, la saison des pluies brève avec une pluviométrie faible et irrégulière, une couverture végétale vulnérable et dominée par des épineux et graminées annuelles. Des troupeaux de zébus (Gobra), souvent associés à des ovins et des caprins, sont entretenus par des éleveurs peuhls qui vivent en campements dispersés et dont une partie pratique la transhumance. Les vaches lactantes restent au campement, le lait sert essentiellement à la nourriture du veau (prélèvement estimé à 50 % de la production) et la traite récupérée - souvent une seule fois par jour - est destinée en grande partie à l'autoconsommation. L'équipement du Ferlo en forages profonds, la progression des cultivateurs à la recherche de nouvelles terres, les périodes de sécheresse et la politique de l'État à travers notamment les activités de la SODEPS (Société de développement de l'élevage dans la zone sylvopastorale) ont induit des transformations importantes des systèmes avec une tendance à la sédentarisation autour des forages, à la diversification des activités des éleveurs (agriculture) et le développement des cultures par les wolof qui amènent à qualifier le système actuel d'agro-sylvo-pastoralisme (Broutin *et al*, 2000).

La **zone du Fleuve** est également une zone d'élevage extensif importante (**15 % du cheptel bovin**) caractérisée par un mouvement pendulaire du cheptel entre le Diéri (intérieur des terres - Ferlo) et le Walo (zone inondée) qui diminue également depuis l'apparition des Forages.

Cette vaste zone est considérée comme la principale zone excédentaire en lait (justifiant ainsi l'installation, entre 1992 et 2003, d'un réseau de collecte de lait par la société Nestlé Sénégal), bien que le volume de lait produit et commercialisé demeure encore faible en raison des objectifs des éleveurs qui privilégient l'augmentation du troupeau et la production de viande. L'excédent de production est surtout lié à la taille du cheptel et à la faiblesse du marché local (presque toutes les familles possèdent des animaux et n'achètent donc pas de lait). De plus les centres urbains sont peu nombreux et les débouchés se limitent à la ville de Saint Louis et les hôtels proches. Les contraintes à la production sont principalement constituées par la disponibilité des ressources alimentaires en particulier en saison sèche et l'insuffisance de la couverture sanitaire des animaux. En hivernage, période pendant laquelle les conditions alimentaires sont améliorées, l'augmentation de la production de lait se heurte à un problème d'écoulement lié à l'enclavement des zones de productions (Broutin *et al*, 2000 et Dieye *et al*, 2005-b).

### ***Le système agropastoral ou pastoral semi-intensif au Centre et au Sud***

Le *système pastoral semi-intensif*, dans lequel 10 à 50 % du revenu brut viennent de l'élevage, se trouve davantage dans les zones à vocation mixte où l'agriculture extensive a évincé l'élevage extensif, notamment le centre du **Bassin arachidier** (régions administratives de Diourbel, Louga, Kaolack, Fatick et Thiès) avec une tendance à l'extension vers le Nord et le Sud du pays. Près de **25 % du cheptel bovin** se situerait dans cette zone.

Le bétail est considéré pour les agriculteurs comme un moyen d'épargne et un outil de production (culture attelée). Ce système utilise les sous produits agricoles (fanés et tourteaux d'arachide). Il est cependant confronté à l'extension des surfaces agricoles au détriment des surfaces pastorales. La pression foncière induit un phénomène d'intensification mais la baisse

des ressources naturelles nécessite le recours à des compléments qui expliquent les coûts de production plus élevés que dans la zone du Ferlo. On trouve dans cette zone au Nord la race Gobra et vers le sud la race métisse Djakoré. L'embouche se développe dans cette zone (Broutin *et al*, 2000).

*L'insémination artificielle*, qui a fait son apparition dans le bassin arachidier en 1994 avec le projet PAPEL (Projet d'appui à l'élevage), doit permettre de créer des bassins laitiers autour des villes du centre du pays (Kaolack et Fatick). C'est dans ce système que l'on trouve les essais les plus récents d'implantation de petites filières de lait local (généralisation de la complémentation des vaches en production, organisation d'un réseau de collecte de lait et mise en place de petites unités de transformation de lait) (Ba Diao, 2003).

Le **sud du Pays** (régions administratives de Kolda, Ziguinchor et Tambacounda) où se trouverait plus de 20 % du cheptel national et près de **45% du cheptel bovin** (race Ndama en raison de sa trypanorésistance) est également une importante zone d'élevage semi-intensif. Cette zone se caractérise par des volumes de pluies beaucoup plus importants (plus de 1 000 mm d'eau/an), une végétation naturelle plus abondante et donc des potentialités laitières plus élevées. Les résidus de récolte sont également donnés aux animaux (fanés d'arachide, pailles de riz, graines de coton, tourteaux de sésame). Cette zone, comme le bassin arachidier, serait autosuffisante en produits laitiers. Ses potentialités sont cependant plus fortes que celles du bassin arachidier en raison d'une plus faible pression foncière et donc de l'existence de parcours importants et de la possibilité de combiner l'utilisation de ressources naturelles à une intensification avec stabulation des animaux (coûts de production plus faibles) (Broutin *et al*, 2000).

*Les étables fumières*, installées autour des villes de Kolda, Vélingara et Tambacounda, proviennent de l'initiative de la SODEFITEX (Société de développement des fibres textiles du Sénégal) et de l'ISRA. Elles reposent sur la stabulation partielle des vaches en lactation pendant la saison sèche pour améliorer leurs performances en traction, en production de lait et de fumure organique, en reproduction et en croissance. L'objectif d'autoconsommation devient secondaire, le lait intervient comme une source de revenus monétaires pour l'exploitant. Les différents thèmes techniques vulgarisés (complémentation à base de graine de coton ou de tourteau de sésame, suivi sanitaire, hygiène de la traite) ont permis d'assurer une production laitière continue en saison sèche et favorisé l'implantation de micro-entreprises de transformation, avec également l'appui d'autres institutions comme les ONG françaises VSF (vétérinaires sans frontières) et AFDI (agriculteurs français et développement international) (Dieye *et al*, 2005-b)

### ***L'apparition d'un système plus intensif***

Même si le développement des étables fumières et de la stabulation dans le centre et le Sud du pays peut-être considéré comme une étape d'intensification de la production, les fermes de production laitière en système intensif sont encore rares au Sénégal et sont principalement localisées dans la **région dakaroise**. Elles ont été créées le plus souvent par des opérateurs privés (industriels, hommes politiques, cadres,...) avec l'appui d'institutions publiques (recherche). Leur existence est dictée par le désir de satisfaire la forte demande en lait et produits laitiers des agglomérations urbaines, en particulier la région dakaroise.

Elles sont devenues les lieux privilégiés des essais de croisements entre des races locales et exotiques en association avec des centres de recherches ou en utilisant des spécialistes de l'élevage (vétérinaires privés). Dans la *zone des Niayes*, il existe divers troupeaux de races laitières (Jersey, Montbéliarde et Holstein) représentant environ un millier de vaches en production réparties dans 3 grandes fermes (1 à Wayembam et 2 à Niacoulrab) et une dizaine de petites fermes appartenant à des opérateurs privés de la région de Dakar (Broutin, 2005).

Une des premières fermes installée et qui a cessé ces activités est la ferme **SOCA** (Société de conserves alimentaires), créée à Sébikotane (40 km de Dakar) en 1988 avec des capitaux privés sénégalais et hollandais. Cette ferme devait prouver que l'on peut faire de l'élevage intensif, en particulier en valorisant les sous-produits agro-industriels pour l'alimentation animale. Sa production laitière reposait sur un troupeau de plusieurs centaines de Jersiaises conduites de façon rationnelle. Elle transformait cette production en produits laitiers tels que lait pasteurisé, lait caillé sucré, crème fraîche... La SOCA avait opté pour un équipement moderne importé (traite automatique, chaîne de traitement et conditionnement du lait en pack). Cette société a disparu en 1998, 10 ans après sa création. Les difficultés étaient liées aux coûts de gestion (coûts de production et commercialisation, frais financiers) très élevés (Ba Diao, 2003).

La **ferme de Niacoulrab**, installée par M. Seydi (un industriel) en 1990 à 30 km de Dakar, posséderait un troupeau de 700 à 750 animaux (Holstein, Jersey, Montbéliarde et métisses) dont 300 vaches laitières. Le lait cru est commercialisé à travers un réseau de kiosques dans Dakar. La ferme, d'après son propriétaire, a peu d'activités de transformation (production de lait caillé en cas de forte production) (Broutin *et al*, 2000). En 2005, la production assurée par les métisses serait de 1000 l/jour et le litre de lait est vendu à 500 FCFA à la ferme (450 FCFA en 2000). Une deuxième ferme a été installée dans le même site par M. Dia et produirait également de l'ordre de 1000 l/jour.

Enfin la **ferme de Wayembam**, qui est la plus importante ferme de la région, est située aux environs du Lac Rose, sur une superficie de 30 ha. Elle appartient à M. Badiane qui a lancé un élevage intensif de vaches laitières (875 têtes), dont 350 vaches en lactation qui produisent 3000 litres de lait par jour en 2005. Il vient de monter une unité de transformation laitière d'une production de 14 000 litres par jour et produit du lait caillé et du lait stérilisé (Mission Economique, 2004). Cette ferme s'est lancée sur une initiative de collecte qui sera évoquée dans la suite du rapport (§1.3).

A côté de ces grandes fermes, un réseau de **fermes plus modestes** (ferme de Pout, de Sangalkam, etc.) s'est tissé **tout autour de Dakar et au niveau de la région de Thiès**, sur l'initiative d'opérateurs économiques privés qui pour la plupart étaient complètement étrangers au secteur de l'élevage ou qui ont bénéficié de projets d'introduction de races importées (Broutin *et al*, 2000).

## 1.2 Une production laitière faible et fortement autoconsommée

Les races « locales » présentent d'assez bonnes aptitudes bouchères. Le cheptel bovin local satisfait ainsi près de la moitié de la demande en viande du pays, le reste étant couvert par la production des espèces à cycle court (ovins, caprins, volailles) et quelques importations (Broutin *et al*, 2000). Notons que les importations de viande ne cessent de croître depuis ces cinq dernières années : elles représentent 11 % du disponible en viande en 2004, contre 2 % en 2000 (DIREL, 2004). Cette augmentation des importations est surtout liée à la poussée des importations de volailles qui sont passées de 7900 tonnes en 2000 à 16600 tonnes en 2004 (Duteurtre *et al*, 2005)

Les performances de la *production laitière* restent par contre très limitées en raison du *faible potentiel génétique* de ces races (1 à 3 l de lait/jour, voir moins durant la période sèche, soit de l'ordre de 450 litres/lactation contre par exemple 40 à 50 litres/jour pour les vaches Holstein en Europe), d'une *concurrence entre la consommation humaine et l'alimentation des veaux* (prélèvement du veau estimé à 50 %), d'un faible intérêt des éleveurs pour la production et la commercialisation du lait et d'une alimentation des animaux qui n'utilise encore que faiblement les compléments et les fourrages (Broutin *et al*, 2000). Les dynamiques au niveau des villes secondaires, notamment au Sud, montrent cependant une commercialisation de plus en

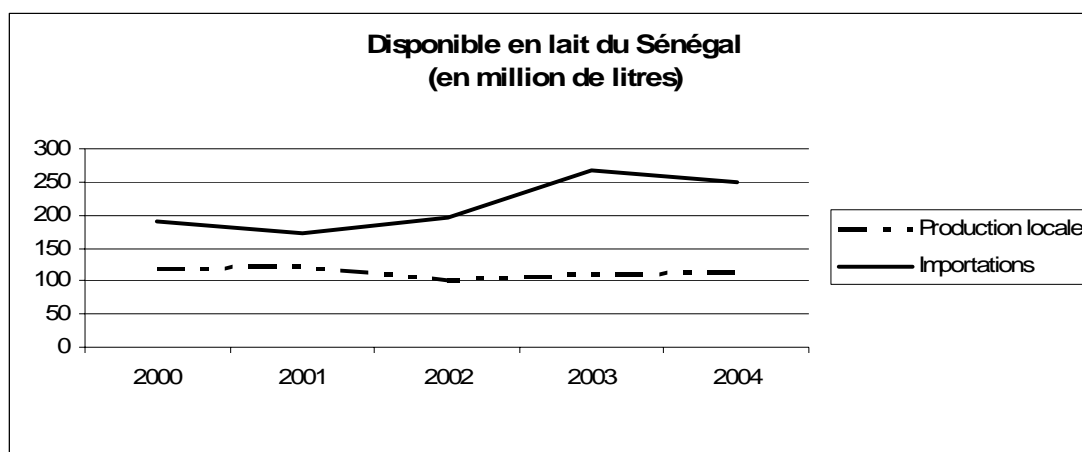
plus importante de la production, avec des taux de commercialisation de 80 % en saison sèche et 60 % en saison des pluies (Dieye *et al*, 2002)

La production traditionnelle constitue l'essentiel de la production nationale, elle est très difficile à évaluer d'autant que le cheptel est lui-même difficile à estimer (l'estimation du cheptel est basée sur des comptages effectués lors des campagnes de vaccination et est sujette à cautions (Corniaux, 2003)). Pour parvenir à une estimation des quantités de lait produites localement, la Direction de l'Élevage du Sénégal (DIREL) se base sur le pourcentage de reproductrices, les taux de fécondité et de mortalité, ainsi que la quantité de lait après lactation après déduction de la consommation du veau.

**La production locale de lait** est estimée en 2004 à **114,2 millions de litres**, dont 95,6 millions pour le lait de vache (84 %) et 18,3 millions pour le lait de petit ruminant (16 %) (DIREL, 2004). La FAO donne des estimations plus élevées, d'un total de 129,1 millions de litres (FAOSTAT, 2005).

De plus, une *part importante de la production de lait est auto consommée* (35 à 60 % selon les zones, voir jusqu'à 80 %). L'importance de la traite (choix entre production de lait et alimentation des veaux) et la part commercialisée dépend de plusieurs facteurs : besoins en numéraires et situation alimentaire de la famille, situation des veaux (état de santé, taille), sexe (tendance à laisser les femelles davantage sous la mère sauf dans les zones où l'embouche se développe), les performances de la vache et son comportement (état de santé). La production présente également un *fort caractère saisonnier* (offre en lait plus élevée en hivernage et quelques mois après) en raison du groupement des mises bas en fin de saison sèche et en début d'hivernage et des disponibilités en pâturages plus importantes durant la période humide (Broutin *et al*, 2000).

Pour satisfaire la demande nationale, le Sénégal a recours aux importations de poudre de lait. **Les importations de produits laitiers** réalisées en 2004 portent sur un volume de 34.794 tonnes, soit l'équivalent de **250 millions de litres**, pour une valeur de 36,7 milliards de F CFA. 88 % du tonnage sont constitués par le lait en poudre (DIREL, 2004). La production locale ne couvrirait donc qu'environ un tiers des besoins.



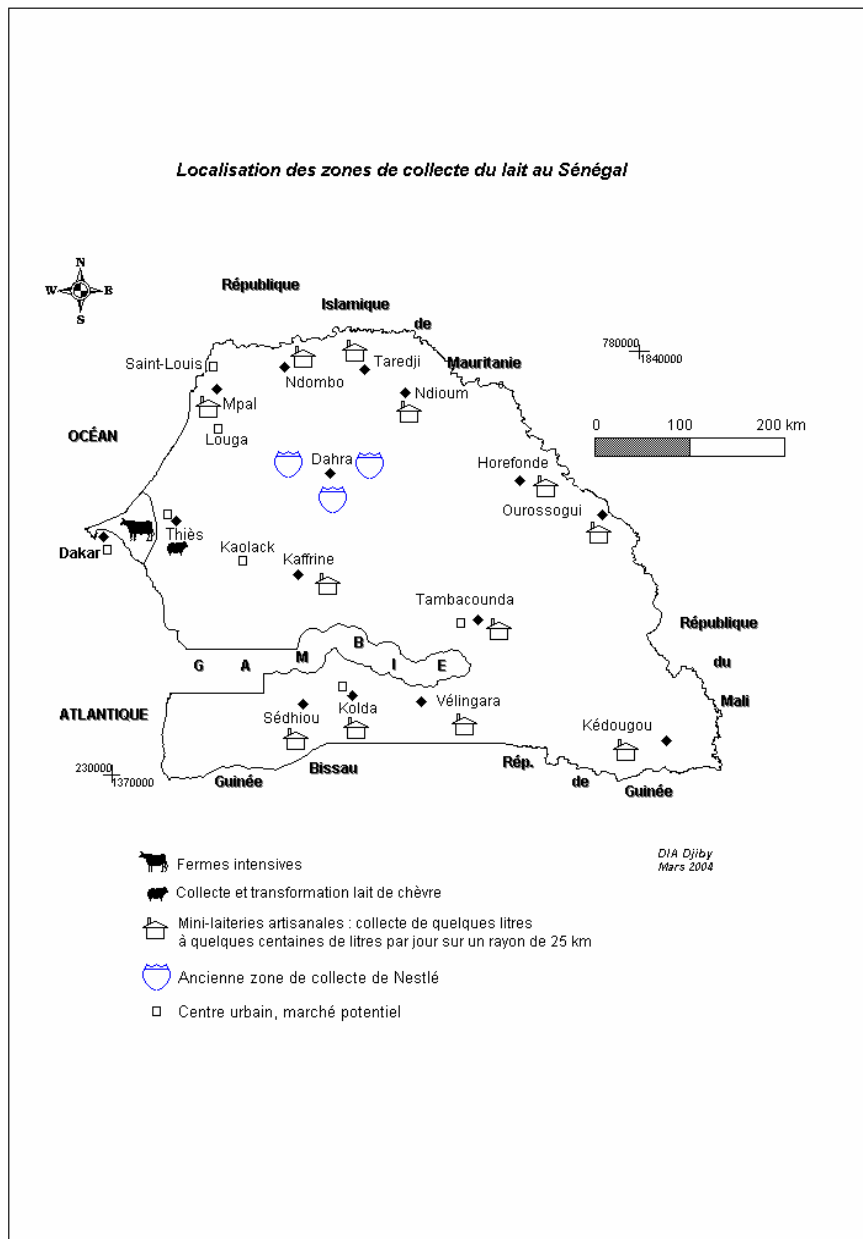
Source : DIREL, 2004

### 1.3 Des tentatives d'organisation de systèmes de collecte

#### *Des contraintes de collecte du lait en milieu rural pour atteindre les marchés essentiellement urbains...*

La majorité des producteurs est située en zone rurale et une partie des troupeaux sont en transhumance plus ou moins lointaine. Dès lors, la collecte du lait s'avère difficile, souvent impos-

sible. Les possibilités de commercialisation dépendent alors d'une demande locale solvable qui reste très limitée en milieu rural. Les débouchés demeurent donc essentiellement urbains (vente directe aux consommateurs, sous forme de lait frais ou plus souvent sous forme de lait caillé et vente à des unités de transformation). Les possibilités de vente de lait cru dépendent donc de l'existence d'un réseau routier et de l'éloignement des centres urbains où se trouvent les consommateurs et les petites unités (villes secondaires). Les éleveurs, ou plus souvent leurs femmes, doivent faire 8 à 10 km à pied (élevage périurbain des villes secondaires) ou utiliser le transport en vélo, taxi ou en bus (fermes et villages à 25 – 30 km) pour atteindre le lieu de vente ou les mini-laiteries. Pour les distances plus importantes, la distribution ne concerne plus le lait frais mais le lait caillé ou l'huile de beurre (Broutin *et al*, 2000).



### *... mais des initiatives de collecte autour des villes secondaires*

La collecte du lait est très mal organisée car les circuits sont souvent courts et les systèmes organisés sont assez rares. La dispersion des campements d'éleveurs, les faibles quantités de lait à collecter, la chaleur qui altère vite le lait et l'impraticabilité de la plupart des pistes de production sont autant de facteurs qui rendent délicate des actions de collecte de lait et d'industrialisation (Broutin *et al*, 2000).

Les quelques tentatives d'organisation de la collecte entreprises se sont soldées par des échecs, du fait d'une mauvaise gestion comme pour l'Union des coopératives laitières (**UCOLAIT**) de Saint-Louis de 1968 à 1972. On note aussi le manque de compétitivité face à la poudre de lait importée, comme pour le **GIE COPLAIT** dans les années 80. Les résultats peuvent aussi être très en deçà de la production escomptée, comme dans le cas du dernier projet de collecte du lait frais initié par la société Nestlé dans la zone du Ferlo. Ce projet a démarré en 1991 et visait à substituer de façon progressive le lait local à la poudre importée pour la fabrication de lait concentré (COVAPE, 2003).

Le dispositif de Nestlé reposait sur 10 centres de collecte (fixes ou mobiles) équipés de tanks de réfrigération. Le lait était collecté dans un rayon de 10 km autour du centre et le transport assuré par l'éleveur jusqu'au centre. Les quantités collectées ont stagné de 1995 à 2000 à 450000 litres par an, alors que la capacité de traitement de l'usine était de 5 millions de litres par an (15000 l/jour). Le coût du lait livré à l'usine de Thiaroye (Dakar) était alors de 350 FCFA/l alors qu'il était payé à 120 FCFA/l au producteur. En 2000, le litre de lait était acheté aux producteurs à 135 FCFA/l. Le prix de revient du litre de lait rendu Dakar (collecte et transport) était alors évalué à 225 FCFA contre 195 FCFA pour le lait reconstitué. A ces prix de revient élevés, s'ajoutait la saisonnalité de l'offre : 80 % de la collecte est étalée sur 3 ou 4 mois (3 à 4000 litres de lait par jour durant cette période). Ainsi, la principale contrainte de ce système venait de la faiblesse et de l'irrégularité des quantités collectées, dont les principales causes étaient le prix peu (ou pas assez) incitatif mais des frais de collecte élevés, la nature du cheptel, la faiblesse des niveaux de production laitière et la forte saisonnalité de la production, la dispersion et le manque d'organisation des éleveurs, l'éloignement des centres de collecte (Broutin *et al*, 2000).

En octobre 2003, Nestlé a décidé de céder, pour une valeur de 200 millions de FCFA, l'ensemble de ses unités de refroidissement au profit d'un partenariat entre le Ministère de l'Emploi et du Travail, le Directoire régional des femmes en élevage (DIRFEL), le PAPEL et des transformateurs privés (COVAPE, 2003). En juillet 2004, la prise en charge du rayon laitier a été transférée aux producteurs de l'**UPPRAL** (Union des producteurs et préposés au rayon laitier) (Thiam, 2005). Les quantités collectées n'ont cessé de diminuer : 200 000 l en 2003, 50 000 l en 2004 et seulement 10 000 l en 2005. Ceci montre les difficultés rencontrées par l'**UPPRAL** pour gérer ce rayon de collecte.

Pour expliquer la situation actuelle, l'**UPPRAL**<sup>5</sup> souligne différents points :

- des soucis d'entretien du matériel importé de France, qui se traduisent par des tanks en panne que l'**UPPRAL** n'a pas les moyens de réparer ;

---

<sup>5</sup> Intervention de M. Ogo Ka, président de l'**UPPRAL**, lors de l'atelier de restitution de l'étude en février 2006



- des problèmes de coûts de production : le prix d'achat au producteur a augmenté à 175 FCFA/l ; avec les coûts de réfrigération et de transport jusqu'à Dakar (300 km), le prix de revient est de 270 FCFA le litre ;
- la faiblesse des moyens logistiques pour amener le lait jusqu'à Dakar ;
- l'irrégularité de la qualité du lait collecté ;
- les modalités de paiement, avec intervention de la Direction de l'Emploi, qui entraînent des retards de paiements aux producteurs ;
- et surtout la difficulté de trouver des clients et de les fidéliser.

Grâce au projet PAPEL, l'UPPRAL avait en 2003 deux principaux clients : *la ferme de Wayembam*, dans la zone des Niayes et la mini-laiterie du Directoire régional des femmes en élevage (*DIRFEL*) de Dakar. Le lait leur était vendu respectivement à 290 FCFA/l (Wayembam) et 300 FCFA/l (DIRFEL). La vente de lait à ces unités ne cesse de diminuer depuis et semble stoppée en 2006 : l'UPPRAL insiste sur l'irrégularité de leurs achats, alors que le DIRFEL<sup>6</sup> évoque des problèmes de mauvaise qualité du lait (des tests réalisés auparavant par Nestlé qui ne sont plus effectués et un manque de formation des agents gérant les centres de collecte).

D'autres structures sont en discussion en 2006 avec l'UPPRAL pour acheter ce lait :

- *l'Adid*<sup>7</sup> (Association pour le développement de Yang-yang et Dodji), basée à Dahra, envisage d'acheter du lait à L'UPPRAL. Elle souligne cependant le fait que la forte production d'un centre de collecte en saison des pluies ne peut pas être transformée actuellement par les unités et que l'Etat doit intervenir. En 2006, l'Adid achète le lait à 200 FCFA/l auprès des éleveurs de la zone : ce prix élevé doit sans doute inciter les éleveurs à leur vendre directement, plutôt qu'à l'UPPRAL ;
- *la Feitls*<sup>8</sup> (Fédération des éleveurs indépendants et transformateurs laitiers du Sénégal) étudie également la possibilité de reprise de certains centres de collecte, avec l'installation de 30 kiosques à Dakar. Le coût de mise en place de ce dispositif est estimé à 70 millions FCFA et les possibilités de crédit offertes par le Ministère de l'Emploi ne permettent pas de couvrir ce montant. La Feitls bénéficie actuellement d'un appui du PAOA qui, après un diagnostic et des formations, concerne l'établissement d'un plan d'affaires pour évaluer la rentabilité de ce projet.

Des réunions ont été organisées dernièrement avec les différents acteurs concernés par ce rayon de collecte, à l'initiative du PAPEL<sup>9</sup> : celles-ci ont établi que l'UPPRAL ne pouvait gérer seul cette infrastructure. Dans le cadre du protocole établi avec la Direction de l'Emploi, celle-ci a été saisie pour organiser une réunion qui devrait permettre de réorienter la gestion de ce rayon laitier.

En conclusion, cette expérience souligne la difficulté de rétrocession d'infrastructures aux producteurs.

---

<sup>6</sup> Intervention de Mme Aïssa Sow, DIRFEL, lors de l'atelier de restitution de l'étude en février 2006

<sup>7</sup> Intervention de M. Thiayédia Ndiaye, ADID, lors de l'atelier de restitution de l'étude en février 2006

<sup>8</sup> Intervention de M. Kalidou Thierno Ba, FEITLS, lors de l'atelier de restitution de l'étude en février 2006

<sup>9</sup> Intervention de M. Lamine Gueye, PAPEL, lors de l'atelier de restitution de l'étude en février 2006

**L'ONG Hunger Project** a appuyé la mise en place de circuits de collecte autour de Mpal et de Dahra ; un suivi qualité a été assuré par le LAE-ESP-UCAD<sup>10</sup> (Laboratoire d'analyses et d'essais – Ecole supérieure polytechnique – Université Cheikh Anta Diop).

On assiste également à la mise en place de **ceintures laitières dans les villes secondaires, notamment dans la région Sud**, où des systèmes de collecte en vélo ont été mis en place pour approvisionner les mini-laiteries. Les éleveurs et les laiteries ont bénéficié de divers appuis, dont ceux de l'ISRA, du projet VSF/Afdi et du projet Petites et Grandes Laiteries (PPGL), géré par la SODEFITEX, pour un montant de 230 Millions de FCFA (crédits aux équipements et à la transformation et crédits en intrants). Les quantités de lait collecté ont augmenté de 7 % entre 2003 et 2004 (BAMTAARE, 2005)

### ***De nouveaux projets portés par l'agro-industrie***

Ces projets portent essentiellement sur l'agrobusiness par la mise en place d'un système d'intégration verticale avec une ferme d'élevage de races laitières exotiques et une unité de transformation du lait.

En février 2002, **le projet de développement laitier du Nord Sénégal** est lancé dans la région de Saint-Louis, à l'initiative d'un promoteur privé : la coopérative espagnole COVAP (Cooperativa Valle de los Pedroches). La société **COVAPE S.A.** (Compagnie ouest-africaine pour la valorisation des produits de l'élevage) est créée en mars 2003 entre la COVAP, la Maison des Eleveurs (MDE) de Saint-Louis et des entrepreneurs sénégalais, dans le but de produire une étude de faisabilité et de démarrer le projet (COVAPE, 2003). D'un montant de 8 milliards de FCFA, ce projet comprend la mise en place de centres d'élevage et de distribution d'intrants pour les éleveurs de la vallée du fleuve, avec l'implantation d'une unité de transformation. Il se situe à la ferme de Mbakhana et devrait produire en période d'hivernage près de 200 000 litres de lait. Ce projet est actuellement en cours de négociation (Mission Economique, 2004).

**Un Partenariat** entre la région de Saint-Louis et Rodal en France devrait aboutir au financement d'actions de développement de la filière lait et à la réalisation de 5 unités laitières (Mission Economique, 2004).

Enfin, le **Projet Bassins Laitiers du Tiers Sud** de la **SODEFITEX** (groupe DAGRIS) : le SEPA (Service élevage et production animale) de BAMTAARE (Base d'appui aux méthodes et techniques pour l'agriculture, les autres activités rurales et l'environnement) s'oriente depuis 2004 vers la mise en place de centres de collecte et de refroidissement de lait frais hors des ceintures laitières. L'objectif à terme est d'installer une manufacture laitière dans la zone cotonnière. Sept centres ont été identifiés en 2005 dans le département de Kolda pour le démarrage du projet (BAMTAARE, 2005).

---

<sup>10</sup> Intervention de M. Nicolas Ayessou, LAE/ESP/UCAD, lors de l'atelier de restitution de l'étude en février 2006

#### 1.4 Des prix au producteur très variables

Le prix du lait local connaît de grandes fluctuations (temporelles et spatiales) liées en grande partie aux variations et volumes de l'offre et de la demande et aux négociations entre éleveurs et transformateurs (Broutin *et al*, 2000).

Le prix de vente du lait frais est très variable selon la destination du produit et le lieu. C'est le plus souvent sur le marché que s'établit le prix en fonction de l'offre et de la demande. Suivant les règles de base de l'échange, ce qui est rare est cher. *Autour des grandes villes telles que Dakar, Thiès*, le lait frais reste une denrée rare, son prix est donc élevé. *Le litre de lait frais est payé entre 450 et 500 francs au producteur périurbain et revendu entre 600 et 700 francs en ville*. Les prix au producteur élevés en zone périurbaine de Dakar peuvent s'expliquer en dehors de la rareté du produit par un prix de revient du lait également élevé dans les élevages intensifs (supérieur à 400 FCFA/litre). Ces derniers utilisent des animaux importés et sont grands consommateurs d'intrants. A ce niveau, le lait produit n'est pas compétitif et l'équilibre financier de ces fermes reste incertain. Les élevages traditionnels périurbains profitent de ces prix élevés même si leurs coûts de production sont beaucoup moindres (Ba Diao, 2003). Dans *la région de Nguékokh*, le prix du litre de lait vendu par les éleveurs varie entre 350 et 400 FCFA aussi bien en saison sèche qu'en saison des pluies (Diallo, 2005).

*Dans les villes secondaires* (telles que Kolda, Tambacounda), *le lait coûte 30 à 50 % moins cher* que dans la capitale. Le producteur vend son lait à un prix relativement bas, car ses dépenses sont plus faibles (surtout en intrants alimentaires). Le pouvoir d'achat des populations et la demande y sont également très bas. D'une façon générale, une majoration sensible des prix est observée en saison sèche (15 à 25 % de plus qu'en saison humide) en lien avec la baisse de l'offre. Là encore, c'est la confrontation entre l'offre et la demande qui fixe le niveau des prix pour la vente directe (Ba Diao, 2003).

Concernant la vente aux mini-laiteries, dans *le département de Vélingara*, le lait frais s'achète 200 FCFA/l en saison des pluies et 235 FCFA/l en saison sèche (pour tenir compte des coûts de production plus élevés en raison de la complémentation alimentaire et pour inciter les éleveurs à vendre aux laiteries alors que l'offre diminue et qu'ils pourraient peut-être obtenir un meilleur prix par la vente directe) ; le litre de poudre de lait revient à 195 FCFA lorsqu'il est vendu en gros (Gaulier, 2005). Dans *la zone de Kédougou*, le prix d'achat du lait aux producteurs par les mini-laiteries est de 225 FCFA en saison des pluies et 275 FCFA pendant la saison sèche (Cissé, 2004). Dans *la région de Saint-Louis*, le prix d'achat du lait des 7 mini-laiteries installées dans la région depuis 1997, auprès des éleveurs, varie entre 175 et 300 FCFA (Corniaux, 2003). Dans cette même région, le prix du litre de lait vendu localement au marché par les centres de collecte de la région de Linguère varie entre 200 FCFA (saison des pluies) et 400 FCFA (saison sèche). Convoyé à Dakar, il est commercialisé entre 275 et 290 FCFA/l auprès de la ferme de Wayembam ou du DIRFEL (Thiam, 2005). A Ziguinchor, la mini-laiterie achète le litre de lait à 200 FCFA et les mini-laiteries de Kolda l'achètent à 200 FCFA/l en hivernage et 250 FCFA/l pendant la période sèche (diagnostics d'entreprise, Info-Conseil MPEA).

### **Prix du lait au producteur**

<b>Autour des grandes villes</b>	Dakar, Thiès	450 à 500 FCFA
	Région de Nguékokh	350 à 400 FCFA
<b>Vente aux mini-laiteries dans les villes secondaires</b>	Département de Vélingara	200 à 235 FCFA
	Zone de Kédougou	225 à 275 FCFA
	Région de Saint-Louis	175 à 300 FCFA
	Zone de Linguère	200 à 400 FCFA
	Ziguinchor	200 FCFA
	Kolda	200 à 250 FCFA

Source : biblio et enquêtes V. Duteurtre, novembre 2005

*Dans les villes secondaires du Sud, les projets et organismes d'appui ont favorisé la concertation entre éleveurs et transformateurs pour fixer conjointement les prix selon les périodes, en tenant compte des prix de revient au niveau du producteur et du transformateur et du marché. Ceci a abouti, selon les zones, à des prix compris le plus souvent entre 200 et 275 voir 300 FCFA/l. Il est possible qu'à certaines périodes, notamment pendant la période sèche, l'éleveur puisse vendre plus cher son lait sur le marché mais les laiteries offrent d'autres services (crédit, accès aux aliments de compléments, parfois conseil) ainsi qu'un prix garanti qui fidélisent le producteur. De plus, les enquêtes montrent que ce prix est très intéressant pour l'éleveur au vu des coûts de production. Cependant, comme chaque éleveur ne produit pas encore des quantités importantes (2 à 10 l/jour), cela lui fait un revenu journalier qui peut être jugé par certains comme insuffisant. Dans tous les cas, le prix d'achat du lait par les laiteries est le fruit d'un compromis entre les intérêts des différents acteurs, sachant que l'utilisation du lait frais revient cependant un peu plus chère que celle du lait en poudre alors qu'à Dakar la différence est beaucoup plus importante (du simple au double : 200 FCFA pour le lait reconstitué et 400 FCFA pour le lait cru).*

## 2. Des produits transformés locaux et importés

### 2.1 Une diversification de l'offre qui se poursuit

On trouvera pages suivantes un tableau synthétique de présentation des différents produits présents sur le marché, repris à partir de l'étude de Broutin *et al* en 2000. Ceci permet d'identifier les différents types d'unités de transformation que nous présentons dans la partie suivante. On note une évolution dans l'offre de produits laitiers depuis 5 ans : grande variété de produits et grande diversité de marques ou de conditionnements pour un même produit.

Les principaux types de produits présents sur le marché sont :

▷ *des produits « haut de gamme » souvent importés*

Ces produits, yaourt, lait stérilisé, fromages, beurre, crème fraîche, crèmes glacées sont vendus essentiellement à Dakar pour une clientèle haut de gamme nationale et étrangère (expatriés et touristes). Une industrie produit également des yaourts, fromage blanc et crème fraîche à partir de lait reconstitué. L'offre de produits importés a évolué depuis 2000 avec un plus grand nombre de marques sur le marché et une augmentation des types de produits rencontrés (diversification des produits).

▷ *du lait en poudre et des produits dérivés de grande consommation*

On trouve le lait en poudre sous différentes formes mais la plus courante est la vente en vrac avec un reconditionnement dans les boutiques de quartiers en sachets noués (marché populaire). Il est parfois conditionné en microdoses (sachets métallisés), nature ou parfumé, pour ce même marché.

Le lait en boîte ou en sachet métallisé de plus grande capacité est destiné à une clientèle à revenus moyens. Le lait caillé artisanal, fabriqué avec du lait en poudre dans les quartiers, comme le lait concentré vendu dans les boutiques, visent également un marché populaire.

▷ *des produits traditionnels à base de lait naturel*

Le lait caillé vendu en petites quantités à Dakar à des prix élevés est très présent dans les villes secondaires et dans les marchés ruraux à des prix très compétitifs. D'autres produits traditionnels tels que le beurre artisanal ou le diwu nior (huile de beurre) sont également présents mais en petites quantités.

▷ *des produits nouveaux fabriqués localement pour une clientèle plus large*

De nouveaux sachets de lait caillé et yaourt liquide, fabriqués à partir de lait en poudre, ont fait leur apparition depuis quelques années à Dakar, surtout dans les libre-service et supérettes, visant plutôt une clientèle à revenu moyens. Ils sont également distribués en microdoses, parfois glacés dans les boutiques. Les PME / PMI qui transforment le lait reconstitué à partir de poudre de lait ont diversifié leur offre depuis 2000 : yaourts en pot, petits suisses, crèmes glacées, fromage fondu, lait reconstitué pasteurisé en bouteille ou stérilisé en brick.

On trouve également dans cette catégorie des produits à base de lait naturels, comme le fromage de chèvre ou plus rarement de vache vendu dans les supermarchés et supérettes de Dakar et des zones touristiques ou directement aux hôtels et restaurants, ainsi que du lait pasteurisé et du lait caillé, fabriqués et vendus en sachets soudés dans les villes secondaires.

**Les produits sur le marché sénégalais (tableau 1/2)**

<b>Produit</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Conditionnement et systèmes de vente</b>
Lait cru	Lait entier ou écrémé, conservation quelques heures à température ambiante	Produit local, vendu en vrac en petite quantité sur des marchés proches des lieux de production
Lait cru pasteurisé ou lait frais	Lait ayant subi un traitement thermique (<85°C) conditionné en récipient clos, durée de conservation limitée à quelques jours à une température <5°C	Produit local, vendu en sachet dans les villes secondaires, présent sur le marché dakarais il y a quelques années (SOCA – Pack et Wayembam en bouteille)
Lait cru stérilisé	Lait ayant subi un traitement thermique > 100°C, longue durée de conservation à température ambiante, entier (au moins 35% MG), demi-écrémé (entre 15 et 18 % de MG), écrémé (< 3 % de MG)	Produit importé, vendu en pack ou en bouteille, dans les supermarchés, supérettes et dans les boutiques de quartier
Lait reconstitué pasteurisé	Lait reconstitué à partir de poudre de lait importée, ayant subi un traitement thermique (<85°C) conditionné en récipient clos, durée de conservation limitée à quelques jours à une température <5°C, entier ou demi-écrémé	Produit local à partir de lait en poudre, vendu en bouteille, dans les réfrigérateurs des supermarchés, supérettes et libre-service (produit récent : Daral)
Lait reconstitué stérilisé	Lait reconstitué à partir de poudre de lait importée, ayant subi un traitement thermique > 100°C, longue durée de conservation à température ambiante, entier et demi-écrémé	Produit local à partir de lait en poudre, vendu en brick dans les supermarchés et supérettes (produit mis sur le marché en novembre 2005)
Lait caillé naturel	Préparé avec du lait produit localement, concentration de la caséine par l'ajout de ferment naturel ou non	Produit naturel, vendu en vrac, en sachet et en seau à Dakar (ferme Wayembam) ; vendu en vrac (louche) ou dans des sachets noués à Dakar par des transformatrices individuelles et vendu en sachets scellés et souvent imprimés dans les villes secondaires (mini-laiteries)
Lait caillé reconstitué artisanal	Préparé avec du lait en poudre importé, concentration de la caséine par coagulation enzymatique (présure) ou acides (ferment naturel ou non)	Produit local à partir de lait en poudre, vendu en vrac (louche) à Dakar dans les quartiers par des transformateurs individuels
Lait caillé reconstitué industriel	Préparé avec du lait en poudre importé, concentration de la caséine par coagulation enzymatique (présure) ou acides (ferment naturel ou non)	Produit local à partir de lait en poudre, vendu en sachets scellés, pots et seaux, dans les supermarchés, supérettes et boutiques (surtout à Dakar)
Yaourt local à partir de poudre de lait	Lait reconstitué, fermenté, 90 à 86% d'eau selon MG, avec ou sans sucre, arômes, fruits, ..., conservation à température <10°C, limité à 21 j	Produit local, à partir de lait en poudre, fabriqué par une industrie (nature, sucré, "bulgare", aromatisé, aux fruits) et quelques PME/PMI (nature, sucré, aromatisé), vendu dans les supermarchés, supérettes et libre-service (surtout à Dakar)
Yaourt importé	Lait fermenté, 90 à 86% d'eau selon MG, avec ou sans sucre, arômes, fruits, ..., conservation à température <10°C, limité à 21 j	Produit importé de luxe surtout vendu dans les supermarchés et supérettes
Lait concentré	Lait partiellement déshydraté (22 à 26 % d'eau), sucré et non sucré, entier ou écrémé (7,5% MG min)	Produit importé et local, vendu en boîte de conserve dans les supermarchés, supérettes et boutiques
Huile de beurre	Produit obtenu par écrémage et barattage, liquide, faible teneur en eau, plus de MG que le beurre, fermenté	Produit artisanal (diwu nior) à partir de lait naturel, vendu dans les marchés en vrac
Beurre artisanal	Obtenu par barattage de la MG, 82 % MG, 16 % d'eau	Produit local à partir de lait naturel, vendu en boulettes dans les marchés

*D'après Broutin et al, 2000 et enquêtes V. Duteurtre, novembre 2005*

**Les produits sur le marché sénégalais (tableau 2/2)**

<b>Produit</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Conditionnement et systèmes de vente</b>
Beurre industriel	Obtenu par barattage, 82 % MG, 16 % d'eau	Produit importé, vendu en paquet de 200 g dans supérettes, supermarchés, vendu au détail dans les boutiques
Fromage	Préparé avec du lait frais, concentration de la caséine par coagulation enzymatique (présure) ou acides (ferment naturel ou non), déshydratation (égouttage), affinage, séchage	Produit local à partir de lait naturel en faible quantité (vache - Sédhiou, Linguère, Chèvre - région Dakar et Mbour) et produit importé vendu en sachet ou à la coupe
Lait en poudre	Lait déshydraté (4 à 5 % d'eau), avec éventuellement sucre et arômes additifs divers. Lait entier 26 à 40 % MG Demi-écrémé 1,5 à 26 % MG	Vendu en vrac, en sachet (reconditionné avec ou sans arôme et sucre, différents volumes, y compris microdoses), importé en pots métalliques
Lait en poudre avec MG	Préparés à partir de lait ou de certains de ces constituants et de diverses denrées (matières grasses) d'origine végétale	Produits importés reconditionnés localement: "lait en poudre" en sachet (Vitalait ou Vitadiet)
Crème	Produit obtenu par concentration de la matière grasse, cru, pasteurisé ou stérilisé - 12 à 30 % MG	Produit local par une industrie, produit importé en pot (produit frais) ou en pack (liquide UHT)
Crèmes glacées	Obtenues par congélation d'un mélange pasteurisé de lait, crème, sucre, fruits ou jus de fruits ou arômes naturels, stabilisateurs et colorants. MG 5 à 7%	Produit local et produit importé

*D'après Broutin et al, 2000 et enquêtes V. Duteurtre, novembre 2005*

## **2.2 Prix et lieux de vente**

### ***Boutiques de quartier et de marchés : lait en poudre, lait concentré, lait caillé***

On trouve essentiellement dans les boutiques des produits de grande consommation, à savoir le lait en poudre et le lait concentré, ainsi que quelques bouteilles de lait UHT. On y trouve également différentes marques de fromage fondu (« vache qui rit » et autres marques). Certaines boutiques possédant des réfrigérateurs proposent le lait caillé (fabriqué à partir de poudre de lait) des PME locales. Dans les villes secondaires, ce réseau peut être mobilisé pour vendre le lait naturel pasteurisé et caillé en raison des possibilités d'approvisionnement quotidien.

Le lait en poudre reconditionné en sachet noué est vendu entre 2000 et 2500 FCFA/kg, soit en équivalent lait 260 à 330 FCFA/l Eq. Les sachets métallisés de 22,5 g (microdoses) entre 70 et 100 FCFA, soit 3000 à 4500 FCFA/kg ou encore 395 à 600 FCFA/l Eq.

Le lait naturel caillé non sucré en sachet d'un quart ou d'un demi-litre est vendu en moyenne à 400 FCFA/l et le lait caillé sucré entre 450 et 500 FCFA/l. A titre de comparaison, le lait caillé en sachet provenant d'une PMI de Dakar est vendu à 850 FCFA/l à Kolda (diagnostics d'entreprises, InfoConseil, 2005).

### ***Supermarchés, supérettes, libre-service : lait caillé, yaourts, fromages, lait reconstitué et autres produits importés***

Les quelques supermarchés de Dakar s'adressent essentiellement à des ménages sénégalais à haut revenu et aux étrangers, surtout européens. On y trouve donc tous les produits importés et une gamme variée de produits locaux industriels ou produits par les PME, à partir de poudre de lait (yaourts, crème fraîche, lait caillé et yaourt liquide en sachets / pots /seaux, lait reconstitué pasteurisé en bouteille ou stérilisé en pack, fromages de chèvre).

Les supérettes, libre-service, boutiques de station d'essence constituent un nouveau circuit de distribution à Dakar. Fréquentés par une population plus diversifiée mais plutôt à revenus moyens et élevés, elles proposent les mêmes produits importés ou locaux, mais avec une gamme moins large.

On trouvera en annexe 1 un relevé des prix des principaux produits.

Le *lait UHT importé* varie entre 780 et 1050 FCFA le litre (pack et bouteille). Le *lait reconstitué pasteurisé* est vendu en bouteille entre 600 et 650 FCFA le litre, le *lait reconstitué UHT* est conditionné en brick et se vend de 500 à 750 FCFA le litre.

Le *lait en poudre* en boîte (0,4 à 2,5 kg) est vendu entre 3 380 FCFA et 5350 FCFA/kg selon les marques, en sachet métallique de 500 g entre 2140 et 2580 FCFA/kg et en microdoses de 22,5 g (nature ou aromatisé en sachet métallique) de 3200 à 3900 FCFA/kg. Ceci revient en équivalent lait à des prix variant entre 200 et 500 FCFA/l Eql pour les produits conditionnés sous sachets métallisés et entre 400 et 700 FCFA/l Eql pour les produits présentés en boîte.

Le *lait concentré non sucré* est vendu en boîte (170 g à 1 kg) pour un équivalent lait de 600 à 900 FCFA/l Eql ; le prix du *lait concentré sucré* (boîte de 400 g environ) varie entre 525 et 600 FCFA la boîte.

Le *lait caillé* (industries et PME) est vendu entre 750 et 1000 FCFA/litre en sachets soudés et entre 750 et 1400 FCFA/litre en pots et seaux. Les *yaourts locaux* fabriqués à base de poudre de lait sont souvent vendus à l'unité et coûtent 210 à 400 FCFA le pot, les *yaourts importés* se vendent par 4 pour des prix souvent supérieurs à 3500 FCFA les 4 pots.

Le *gruyère à la coupe* est vendu en moyenne à 5 500 FCFA/kg, les *autres fromages importés* entre 5000 et 25000 FCFA/kg. Les *fromages de chèvre locaux* se vendent à l'unité entre 975 et 1350 FCFA.

### ***Kiosques à Dakar : lait naturel frais et caillé***

Le lait frais naturel et caillé est vendu à travers les kiosques appartenant aux grandes fermes de la région dakaroise. Une partie de la production provenant des petits élevages de la région transite à travers des vendeuses qui s'approvisionnent dans les lieux de production ou dans quelques marchés de Dakar où se regroupent les femmes d'éleveurs et revendent dans les quartiers, les sociétés, les services des Ministères auprès d'une clientèle d'habituez. Le lait cru est revendu à 500 FCFA/l et le lait caillé à 600 FCFA /l.

### ***Une offre faible dans les marchés : lait caillé naturel et à partir de poudre de lait***

On trouve surtout du lait caillé naturel dans les marchés ruraux et dans les marchés urbains des villes secondaires et à Dakar (pour la vente directe ou la vente à des revendeuses) mais l'offre n'est pas très importante (Broutin *et al*, 2000).

Sur les marchés de Hann et de Fass, des collectrices vendent au consommateur le lait frais à 600 FCFA/l (pour un prix d'achat de 400 à 500 FCFA) et le lait caillé à 500 FCFA/l ; le lait caillé est vendu moins cher, car il se conserve mieux et il permet de valoriser une partie de la matière grasse du lait sous forme de beurre (D. Dia, 2004). Dans la région de Kédougou, le *lait caillé naturel* est vendu 500 à 600 FCFA le litre (Diallo, 2005).

Au marché Castors, le *lait caillé transformé* à partir de poudre de lait est vendu par louche dans des sachets noués à 200 FCFA la louche, soit un prix variant entre 480 FCFA et 770 FCFA/kg.



### Prix moyen du lait et des produits laitiers selon le lieu de vente

Lieu de vente	Produit	Prix moyen
Boutiques de quartier Boutiques de marchés	Lait en poudre en sachet noué	260 à 330 FCFA/l Eql
	Lait poudre en sachet métallisés (22,5 g)	395 à 600 FCFA/l Eql
	Lait naturel caillé non sucré (sachet soudé)	400 FCFA/l
	Lait naturel caillé sucré (sachet soudé)	450 à 500 FCFA/l
Supermarchés	Lait UHT importé	780 à 1050 FCFA/l
	Lait reconstitué pasteurisé	600 à 650 FCFA/l
	Lait reconstitué UHT	500 à 750 FCFA/l
Supérettes	Lait en poudre en boîte	400 à 700 FCFA/l Eql
	Lait en poudre en sachets métalliques	200 à 500 FCFA/l Eql
Libre-services	Lait concentré non sucré (boîte)	600 à 900 FCFA/l Eql
	Lait caillé PME/PMI en sachets soudés	750 à 1000 FCFA/l
	Lait caillé PME/PMI en pots et seaux	750 à 1400 FCFA/l
Kiosques à Dakar	Lait cru	500 FCFA/l
	Lait caillé	600 FCFA/l
Marchés	Lait caillé naturel	500 à 600 FCFA/l
	Lait caillé à partir de poudre de lait (louche)	480 à 770 FCFA/kg

Source : biblio et enquêtes V. Duteurtre, novembre 2005

*On constate que le produit laitier le moins cher reste la poudre de lait, surtout quand elle est revendue en sachets noués dans les boutiques (reconditionnement à partir de sacs de poudre de lait de 10 kg environ). Le lait reconstitué (UHT ou pasteurisé) est un produit apparu récemment qui semble très concurrentiel par rapport au lait UHT importé ou au lait cru.*

*En ce qui concerne le lait caillé, il est intéressant de noter que le lait caillé naturel est vendu dans les régions en sachets imprimés entre 450 et 500 FCFA/l (pour le lait caillé sucré) alors que les produits similaires (sachets imprimés), fabriqués par des PMI et des industries, sont vendus à Dakar entre 750 et 1000 FCFA/l. Il est donc tout à fait possible d'imaginer que les produits naturels puissent arriver à concurrencer ces produits industriels à base de lait en poudre, si on arrivait à améliorer la qualité, organiser le transport réfrigéré et si l'offre des mini-laiteries des régions augmentait.*

### 3. Des circuits de distribution généralement « spécialisés »

Les différents types de produits s'adressant à des clientèles différentes ne se trouvent pas nécessairement dans les mêmes circuits de vente. Les circuits dépendent également de l'origine des produits.

#### 3.1 Des circuits courts pour les produits traditionnels

Les produits naturels traditionnels, notamment le lait caillé, sont vendus le plus souvent dans les marchés ou à des emplacements spécifiques dans la ville de Dakar (kiosques et vendeuses ambulantes). Le lait caillé est produit par les femmes d'éleveurs ou par des transformatrices qui leur achètent le lait frais. La faible durée de conservation explique ces circuits courts. Il en est de même pour le caillé produit à partir de lait reconstitué vendu surtout dans les quartiers par des hommes. On trouvera page suivante les circuits de distribution des produits naturels à Dakar et dans les régions. La vente directe du producteur (effectuée généralement par sa femme) au consommateur demeure largement majoritaire, notamment à Dakar en raison du prix rémunérateur et dans les villes secondaires où l'éleveur peut également vendre son lait aux petites unités de transformation (Broutin *et al*, 2000).

On note l'existence d'intermédiaires (transformatrices ou revendeuses) dans la région de Dakar qui viennent collecter du lait (cru ou caillé) dans les villages, les fermes ou dans les marchés hebdomadaires proches des villages où les éleveurs apportent le lait de leur troupeau ou celui acheté aux grandes fermes de la zone. Ces femmes le revendent, sous forme de lait cru mais plus souvent sous forme de lait caillé, dans les services de l'administration, des grandes sociétés, des banques ou dans les quartiers habités par les familles à revenus moyens et élevés (vente au porte à porte auprès d'un réseau de clients fidèles) (Broutin *et al*, 2000).

Dans les régions, la vente se fait soit au niveau des marchés ruraux et urbains, soit aux collecteurs. Il faut noter qu'avec le développement des mini-laiteries, la commercialisation s'effectue grâce à des contrats implicites, mais aussi à des contrats liés entre éleveurs et transformateurs (fourniture de crédits aux intrants et d'avances) (Broutin *et al*, 2000).

Le circuit des kiosques à Dakar lié aux fermes des Niayes constitue le troisième type de distribution. (Broutin *et al*, 2000).

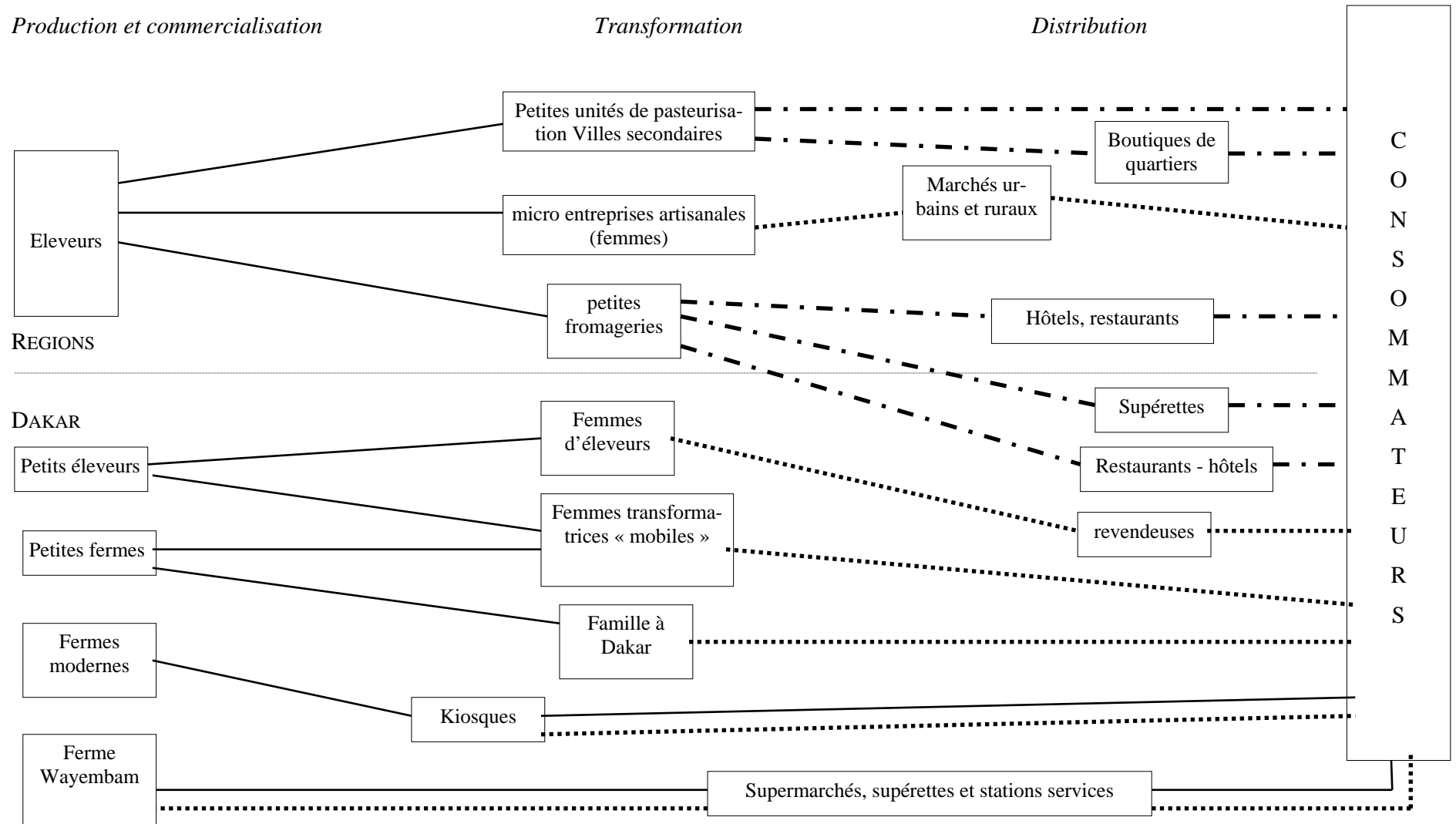
A Dakar, les produits qui proviennent de la ferme de Wayembam (sachets ou pots de lait caillé sucré ou non sucré) sont présents dans les quelques supermarchés de Dakar, les supérettes et libre service et dans les stations services. Ils sont approvisionnés directement par la ferme. Toutefois, ce système de distribution n'absorbe qu'une faible part de la production de cette ferme, d'autres stratégies sont utilisées : vente de lait caillé sucré en pots par une camionnette ambulante qui sillonne de manière tournante les principales artères de Dakar (Place de l'Indépendance, Port, marché Sandaga etc.) (Dieye *et al*, 2005-b).

## CIRCUITS DES PRODUITS NATURELS

*Production et commercialisation*

*Transformation*

*Distribution*



### 3.2 Des circuits spécifiques, souvent courts, pour les nouveaux produits

Les nouveaux produits, que sont notamment les sachets de lait caillé et les yaourts, sont présents dans les quelques supermarchés de Dakar, mais surtout dans un nouveau réseau de distribution constitué des supérettes et libre service implantés dans les rues passantes, généralement dans des quartiers « moyen standing » ainsi que dans les stations services. Ils sont approvisionnés directement par les producteurs. La vitesse de rotation des produits est plus rapide que dans les supermarchés et les conditions de vente sont meilleures que dans les boutiques de quartiers qui ne possèdent généralement qu'un congélateur utilisé comme réfrigérateur, fréquemment ouvert et ne présentant donc pas des conditions de conservation satisfaisantes pour ces produits très périssables. Les fromages sont vendus à Dakar dans ce même circuit. (D'après Broutin *et al*, 2000 et enquêtes).

Le réseau de distribution des produits issus des mini-laiteries est constitué dans la zone sud en majorité de commerces alimentaires dont la vente de produits laitiers constitue une source de diversification des revenus. Ces boutiques sont approvisionnées tous les jours en petites quantités. Dans la vallée du fleuve Sénégal, le réseau de distribution n'est pas encore très organisé. En dehors des ventes à l'unité sur place, les marchés hebdomadaires sont les plus ciblés par les mini-laiteries. Même si les produits des mini-laiteries commencent à bien pénétrer le marché, des possibilités d'extension de ce marché existent par la mise en place de bonnes stratégies de marketing mettant bien en exergue les caractères distinctifs des produits à savoir leur origine (référence au terroir), leurs attributs à travers leur qualité nutritive et hygiénique pour mieux informer et se rapprocher des attentes des consommateurs (Dieye *et al*, 2005-b).

### 3.3 Des circuits longs pour le lait en poudre et les produits importés

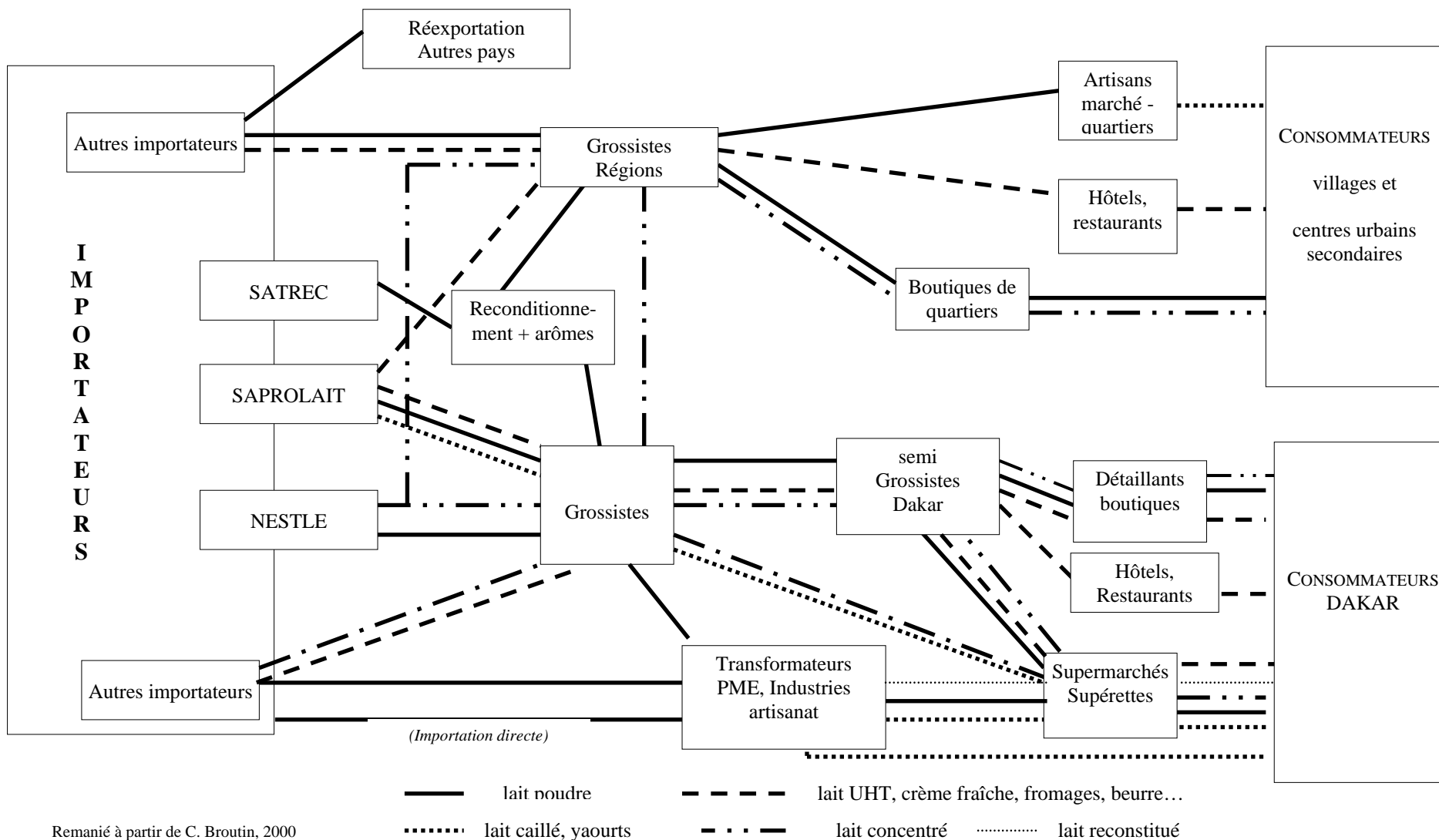
Le lait en poudre ainsi que les autres produits importés sont commercialisés à travers le circuit long des importateurs, grossistes, semi-grossistes, détaillants. Les industries (et quelques PME/PMI) qui procèdent à la reconstitution du lait en poudre pour la production de lait caillé, yaourts, etc. ou au reconditionnement (produits emballés), importent directement le lait en poudre et les produits empruntent ensuite le même circuit (Broutin *et al*, 2000).

Les principaux *importateurs de poudre de lait* sont Nestlé (marque « Nido »), SATREC (marque « Vitalait », « Roilait », « Best lait »..), SENELAC, SENICO (marque « Halib sunulait » et « Bonlait »), SOCIDIG, SONIA, SOSEPAL (marque Baralait), UCODIS (marque Laicran). Certains importateurs réexportent le lait vers le Mali, la Gambie et la Guinée. Moins de 10 % des importations de lait en poudre subissent une transformation industrielle, le reste est transformé par les PME, les unités artisanales et vendu au détail.

Les principaux *importateurs de produits laitiers* sont : Sofiex, Patisen et Spca qui approvisionnent l'ensemble du pays et représentent les grandes marques du secteur telles que « Président », « Elle & Vire », « Bridel », etc. (Mission Economique, 2004).

Les principaux clients des importateurs sont les grandes surfaces, les grossistes et semi-grossistes, les hôtels et restaurants, quelques transformateurs et détaillants. La majorité des *grossistes* qui alimentent Dakar, sa banlieue et les autres régions du Sénégal en produits laitiers et autres produits alimentaires (riz, huile, détergents, ...) sont installés en centre ville. Les grossistes vendent à des *demi-grossistes* installés dans les marchés de Dakar et dans les régions, à des détaillants et des transformateurs. Environ la moitié des ventes de lait en poudre concerne Dakar, l'autre moitié part dans les régions. Les *détaillants* reconditionnent le lait en petits sachets noués (Broutin *et al*, 2000).

### CIRCUITS DES PRODUITS IMPORTES



Remanié à partir de C. Broutin, 2000

### III. ENTREPRISES ET SYSTEMES DE TRANSFORMATION

---

Nous présenterons la typologie des entreprises en séparant celles qui transforment le lait naturel et celles qui utilisent le lait en poudre importé.

#### 1. La transformation du lait naturel

##### 1.1 Les micro-entreprises artisanales : femmes d'éleveurs et transformatrices urbaines <sup>11</sup>

Une grande partie de la production locale passe par ce système de transformation individuel en milieu urbain et rural. Les principaux produits proposés sont le *lait caillé*, le *beurre* et « *l'huile de beurre* » (*diwu nior*).

- Le lait caillé (principale forme de vente en milieu urbain) se vend sur le marché à l'aide d'une petitealebasse en forme de louche ou d'un pot en plastique dont la contenance est proportionnelle au prix ou au poids dans les marchés urbains.
- Le beurre se présente en boulettes d'environ 30 g, vendues dans les marchés locaux (ruraux et villes secondaires). Maintenu en suspension à la surface du lait écrémé, il est ainsi hors d'état de se liquéfier à la chaleur. Il peut également être conditionné dans des pots en plastique et être vendu à la cuillère.
- l'« huile de beurre » ou *diwu nior*, peut se conserver plus longtemps. La vente immédiate n'est pas la règle contrairement aux autres produits. La femme peut attendre que le marché soit plus favorable pour écouler ce produit. Les possibilités de conservation et l'offre limitée expliquent le prix souvent élevé de l'huile de beurre. Ce produit est utilisé pour « assaisonner » les plats (versé sur le riz au moment de servir). On le trouve en petite quantité sur les marchés dakarois. En 2005, l'huile de beurre est vendue 2500 à 3500 FCFA le litre dans la zone de Nguékokh (Diallo, 2005) et 1750 FCFA le litre à Kolda.

On trouve dans ce système :

- les *femmes d'éleveurs des zones enclavées* qui vendent leurs produits sur les marchés ruraux (lait caillé, huile de beurre) à des consommateurs ou à des commerçants qui iront vendre l'huile de beurre dans les centres urbains, notamment à Dakar ;
- les *femmes d'éleveurs des zones périurbaines* qui vendent leurs produits (lait cru mais surtout lait caillé, transporté dans desalebasses) dans des marchés voisins à des revendeuses ou dans les marchés urbains (Marché Colobane, le plus important – gare routière où arrivent les femmes de la région dont certaines ont des emplacements fixes, Marchés Tilène, Kermel, Castors) directement aux consommateurs (vente au litre) et revendeuses (ventealebasse) qui vont dans les autres marchés urbains (Tilène, Castors, près de Sandaga), dans les services administratifs, en face de la direction de l'Élevage (plusieurs

---

<sup>11</sup> Tiré de Broutin *et al*, 2000 et actualisé

points de ventes- femmes d'éleveurs, revendeuses et kiosques Fermes), au port ou font du porte à porte dans les quartiers ;

- des **transformatrices « mobiles »** qui s'approvisionnent en lait cru dans les villages, les fermes proches de Dakar et les marchés de Rufisque et viennent vendre le lait caillé à Dakar (marchés et porte à porte),
- des **gérantes de kiosques** des grandes fermes proches de Dakar vendent du lait frais et le plus souvent du lait caillé aux consommateurs ou à des revendeuses (même circuits et points de vente que ci-dessus). La ferme de Niacoulrab a environ 50 kiosques dans Dakar qui vendent entre 40 et 80 litres par jour. La ferme livre généralement du lait frais payé par le gérant au comptant à 450 FCFA/l. Le lait cru est revendu à 500 FCFA et le lait caillé à 600 FCFA/l.
- les **transformatrices qui achètent le lait cru dans ces kiosques** pour vendre ensuite le lait caillé dans les services administratifs, les sociétés, les quartiers.

Les techniques de transformation sont simples : fermentation naturelle de lait cru pendant 24 heures. Le démarrage de la fermentation étant très rapide, l'acidité augmente également rapidement, limitant fortement le développement de bactéries pathogènes qui pourraient être présentes dans le lait cru. Cependant, l'absence de pasteurisation du lait constitue tout de même un risque, notamment du point de vue des microorganismes responsables de zoonoses (brucellose, tuberculose) qui ne sont pas détruites.



Photo Broutin et al, 2000

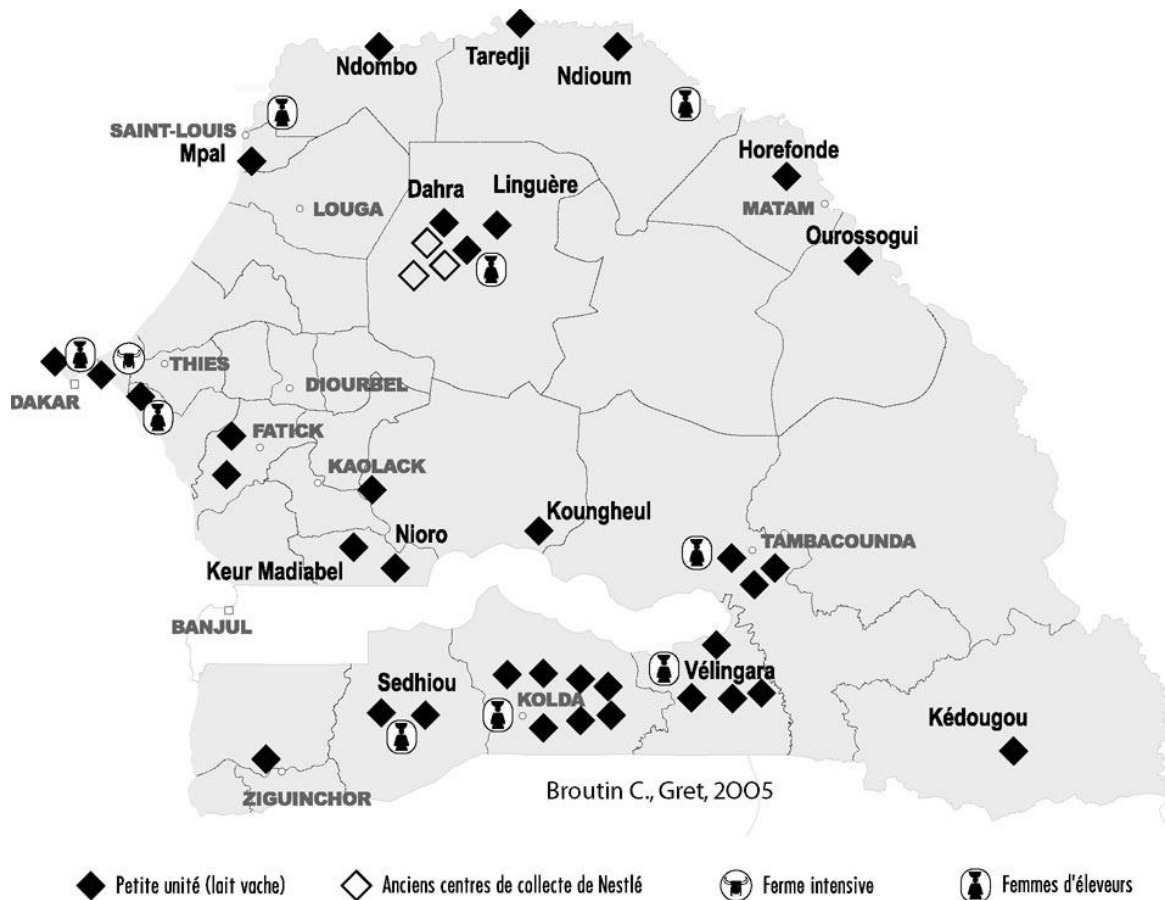
Le beurre (Dakh) est fabriqué par barattage de la crème tirée du lait caillé pendant la période humide (lait plus riche en matières grasses en raison d'une meilleure alimentation/pâturages). L'huile de beurre est obtenue à partir du beurre extrait du lait cru.

## 1.2 L'essor des petites entreprises de pasteurisation (mini-laiteries)

Ces unités se caractérisent par un aménagement du lieu de production et des volumes transformés plus importants, mêmes s'ils demeurent modestes (20 à 400 l/j et jusqu'à 700 l/j). Le niveau d'équipement est faible (marmites en inox, réchaud à gaz, soudeuses sachets, réfrigérateur et glacière). La production demeure encore relativement faible et irrégulière (cessation temporaire d'activités).

Un nombre croissant d'unités a été identifié (environ 40 en 2005 contre une dizaine en 2000) ; celles-ci ont généralement bénéficié d'appui de projet ou de structures. Elles sont pratiquement toutes implantées dans des villes secondaires, dans des zones de production (cf. carte suivante).

## Localisation des petites entreprises de pasteurisation ou mini-laiteries



### *Les unités du Centre : régions de Dakar, Thiès, Fatick et Kaolack*

Ce sont des unités récentes qui transforment des volumes restreints, sauf le DIRFEL (Directoire des Femmes en Elevage) qui est approvisionné par le rayon laitier UPPRAL de Linguère (ancien rayon de collecte Nestlé).

Ces unités sont souvent liées aux essais d'implantation de petites filières de lait local dans le bassin arachidier, dans le cadre du projet PAPEL (Projet d'appui à l'élevage).

On trouvera page suivante un tableau récapitulatif des unités identifiées dans cette zone.



### Les unités du centre

Marque/Noms unités	Nom promoteur	Lieu	Régions	Produits	Qté MP/jour
DIRFEL <sup>12</sup>	Awa Diallo	Dakar	Dakar	<i>lait frais, caillé sucré et non sucré</i>	Environ 400 l/j venant du rayon laitier (UPPRAL), de Wayembam et lait en poudre en saison sèche
UNITE NGUEKHOKH <sup>13</sup> « Chênes et Baobabs »	Matar Ba	Nguékokh	Thiès	<i>lait caillé sucré</i>	50 l/jour (que du lait frais)
LAITERIE DU SINE	Abdoulaye Diop	Fatick	Fatick	<i>lait caillé sucré</i>	20 à 25 l/j
UP FATICK	Maguette Diallo Ndour	Fatick	Fatick	<i>lait caillé sucré</i>	20 à 25 l/j
KAGGU BAMBUK	Khadi Kama	Kounguel	Kaolack	<i>lait caillé</i>	60 à 70 l/j
UNITE SOKHNA NDIAYE BA	Sokhna Ndiaye Ba	Keur madiabel	Kaolack	<i>lait caillé</i>	10 à 15 l/j
LAITERIE DE NIORO	Moustapha Thiam	Nioro	Kaolack	<i>lait caillé</i>	130 l/j

Source : C. Broutin - Gret et enquêtes V. Duteurtre, novembre 2005

#### ***Le cas de la ferme intensive de Wayembam***

La ferme de Wayembam, ferme de la région des Niayes, située aux environs du Lac Rose près de Dakar, se distingue des autres unités de pasteurisation par les volumes de lait produits et traités. Elle appartient à M. Badiane qui a lancé un élevage intensif de vaches laitières (875 têtes), dont 350 vaches en lactation qui produisent 3000 litres de lait par jour en 2005. Il vient de monter une unité de transformation laitière d'une production de 14000 litres par jour et produit du lait caillé sucré vendu en sachets (1/8 l à 100 FCFA, 1/4 l à 250 FCFA, 1/2 l entre 400 et 450 FCFA et 1 l entre 700 et 800 FCFA) et en pots (50 cl de à 500 FCFA et 750 g entre 700 et 900 FCFA) et du lait frais stérilisé en bouteille à travers le réseau de supérettes et libre-service de Dakar et de Thiès. La société « Saloum Agroalimentaire » produit également des jus de fruits et des jus de légumes (Mission Economique, 2004 et enquêtes V. Duteurtre, nov. 2005).

#### ***Les unités du Nord : régions de régions de Louga, Saint-Louis et Matam :***

Ces unités sont implantées dans la zone sylvopastorale, zone considérée comme excédentaire en lait. Elles sont plus nombreuses et transforment des volumes plus importants que les unités du bassin arachidier.

On trouvera page suivante un tableau récapitulatif des unités identifiées dans cette zone.

<sup>12</sup> Le projet InfoConseil/MPEA a réalisé un diagnostic pour cette unité, cf. Sadji A., 2004

<sup>13</sup> Le projet InfoConseil/MPEA a réalisé un pré-diagnostic pour cette unité, cf. Tandia A., 2005

### Les unités du nord

Marque Noms unités	Nom promoteur	Lieu	Régions	Produits	Qté MP/jour
KOSSAM DJOLOF	Cheikh Ti diane Ndiaye	Linguère	Louga	<i>lait caillé su- cré et non- sucré et lait pasteurisé en sachet d'1 litre et d'1/2 l</i>	80 à 100 l/j (sai- son sèche) 250 à 300 l/j (hi- vernage)
Unité Hunger		Linguère	Louga	<i>lait caillé</i>	
BIOLAIT	Ndeye Abby Toure	Mpal / St Louis	Saint Louis	<i>lait caillé</i>	50 à 70 l/j
KOSSAM NAI <sup>14</sup> (Appui PAOA <sup>15</sup> )	Thiayadia Ndiaye (adyd)	Dahra	Louga	<i>lait caillé su- cré et non- sucré, huile de beurre</i>	80 à 100l/j
BIOLAIT	Sophy Mbodj	Ndombo / Richard Tollé	Saint Louis	<i>lait caillé, lait frais sur com- mande</i>	50 à 70 l/j
KOSSAM MODIAM	Abdoul Ba	Ndioum	Saint Louis	<i>lait caillé</i>	70 l/J
KOSAM MOYYAM /Dental Bamtar	Khadiata BA	Taredji	Saint Louis	<i>lait caillé</i>	40 à 50 l/j
Fédé Kossam Keewdam	Dieynaba Seydou Gollo	Horefonde	Matam	<i>lait caillé</i>	25 – 30 l/J
KOSAM MOYYAM/ Dental Rewbe Fulbe Ay- nabe	Banna BA	Ourossogi	Matam	<i>lait caillé, lait frais pasteuris- sé</i>	30 – 35 l/j

Source : C. Broutin-Gret et enquêtes V. Duteurtre, novembre 2005

### **Les unités du Sud : régions de Ziguinchor, Kolda et Tambacounda :**

On retrouve dans cette zone la majeure partie des unités de transformation du lait naturel, où de nombreuses ceintures laitières périurbaines ont été mises en place par le projet SodefiteX – CRZ/ISRA - VSF/AFDI autour des villes de Kolda, Tambacounda et Vélingara.

On trouvera page suivante un tableau récapitulatif des unités identifiées dans cette zone.

<sup>14</sup> Le projet PAOA a réalisé un diagnostic pour cette unité, cf. Sy O. et Thioune A., 2004

<sup>15</sup> Appui du PAOA : équipements, renforcements des capacités, création d'une coopérative, ...

### Les unités du sud

Marque/Noms unités	Nom promoteur	Lieu	Régions	Produits	Qté MP/jour
DIOP LAIT <sup>16</sup>	Cheikh Omar	Ziguinchor	Ziguinchor	Lait caillé non sucré	150 à 350 l/j
LE FERMIER <sup>17</sup>	Ibou Fall	Kolda	Kolda	lait caillé sucré et non-sucré lait pasteurisé en sachet huile de beurre yaourt	300 à 350 l/j
LE BERGER	Souleymane Diallo	Kolda	Kolda	lait caillé sucré et non-sucré et lait pasteurisé en sachet	70 à 100 l/j
KOSSAM PAATE WAARE	Asmou Kande Balde	Kolda	Kolda	lait caillé sucré et non-sucré huile de beurre	60 à 70 l/j
BILAAME PUL DEBBO	Tida Mballo	Kolda	Kolda	lait caillé sucré huile de beurre	250 à 300 l/j
KOSSAM NAI FULADU	M. Samba Niang	Kolda	Kolda	lait caillé sucré	60 à 70 l/j
Kaggu	Dr Bouraïma Diao	Kolda	Kolda	Lait caillé sucré	90 à 100 l/j (arrêt de production fréquent au cours de l'année)
Fedande Goulo Baldé	Seydou Baldé	Kolda	Kolda	lait caillé sucré	60 à 70 l/j
TUMUDE BISSABOR	Mansour Diao	Kounkane	Kolda	lait pasteurisé frais, lait caillé sucré, huile de beurre	70 à 100 l/j
FEDDANDE	Dr Bobo Sow	Vélingara	Kolda	lait caillé sucré et non-sucré lait pasteurisé en sachet beurre huile de beurre	120 l/j
LAROGAL (VSF)	GIE Larogal Aynakoobé	Vélingara	Kolda	lait caillé sucré huile de beurre	100l/j
BIOLAIT	Mamadou Diao	Vélingara	Kolda	lait caillé sucré	60 l / j
BIRDUGAL Fouladou	Ousmane Baldé	Vélingara	Kolda	lait caillé sucré	150 l / j
JULLAM	Bocar Diaw	Tambacounda	Tamba	lait caillé sucré et non-sucré lait pasteurisé en sachet	600 à 1000 l/jour Utilisation lait en poudre en appoint ??
FENDIRDE	Deynaba Sidibé	Tambacounda	Tamba	lait caillé	
KOSSAM AFIA (Appui PAOA <sup>18</sup> )	Diengoudy Keita	Missira	Tamba	lait caillé sucré	
Bague Diameri	GIE producteurs Amadou N Diallo	Kédougou	Tamba	lait caillé sucré	
UNITE MARIAMA	Mariama	Neteboulou	Tamba	lait caillé	

Source : C. Broutin – Gret, M. Sall - CRZ/ISRA et P.N. Dieye - ISRA, 2005

<sup>16</sup> Le projet InfoConseil/MPEA a réalisé un diagnostic pour cette unité, cf. Gomis S., 2005-a

<sup>17</sup> Le projet InfoConseil/MPEA a réalisé un diagnostic pour cette unité, cf. Gomis S., 2005-b

<sup>18</sup> Différents appuis envisagés par le PAOA : compléments d'équipements, renforcements des capacités, ...

Toutes ces unités présentent quelques points communs<sup>19</sup> :

■ *Le lien avec les programmes d'appui au développement de la production laitière*

L'approvisionnement de toutes ces unités est assuré par des petits éleveurs périurbains qui ont bénéficié d'appuis de projets ou institutions pour améliorer le niveau de production laitière en utilisant des compléments (graines de coton, tourteaux de sésame, arachide). La réussite de ces projets de développement laitiers dépend en grande partie de l'existence et du développement de ces unités de transformation car les éleveurs auraient du mal à écouler leur production sur les marchés urbains locaux sans transformation et conditionnement. Ceci explique l'implication de ces institutions (Sodefitex, Isra, Vsf, Fongs) et projets (PAPEL) dans la création de ces unités, même si généralement les appuis ont été financièrement parfois limités.

■ *Des systèmes de collecte relativement efficaces mais des difficultés de sécurisation des approvisionnements*

Collecte en vélo ou parfois en voiture, sur des distances de 20 à 25 km, concernant plusieurs villages, jusqu'à une centaine d'éleveurs par unité, ... Absence de matériel de refroidissement du lait collecté : la traite et la collecte sous une chaleur torride constituent un facteur de non qualité qui a des incidences négatives sur le produit transformé, avec des pertes importantes dues au lait tourné et l'incapacité à garantir une durée de conservation standard.

La production laitière autour des villes secondaires est encore limitée et très irrégulière. Les éleveurs sont également parfois tentés de vendre directement leur lait aux consommateurs et n'honorent pas toujours leurs engagements de livraison à l'unité. Certaines unités utiliseraient du lait en poudre en complément pendant l'hivernage.

Cependant, l'appui aux éleveurs pour accroître le volume de production et améliorer les pratiques, les efforts de concertation entre éleveurs, collecteurs et transformateurs et le développement de services d'appui aux éleveurs devraient permettre un développement de ces entreprises.

■ *Des techniques simples, un savoir-faire acquis le plus souvent par auto-apprentissage, la nécessité de favoriser l'adoption de bonnes pratiques d'hygiène (BPH)*

Les méthodes de transformation sont simples. Le lait caillé est généralement obtenu par ensemençement avec du lait caillé de la veille ou du lait caillé industriel acheté (repiquage). Une unité à Kolda utilise la technique de fermentation en sachet préconisée par l'ITA (Institut de technologie alimentaire). Le lait cru est chauffé dans de grandes marmites en fonte, refroidit avec fermentation et le lait pasteurisé ou caillé est conditionné dans des sachets soudés (souvent imprimés). Le caractère artisanal des installations occasionne bien souvent que le traitement du lait soit un exercice long, coûteux en énergie et à faible productivité. Les locaux de transformation du lait ne sont en général pas adaptés.

---

<sup>19</sup> Tiré de Broutin *et al*, 2000 et revu par C. Broutin, 2005 + infos projet PAOA

Les entrepreneurs n'avaient généralement pas d'expériences dans le domaine (formation sur le tas) mais certains ont bénéficié de formations (surtout par l'ITA et une unité avec HIDAOA) ou d'appuis de divers projets et ONG.

Ceci explique sans doute des difficultés de maîtrise technique (pasteurisation pas systématique ou couple température / temps n'assurant pas l'innocuité du produit), une qualité microbiologique parfois insuffisante et des procédures de contrôle de la qualité souvent faibles qui donnent parfois naissance à des conflits avec les éleveurs.

Une démarche d'élaboration de guide de bonnes pratiques d'hygiène a été initiée en 2005 avec les services de l'Etat, les différents acteurs et les organisations professionnelles et l'appui du Gret<sup>20</sup>. Elle a permis d'identifier les principaux dangers et de définir de manière concertée les bonnes pratiques permettant de maîtriser les risques sanitaires, en privilégiant la formation du personnel et la pasteurisation systématique. Ce guide, validé lors d'un atelier national en novembre 2005, devra faire l'objet de formations afin d'améliorer la maîtrise de la qualité dans les minilaiteries et assurer ainsi la santé des consommateurs.

#### ■ *Problème d'accès aux crédits*

Ceci explique sans doute les manques de moyens techniques ou logistiques.

#### ■ *Un marché jeune, des circuits courts, des consommateurs à conquérir*

Le marché de ces produits est encore assez faible. Une partie des consommateurs peuvent payer le coût supplémentaire qu'engendre le traitement du lait (pasteurisation), l'amélioration de la qualité et le conditionnement. Les entrepreneurs ont commencé leurs activités par des produits relativement simples, ne nécessitant pas d'équipements spécifiques ni un savoir-faire difficile à acquérir. Ils devront cependant mieux maîtriser la qualité des produits et sans doute diversifier leur production et les circuits de distribution pour atteindre une clientèle plus diversifiée, notamment les hôtels et les restaurants en proposant des produits de bonne qualité sanitaire, des yaourts et des fromages.

Cependant, la viabilité de ces unités dépend en grande partie de leurs coûts de revient et donc des prix d'achat du lait, de la qualité du lait qui a des incidences sur la productivité (pertes de produits, rendements plus faibles, ..) et de la maîtrise technique des procédés et des équipements. Il est également nécessaire de fournir à ces minilaiteries des appuis dans le domaine commercial et appuyer la promotion des produits en mettant en avant notamment l'origine de la matière première et en s'assurant que le consommateur est bien informé.

---

<sup>20</sup> Ministère de l'Elevage / Fenafils, Feitls, Dinfel, Uppral, 2005, *Guide de bonnes pratiques d'hygiène*

### 1.3 De nouvelles petites fromageries

Il n'y a pas au Sénégal de tradition de transformation du lait en fromage, la production de fromages est de type artisanal et est encore peu développée dans le pays. Les niches de production de fromages les plus importantes et les mieux structurées sont localisées dans les régions de Thiès pour les fromages de chèvre et de Kolda pour les fromages de bovins (Dieye P.N. et Ndiaye A., 2004). On constate cependant une augmentation du nombre de fromageries dans le pays depuis 2000 : 7 fromageries identifiées en 2005.

#### *Les fromageries de chèvres*

Les fromages frais de chèvres sont produits à Keur Moussa dans la région de Thiès, la mini laiterie de « Guelakh Peul » dans la région de Saint Louis, « la Chèvre d'Abondance » et « Le fromage de Ngaparou » à Ngaparou, « la Sénégalaise des fromages » à côté de Mbour et la « fromagerie de Gandiaye » près de Kaolack.

#### *Les fromageries de chèvre au Sénégal*

Nom fromagerie	Nom promoteur	Lieu	Régions	Produits	Qté MP/jour
Up Guelakh	Doudou Sow	Saint-Louis	Saint Louis	Fromage de chèvre frais, ½ sec et sec	18 l
Fromagerie de Keur Moussa	Abbaye Keur Moussa	Keur Moussa	Thiès	buche	Env. 400 l/j
Fromagerie La Chèvre d'Abondance	Khaliss Gning	Ngaparou	Thiès	Tomme (vache) Chèvre frais et parfumé (ail / basilic)	35 à 60 l/j (chèvre) 10 à 15 l/j (vache)
Le Fromage de Ngaparou	A Magib Lam	Ngaparou	Thiès	Chèvre frais et à l'ail	70 l/j
Sénégalaise des fromages		Mbour	Thiès	Chèvre frais et parfumé	
Fromagerie de Gandiaye	Dr El hadj Gueye	Gandiaye	Kaolack	Chèvre frais et pecorino	30 à 40 l/j

Source : Dieye P.N. et Ndiaye A., 2004 et enquêtes V. Duteurtre, novembre 2005

#### *La fromagerie de Keur Moussa*

Située sur la route de Kayar entre Bayakh et le km 50, cette fromagerie a une très forte expérience de près de 25 ans dans la production de fromages. Elle est localisée au niveau du monastère et est gérée par les moines. La fromagerie utilise uniquement le lait de chèvre. L'approvisionnement en lait frais se fait auprès des élevages peuls. Le ramassage du lait se fait dans certains cas par des taxis qui récupèrent les bidons placés par les éleveurs au bord de la route. Le litre de lait est acheté à 440 F CFA et les quantités journalières collectées varient entre 200 et 300 litres (400 litres en 2005). Chaque semaine, la fromagerie produit 60 kg de fromages de chèvre à pâte molle fleurie (Dieye P.N. et Ndiaye A., 2004).

#### *La Chèvre d'Abondance*

Localisée à Ngaparou, elle est gérée par une promotrice sénégalaise. Cette unité de transformation produit des fromages depuis sept ans. La fromagerie utilise le lait de chèvre et le lait de vache, collectés au niveau des élevages de la zone. Les quantités journalières collectées varient entre 35 et 60 l pour le lait frais de chèvre et 10 à 15 l pour le lait de vache. Le lait de chèvre est payé entre 350 et 450 F CFA le litre et le lait de vache entre 400 et 450 F CFA le

litre. Divers types de fromages sont produits : la tomme de vache, les fromages frais de chèvre et des fromages de chèvre affinés au basilic, à l'ail, au sel et à l'huile d'olive (Dieye P.N. et Ndiaye A., 2004).

#### *Le fromage de Ngaparou*

Cette fromagerie est gérée par un ancien employé de « la Chèvre d'Abondance » qui a monté sa propre fromagerie à Ngaparou en 2001. Il s'approvisionne auprès des éleveurs du coin (65 à 80 litres par jour, parfois plus) pour produire des chèvres frais et des chèvres aromatisés à l'ail. Il écoule sa production à Dakar dans quelques supérettes et à Mbour. Il aimerait développer sa clientèle vers les hôtels de Mbour.

*La fromagerie de Gandiaye* a été créée par la commune de Gandiaye, près de Kaolack, dans le cadre d'un projet d'amélioration de la production laitière caprine, à travers la fabrication de fromages de chèvres. Bénéficiant du partenariat de la coopération espagnole, la commune a ainsi mis en place une ferme d'élevage de chèvres de race Murcia Grenada (152 femelles et 7 mâles) et une unité de fabrication de produits laitiers de chèvre. Une étude a été commandée au cabinet Faya en 2004 pour identifier les circuits de commercialisation et les marchés des produits dérivés de laits de chèvre (Dieye P.N. et Ndiaye A., 2004). Suite à cette étude, la fromagerie produit des fromages frais et des fromages « pecorino » pour un volume de lait transformé de 30 à 40 litres par jour.

Il nous a été difficile d'obtenir des informations détaillées sur les 2 autres fromageries de chèvres.

*La fromagerie Up Guelakh* est installée à Saint-Louis et produit des fromages de chèvre frais, ½ secs et secs en petite quantité (18 l de lait traité par jour). On retrouve les produits de la *Sénégalaise des fromages*, appelée également *Sen-Fromages*, dans les rayons des supérettes de Dakar : ce sont des chèvres frais naturels ou parfumés à l'ail, vendus 975 à 1200 FCFA le fromage.

#### *Les fromageries de vache*

Les fromages de bovins sont produits au niveau du département de Sédhiou par l'AJAPDS et auparavant à Linguère par les éleveurs du Djoloff regroupés dans la FBAJ (Fedde Bamtaaré Aynabé Jolof).

#### *La fromagerie de Sédhiou*

Elle a été mise en place en 1993 dans le cadre du Projet rural intégré de la moyenne Casamance (PRIMOCA), afin de trouver un débouché pour la production laitière des éleveurs de la



Italic –

Photo : C. Broutin

zone. La gestion a été confiée en 1998 à l'Association des jeunes agropasteurs de Sédhiou (AJAPDS) qui est un GIE regroupant six membres. L'approvisionnement se fait auprès des éleveurs de Bambaly, Block, Diendé et Sandiniéry, situés sur un rayon de 10 à 30 km de Sédhiou où est installée la fromagerie. Le lait est acheté à 175 FCFA le litre en saison des pluies et 200 FCFA en saison sèche. Il n'existe pas de contrat d'approvisionnement entre la fromagerie et les éleveurs ; les relations reposent sur la confiance. La fromagerie produit dix (10) variétés de fromages italiens : la Mozzarella en barre pour les pizzas, la Mozzarella en boule, l'Italic (proche de l'emmental), le scamorza fumé et non fumé, la carioricotta, la caciotta, le petit suisse, la ricotta, le leban. La fromagerie produit égale-

ment du lait caillé, du yaourt, de la crème fraîche et du beurre. La fromagerie transforme en moyenne 150 à 200 l de lait par jour en saison sèche et 500 l en saison des pluies, pour une capacité de 1000 l/j (Dieye P.N. et Ndiaye A., 2004). De 1999 à 2002, la fromagerie a produit en moyenne 8,6 tonnes de fromages par an avec un chiffre d'affaires de 25 à 35 millions CFA selon les années (diagnostic InfoConseil, 2004).

En 2004, le prix de revient à Sédhiou (hors coût de transport) de la Ricotta (fromage frais) est d'environ 1340 FCFA/kg. Il varie entre 4000 FCFA/kg pour l'Italico et 3450 FCFA/kg pour la Mozzarella. Les prix de vente sont de 2500 FCFA/kg pour la Ricotta, 4 500 FCFA/kg pour l'Italico et 5000 FCFA/kg pour la Mozzarella et le Scamorza. En 2004, la fromagerie de Sédhiou a contacté le projet InfoConseil/MPEA pour établir un diagnostic de l'entreprise et solliciter différents appuis : appui en marketing (pour développer les ventes de ses produits - fromages, beurre, yaourt et lait caillé – mal connus des consommateurs sénégalais), appui au conditionnement (les produits n'ont pas d'emballages imprimés) et appui logistique pour acquérir un véhicule frigorifique pour la distribution de ses produits. La fromagerie a recentré son activité autour de six types de fromages (Mozzarella, Pizzeria, Italico, Caciotta, Scamorza et Ricotta), du lait caillé, du yaourt, du beurre et de la crème fraîche. Les produits les mieux vendus sont les fromages et le lait caillé. Ils sont distribués à Ziguinchor par un représentant et à Dakar où le GIE possède une boutique avenue Bourguiba qui lui permet d'écouler ses produits auprès de restaurants et pâtisseries, d'ambassades et par un réseau de commerçants détaillants (Badji S. 2004).

Le PAOA appuie également cette entreprise depuis 2005 : diagnostic organisationnel en cours (emballage et promotion des produits, aménagement du local, formation technique sur d'autres types de fromages) pour déboucher sur un plan d'affaires.

#### *La fromagerie de Linguère : plus en activité actuellement*

Elle était gérée par une association d'éleveurs. Cette unité artisanale a démarré la production de fromages frais de vache en 2000, mais elle a arrêté sa production au bout d'une année d'expérience. La production tournait autour de 30 kg de fromages par jour. Les produits étaient commercialisés à Louga, Saint Louis et Dakar. La production de fromages a été arrêtée du fait des problèmes d'écoulement liés à des problèmes de certification de la qualité du produit. Les analyses qualité effectuées, notamment au niveau de l'Institut Pasteur, n'ont pas donné les résultats satisfaisants pour conserver le marché de la marine française qui était le circuit de vente le plus important (Dieye P.N. et Ndiaye A., 2004).

*Ces petites fromageries ont surtout ciblé le marché haut de gamme des étrangers et des touristes, hormis la fromagerie de Sédhiou qui produit aussi du lait caillé pour le marché local. Ce marché très exigeant constitue une niche de marché encore peu exploitée. Le fromage de chèvre a déjà une place reconnue grâce à une offre ancienne des moines de Keur Moussa. Les produits à base de lait de vache ont du mal à percer le marché car les fromages italiens ne sont pas très connus au Sénégal. Ces unités ont cependant des contraintes importantes à lever : approvisionnement régulier en lait, contrôle de la qualité du lait livré, amélioration des techniques (régularité de la forme, du goût, ..), diversification des produits (notamment fromages français plus connus des consommateurs sénégalais et des hôtels et restaurants), approvisionnement en intrants (ferments sélectionnés), gestion de l'unité et pour certains la distribution et la promotion des produits (notamment en raison du marché potentiel souvent éloigné du lieu de production) (Broutin et al, 2000).*



## 2. La transformation du lait en poudre

### 2.1 Des micro-entreprises artisanales<sup>21</sup>

Il s'agit d'activités individuelles de production de lait caillé, généralement exercées par des hommes. Ces transformateurs possèdent des places au niveau des marchés (boutiques en bois ou en dur) ou vendent leur produit, généralement le soir, dans la rue au niveau des quartiers. Ils produisent également sur commande pour les cérémonies familiales et religieuses. La majorité des transformateurs s'approvisionnent en lait en poudre auprès des importateurs et des grossistes. On note cependant que certains transformateurs sont des adhérents des coopératives laitières qui importent du lait en poudre.

La transformation se fait sur le lieu de vente. Les transformateurs utilisent de grandes bassines en plastique et des petits batteurs artisanaux en bois pour battre et homogénéiser le lait caillé. Pour accélérer la fermentation, ils utilisent fréquemment des comprimés « caille-lait » (enzymes) achetés dans les pharmacies ou chez des détaillants et ajoutent un peu de lait caillé de la veille. Les clients consomment sur place ou à domicile. Certaines vendeuses de thiacy et fondé (bouillies de mil) s'approvisionnent également auprès de ces vendeurs. D'autres préparent à leur domicile le lait caillé. Les travaux réalisés, notamment par le laboratoire HIDA OA sur financement du projet InfoConseil, ont montré que les risques sanitaires étaient élevés pour plusieurs raisons : l'eau utilisée n'est pas toujours de qualité satisfaisante (pas toujours d'accès à un robinet sur le lieu de production, stockage de l'eau dans de mauvaises conditions), la matière première (lait en poudre) peut-être contaminée suite aux diverses manipulations, l'absence de filtrage et de pasteurisation qui ne permet pas de détruire les microorganismes introduits par l'eau et le lait en poudre, le caillage par l'action d'un enzyme plutôt que par fermentation entraîne une acidité faible du produit et des risques de développement microbien élevés et enfin les conditions de vente (air libre, ustensiles mal nettoyés,...).

Il est très difficile d'estimer la quantité de lait en poudre qui transite par ce système informel, surtout développé à Dakar. Le nombre de micro-entreprises transformant le lait en poudre a été estimé à 6000 en 2005.

*Un problème majeur de ce système concerne la qualité des produits liée aux conditions d'hygiène, de transformation et de vente (vente au soleil ou dans des kiosques en zinc, produits peu ou mal protégés, ...) et l'information aux consommateurs. Il est notamment très difficile de savoir quel type de lait est utilisé. Certains pensent notamment que les produits lactés, composés de lait en poudre écrémé et de graisses végétales, sont utilisés par ces entrepreneurs pour leurs bas prix, sans que les consommateurs en soient informés. Cette activité semble rentable. Les bénéfices seraient relativement importants mais les risques d'invendus aussi.*

---

<sup>21</sup> D'après Broutin *et al*, 2000 et entretien C. Broutin, 2005

## 2.2 Les petites unités artisanales<sup>22</sup>

On voit apparaître à Dakar depuis 1998 des unités de transformation de lait reconstitué en lait caillé. La transformation demeure artisanale et est proche de celle des artisans individuels. Cependant, ces unités disposent d'un local de transformation et de vente et emballent les produits, mais les conditions d'hygiène de la transformation ne permettent pas d'assurer une meilleure qualité des produits.

On peut citer dans cette catégorie le *GIE Saloum Sow* 2000 créé en 2000 dans un quartier périphérique de la ville de Dakar (Parcelles assainies), l'entreprise *Khadim Gueye* et le *GIE Multiproduits* installé dans une cité d'un quartier un peu plus périphérique de Dakar (Dalifor).

## 2.3 Les PME/PMI de Dakar qui diversifient leur gamme de produits

De plus en plus de petites entreprises de transformation du lait en poudre ont fait leur apparition à Dakar depuis quelques années : SIM, Milkkoa, les Mamelles Jaboot, la Laiterie Dakaroise, No-proyas. Elles se distinguent des précédentes par le volume de production et des investissements plus élevés, des techniques de transformation plus modernes, des produits plus diversifiés avec des emballages de qualité (similaire à ceux de l'industrie), l'existence de marques pour les produits, un circuit de distribution organisé (vente dans les supermarchés, dans les supérettes, ...).

*Il nous a été difficile d'obtenir des informations détaillées sur ces entreprises qui semblent peu enclines à communiquer sur leurs activités : seul M. Ndiaye, directeur de « les Mamelles Jaboot » nous a reçu dans le cadre de nos enquêtes auprès de ces PME/PMI ; les autres directeurs n'ont pas souhaité nous répondre ou n'ont donné aucune suite aux demandes d'informations après un premier contact.*

Il nous semble utile de préciser ici qu'aucune de ces entreprises ne signale sur les emballages que les produits sont fabriqués à partir de poudre de lait : des efforts de communication sont donc encore nombreux à réaliser dans le futur ! Des enquêtes auprès des ménages réalisées en 2002 ont d'ailleurs montré que les consommateurs de ces produits pensent fréquemment qu'ils sont fabriqués à partir de lait cru local, en raison semble-t-il du manque d'informations sur les emballages, mais également à cause notamment des images figurant sur le sachet (femme peuhl, vache zébu, acacia du Sénégal).

On trouvera page suivante un tableau récapitulatif des PME/PMI transformant le lait en poudre à Dakar.

---

<sup>22</sup> Tiré de Broutin *et al*, 2000

## Les PME/PMI transformant le lait en poudre à Dakar

Marque	Entreprise	Produits	Observations
Sarbi /	<b>Milkoa</b> F Giraud (Dir.)	Lait caillé sucré et non sucré, sachets plastiques (1/8l, 1/4l, 1/2l, 1 litre) et pot de 750 g Thiacry (pots 350 g et 500 g) Yaourts parfumés en pots	Création en 1999
Jaboot	<b>Les Mamelles Jaboot</b> P Ndiaye (DG)	Yaourt liquide nature et sucré, sachets (1/8l, 1/4l-1/2l 3/4l) et pots (550 g 900 g 1,2 kg) et seau (2l) Thiacry sucré pots (250g 550 g), Fromage fondu (barquette 200 g) Lait en poudre en sachet métallique (22,5 g et 500 g)	Création en 1996
Simlait SIM	<b>S I M</b> Moïse Attal (Dir.)	Lait caillé nature et sucré, sachets (1/8l, 1/4l-1/2l 1 litre) et seaux (50 cl et 1,2l), Yaourts en pots, Crèmes glacées	Fait partie du groupe Finamark, grand importateur de produits alimentaires
Daral Laicran	<b>Laiterie dakaraise</b> Km 7, Bd du Centenaire, Dakar	Lait pasteurisé entier et demi écrémé (bouteilles 1/2l et 1l), Lait concentré sucré (boîtes 397 g et 1 kg), Lait caillé nature et sucré, sachets (1/4l-1/2l) et seaux (50 cl, 1 l et 2 l), Yaourts en pots	PME/PMI récente Fait partie du Groupe Tarraf
Taïf	<b>Le Taïf</b>	Thiacry (pots de 300 et 500 g), Lait caillé	Création en 1999
Sen Sow Noplait	<b>Noproyas</b>	Lait caillé et yaourt nature et sucré	Semble avoir stoppé ses activités en 2005

Source : enquêtes V. Duteurtre, novembre 2005

### **Milkoa, marque « Sarbi »**

Une étude de cas a été réalisée en 99 par le Gret et le réseau TPA (Technologie et partenariat en agroalimentaire) sur cette entreprise. Cette SARL a été créée en janvier 99 par un français (professionnel du secteur) et par deux sénégalais. Elle est installée boulevard du centenaire à Dakar. Milkoa produit 500 à 1500 litres de lait caillé sucré et non sucré par jour à partir de lait en poudre importé. L'entreprise a choisi un lait de qualité (36 % MG) fourni par la société Safaprime. Le choix du lait en poudre est motivé par son coût (prix du litre de lait reconstitué estimé à 260 F contre 400 F pour le lait cru). Après pasteurisation, le lait estensemencé avec des ferments lyophilisés (souches différentes selon les saisons), mis au bain-marie quelques heures, puis brassé jusqu'à destruction complète des grumeaux. Les produits (marque *Sarbi*) sont conditionnés dans des sachets imprimés importés (1l, 1/2l, 1/4l et 1/8 litre – microdoses de lait aromatisé) et en pots de 750 g et 3 litres achetés localement. Ils sont commercialisés dans le réseau des magasins des stations service, les supérettes, supermarchés et hôtels (réseau de 350 revendeurs). Les petits conditionnements (dont il est l'initiateur) sont vendus essentiellement à travers les boutiques de quartiers des zones périurbaines de Dakar (Pikine, Thiaroye, Guédiawaye). Une partie des produits est également vendue dans les villes secondaires (notamment à Touba). Les ventes fluctuent fortement dans l'année en raison d'une forte variation de la demande (+30% en période estivale liée à une consommation plus forte en période de chaleur) (Broutin *et al*, 2000).

En 2004, Milkkoa employait 5 personnes et réalisait un chiffre d'affaires 239,4 millions de FCFA. Son chiffre d'affaires n'a cessé de croître depuis 1999 (153,4 millions de FCFA en 99) (DPS, 2005). Sur la base d'un prix de vente moyen de 1000 FCFA/kg et de 265 jours ouvrables par an, le volume de lait traité serait de l'ordre de 1 100 l/jour.

### ***Les Mamelles Jaboot, marque « Jaboot »***

L'entreprise « Les Mamelles Jaboot », SARL, a été créée en 1996 par M. Pierre Ndiaye sur la base d'un actionnariat familial (Capital social de 260 Millions de FCFA pour un investissement total d'environ 600 millions de FCFA) et est installée à Thiaroye. Elle emploie 49 permanents et 25 contractuels en 2005 et a réalisé un chiffre d'affaires de 790 millions de FCFA en 2004 (il devrait atteindre 850 millions de FCFA en 2005). Après une belle croissance de 30 à 35 % dans les années 2000-2003, l'entreprise a connu un petit tassement de ses ventes en 2004. Elle traiterait actuellement de l'ordre de 3 000 litres de lait reconstitué par jour.

Ses activités principales sont la production de yaourt (vendu en sachets de 100 g à 750 g, en pots de 500 g, 950 g et 1,2 kg et en seaux de 2 litres), de yaourt aux céréales *thiacry* (vendu en pots de 280 et 550 g), de fromage fondu (en barquette plastique de 200g) et de lait en poudre (sachets métallisés de 22,5 et 500 g) pour les produits laitiers et également la production de couscous et de jus de bissap. La distribution de ses produits se fait à 10 % dans les supermarchés et grandes surfaces (Score, Pridoux, etc.) et à environ 90 % dans les stations services et superettes et les boutiques de quartier. L'entreprise importe directement de la poudre de lait demi-écrémé de France et elle utilise ensuite des matières grasses animales pour l'enrichir.

Ses principaux concurrents sont SAPROLAIT, La laiterie Dakaroise et la ferme Wayembam, les entreprises SIM et Milkkoa lui paraissant moins concurrentielles. Son atout réside dans la proposition de yaourt aux céréales locales, répondant à une forte demande des consommateurs.

Face à l'évolution de l'offre en produits laitiers au Sénégal, l'entreprise compte se diversifier en associant le lait à différents types de produits : elle devrait produire prochainement du *fondé* (céréales séchées et bouilles + yaourt) et du *sombi* (riz au lait), deux produits consommés traditionnellement par les sénégalais. M. Ndiaye souhaite également développer un projet de « cases céréales » pour mettre à la disposition des consommateurs des céréales de qualité, sous forme de points de vente dans les quartiers avec offre de céréales et de yaourt à côté (le consommateur vient avec son bol) : il est en recherche de financements pour ce projet qui permettrait, selon lui, de relancer les emplois, substituer la consommation de céréales à celle de pain et de promouvoir l'agriculture sénégalaise. Il intervient également dans le cadre du projet PAPEL 2 pour aider à la valorisation du lait frais et a déjà effectué 2 missions d'appui technique : son projet serait de délocaliser de petites unités, sous licence « Jaboot », sur les lieux de production.

### ***SIM, marques « Simlait » et « SIM »***

SIM est une petite société située en plein centre ville sur le Plateau, elle produit du lait caillé nature et sucré « Simlait » vendu en sachets (1/8 l, 1/4 l, 1/2 l et 1 l) et en pots (50 cl et 1,2l), une gamme de yaourts « SIM » nature, aromatisés et aux fruits en pots et des crèmes glacées « SIM » en bacs ou en pots. Ses produits sont vendus dans les supermarchés, superettes et stations services. Le propriétaire de cette société est également un des plus gros importateurs de produits alimentaires au travers de la société Finamark (Mission Economique, 2004).

Elle semble avoir été créée en 1997, où elle employait 10 personnes pour un chiffre d'affaires de 277 millions de FCFA (soit environ un volume de lait traité estimé à 1 045l/j). Après une croissance les premières années, son chiffre d'affaires semble stagner depuis 2001 : elle emploie 16 personnes en 2004 et réalise un chiffre d'affaires de 451,2 millions de FCFA (Source : DPS, 2005).

### ***La Laiterie Dakaroise, marque « Daral »***

La Laiterie Dakaroise, nouvellement installée au km 7 du boulevard du centenaire de la commune, appartient au groupe Tarraf. Elle produit sous la marque « Daral » du lait pasteurisé entier et demi écrémé (bouteilles 1/2l et 1l), du lait caillé nature et sucré, vendu en sachets (1/4l-1/2l) et en seaux (50 cl, 1 l et 2 l) et des yaourts natures et aromatisés en pots ; elle produit également du lait concentré sucré (boîtes 397 g et 1 kg) « Laicran ». Ses produits sont distribués dans les circuits habituels des supermarchés, supérettes et stations services.

Le lait « Daral », fabriqué à partir de poudre de lait, est présenté dans les magasins dans les rayons réfrigérés avec la mention « lait frais pasteurisé ». De nombreux gérants de magasin rencontrés pensent ainsi que le produit est fabriqué à partir de lait cru local.



Lait Frais Pasteurisé Daral



Photos : V. Duteurtre

### ***Le Taïf***

Le Taïf est une S.A. créée en 1999 par M. Aly Thiam, sur fonds propre : l'unité de transformation est une composante du « Complexe Le Taïf », situé aux Parcelles Assainies à Dakar et comprenant une boutique, un restaurant et une pâtisserie. L'unité de transformation, gérée de façon autonome par rapport aux autres entités, génère environ 60 à 70 % du chiffre d'affaires du « complexe » et emploie 25 permanents.

L'unité produit du thiacy (son produit leader qu'elle est la première à avoir mis sur le marché sénégalais), du lait caillé, ainsi que des jus de fruits et de la salade de fruits. Son chiffre d'affaires mensuel est d'environ 20,6 millions FCFA. Ses produits sont distribués à Dakar et ses environs (grandes surfaces, Select, grands commerçants, Elton), ainsi que sur l'axe Dakar-Touba.

L'unité a contacté le PAOA en 2005 pour améliorer et moderniser son procédé de transformation : une étude technique et financière est envisagée.

### ***Noproyas, marques « Sen Sow » et « Noplait »***

Petite unité créée en 1994, la société Noproyas (Nouvelle production de yaourts au Sénégal) semble avoir cessé ses activités en 2005 : ses produits ne sont plus référencés dans les magasins et les coordonnées que nous possédions sur cette entreprise ne sont plus d'actualité.

La SARL, dont l'actionnaire principal était M. Moustapha Gueye, avait cependant sollicité le projet Info conseil/MPEA en mai 2004 pour un besoin d'appui en vue d'une restructuration administrative, une impulsion commerciale et une acquisition de moyens de transport pour la vente des produits à Dakar et dans les régions. Ses activités principales consistaient en la production de lait caillé, yaourt, la transformation de produits locaux en sirops et jus et la production de thiacy et ngalakh. Elle employait 12 permanents en 2004 et 11 journaliers et réalisait un chiffre d'affaires de plus de 200 millions de FCFA (Diagne, 2004).

On trouvera pages suivantes deux tableaux récapitulatifs des prix des produits des PME/PMI transformant le lait en poudre à Dakar.

Relevé des prix (supermarchés et supérettes) Lait caillé et yaourt liquide – Nov. 2005

Entreprise	Marque	Conditionnt	Volume	Prix	Prix kg
<b>SAPROLAIT</b>	Niw sucré	Sachet plast	1/4 l	250 / 275	1017
	Niw sucré	Sachet plast	1/2 l	390 / 400	798
	Niw sucré	Sachet plast	1 l	700 / 800	758
	Niw sucré	Pot	500 g	650 / 800	1425
	Banic nature	Sachet plast	1/4 l	250	1000
	Banic nature	Sachet plast	1/2 l	400	800
	Banic nature	Sachet plast	1 l	700 / 800	754
<b>SIM</b>	Simlait sucré	Sachet plast	1/8 l	100	800
	Simlait sucré	Sachet plast	1/4 l	250	1000
	Simlait sucré	Sachet plast	1/2 l	400 / 450	830
	Simlait sucré	Sachet plast	1 l	725 / 800	758
	Simlait sucré	Seau	50 cl	500 / 600	1135
	Simlait sucré	Seau	1,2 l	950 / 1000	819
	Simlait nature	Seau	50 cl	550	1100
	Simlait nature	Seau	1,2 l	900 / 1000	803
<b>MILKOA</b>	Sarbi sucré	Sachet plast	1/8 l	100	800
	Sarbi sucré	Sachet plast	1/4 l	250	1000
	Sarbi sucré	Sachet plast	1/2 l	400	800
	Sarbi sucré	Sachet plast	1 l	750 / 800	770
	Sarbi sucré	seau	750 g	850	1133
	Sarbi nature	Seau	750 g	850	1133
	Thiacry	pot	500 g	650 / 675	1325
	Thiacry	pot	350 g	300	1000
<b>JABOOT</b>	yaourt sucré	pot	550 g	600 / 750	1218
	yaourt sucré	pot	900 g	950 / 1000	1108
	yaourt sucré	pot	1,2 kg	1200 / 1350	1058
	yaourt sucré	Seau	2 l	2500 / 2650	1275
	yaourt sucré	Sachet plast	1/2 l	450 / 480	916
	yaourt sucré	Sachet plast	3/4 l	600 / 690	884
	yaourt aromatisé	Sachet plast	1/8 l	100	800
	yaourt aromatisé	Sachet plast	1/4 l	250	1000
	yaourt nature	pot	550 g	600	1091
	yaourt nature	pot	900 g	900 / 1100	1092
	Thiacry	pot	550 g	600 / 650	1167
	Thiacry	pot	280 g	300 / 350	1116
<b>TAIF</b>	Thiacry	pot	500 g	500	1000
	Thiacry	pot	300 G	350	1167
<b>LAITERIE DAKAROISE</b>	Daral nature	Seau	1 l	920 / 950	935
	Daral nature	Seau	50 cl	500	1000
	Daral nature	Seau	5 l	3790	758
	Daral sucré	Seau	1 l	900 / 950	923
	Daral sucré	Seau	50 cl	500	1000
	Daral sucré	Sachet plast	1/4 l	175	700
	Daral sucré	Sachet plast	1/2 l	375 / 380	755

Source : enquêtes V. Duteurtre

**Relevé des prix (supermarchés et supérettes) produits laitiers  
des PME/PMI et Industries transformant le lait en poudre à Dakar – Nov. 2005**

Produit	Entreprise	Marque	Conditionnt	Volume	Prix	Prix kg
<b>YAOURT</b>	<b>SAPROLAIT</b>	Sapro. nature	Pot	12,5 cl	212 / 250	1874
		Sapro. nat sucré	Pot	12,5 cl	225 / 320	2037
		Sapro. bioligne	Pot	12,5 cl	275 / 350	2443
		Sapro. bulgare	Pot	12,5 cl	295 / 350	2617
		Sapro. aromatisé	Pot	12,5 cl	275 / 325	2300
		Sapro. aux fruits	Pot	12,5 cl	355 / 400	2993
		Vigor parfumé	Pot	12,5 cl	225 / 300	2029
		Crémor nature	Pot	12,5 cl	275 / 325	2433
		Crémor nat sucré	Pot	12,5 cl	275 / 325	2533
		Crémor parfumé	Pot	12,5 cl	275 / 325	2543
		Délice aux fruits	Pot	180 g	575 / 625	3278
	<b>LAITERIE DAKAROISE</b>	Daral nature	Pot	12,5 cl	225 / 240	1880
		Daral nat sucré	Pot	12,5 cl	240 / 250	1907
		Daral aromatisé	Pot	12,5 cl	222 / 240	1844
	<b>SIM</b>	SIM nature	Pot	12,5 cl	216 / 250	1861
		SIM nature sucré	Pot	12,5 cl	244 / 275	2090
		SIM aux fruits	Pot	12,5 cl	362 / 400	3040
		SIM aromatisé	Pot	12,5 cl	250 / 300	2154
		SIM sur lit de fruits	Pot	2 x 12,5 cl	700	2800
<b>MILKOA</b>	Sarbi parfumé	Pot	12,5 cl	250	2000	
<b>FROM FRAIS</b>	<b>SIM</b>	Petits lions	Pot	2 x 10 cl	325	1625
<b>CREME FRAICHE</b>	<b>SAPROLAIT</b>	Crème fraîche	Pot	20 cl	1150 / 1290	6040
		Crème fraîche	Pot	10 cl	800 / 850	8300
<b>Lait aromatisé</b>	<b>SAPROLAIT</b>	Jet vanille	Bouteille	13 cl	300	2308
<b>Lait UHT</b>	<b>SIAA</b>	Candia entier	Brick	1 l	600 / 750	683
		Candia 1/2 écrémé	Brick	1 l	500 / 590	560
<b>Lait Pasteurisé</b>	<b>LAITERIE DAKAROISE</b>	Daral entier	Bouteille	1 l	600 / 650	630
		Daral entier	Bouteille	50 cl	350 / 400	730
		Daral 1/2 écrémé	Bouteille	1 l	650	650
<b>From fondu</b>	<b>Jaboot</b>	Fromage fondu	barquette	200 g	750 / 950	4400
<b>Lait concentré</b>	<b>Laiterie Dakaroise</b>	Laicran sucré	Boite conserve	1 kg	1150 / 1200	1200
		Laicran sucré	Boite conserve	397 g	525 / 590	1395

Source : enquêtes V. Duteurtre

*Depuis 2000, le secteur des PME/PMI en est nette croissance et marque une grande diversification de son offre de produits laitiers à partir de poudre de lait. Dans ces entreprises, la qualité des produits est plus facile à maîtriser que dans les mini-laiteries (qualité du lait en poudre, meilleurs équipements et techniques de transformation modernes, ressources humaines plus importantes). Il reste cependant à améliorer nettement l'information des consommateurs sur les produits fabriqués par ces sociétés (notamment sur les matières premières utilisées) !*

## 2.4 Les unités industrielles de transformation et de reconditionnement

Plusieurs usines se sont impliquées dans la transformation et la distribution des produits laitiers au Sénégal : *Saprolait*, *Nestlé Sénégal* (qui ne réalise plus que des activités d'importation) et la *Société Industrielle Agroalimentaire*, productrice de l'eau minérale Kirène qui vient de se lancer dans la production de lait UHT, sous contrat de licence avec Candia en France. On dénombre également de nombreuses unités de reconditionnement de lait en poudre : la *Satrec*, *So se pal*, *Senico*, *les Ets Meroueh et Cie*, *Senelac* et *Promasidor (Cowbell)* qui a stoppé ses activités en 2005. Il existe également quelques producteurs de crèmes glacées (*la Gondole*, *La Palmeraie*, *LGM- Le Glacier Moderne* et *Mezzo*) mais leur production est très faible.

### Les Industries de transformation et de distribution de poudre de lait à Dakar

Marque	Entreprise	Produits	Observations
Niw – Mbanik Saprolait Vigor Crémor	<b>SAPROLAIT</b>  M. René Bareil (PDG)	Lait caillé nature et sucré, sachets (1/4l-1/2l 1l) et pots (500 g), Yaourts en pots Fromage blanc en pot de 500 g, Crème fraîche, pots (10 et 20 cl) Lait vanille (bouteille 13 cl)	Création en 1938  Entreprise leader sur le marché
Candia	<b>SIAA</b>  A. Alcantara (DG)	Lait stérilisé UHT entier et demi écrémé (bricks de 1 l)	Cahier des charges Candia  Contrat de licence Tetra Pak  Producteur des eaux Kirène
Nestlé Nido Sveltesse	<b>Nestlé Sénégal</b>	Lait concentré non sucré (boîtes conserves 170 et 410 g) Lait en poudre entier et écrémé (boîtes 400 et 900 g, 1 et 2,5 kg)	Plus de production depuis 2002 Importation Ghana (lait conc.) et Europe (poudre)
Vitalait, Roi lait, Best lait, etc.	<b>SATREC</b>	Lait en poudre naturel et aromatisé (sachets métallisés de 22,5 g, 40 g, 400 g et 500 g)	Lait en poudre enrichi en Matières Grasses végétales (MGV)
Halib sunu-lait, Bon lait	<b>SENICO</b>	Lait en poudre (sachets métallisés de 500 g et 1 kg)	Reconditionnement de poudre de lait importée
Laicran	<b>Ets Meroueh et Cie</b>	Lait en poudre (Sachets métallisés de 22,5 g, 500 g et 5 kg)	Reconditionnement de poudre de lait importée
Baralait	<b>SO SE PAL</b>	Lait en poudre (Sachets métallisés de 200 g et 400 g)	Reconditionnement de poudre de lait importée
Cowbell	<b>Promasidor</b>	Lait en poudre naturel et aromatisé	Arrêt des activités en 2005

Source : enquêtes V. Duteurtre, novembre 2005

### Les industries de transformation du lait en poudre

*SAPROLAIT* : une société ancienne leader sur le marché

*SAPROLAIT* (Société africaine des produits laitiers), créée en 1938, est la première industrie laitière implantée au Sénégal. Elle importe la poudre de lait d'Irlande, pour la fabrication de yaourts naturels, sucré, aromatisés, bulgares, aux fruits, etc. (marques « Saprolait », « Vigor » et « Crémor »), de fromage blanc de campagne et de crème fraîche « Saprolait » et enfin de lait caillé sucré et non sucré (marques « Niw » et « Banic »). Elle assure la distribution des produits fabriqués et importés à l'aide de camions frigorifiques qui livrent en ville et à des clients qui se trouvent à 70 km autour de Dakar.





Quelques produits Sapro lait photo : C. Broutin

La moitié de la production de yaourts est vendue dans les supermarchés, l'autre moitié à des semi-grossistes, hôtels et restaurants. L'emballage des produits fabriqués est fait sur place, sauf pour le yaourt, pour lequel les pots sont importés de l'usine Sapro lait d'Abidjan en côte d'Ivoire (Broutin *et al*, 2000 et Mission Economique, 2004).

En 2005, la société employait 100 personnes pour un chiffre d'affaires de 2,5 milliards de FCFA (DPS, 2005) ; également implantée en Côte d'Ivoire, elle réalisait en 2004 un chiffre d'affaires global de 5 milliards de FCFA (Mission Economique, 2004).

Notons ici qu'aucune mention n'est faite sur les produits de l'utilisation de poudre de lait pour leur fabrication et on retrouve même la mention « yaourt naturel au lait entier – vrai bulgare »... Les images sur les sachets peuvent également tromper le consommateur (cf. sachet Niw avec femme peuhl, berger, vache locale, acacia,...).

#### *SIAA : lait stérilisé UHT sous cahier des charges Candia*

La SIAA (Société Industrielle Agroalimentaire), SA à capitaux privés (capital social de 500 millions de FCFA), productrice des eaux « Kirène » emploie 200 personnes en 2005 et a réalisé un chiffre d'affaires de 3,5 milliards de FCFA en 2004. Elle a investi 2,5 milliards de FCFA en 2005 pour développer son activité de production de lait stérilisé UHT Candia entier et demi-écrémé (à partir de poudre de lait importée, cahier des charges Candia), vendu en brick de 1 litre (contrat de licence Tetra Pak) et souhaite développer toute la gamme « Candia » : lait écrémé et aromatisé, mélanges de jus et de lait. Elle a également lancé une gamme de jus (fabriqués à partir de purées importées) vendus en bricks de 1 litre Tetra Pak.

Le lait est reconstitué (poudre de lait écrémée importée directement d'Allemagne), enrichi en matières grasses (animales), refroidit, puis traité thermiquement à très haute température (140°C pendant 4 s), refroidissement rapide et conditionnement en bricks. Leur capacité de production actuelle est de 6000 litres par heure.



Lait UHT Candia Grand lait

Photos : V. Duteurtre



Le lait est présenté sous la marque Candia Grand lait, la mention « lait UHT reconstitué » apparaît en tout petit sur le côté de la brique ; il se positionne en concurrent direct des laits UHT importés (Bridel, Président, etc.) en jouant sur un emballage et un conditionnement qui pourrait faire croire au consommateur qu'il achète du vrai lait Candia importé... La publicité du produit dans les différents médias met cependant plutôt en avant le caractère « local » du produit, telle la campagne médiatique de lancement qui indiquait : « première unité de lait pasteurisé UHT d'Afrique », « un lait made in Sénégal, reconnu et labellisé par la plus grande mar-

que de lait européenne », « le lait économique Candia, étant produit localement, sera proposé au consommateur à un prix plus abordable que le lait importé ».

Le produit est distribué à travers le réseau des eaux Kirène (supermarchés et supérettes) à un prix moyen très compétitif (par rapport aux laits UHT importés, vendus entre 780 et 1050 FCFA) de 590 FCFA pour le lait demi-écrémé et 690 FCFA pour le lait entier.

La société travaille sur un projet avec le Ministère de l'Élevage pour à terme intégrer puis substituer du lait frais local à la poudre de lait.

### *Nestlé Sénégal*

Implantée depuis 1961 à Dakar, Nestlé exploitait depuis 1973 une unité de fabrication de lait concentré sucré et non sucré à partir de poudre de lait importée et d'huile de beurre. Le lait frais local collecté au niveau des élevages traditionnels de la région de Dahra (partenariat Nestlé – producteurs locaux) était mélangé au lait en poudre. La société a stoppé sa production de lait concentré à la fin de l'année 2002 à la suite de sa restructuration : la production a été délocalisée vers le Ghana et Nestlé Sénégal importe et distribue les produits vendus sous la marque « Nestlé » (et non plus « Gloria ») ; elle importe et distribue également le lait en poudre « Nido ». Les centres de collecte de lait (10 en tout), représentant une valeur d'environ 200 millions de FCFA, ont été rétrocédés à l'Etat sénégalais par Nestlé qui devait financer également, pour près de 45 millions de FCFA, les GIES de producteurs pour les années 2003 et 2004 (Mission Economique, 2004).

### ***Les industries de reconditionnement du lait en poudre***

#### *SATREC : reconditionnement et aromatisation de poudre de lait*

Cette unité créée en 1993 avait comme objectif de mettre à disposition des consommateurs du lait de bonne qualité, dans un emballage adéquat (sachet en aluminium imprimé) et à un prix compétitif. La Satrec propose ainsi des sachets de lait en poudre enrichi en vitamines et en matières grasses (d'origine végétale)<sup>23</sup> de 22,5g et 500g (Marque Vitalait) et des sachets de lait en poudre aromatisé (banane, café, chocolat, fraise – marque Vitacafé, Vitababane, ..) de 40 g (Broutin *et al*, 2000).



*Les produits de la Satrec*  
(photo : C. Broutin)

propose plutôt de la poudre de lait entière) : ces nouveaux produits sont vendus en sachets métallisés de 22,5 et 500 g.

L'approvisionnement en lait se fait essentiellement à partir de l'Irlande. La Satrec a procédé à une augmentation de son capital en 2000 et a diversifié ses produits et étendu son réseau de distribution mais l'entreprise a eu du mal à se positionner à ses débuts en raison d'un manque de promotion et de la concurrence du lait en poudre reconditionné en sachets noués vendus par les boutiquiers de quartier (Broutin *et al*, 2000). La Satrec propose également de nouveaux produits à connotation « diététique », allégés en matières grasses (Best lait) ainsi que de la poudre de lait « entier » (Roi lait) (sans doute pour faire face à la concurrence qui

---

<sup>23</sup> Ce produit avec adjonction de MG végétales ne devrait normalement pas être étiqueté « lait »

La SATREC employait 660 personnes e 2003 et réalisait un chiffre d'affaires de 21 milliards de FCFA et de 27 milliards en 2004 (DPS, 2005). En juin 2003, elle a obtenu un prêt de 2,4 Mds de FCFA de la BOAD (Banque ouest africaine de développement) pour la construction d'une nouvelle unité de production de lait stérilisé conditionné en bouteilles plastiques, de lait pasteurisé en sachets, de beurre et de margarine en pots et barquettes (*ces produits ne sont cependant pas encore présents dans les circuits de distribution*) (Mission Economique, 2004).

#### *Les autres industries reconditionnant le lait en poudre*

Le marché du lait en poudre est extrêmement concurrentiel au Sénégal : à l'instar des petites PME/PMI transformant le lait en poudre, de nombreuses industries se sont lancées dans le reconditionnement de poudre de lait en sachets métallisés telles que SO SE PAL (« Baralait » vendu en sachets de 200 et 400 g), SE NI CO (« Halib sunulait » et « Bon lait » proposés en sachets métallisés de 500 g et 1 kg), les Ets Meroueh et Cie (« Laicran » vendus en sachets métallisés de 22,5 g, 500 g et 5 kg) et Senelac.

SO SE PAL (Société Sénégalaise de Produits Alimentaires) employait 60 personnes en 2004 pour un chiffre d'affaires de 2,3 milliards de FCFA et de 2,45 milliards de FCFA en 2004.

Senelac est une société belgo-sénégalaise qui vient de s'implanter au Sénégal. Elle commercialisait du lait en poudre entier importé et reconditionné localement en sachet de 25 g et 500 g pour la consommation des ménages (*produits absents des rayons des magasins los de nos enquêtes en novembre 2005*). Elle approvisionne également les industries laitières, les grossistes et revendeurs et vient d'obtenir un marché avec le PAM (Programme alimentaire mondial). Cette société vient de passer un accord avec la société française Sodiaal (marques Candia et Yoplait) et est en partenariat avec l'ITA (Institut de technologie alimentaire) pour développer et commercialiser des produits infantiles au Sénégal et dans la sous-région (Mission Economique, 2004).

#### *Le cas de Cowbell Sénégal (Groupe Promasidor) en procès avec la SATREC*

Cowbell fait partie du groupe Promasidor (société d'une famille anglaise basée en Afrique du sud) qui a démarré ses activités il y a plus de 20 ans dans l'ex-Zaïre (actuelle République Démocratique du Congo) en commercialisant de petites doses de lait en poudre en sachets de 22,5 g et qui est présent dans plus de 24 pays d'Afrique. En début 2000, Cowbell s'installe au Sénégal, dans le cadre du programme de l'APIX (Agence nationale chargée de la promotion, de l'investissement et des grands travaux), et démarre en 2002 une usine de production et d'ensachage. Les objectifs de Cowbell étaient non seulement de s'implanter en Afrique de l'Ouest avec comme rampe de lancement le Sénégal, mais aussi de concurrencer la SATREC, dont la marque « Vitalait » est une copie de Cowbell. La SATREC, comprenant que la meilleure stratégie en matière de défense est l'attaque, décidera d'ester en justice contre Cowbell, au vu de la ressemblance quasi-parfaite entre l'emballage des produits (format, couleur et verre de lait sur le sachet). Le tribunal confirme la contrefaçon et Cowbell est interdit de vente en 2003. La société Cowbell est mise en faillite et placée en liquidation le 1<sup>er</sup> avril 2005, suite à ce procès et à la mauvaise rentabilité de ses produits (Dieye F. M., 2005).

On trouvera page suivante un tableau récapitulatif des prix du lait en poudre, du lait UHT et des produits laitiers importés, relevés dans les supérettes et supermarchés à Dakar en novembre 2005.

**Relevé des prix (supermarchés et supérettes) du lait en poudre, du lait UHT  
et des produits importés à Dakar –Nov. 2005**

Produit	Entreprise	Marque	Conditionnt	Volume	Prix	Prix kg	
<b>LAIT UHT</b>	<b>Divers Europe</b>	entier, 1/2 écrémé et écrémé	Brick	1 l	780 / 1050	869	
			Bouteille	1 l	780 / 1050	887	
<b>LAIT EN POUDRE</b>	<b>SATREC (Sénégal)</b>	Vitalait (MGV)	Sachet met.	500 g	1000 / 1200	2198	
		Vitalait (MGV)	Sachet met.	22,5 g	70 / 100	3519	
		Vitalait aromatisé	Sachet met.	40 g	100 / 110	2542	
		Vitalait sucré	Sachet met.	40 g	80 / 95	2208	
		Vitadiet (MGV)	Sachet met.	400 g	950 / 1100	2609	
		Vitadiet (MGV)	Sachet met.	22,5 g	70 / 110	3926	
		Vitadiet aromatisé	Sachet met.	27,5 g	100 / 125	3864	
		Bestlait (MGV)	Sachet met.	500 g	1000 / 1100	2143	
		Bestlait (MGV)	Sachet met.	22,5 g	80	3556	
		Roi lait (entier)	Sachet met.	500 g	1090 / 1150	2211	
		Roi lait (entier)	Sachet met.	22,5 g	70 / 75	3259	
	<b>SENICO (Sénégal)</b>	Halib "Sunulait"	Sachet met.	1 kg	2000 / 2250	2125	
		Halib "Sunulait"	Sachet met.	500 g	1050 / 1200	2240	
		Bon lait	Sachet met.	500 g	1000	2000	
	<b>Les Mamelles Jaboot (Sén)</b>	Jaboot	Sachet met.	500 g	1150 / 1200	2350	
		Jaboot	Sachet met.	22,5 g	75	3333	
	<b>SO SE PAL (Sén)</b>	Baralait	Sachet met.	400 g	1000 / 1100	2583	
		Baralait	Sachet met.	200 g	520 / 550	2700	
	<b>Ets Meroueh et Cie (Sén)</b>	Laicran	Sachet met.	5 kg	11400 / 12575	2231	
		Laicran	Sachet met.	500 g	1200 / 1390	2583	
		Laicran	Sachet met.	22,5 g	75 / 90	3444	
		Laicran	Sachet met.	2,5 kg	8450 / 9490	3588	
	<b>Celia (Fce)</b>	Laicran	Boite	900 g	3450 / 4300	4306	
		Laicran	Boite	400 g	1650 / 2200	4813	
		Laicran	Boite	300 g	1950	6500	
		Laicran écrémé	Boite	300 g	1950	6500	
	<b>NESTLE (Ghana)</b>	Nido	Boite	2,5 kg	9750 / 11000	4184	
		Nido	Boite	900 g	4000 / 4500	4757	
		Nido	Boite	400 g	1900 / 2500	5350	
		Sveltesse (écrém)	Boite	1 kg	6100 / 7930	6870	
		Sveltesse	Boite	400 g	2550 / 3000	6833	
	<b>Friesland (Hollande)</b>	Bonnet rouge	Boite	900 g	3600	4000	
		Bonnet rouge	Boite	400 g	2100	5250	
<b>GRUYERE (France)</b>	Gruyère	Coupe	1 kg	4750 / 6000	5491		
	Emmental	sachet	220 g	1650 / 1950	8200		
	Emmental râpé	sachet	200 g	1650 / 1950	9500		
<b>AUTRES FROMAGES (France)</b>	Autres fromages	coupe (min)	1 kg	5000 / 6000	5250		
	Autres fromages	coupe (max)	1 kg	21000 / 25000	23250		
<b>FROM FONDU</b>	<b>Divers (France)</b>	From fondu	portions	24	1550 / 2200		
		From fondu	portions	8	600 / 775		
<b>BEURRE</b>	<b>JABOOT (Sén)</b>	From fondu	barquette	200 g	750 / 950	4400	
		beurre	Plaquette	200 g	600 / 1000	4062	
		beurre 1/2 sel	Plaquette	200 g	700 / 975	4175	
<b>MGV (France)</b>	<b>Divers (France)</b>	micropains	petite plaquette	10 g	50	5000	
		<b>BRIDEL</b>	Bocage (MGV)	Plaquette	200 g	490 / 750	2759
		<b>PRESIDENT</b>	Ambassador (MGV)	Plaquette	200 g	490	2450
<b>ELLE ET VIRE</b>	<b>RAMA</b>	Doux (allégé)	Plaquette	200 g	650 / 850	3750	
		Rama (MGV)	Plaquette	200 g	300 / 450	1714	
		Lucke (MGV)	Plaquette	200 g	450 / 500	2375	

Source : enquêtes V. Duteurtre

## **IV. LA DEMANDE EN LAIT ET PRODUITS LAITIERS**

---

Après avoir présenté dans les chapitres précédents l'offre en lait et en produits laitiers et les systèmes de transformation, nous nous intéressons dans cette partie à l'aval de la filière : la demande des consommateurs. Les sources disponibles pour analyser le marché et la consommation nationale sont peu nombreuses et parfois contradictoires ou sujettes à caution. On peut cependant appréhender la demande à travers l'analyse des importations et quelques données et études partielles sur la consommation.

### **1. Les importations de lait et de produits laitiers**

#### **1.1 Les importations en chiffres**

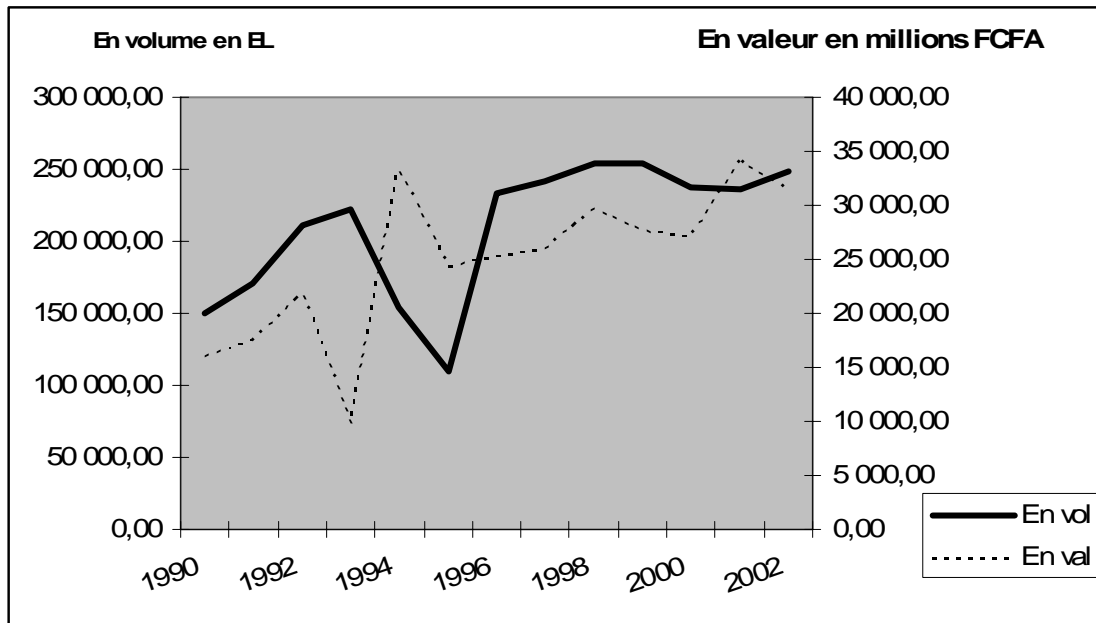
Le recours massif aux importations de lait et produits laitiers, ainsi que l'augmentation de leur volume, trouvent leur origine dans le déficit de la production de lait au Sénégal. Ces importations ont été fortement dopées par les cours mondiaux du lait qui sont demeurés relativement bas, du fait des excédents laitiers en Europe, surtout jusqu'en 1984, date de l'adoption de la politique des quotas par la Communauté Européenne. Cette politique des quotas laitiers, ainsi que la réforme de la PAC de 1992, ont permis d'assainir le marché mondial du lait et de limiter la vente au rabais vers les pays de l'Afrique subsaharienne, tels que le Sénégal. En janvier 1994, le changement de parité entre le franc CFA et le Franc français a eu également un impact sur les caractéristiques des importations (COVAPE, 2003).

Il a été très difficile d'obtenir des données fiables et récentes sur les importations de lait et de produits laitiers au Sénégal.

Les importations laitières ont toujours été élevées et constituent aujourd'hui l'équivalent en lait liquide du double de la production nationale. Les chiffres présentés ici permettent de préciser ce diagnostic. En effet, le Sénégal est devenu un grand importateur de produits laitiers depuis la fin des années 70. Les importations ont atteint un haut niveau dans les années 80. Le total des importations de produits laitiers s'élève à 211 000 000 EqL en 1992, soit une valeur de 22 milliards de FCFA. Ces importations ont continué à grimper jusqu'à nos jours, mais avec une légère baisse en 1994-95. La dévaluation du Franc CFA, intervenue en janvier 1994, a eu des effets restrictifs sur les importations de lait. En volume, celles-ci ont atteint 240 000 000 EqL en 2000-2002, pour une valeur totale de 30,8 milliards de FCFA (Duteurtre *et al*, 2005).

En 2004, les importations de produits laitiers représentent 34 794 tonnes, soit l'équivalent de 250 millions de litres de lait, pour une valeur de 36,7 milliards de FCFA. 88% du tonnage sont constitués par le lait en poudre (DIREL, 2004).

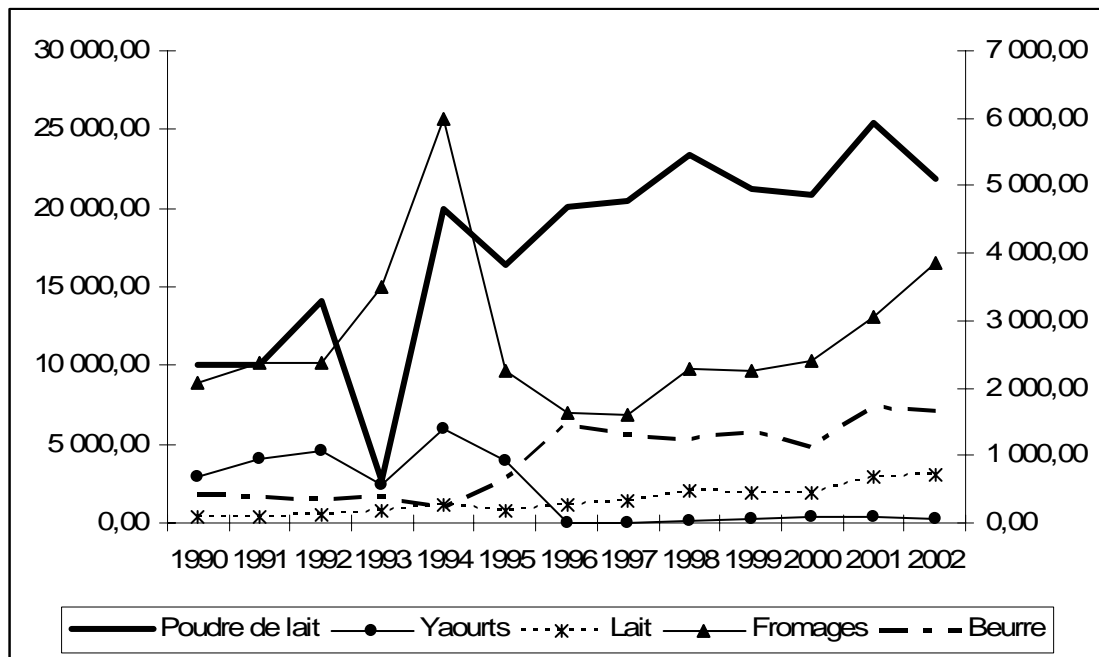
### Importations de produits laitiers au Sénégal de 1990 à 2002



Source : DPS

En 1990-92, le lait en poudre représentait en valeur 64 % du total des importations de produits laitiers, les yaourts 21%, les fromages 12%. Cette configuration est restée la même jusqu'en 1994. Après la dévaluation, les importations de lait liquide UHT prennent de l'importance, de même que celles du beurre. Dans la même période, les importations de yaourts diminuent, en raison surtout de la production locale de yaourt. En 2000/2002, les importations de produits se composent de lait en poudre (75% de la valeur des importations), de fromages (10%), de lait liquide (8%) et de beurre (5%) (Duteurtre *et al*, 2005).

### Evolution des importations des principaux produits laitiers en valeur de 1990 à 2002 (Millions de FCFA)



Source : DPS

80 % des importations de poudre de lait proviennent de l'Union Européenne. La France est le principal exportateur avec 42% du total des importations entre 2000 et 2003, soit 12 000 tonnes. En tout, l'Union Européenne contribue à hauteur de 79 % des importations de lait en poudre avec 7 pays parmi les 10 premiers fournisseurs. Le lait liquide provient à 90% de la France avec près de 4 500 tonnes par an. Les principales marques sont *Bridel* et *Président* (Duteurtre *et al*, 2005).

Le marché du lait au Sénégal est très convoité. Beaucoup de pays tentent de le pénétrer, mais avec des succès très limités. C'est le cas de la Côte d'Ivoire, de l'Espagne, de la Belgique, du Portugal, de l'Italie, de la République Sud Africaine, de la Tunisie et de la Thaïlande. L'Allemagne est le seul exportateur qui émerge valablement de cette compétition (Duteurtre *et al*, 2005).

## **1.2 La nouvelle tarification appliquée aux produits laitiers<sup>24</sup>**

Les produits laitiers importés au Sénégal font l'objet à l'entrée aux frontières de taxation. Un nouveau barème tarifaire, résultant de l'application du *Tarif Extérieur Commun* (TEC) et de l'harmonisation de la TVA à 18 % au sein de l'UEMOA (Union économique monétaire ouest africaine), est mis en place depuis 2001.

Le TEC comprend les droits de douane (DD), la taxe sur la valeur ajoutée (TVA), les redevances statistiques (RS), les prélèvements communautaires de solidarité (PCS), les prélèvements communautaires (PC) de la CDEAO, la taxe du conseil sénégalais des chargeurs (COSEC) en cas d'importations par voie maritime. Le TEC classe les différents produits importés au sein de l'espace UEMOA en quatre catégories. Chaque catégorie a un taux de droit de douanes fixe qui varie de 0 % pour les produits à caractère social (notamment les médicaments) à 20 % pour les produits de consommation finale.

Dans cette nomenclature, *les produits laitiers* appartiennent aux catégories 1 et 3. Le lait en poudre de 25 kg au minimum avec un taux maximal de matières grasses de 1,5 % est classé dans la catégorie 1 des intrants et matières premières (5 % de taxes). Les autres produits laitiers (laits et crèmes de lait ayant un taux de matières grasses entre 1 et 6 %, fromages, beurres, laits concentrés) appartiennent à la catégorie 3, regroupant les produits de consommation finale (20% de taxes). Les industries de transformation payent donc moins de taxes que les importateurs ordinaires.

---

<sup>24</sup> Tiré de Dieye *et al*, 2005

## 2. La consommation de lait et de produits laitiers

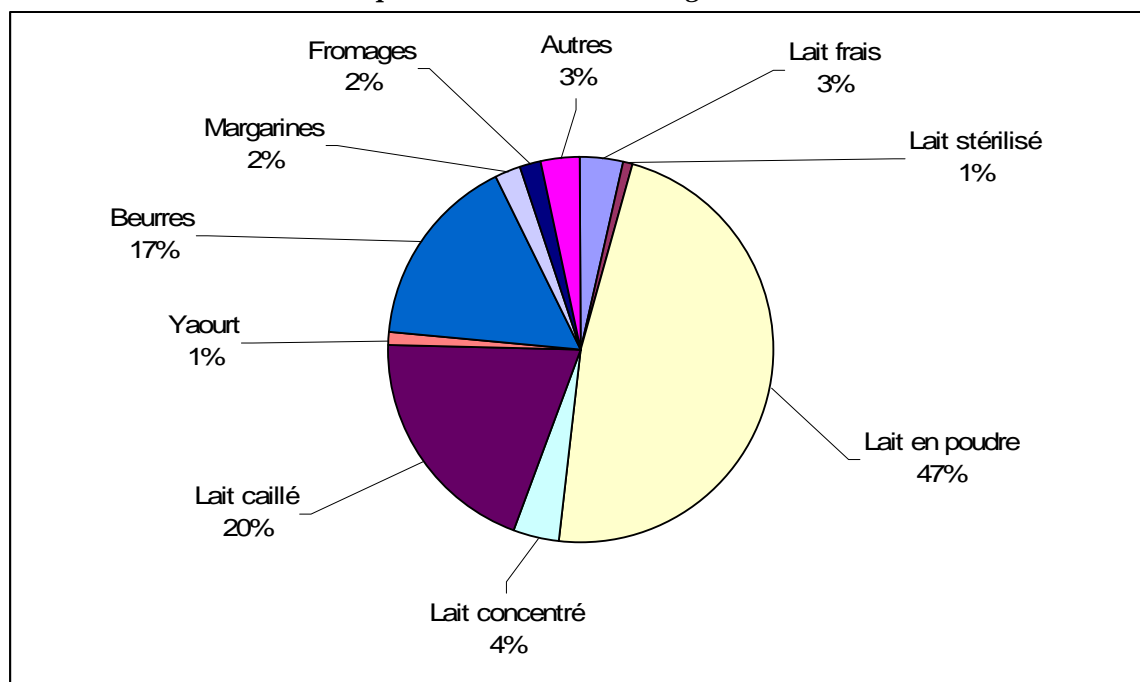
### 2.1 Données quantitatives

Malgré un accroissement de la production ces dernières années et des importations, la consommation par habitant a tendance à baisser et se situe autour de 40 kg Eql/capita et par an. Cette consommation individuelle de lait qui reste très faible était de 45 Eql/habitant en 1994. Elle a chuté à 29 kg Eql/capita/an en 1995 et 1996, avant son niveau quasi-constant de 40 kg Eql/capita/an. A titre de comparaison la consommation française annuelle de lait liquide est de 74 kg par habitant en 2000 (Dieye *et al*, 2005).

Les dépenses pour les produits laitiers sont en augmentation : 3,3 % de la consommation des ménages en produits alimentaires en 1995 (DPS, ESAM, 1995) et 4,5 % en 2001 (DPS, ESAM II, 2004).

En 2001, les dépenses de consommation de produits laitiers par habitant sont de 5406 FCFA par an en moyenne sur tout le territoire : elles sont de 12258 FCFA à Dakar, 6781 FCFA dans les autres milieux urbains et 1971 FCFA en milieu rural (DPS, 2004).

*Part des différents produits dans les dépenses de consommation des produits laitiers au Sénégal en 2001*



Source : données ESAM II/ DPS, 2004

Les produits les plus consommés sont le lait en poudre (47 %) dont une partie est transformé en lait caillé dans les ménages, le lait caillé (20 %) et les beurres en général (17 %) (DPS, 2004).

Notons ici qu'un investissement important est effectué en publicité par les grandes sociétés étrangères productrices de lait et de produits laitiers pour augmenter leurs ventes au Sénégal : en effet, au mois d'août 2005, la catégorie « lait » est le produit pour lequel les investissements publicitaires en annonces à la télévision sont les plus importants (23 % des montants investis), avant les catégories « lessive », « beurre/margarine » et « bouillon » (Performance Management, 2005). On est également frappé sur les routes par le nombre important



d'affiches ou de panneaux publicitaires vantant les propriétés de tel ou tel produit laitier, par rapport aux publicités concernant les autres produits alimentaires.

## **2.2 Données qualitatives<sup>25</sup>**

### ***Offre de produits diversifiée, dominée par les produits à base de lait en poudre***

*Le lait en poudre* est le principal produit importé en raison d'une forte consommation en milieu urbain au petit déjeuner. Il concurrence le lait concentré en raison de son bas prix et de son micro-conditionnement (20 g à 1 kg) qui facilite son utilisation par les couches les plus pauvres de la population. Le lait en poudre est également utilisé pour la fabrication domestique de lait caillé et surtout par les industries et PME (lait caillé en sachet et en pots, yaourt, lait liquide aromatisé). Notons qu'en dépit d'une hausse du prix de 42 % entre 1994 et 2000, en équivalent litre de lait, la poudre de lait demeure le produit le moins cher au niveau du marché, d'où le succès important de ce produit utilisé comme matière première par l'industrie locale et le secteur informel de la transformation. Le prix du lait en poudre reconditionné par les industries (de 300 à 560 FCFA l'Eq) est deux (à trois) fois moins cher que les laits UHT (entre 780 et 1050 FCFA), stérilisé et caillé et trois fois moins cher que le lait stérilisé aromatisé. De même, le lait en poudre reconditionné en micro-doses coûte aussi cher que le lait en poudre entier, ré-engraissé ou aromatisé, commercialisé par les industries de transformation et de reconditionnement du Sénégal (Dieye *et al*, 2005).

*Le lait caillé* constitue le deuxième poste de consommation des produits laitiers au Sénégal, après le lait en poudre consommé en l'état. La consommation du lait caillé aurait tendance à croître avec le recours croissant à la restauration de rue pour le repas du soir. Produit traditionnel, il est largement utilisé par toutes les couches de la population. Sucré, il accompagne la consommation de bouillies lors des cérémonies familiales.

On note une forte progression des importations de *lait liquide (UHT)*, liée essentiellement à une consommation urbaine croissante de ce produit, notamment à Dakar. Par contre les importations et donc la consommation de beurre baisse, malgré des campagnes publicitaires, au profit notamment de matières grasses végétales importées.

### ***Des niveaux de consommation et de dépenses différents en milieu urbain et en milieu rural et en fonction de l'offre locale de lait frais***

On estime à au moins 50 % la production nationale de lait autoconsommée, sous forme de lait cru, de lait caillé, d'huile de beurre mais la consommation de lait en milieu rural reste faible. Les ménages ruraux consomment également des produits importés (lait en poudre, lait concentré) qui, grâce aux circuits de distribution mis en place par les commerçants, sont disponibles dans presque tous les villages du Sénégal et commencent donc à entrer dans les habitudes alimentaires (parfois par identification à la modernité). Une partie de cette consommation pourrait être substituée par des produits locaux si la production s'améliorait, notamment pendant la période sèche où la production est particulièrement faible mais ce volume ne représente qu'une très faible part des importations. Il est fort probable qu'à moyen terme la demande rurale continuera d'être satisfaite principalement à partir de l'élevage extensif, en raison du faible pouvoir d'achat des ruraux et leur attachement au goût du lait frais.

---

<sup>25</sup> La plupart des informations de ce chapitre proviennent de Broutin, 2005 et de Broutin et al 2002 a et b ; les autres références sont citées dans le texte.

Les dépenses pour les produits laitiers sont d'ailleurs très faibles en milieu rural. En 2001, d'après l'ESAM II, la part des produits laitiers et des œufs dans les dépenses est de 4,5 % sur tout le territoire : elle représente 6,7 % à Dakar, 5,1 % dans les autres villes, 6,1 % en milieu urbain et seulement 2,3 % en milieu rural (DPS, ESAM II, 2004).

La nature des produits varie également fortement selon les centres urbains, selon leur taille et leur localisation (proximité de bassins de production laitière). A Dakar, d'après des enquêtes ménages réalisées en 2002, pratiquement tous les ménages consomment du *lait en poudre* (98 %) et une grande majorité tous les jours (93 %). Ce produit est donc complètement entré dans les habitudes alimentaires des dakarois, notamment au petit déjeuner. Si la consommation est également très répandue à Kolda, les consommateurs réguliers sont moins nombreux (93 % des personnes enquêtées consomment du lait en poudre, mais seulement 38% tous les jours). Le lait en poudre est consommé surtout dans le café/kinkéliba (81 %) pour le petit déjeuner (78 %). Il est aussi utilisé dans la préparation des plats à base de lait : le fondé (49 %), le *sombi/gossi* (39 %) et le couscous *lathiery* (26 %).

Le *lait caillé* est le deuxième produit consommé à Dakar (90 % au moins une fois par semaine avec une nette percée au niveau du dîner). Sa consommation varie peu au cours de l'année et est essentiellement associée à celle des produits roulés à base de céréales locales (*fondé, lakh, thiacy*, couscous). Par ailleurs, plus de 20 % des consommateurs enquêtés l'utilisent pour différents types de boissons (*tufam, ndiar*, boisson nature...). Le marché semble peu segmenté (différents types de lait caillé consommés par toutes les classes, âges, ...). Les enquêtes montrent que 78 % des personnes enquêtées consomment du lait caillé du boutiquier de quartier (lait caillé en poudre reconstitué vendu en vrac), 64 % du lait caillé emballé dans des sachets thermo soudés (généralement à base de lait en poudre) et 62 % du lait caillé fait à partir du lait frais de vache. L'attrait du produit emballé est confirmé ainsi que l'image positive du lait naturel qui est consommé, souvent en petites quantités, par 2/3 des ménages, malgré son prix élevé. Les personnes enquêtées souhaitent en consommer davantage mais sans accepter pour autant un prix supérieur au lait caillé fabriqué à partir de lait en poudre.

Si les consommateurs de lait caillé sont aussi nombreux à Kolda, le rythme de consommation est plus élevé. Le lait caillé des unités artisanales est le plus fréquemment cité (74 %). On note également l'importance de la transformation à domicile, surtout à base de lait frais (52 %) et la consommation de lait caillé artisanal à base de lait en poudre (63 %). Cette forte consommation de produits locaux est liée, à la fois à la proximité des élevages laitiers, à l'offre locale de produits artisanaux sur les marchés et des produits emballés proposés par des petites unités de transformation et aux habitudes alimentaires.

Les 3/4 de la population de Kolda sont d'ethnies peul ou toucouleur, habitués à consommer du lait. Ceci explique qu'une grande partie des personnes enquêtées consomment *du lait frais* (88 %) avec des fluctuations importantes dans l'année en fonction de l'offre. A Dakar, cette consommation de lait liquide et de boisson est en progression et concerne notamment le lait UHT importé (très faible offre de lait frais et/ou pasteurisé).

L'offre locale de lait frais ou caillé influe fortement sur la consommation et explique un recours beaucoup plus important des ménages dakarois aux produits à base de lait en poudre et une très faible variation saisonnière de la consommation. Cependant les dakarois demeurent très attachés au lait caillé « naturel ». D'une manière générale, *la demande en produits importés est donc plutôt urbaine et concerne surtout Dakar*.

Le *yaourt* est un produit connu au niveau de plus de 80 % des ménages interrogés à Dakar et consommé par 50 % des prospects. Ce produit est essentiellement consommé au "ndiagonal" – après-midi (54 %), matinée (24 %), soirée (24 %) et petit déjeuner (22 %) - sous forme de dessert ou boisson. Plus de 90 % des consommateurs désirent consommer davantage ce produit. Cependant, ces derniers affirment ne pas réaliser ce désir du fait de sa cherté (84 %) et de

la non-disponibilité (10 %) du produit sur le marché. Le marché de consommation du yaourt provient en grande majorité du département Dakar (60 %). Les consommateurs sont essentiellement des personnes âgées de 35 à 44 ans (+ 40 %) et dont la taille de ménage varie entre 5 à 10 personnes (+ 60 %). La consommation de yaourt et de fromage est très faible à Kolda en raison de leur prix élevé et de l'offre très faible (une marque de yaourt – Sapro lait et de la « vache qui rit »).

La consommation de *fromage* n'est pas très ancrée dans les habitudes alimentaires des consommateurs dakarois interrogés, même si 55 % des ménages disent en consommer. Elle se limite essentiellement à la consommation de fromage fondu (au petit déjeuner sur du pain – 90 %) et de gruyère, de manière occasionnelle (notamment pendant le Ramadan).

### ***Revenu, pouvoir d'achat et prix des produits***

Le niveau de revenu constitue l'obstacle majeur à un accès régulier et important au lait et produits laitiers. En milieu rural, l'achat de produits laitiers est limité, comme signalé plus haut. Cette influence des revenus a donc surtout été étudiée en milieu urbain.

A Dakar, le litre de lait frais coûte en moyenne 500 F CFA et peut représenter facilement 30 à 50 % du salaire journalier d'un ouvrier et deux fois moins pour un litre de lait reconstitué (250 F EqL en 2000). Les différences de prix entre les différents types de lait caillé sont moins importantes. Le lait caillé à base de lait en poudre vendu en vrac dans la rue demeure le produit le moins cher, ce qui explique sa forte consommation à Dakar.

Le pouvoir d'achat des ménages influence le niveau de consommation général des produits laitiers mais également la nature (diversité des produits consommés).

### ***Variations saisonnières***

La consommation est affectée par les *variations saisonnières* (plus forte consommation de produits laitiers durant la période de chaleur et en milieu rural durant la période de forte production). L'étude de la consommation des produits laitiers le confirme puisqu'un quart des personnes interrogées signalent une plus faible consommation de produits laitiers durant la période janvier-avril.

Il y a sans doute également *des variations de consommation au cours du mois* pour les ménages les plus pauvres qui font leurs achats tous les jours et qui ont généralement des difficultés financières à partir de la moitié du mois, lorsque la paie des membres salariés de la famille est consommée. Cette évolution des achats dans le mois, a été confirmée lors d'interviews de transformateurs et de vendeurs de lait en poudre (variations observées pour de nombreux produits alimentaires à Dakar).

Enfin *le ramadan* (jeun musulman) est également une période de plus forte consommation de lait, sous forme de lait caillé notamment pour accompagner la bouillie de mil et d'autres produits de « luxe » comme le gruyère et le beurre. Cependant, cet achat durant le ramadan des produits peu consommés par la famille dans l'année est une pratique de moins en moins fréquente, du fait de la baisse du pouvoir d'achat et se limite de plus en plus aux familles les plus aisées.

### ***Habitudes de consommation (facteurs socioculturels)***

*Le lait caillé demeure le produit le plus consommé* et sa consommation aurait tendance à augmenter avec le recours croissant à la restauration de rue pour le repas du soir à Dakar (achat de bouillie et de lait caillé pour une consommation familiale ou individuelle). Les fromages, yaourts, crème fraîche demeurent des produits peu consommés par les sénégalais, notamment depuis la dévaluation. Seul le gruyère et le fromage fondu ont fait une timide entrée dans les habitudes alimentaires. L'essentiel du marché de ces produits est donc constitué des

étrangers (surtout européens) vivant au Sénégal et des hôtels et restaurants (fréquentés par les touristes, surtout européens). Etant donné le niveau de prix très élevé des produits importés (transport réfrigéré par avion), les produits locaux (fromage de vache et fromages de chèvre, yaourts) pourraient trouver des débouchés dans cette niche de marché.

*La faible consommation du lait caillé naturel à Dakar* est sans doute liée à son prix et au faible volume de l'offre. Elle pourrait cependant être plus importante dans les ménages à revenus moyens et élevés qui se soucient davantage de la valeur nutritionnelle du produit (plus informés et plus sensibilisés) et sont prêts pour cela à payer plus cher le produit. Ces consommateurs sont également plus sensibles, toujours pour les mêmes raisons, à la qualité des produits. La demande en produits traditionnels (lait caillé) mieux présentés (emballés, étiquetés), rassurant ces consommateurs urbains semble également augmenter. Ces produits en microdoses, aromatisés, font une percée dans les quartiers populaires.

Il existe également *dans les villes secondaires un marché pour le lait caillé naturel* en raison du prix plus accessible qu'à Dakar (200 à 250 F/l contre 500 F/l à Dakar) et d'un attachement sans doute plus fort des habitants à ce produit.

### ***Le lait caillé, un produit ancré dans les habitudes alimentaires mais généralement sans construit social et historique du goût (Dakar)***

Les travaux réalisés par B. Getenet en 2004, dans le cadre d'une étude menée par le Gret et le Cirad, montrent que *le lait caillé est un produit alimentaire cher mais largement consommé à Dakar*.

La majorité des consommateurs considère que *le lait caillé naturel est un produit traditionnel* (surtout les personnes ayant grandi en milieu rural) mais que *le lait caillé poudre n'en est pas un* (il est même souvent associé à la culture occidentale, à la modernité et/ou à l'industrie). *Les vertus nutritionnelles du lait caillé sont en général associées au lait caillé naturel* (source de vitamines et de calcium pour les jeunes enfants) et *la consommation de lait caillé poudre est avant tout justifiée par le plaisir* (ce produit est en effet très apprécié des dakarois, surtout pendant la saison chaude, pour la préparation de boisson onctueuse et rafraîchissante).

Cependant, *c'est le lait caillé poudre qui est le plus consommé à Dakar* : sur 54 ménagères, toutes consomment régulièrement le lait caillé poudre alors que seulement 26 % d'entre-elles consomment le lait caillé naturel régulièrement (au moins 1 fois par mois). Suite au déferlement massif (dans les années 1980), sous forme de poudre de lait, des excédents laitiers des pays développés, beaucoup de dakarois ont été habitués à consommer les produits à base de poudre de lait et ont ainsi construit leurs préférences en référence à ces produits. De plus, la faible disponibilité du lait naturel à Dakar et son prix élevé (600 à 700 FCFA/litre) limitent l'accès à ce type de produits (sa consommation concerne alors essentiellement les ménages aisés originaires du monde rural). De même, *même s'il est consommé dans tous les ménages dakarois, le lait caillé poudre reste un produit alimentaire dont la consommation familiale n'est pas toujours possible en raison de son coût*. Pour beaucoup de ménages des quartiers populaires, l'utilisation de lait caillé pour la préparation d'un plat familial est rare et c'est à chaque membre du foyer de prendre en charge sa consommation, celle des enfants étant assurée par les adultes disposant d'un revenu monétaire.

Bien qu'utilisés pour le même type de préparation, *le lait caillé naturel et le lait caillé poudre présentent des différences de caractéristiques organoleptiques notables* : le lait caillé poudre est onctueux, à pâte épaisse et homogène alors que le lait caillé naturel est plus liquide, plus hétérogène et à texture grumeleuse. Au niveau du goût, le lait caillé naturel serait également plus amer et plus acide que les produits obtenus à partir de poudre de lait.

Le lait caillé peut d'abord être *consommé en famille (laax, thiacy ou fondé)* mais, en raison du coût occasionné pour satisfaire en quantité les besoins de tous les membres d'une famille,

*ce mode de consommation n'est pas le plus courant.* Il est répandu dans les quartiers résidentiels où les ménages sont de tailles réduites (couple + enfants) et disposent de revenus monétaires importants et de liquidités mobilisables. Dans les foyers moins aisés, ce mode de consommation est possible quand la ménagère dispose de liquidités lui permettant d'acquérir du lait caillé en grande quantité ou de la poudre de lait.

Le sachet étant, pour beaucoup de dakarois, garant du respect de normes hygiéniques de production, *l'utilisation de lait caillé en sachet pour la consommation familiale rassure.* Les ménagères pensent ainsi s'affranchir du risque sanitaire associé aux produits laitiers. Cependant, en raison du coût élevé des sachets de taille familiale (800 à 1 000 FCFA/litre), peu de foyers y ont accès.

*La consommation individuelle est la forme de consommation du lait caillé la plus développée.* En en-cas, au petit déjeuner, au déjeuner, en complément ou en substitut du dîner familial, le lait caillé sert ainsi à la préparation de boisson (avec de la glace, du sucre et/ou du lait concentré) et de plats à base de mil (*cere, thiacry, laax* ou *fondé*). Ce mode de consommation est principalement satisfait par la filière *Lait caillé poudre artisanal* grâce à une offre fractionnable, disponible à toute heure de la journée et à proximité immédiate du lieu de consommation. C'est par fidélisation à un vendeur que le consommateur limite sa suspicion sur les risques sanitaires encourus. La filière *Lait caillé poudre MPE* commence à se développer : présents dans de nombreuses boutiques, les produits en sachet offrent des avantages similaires aux produits des peuls (petites quantités et disponibilité) mais, à la différence des produits artisanaux, ils sont perçus comme exempts de risques sanitaires. De plus, ces produits sont frais (conservation au réfrigérateur) et prêts à la consommation (aromatisés, sucrés, voire déjà associés au mil). Le discours des ménagères montre que ces produits en sachet, symboles de modernité, sont très convoités par les jeunes générations et les consommateurs des quartiers populaires. Dans certains ménages disposant d'un réfrigérateur, on peut trouver *du lait caillé domestique*, conservé au frais et où chacun est libre de se servir. Cependant, en raison du coût élevé de ce produit et de son large succès auprès des consommateurs, cette stratégie n'est mise en œuvre que dans les ménages de petite taille et concernent essentiellement les quartiers résidentiels (qui ont généralement les moyens d'acquérir des produits en sachet).

Enfin, le lait caillé est utilisé dans les *cérémonies de baptême* pour la préparation matinale du *laax*. Pour des raisons économiques, la plupart des familles a tendance à privilégier la préparation domestique du lait caillé à partir de poudre de lait, le lait naturel et les produits en sachet étant beaucoup trop chers pour pouvoir être utilisés pour de telles quantités. Les femmes qui ne maîtrisent pas cette préparation ont alors recours à des réseaux de proximité (familial, résidentiel ou amical) ou aux services des laitiers peuls. Le lait caillé reconstitué serait aussi préféré au lait caillé naturel pour sa consistance onctueuse, épaisse et homogène.

Notons enfin que *la consommation de lait caillé n'est pas constante sur l'année.* En effet, comme nous l'avons déjà signalé, ce produit est davantage consommé durant la saison chaude (juin à octobre). Pendant cette période, les dakarois sont friands de boissons fraîches préparées à partir de lait caillé poudre. La période de Ramadan stimule également la consommation de lait caillé, fréquemment associé au mil pour le repas de midi des enfants.

Qu'il s'agisse des produits vendus en vrac ou de ceux vendus en sachet, on constate que *la majorité des consommateurs s'approvisionne toujours auprès du même vendeur ou choisit toujours la même marque, fondant alors sa confiance sur l'expérience.*

*La préférence des consommateurs pour le lait caillé naturel ou pour le lait caillé poudre est une des seules formes d'expression de leurs exigences organoleptiques.* La nature même du lait caillé naturel contribue également à expliquer que sa consommation familiale ne concerne que les milieux aisés : pour la préparation d'un plat familial à base de lait caillé poudre, les familles les plus démunies diluent souvent le lait caillé avec de l'eau de manière à obtenir pour

le même prix une plus grande quantité de produit. Cette stratégie ne peut pas être mise en œuvre avec le lait naturel qui ne se mélange pas à l'eau. De plus, la plupart des dakarois appartiennent « à la génération lait en poudre » et, ne connaissant pas le goût du lait frais, beaucoup n'aiment souvent pas celui du lait caillé naturel. Pour les dakarois originaires du monde rural, la consommation de lait naturel est à l'inverse souvent motivée par la recherche du « vrai goût du lait » (Test dégustation, Broutin, François, Tandia, projet InfoConseil 2005)

### 3. Perspectives de marchés pour les produits locaux<sup>26</sup>

Les produits laitiers représentent 4,5 % en moyenne du budget de consommation en produits alimentaires des ménages sénégalais. La demande en lait et produits laitiers va probablement augmenter dans les années à venir en raison de l'urbanisation. La filière lait se développe, au Sénégal, avec des logiques différentes, autour de deux types de marché : d'une part le marché dakarois où se concentrent une grande partie des consommateurs et, d'autre part, le marché des villes secondaires autour desquelles de petits « bassins laitiers » sont en train de se constituer.

*Dans les villes secondaires*, le développement de la production locale est lié au renchérissement de la poudre de lait, consécutif à la dévaluation et au coût de son transport, ainsi qu'aux appuis de différents projets et institutions. Le jeu conjugué de ces facteurs permet aux éleveurs laitiers de rentrer en compétition avec la poudre importée à des niveaux de prix relativement rémunérateurs. De plus, même si le lait en poudre, consommé dans / avec le café ou sous forme de lait caillé, a fait son entrée dans les habitudes alimentaires des villes et villages, les habitants de ces villes sont encore très attachés au goût du lait naturel, d'autant que les prix sont plus compétitifs qu'à Dakar. Il existe donc un marché pour les produits locaux frais pasteurisés ou caillés. Mais la qualité des produits et les exigences des consommateurs restent mal connues. On s'interroge également sur la capacité d'absorption des marchés de ces villes secondaires en cas de hausse de la production laitière locale. Mais on note que les mini-laiteries arrivent à écouler leurs produits sans faire de gros efforts pour en faire la promotion et améliorer la distribution. Cependant, il est sans doute nécessaire d'accroître les rayons de distribution des unités existantes (par exemple de Kolda vers Ziguinchor où l'offre locale est faible, du Ferlo vers Touba, Saint Louis, ...). Mais là encore, les données sur ces marchés sont pratiquement inexistantes.

*Des débouchés restent également encore peu exploités. Il s'agit notamment du yaourt et du fromage.* Ces niches de marché ne sont pas négligeables en raison du développement du tourisme, du prix très élevé des produits importés et de la proximité entre certaines zones de production et les zones touristiques (par exemple entre la région du Fleuve et le Ferlo et la zone de Saint Louis, entre la zone Kolda et la zone de Ziguinchor). De plus, le fromage peut être plus facilement transporté à l'intérieur du pays. Les producteurs devront cependant soigner la qualité, la présentation et le goût car les consommateurs (touristes) de ces produits sont en général exigeants. L'adoption de ces produits par les consommateurs sénégalais est plus difficile (habitudes alimentaires et prix). Cependant l'étude réalisée à Dakar montre l'existence de consommateurs potentiels.

---

<sup>26</sup> Tiré de Broutin, 2005

A **Dakar**, le marché et son développement obéissent à une autre logique. D'une part, le gouvernement a plutôt favorisé une *consommation de masse de produits laitiers élaborés à base de poudre importée* (les entreprises industrielles laitières qui sont censées approvisionner ce marché de masse bénéficient de remises de taxe à l'importation de poudre, mais ce marché est avant tout approvisionné par des vendeurs de rue proposant du lait caillé à base de lait en poudre « vente vrac »). D'autre part, on assiste à Dakar à la constitution *d'un marché pour des produits laitiers de qualité*, pour lesquels une frange relativement aisée de la population (mais également des ménages à pouvoir d'achat plus faible) est prête à payer un prix plus élevé (jusqu'à 700, voire 900 ou même 1100 FCFA/litre). C'est ainsi que des unités de production laitière se sont installées à proximité de Dakar et peuvent écouler leur produit, même si les coûts de production y sont élevés (de l'ordre de 400 FCFA/litre ou plus) du fait de contraintes liées à l'espace<sup>27</sup>. Des PME proposent également *des yaourts et du lait caillé dans des sachets et des pots*, dont le marché est en pleine croissance malgré des prix élevés (850 à 1000 FCFA/litre). Enfin on note une *percée du lait UHT*, également très cher par rapport au pouvoir d'achat de la majorité des dakarois.

*Plusieurs facteurs limitent cependant la percée du marché dakarois par des produits locaux.* Un des obstacles réside dans le fait que, pour le consommateur dakarois, depuis longtemps habitué à la poudre, *le goût du lait frais n'est pas forcément un critère de qualité.* Le prix est sans aucun doute également un facteur limitant : l'offre est en effet éloignée et il apparaît a priori difficile d'approvisionner Dakar avec le lait produit dans les régions, notamment les plus éloignées (Centre et sud du Pays) et avec les produits transformés des mini-laiteries en raison des coûts de transport réfrigérés encore trop élevés et de l'état du réseau routier. Cependant la « privatisation » du rayon laitier de Nestlé (lait produit dans le Ferlo et réseau de centres de collecte réfrigéré) et la multiplication des mini-laiteries ouvrent de nouvelles perspectives.

*Les exigences des consommateurs urbains*, notamment des ménages plus aisés, *sont plus fortes* et certains hésitent à acheter les produits vendus dans la rue, sans protection, sans « assurance de qualité ». Ceci explique le *recours croissant aux produits emballés* dont le prix est élevé (700 à 1000 FCFA/l) et dont le sachet symbolise, pour la majorité des dakarois, contrôles sanitaires et normes hygiéniques de production (élément semble-t-il déterminant dans la décision d'achat). De plus les enquêtes montrent le *souhait des dakarois d'accroître la consommation des produits laitiers locaux*, qu'ils croient parfois consommés en achetant des produits emballés fabriqués par l'industrie et les PME à partir de lait en poudre.

Il existe donc ***un marché à Dakar et dans les villes secondaires pour des produits transformés conditionnés.*** L'amélioration des circuits de distribution avec le développement supérettes et libre-service dans les stations services et dans les quartiers, ainsi que la promotion, pourraient également favoriser la croissance de la demande et de la consommation de produits laitiers. Les produits locaux pourraient trouver une place plus grande sur le marché dakarois à condition qu'ils soient plus compétitifs. Les études montrent que le prix ne semble pas être le seul facteur de compétitivité (contrairement aux villes secondaires où son influence sur la consommation semble plus forte). Il serait donc utile d'approfondir cette question et de préciser comment mieux valoriser cette compétitivité hors prix des produits locaux.

---

<sup>27</sup> Charges liées au foncier, aux coûts d'approvisionnement en fourrage, etc..

## V. ENVIRONNEMENT INSTITUTIONNEL

---

### 1. La politique gouvernementale

La Loi d'Orientation Agro-Sylvo-Pastorale qui a été promulguée le 04 juin 2004 reconnaît, pour la première fois, l'élevage comme une forme de mise en valeur durable des terres. La définition et la mise en œuvre de la politique gouvernementale relèvent du Ministère de l'élevage qui a élaboré en avril 2005 une lettre de politique de développement de l'élevage (LPDE), en cours d'approbation pour son application en 2005-2009.

Cette LPDE s'oriente autour de 3 axes stratégiques :

- *assainissement de l'environnement de la production* pour l'amélioration de la compétitivité par le renforcement de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection zoonositaire, le renforcement de la prophylaxie médicale du cheptel, la modernisation des circuits de commercialisation et de distribution ;
- intensification de la production à travers la création de *fermes privées modernes* (FPM) grâce à la mise en place d'un Fonds d'appui à la stabulation (FONSTAB) et de Centres d'impulsion pour la modernisation de l'élevage (CIMELS) ;
- *sécurisation de l'élevage pastoral*, basée sur l'amélioration de la gestion de l'espace, le renforcement des infrastructures pastorales, le renforcement des capacités des éleveurs, l'amélioration de l'accès au crédit entre autres.

Cette nouvelle LPDE devrait conduire à la mise en place d'un nouveau Plan National de Développement de l'Elevage (PNDE).

Les principaux textes qui régissent le dispositif réglementaire sont :

- loi 66-48 du 27 mai 1966, relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;
- loi 83-71 du 5 juillet 1983, portant code l'hygiène et décrets la complétant, notamment décret 69-891 du 25 juillet 1969, réglementant le contrôle du lait et produits laitiers destinés à la consommation humaine ;
- décret 62-0258 du 5 juillet 1962 relatif à la police sanitaire des animaux (abrogé par le décret 2002-1094 du 4 novembre 2002).

En dehors de ces textes de portée générale et spécifique, il existe des normes sénégalaises (NS) relatives aux laits et produits laitiers définies par l'association sénégalaise de normalisation (ASN), qui sont anciens et ne sont pas obligatoires en raison de l'absence de décrets d'application.

Le MIA<sup>28</sup> (Ministère de l'industrie et de l'artisanat) vient de valider la politique de redéploiement industriel qui vise à encourager les entrepreneurs à s'installer dans les régions, pour transformer les produits locaux sur place.

La volonté politique se matérialise également à travers l'adoption du Document de Stratégie de Réduction de la Pauvreté (DSRP) en 2002. Pour le sous-secteur de l'élevage, les orienta-

---

<sup>28</sup> Intervention de M. Ahmed Fall, DI/MIA, lors de l'atelier de restitution de l'étude en février 2006



tions définies dans ce cadre ont pour objectif global d'accroître la productivité, de réaliser la sécurité alimentaire et de lutter contre la pauvreté en milieu pastoral.

## 2. Structures chargées du contrôle du lait et des produits laitiers

Plusieurs structures sont concernées par le contrôle de la transformation et de la commercialisation des denrées alimentaires au Sénégal. Il s'agit notamment du ministère du Commerce, du ministère de l'Élevage, du ministère de la Santé et de la Prévention médicale, du ministère de la Prévention, de l'Hygiène publique et l'Assainissement, du ministère de l'Industrie et de l'Artisanat, du ministère de l'Économie et des Finances. Des structures privées et publiques interviennent indirectement à travers la réalisation d'analyses microbiologiques. Les différents laboratoires réalisent également des analyses dans le cadre d'autocontrôles réalisés par des industries et dans le cadre de programmes de recherches et études. Les tableaux suivants présentent une liste des différents intervenants et de leurs rôles.

Intervenants	Rôles
Ministère du Commerce Direction du commerce intérieur Division consommation et qualité (DCQ) Laboratoire DCI Commission de contrôle des produits alimentaires (CCPA)	DCQ : contrôle avant la mise en circulation et délivre, sur présentation d'échantillons (vérification des mentions sur le sachet en français) et d'analyses, l'autorisation de mise à la consommation, l'autorisation de fabriquer pour les produits locaux (autorisation FRA) et l'autorisation de mise en vente pour les produits importés (DIPA : déclaration d'importation des produits alimentaires). Surveillance dans le circuit de distribution (vérification par rapport aux critères précisés dans l'autorisation de vente).
Ministère de la Santé et de la Prévention Direction de la santé Division de l'alimentation de la nutrition et de la suivie de l'enfant Direction de l'hygiène publique - Division du contrôle sanitaire aux frontières - Division de la gestion de la qualité - Division de l'éducation à l'hygiène Comité national du Codex alimentarius	Contrôle sanitaire aux frontières. Élaboration et mise en œuvre de la politique de santé en matière d'hygiène. Promotion des règles d'hygiène auprès des populations. Elaboration et contrôle de l'application de la réglementation en matière d'hygiène.
Ministère de la Prévention, de l'Hygiène publique et de l'Assainissement Direction de l'Hygiène publique	Éducation des populations en matière d'hygiène et de salubrité. Veiller au respect et à l'exécution de la législation en matière d'hygiène. Surveillance aux frontières et contrôle de la circulation des personnes en matière d'hygiène. Recherche et constatation des infractions en matière d'hygiène (pas de répression). Prophylaxie des épidémies et des endémies. Promotion de technologies appropriées en matière d'hygiène.
Laboratoire SNH	Pas de capacités d'analyses physico-chimiques et microbiologiques actuellement.

Source : GBPH, 2005

<b>Intervenants</b>	<b>Rôles</b>
Brigades régionales et sous-brigades d'hygiène	Adéquation des locaux, certification de salubrité. Certificat visite et contre-visite pour les vendeurs. Contrôle au niveau des entreprises, des lieux de ventes, des restaurants, des boutiques et alimentation de rue.
Ministère de l'Élevage Direction de l'élevage Division hygiène publique vétérinaire	Contrôle des denrées d'origine animale (lait, viande, œufs, miel).
Inspections régionales des services vétérinaires	Santé animale (supervision de la prophylaxie médicale des animaux assurée par les vétérinaires privés, déclaration de maladies à l'autorité administrative, surveillance épidémiologique des maladies légalement contagieuses, contrôle des interventions des vétérinaires privés). Inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale (viande, lait, miel œufs, etc.) aux lieux de production et de vente.
Service sanitaire port et aéroport	Certificat sanitaire de salubrité à l'importation/exportation (analyses microbiologiques systématiques pour la viande)
Inspections départementales des services vétérinaires	Inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale, déclaration de maladies à l'inspection régionale.
Postes vétérinaires	Inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale, déclaration de maladies à l'inspection départementale.
Ministère de l'Agriculture et de l'Hydraulique LNERV/ISRA	Recherche, réseau épidémiologie.
Ministère de l'Industrie et de l'Artisanat Institut de technologie alimentaire (Laboratoire)	Action indirecte de contrôle en appui au système de contrôle (analyse, avis).
Ministère de l'Économie et des Finances Direction générale des douanes (COTECNA, Postes de douane)	Contrôle documentaire, certificats d'origine, de provenance, et certificat sanitaire des produits importés, DPI (déclaration préalable d'importation) quand la valeur de la marchandise est comprise entre 1 et 3 millions CFA. Au delà, une attestation de valeur est nécessaire.
Autres laboratoires publics Laboratoire d'hygiène et industrie des denrées alimentaires d'origine animale (HIDAOA) Laboratoire d'analyses et d'essais (LAE-ESP/UCAD)	Actions indirectes par analyses de produits laitiers et eau.
Laboratoires privés Institut Pasteur (laboratoire de sécurité alimentaire et d'hygiène alimentaire) Laboratoire d'essai et de contrôle de produits industriels (LEPI)	Actions indirectes par analyses de produits laitiers et eau.

Source : GBPH, 2005

### **3. Organisations professionnelles et interprofessions<sup>29</sup>**

#### **3.1 Directoire national des femmes de l'élevage (DINFEL)**

Il s'agit d'une structure faîtière, créée en 1999, qui regroupe 11 directoires régionaux des femmes en élevage (DIRFEL). Le nombre de membres (productrices et transformatrices de lait) est estimé à 15 000.

Ses objectifs sont de :

- permettre l'intégration des femmes-éleveurs dans les processus de décision ;
- améliorer les connaissances des artisans en matière de production de ressources animales ;
- promouvoir les activités génératrices de revenu en zone rurale et développer l'emploi des femmes dans le secteur de la transformation et de conservation des produits d'origine animale ;
- améliorer les conditions de conservation et de transformation du lait local, ainsi que la rentabilité des petites unités de production, de conservation des produits laitiers.

Les activités sont très variables selon les régions (la plus dynamique semble être DIRFEL Dakar dont la présidente est également présidente de DINFEL).

Les partenaires sont : le Ministère de l'élevage, Sodefitec et le Fonds de l'emploi dans les régions.

#### **3.2 Fédération des éleveurs indépendants et transformateurs laitiers du Sénégal (FEITLS)**

Elle a été créée en 1997. Elle est composée de personnes physiques et de personnes morales (GIE, Coopératives, Associations informelles d'éleveurs, de transformateurs du lait, de commerçants de lait ou de bétail). La FEITLS ne se présente pas comme une interprofession ; elle regroupe cependant différents acteurs de la filière. Ces membres actifs se situent surtout à Dakar et transforment le lait en poudre (micro-entreprises individuelles). La forte présence des transformateurs explique que le Papes et le PAOA l'aient retenue comme organisation professionnelle du secteur agroalimentaire.

Le nombre de membres a été estimé en 2001 à trois mille trois cents (3 300) membres, avec 40 % de femmes, des vendeurs de lait reconstitué et de lait local, des éleveurs et commerçants de bétail (bovins, ovins, caprins), des importateurs de poudre de lait fournissant des services aux membres transformateurs.

Ses objectifs sont de :

- constituer une force de proposition et de représentation vis à vis des partenaires stratégiques (État, Bailleurs) dans le cadre des intérêts des membres ;
- fournir toute la gamme de services sur une base individuelle et collective et liée au développement de leurs activités ;
- promouvoir l'auto-prise en charge des acteurs de la profession.

---

<sup>29</sup> Tiré de Broutin *et al*, 2005

La FEITLS s'est également fixée comme objectifs de « valoriser le lait local et de réduire au maximum l'importation de lait en poudre ».

Le PAOA aide la FEITLS à se restructurer en 2005 : un diagnostic organisationnel est en cours, en vue d'aménager et d'équiper leurs points de vente.

### **3.3 Fédération nationale des acteurs de la filière lait du Sénégal (FENAFILS)**

Elle a été créée en décembre 2003 à Dahra. L'assemblée constitutive, qui a bénéficié d'un appui du projet Dyna Entreprises de l'USAID (United States Agency for International Development) et du PAOA a mis en place un bureau directeur de 37 membres et un bureau de 9 membres.

La FENAFILS est ouverte à toute personne physique ou morale agréée en qualité de producteur, de transformateur, de distributeur et de fournisseur d'intrants, d'acteurs dans la filière lait et se compose de membres actifs et de membres d'honneur. Elle peut donc être considérée comme une Interprofession.

Les membres actuels sont notamment les mini-laiteries des différentes régions du Sénégal (Saint-Louis, Tambacounda, Louga, Kolda) ainsi que des représentants des groupements d'éleveurs issus de l'union qui constituait le rayon laitier de Nestlé dans la zone du Ferlo.

Elle s'est fixée comme objectifs:

- de promouvoir le développement durable de la filière lait, en créant un cadre de concertation réunissant l'ensemble des acteurs de la filière et en organisant de façon rationnelle la production, la transformation, le conditionnement, la commercialisation et la distribution ;
- d'unir ses membres et défendre leurs intérêts matériels et moraux ;
- de représenter les acteurs de la filière auprès de l'État, des partenaires au développement et des institutions financières ;
- de constituer un creuset dynamique de réflexions, de propositions et d'actions de sauvegarde de l'environnement et de l'hydraulique pastorale.

Ses partenaires sont : Dyna-Entreprise, le PAOA et la Sodefitex.

Le PAOA aide à la mise en place d'une unité pilote (Jullam à Tambacounda) en 2005 : aménagement d'un local, équipements, formations (technique, gestion, marketing) et suivi de cette entreprise. L'objectif est de porter la production à 2000 litres/j.

### **3.4 CIFL et CENAFIL (comité national de l'interprofession de la filière lait)**

Le comité national de l'interprofession de la filière lait est un cadre de concertation mis en place avec l'appui de la Sodefitex en septembre 2004. Une centaine d'organisations de producteurs des régions de Tambacounda, de Kaolack, de Fatick et de Kolda ont pris part à la cérémonie d'installation. L'objectif visé est d'avoir des instances représentatives et crédibles ainsi que d'organiser la production et la productivité du lait, avec comme corollaire une meilleure professionnalisation de ses différents corps de métier.

Le Comité Interprofessionnel de la Filière Lait (CIFL) regroupe une centaine de groupements et unions de groupements exerçant leur activité dans les régions administratives de Tambacounda, Kolda, Kaolack et Fatick. Ces groupements sont ceux des quatre corps de métiers suivants :

- producteurs (propriétaires de bétail, bergers) ;
- relais techniques en production animale (ils s'occupent de la santé du bétail et de la revente de la graine de coton) ;

- collecteurs-transporteurs (corps de métier émergeant spécialisé dans la collecte et l'acheminement du lait au niveau des laiteries, localisé dans la Casamance continentale et dans le Sine Saloum) ;
- transformateurs (tenants de 13 laiteries implantées dans le Tiers Sud).

Le CIFL a été mis en place le 23 septembre 2004, avec l'appui d'OXFAM America et BAMTAARE (SODEFITEX). Il cherche à déceler les obstacles de tous ordres qui freinent ou qui sont susceptibles de freiner le processus de dynamisation de la filière tout en œuvrant à la création de conditions favorables au développement des activités de la dite filière. Un plan d'action devait être prêt début mars 2005 et présenté aux partenaires pour un appui de leur part à sa réalisation.

On note qu'une partie des membres du CIFL, renommé dernièrement CENAFIL (Comité de l'interprofession nationale des acteurs de la filière lait locale), sont également membres de la Fenafils. Celle-ci a cependant un rayon d'intervention plus large que le Cenafil qui se limite à la zone cotonnière.

## 4. Les programmes de recherche

Plusieurs équipes de recherche mènent actuellement des travaux sur la filière lait au Sénégal, notamment au sein de l'Institut sénégalais de recherches agricoles (ISRA), de l'Institut de technologie alimentaire (ITA) et de l'École Inter-Etats de Sciences et Médecines Vétérinaires (EISMV), du Centre de coopération en recherches agronomiques pour le développement (Cirad) et du Groupe de recherches et d'échanges technologiques (Gret).

### 4.1 ISRA : recherche en économie des filières laitières, systèmes de production laitière, ressources fourragères et insémination artificielle

L'ISRA coordonne un *projet régional de recherche en économie des filières laitières*. Ce projet s'intitule : « Intégration régionale, accès aux marchés et diversification de l'agriculture dans la zone UEMOA : Options politiques pour des filières laitières compétitives et durables ». Il est financé par l'Union Européenne via un fonds de recherche géré par le CORAF. Le projet a pour objectif d'encourager les recherches et les échanges sur les politiques laitières et de renforcer les collaborations régionales par l'intermédiaire du Réseau de recherche et d'échanges sur les politiques laitières au Sénégal (REPOL : [www.repol.sn](http://www.repol.sn)). Il vise à contribuer à l'émergence de plans nationaux de développement laitiers, de réglementations sur les produits et de politiques commerciales cohérentes. Au Sénégal, il est mené en partenariat avec le Gret et le Cirad. Il aborde les questions de marché, de compétitivité des filières, de diversification des systèmes de production et d'évaluation des Politiques Publiques.

Dans le domaine des productions animales, l'ISRA coordonne *deux projets régionaux*, financés dans le même cadre, et qui portent *sur les systèmes fourragers*. Plusieurs opérations de diagnostic participatif des systèmes fourragers sont menées dans la région de Niarakh et dans la région du Fleuve Sénégal. L'ISRA participe aussi avec l'EISMV à des travaux d'évaluation des programmes d'insémination artificielle, en partenariat avec le PAPEL et le Ministère de l'Élevage. Ces programmes s'articulent autour de la mise en place de fermes modèles intensifiées (les CIMEL) où est pratiquée l'insémination artificielle (à base de Montbéliardes), la stabulation et la complémentation animale.

*Le projet Procordel* (Programme concerté de recherche - développement sur l'élevage en Afrique de l'Ouest) s'est clôturé en 2004. D'une durée de quatre années, il était financé par le huitième FED pour un montant de 8 millions d'Euro. Il a eu pour objectif de produire des résultats, des méthodes et procédés pour contribuer à un accroissement durable de la production animale et par conséquent à une augmentation des revenus des populations rurales. Au Séné-

gal, les activités menées dans le cadre du Procordel ont été conduites par l'Institut Sénégalais de Recherches Agricoles (ISRA). Les activités de recherche ont surtout porté sur la problématique de l'intensification de la production pour répondre à la demande croissante en produits animaux. Les études ont été menées dans le Bassin arachidier (régions de Kaolack et de Fatick) et dans la zone subhumide des régions de Kolda et de Tambacounda. Un accent particulier a été accordé à la filière laitière et à la problématique de l'introduction des animaux métis issus du croisement entre les races locales et les races laitières des pays tempérés.

#### **4.2 ITA : formation, élaboration d'un starter et hall pilote de production de lait caillé**

Les activités sur le lait concernent à l'ITA (Institut de technologie alimentaire) :

- la formation groupée, intra ou extra entreprise (c'est à dire sur le terrain), en langue française ou nationale (wolof par exemple) par une équipe multidisciplinaire - spécialistes en chimie, microbiologie, procédés de transformation, management de la qualité et hygiène - des opérateurs et opératrices du secteur de la transformation du lait à travers des modules bien structurés : contrôle de la qualité, hygiène, respect des BPF, *transformation du lait en utilisant des starters sélectionnés pour la production de laits fermentés et yaourts* ;
- la sélection de souches de bactéries lactiques à partir des laits fermentés traditionnels et *élaboration d'un starter* (ferment) pour la production contrôlée de lait caillé traditionnel (Wayaliine) ;
- les analyses microbiologiques, notamment lors de la demande d'autorisation de fabriquer (autorisation FRA)
- l'unité de Biotechnologie est composée d'un laboratoire d'analyses microbiologiques et biochimiques, d'une salle de fermentation et *d'un hall pilote équipé d'une ligne pilote de production de lait caillé (150 litres/batch)*, d'une salle d'atomisation, entre autres. La ligne pilote de production de lait caillé (150 litres/batch) sert également d'*unité pédagogique* (formations des opérateurs / trices).

Le partenaire principal est le Centre wallon de biologie industrielle (CWBI) de Liège en Belgique.

#### **4.3 Gret : programme de recherche " Performances d'un système de connexion de l'offre agricole aux marchés de consommation urbains "**

Ce programme de 3 ans (99/2002) a été coordonné par le Gret et mené en collaboration avec l'IRD et le CIRAD, une ONG européenne - INDE (Portugal) - et des partenaires dans 3 pays : l'ONG Enda-Graf et l'Université Cheikh Anta Diop au Sénégal, l'ONG Agro PME au Cameroun, l'ONG AD en Guinée Bissau. Il a bénéficié d'un appui financier de l'Union Européenne.

L'objectif de cette recherche était d'étudier le rôle que jouent les petites et micro entreprises agroalimentaires (MPEA) dans la connexion de la production agricole aux marchés de consommation urbains. Il s'agissait également de définir une méthode complète d'étude du lien entre production agricole et consommation alimentaire, au travers de ce système de transformation : les PME agroalimentaires et de formuler des recommandations pour favoriser une prise en compte de l'existence et du potentiel de ces entreprises agroalimentaires dans l'élaboration de programmes d'appui aux entreprises ou aux secteurs agricoles considérés.

La filière « lait » a été retenue au Sénégal et au Cameroun.

Au Sénégal, les travaux ont porté sur :

- ▷ Analyse de la filière et des systèmes de transformation :
  - étude de la filière (aperçu général, paysage des entreprises) en 2000 ;
  - analyse des micro et petites entreprises : analyse technique des différentes fonctions (approvisionnement, production, stratégie commerciale, circuits de distribution, gestion des moyens humains, techniques et financiers, fixation des prix, rentabilité) ; analyse sociologique (itinéraire de vie et stratégie de l'entrepreneur, relations avec les acteurs en amont et en aval).
- ▷ Analyse sociale des formes de coordination :
  - analyse des formes de coordination verticales entre les agents de la filière (notamment en amont : fournisseurs de l'entreprise et les producteurs), description de transactions, contrats ou arrangements institutionnels ;
  - analyse des formes de coordination économiques « horizontales » à chaque niveau de la filière, étude des dimensions « réseaux » et informelles des formes de coordination : biographies des différents types d'acteurs.
- ▷ Analyse de la consommation et de la distribution :
  - analyse qualitative : habitudes, pratiques de consommation, critères d'achat (attributs) ;
  - enquêtes consommateurs (Kolda et Dakar au Sénégal) : typologie des consommateurs, détermination du prix optimal (méthode de mesure de la sensibilité au prix), poids des différents attributs dans la décision d'achat (méthode des mesures conjointes).

Une réunion de restitution des travaux au Sénégal a été organisée en octobre 2002.

## 5. Des projets de développement

### 5.1 Le projet PAPEL 2

Depuis 1995, le projet PAPEL (Programme d'appui à l'élevage laitier) financé par la BAD (Banque Africaine de développement) en collaboration avec les services de l'élevage, a initié un programme test de croisement de la race locale avec de la semence de Montbéliarde et Holstein dans les régions de Kaolack et Fatick. Les premiers résultats donnent des niveaux de production nettement améliorés (10 à 15 l/j).

Le gouvernement sénégalais a exprimé la volonté, à la fin du projet, d'en poursuivre les actions dans le cadre d'une seconde phase (PAPEL 2). En octobre-novembre 1999, une mission de la BAD a évalué le projet qui a effectivement démarré en 2002 et dont l'exécution va s'étendre sur six ans. Le PAPEL 2 est financé par la BAD et l'Etat sénégalais pour une enveloppe globale de quelque 10 milliards de FCFA.

Ses objectifs globaux visent à *renforcer la sécurité alimentaire, à accroître les revenus des producteurs et à réduire sensiblement les importations de produits animaux*. Les objectifs spécifiques sont essentiellement *d'augmenter la production de viande et de lait et d'accroître la production de moutons de Tabaski*.

Il intervient dans deux zones : le Bassin arachidier (région de Kaolack, région de Fatick ; département de Mbacké dans la région de Diourbel) et la Zone sylvopastorale (département de Linguère, département de Louga, département de Podor, département de Dagana et département de Ranérou).

## 5.2 Le projet PACE

Le Programme pan-africain de contrôle des épizooties (PACE), appuyé par l'Union Européenne, intervient dans la protection zoo-sanitaire depuis le 1<sup>er</sup> novembre 1999. Il a été prolongé en 2004 pour une durée de 3 ans.

Le programme vise à *contribuer à la lutte contre la pauvreté et au développement du secteur de l'élevage en Afrique*, à travers la *création d'un cadre approprié de sécurisation sanitaire*. Des quatre objectifs spécifiques initiaux du programme PACE, la phase de prolongation en a retenu deux comme prioritaires : *l'éradication de la peste bovine et le contrôle des autres épizooties*, ainsi que *le renforcement des systèmes de surveillance* pour favoriser une meilleure formulation des politiques de contrôle des maladies prioritaires et un meilleur accès au marché du bétail.

## 5.3 Le projet PAPES / ONUDI

Le PAPES (Projet d'appui aux petites entreprises du Sénégal) s'inscrit dans le cadre de la coopération bilatérale et multilatérale entre le gouvernement Autrichien (Bailleur de fonds), l'ONUDI (Agence d'exécution) et l'Etat du Sénégal (Ministère de l'Industrie et l'Artisanat). La durée d'exécution du projet est prévue sur trois ans (2001 – 2004).

Le PAPES a pour objectif *de renforcer les capacités d'auto-organisation et la restructuration professionnelle du milieu des petites entreprises sénégalaises*, en priorité dans trois zones : Dakar, Thiès et Saint Louis. Son intervention repose sur un appui à la création de groupement d'affaires (quelques entreprises qui se regroupent pour mener des activités en commun), l'appui à des projets collectifs de ces groupements, l'appui institutionnel aux organisations professionnelles, la défense des intérêts des Petites Entreprises dans le cadre des réformes en cours sur l'environnement des entreprises. Il est basé à l'Aprosi (ex-Sodida), au niveau du centre de ressources.

## 5.4 Projets financés pas le FIDA (Fonds International de Développement Agricole)

Le FIDA finance six projets au Sénégal : le Programme national d'infrastructures rurales (PNIR), en cofinancement minoritaire avec la Banque Mondiale, le Projet d'aménagement et de développement villageois (PADV) dans la région de Louga, le Projet agro-forestier de Diourbel (PAGF 2), le Projet de développement agricole dans le département de Matam (PRODAM), le Projet d'organisation et de gestion villageoise (POGV 2) basé à Kaolack et le Projet de promotion des micro-entreprises rurales (PROMER), qui introduit une nouvelle dimension, à la fois par l'extension de la couverture géographique à 40% du territoire et par son objectif d'appuyer les activités non-agricoles.

Leurs interventions sur la filière lait sont limitées. Le Prodram a fourni des appuis à des éleveurs et à des mini-laiteries sur le Fleuve Sénégal. Le Promer a appuyé la création d'une mini-laiterie près de Tambacounda (Kossam Affia).

## 5.5 PAOA (Projet d'appui aux opérateurs / trices de l'agroalimentaire)

Le PAOA, d'une durée de cinq ans, est financé par l'Agence Canadienne pour le Développement International (ACDI) et le gouvernement du Sénégal. Il est exécuté conjointement par SNC-Lavalin et Cintech Agroalimentaire (SNCLC). Le ministère sénégalais de tutelle, le MIA (Ministère de l'industrie et de l'artisanat), est associé à la réalisation du projet en tant que membre du Comité Directeur et du comité de coordination. L'ITA (Institut de technologie alimentaire), qui relève de ce ministère, est un partenaire et bénéficiaire indirect du projet. La zone d'intervention du PAOA couvre l'ensemble du territoire sénégalais, plus spécifiquement là où sont situés les opérateurs/trices et leurs associations. Le projet s'intéresse à deux filières



majeures (les produits halieutiques et les fruits et légumes) et à deux filières secondaires (les céréales et le lait et les produits laitiers).

Le PAOA a comme *objectif général de contribuer au développement du secteur agroalimentaire, en orientant son action sur les opérateurs/trices*. Le projet s'oriente autour de trois opérations principales :

**1. Appuyer les opérateurs/trices du secteur agroalimentaire traditionnel incluant les groupes informels**

L'objectif est d'appuyer 100 entreprises. Une fois que l'entreprise est sélectionnée, réalisation d'un diagnostic opérationnel et mise en place d'un plan d'affaires ou plan de développement de l'entreprise. Formalisation de l'existence de l'entreprise (existence juridique et autorisations de production et de commercialisation).

**2. Renforcer les associations, les groupements professionnels et le forum de l'agroalimentaire**

Sélection d'une association, formalisation de son existence, diagnostic organisationnel et plan de développement de cette association. Démocratisation de l'existence de ces associations. Proposition de formations pour les membres de l'association : formations professionnelles, formations pour le développement de l'association, participation à des foires, voyages d'études ou stages, etc.

**3. Renforcer les capacités de l'ITA pour lui permettre d'améliorer les services qu'il fournit à ces opérateurs/trices**

Réhabilitation des locaux, rééquipement de l'ITA, formations, développement d'outils pédagogiques. Audit environnemental de l'institution : gestion des produits chimiques utilisés (stockage, utilisation), gestion des déchets (chimiques ou organiques) ou recyclage, gestion des eaux usées et leur recyclage. Aspect genre : équité de travail entre homme et femme, discrimination positive en faveur des femmes.

En 2006, le PAOA ([www.paoa-senegal.org](http://www.paoa-senegal.org)) met en place différents fonds complémentaires :

- **fonds conseil** : un outil pour le développement de l'entreprise ;
- **fonds salons et foires** : pour une meilleure visibilité des produits ;
- **fonds innovation** : pour susciter l'innovation ;
- **fonds diffusion de technologies** : vulgarisation des technologies adoptées.

Dans le secteur du lait, le PAOA est intervenu auprès de 2 associations (FEITLS et FENAFILS) et de 6 entreprises (Le Taïf, la laiterie de Missira, la fromagerie de Sédhiou, ADYD, l'entreprise Ibrahima Cisse et Agroprimeur).

## **5.6 Projets Gret / Enda graf**

### **■ Echanges d'expériences, collecte et diffusion d'informations au Sénégal et dans la sous-région**

Le Gret et le réseau TPA (Technologie et Partenariat agroalimentaire) se sont associés pour réaliser dans 4 pays (Sénégal, Burkina Faso, Mauritanie, Madagascar) une petite étude sur la filière lait (aperçu filière et identification des acteurs, études de cas d'entreprises). Le relais du Sénégal a organisé une réunion d'échanges entre acteurs en mars 2000 à partir de la restitution des travaux réalisés.

Deux séances de formation de 3 jours ont été organisées en janvier 2001 à Kolda et Sédhiou réunissant des éleveurs, des collecteurs, des transformateurs de différentes régions du Sénégal

(Kolda, Vélingara, Tambacounda, Saint Louis, Linguère). Cet atelier a été cofinancé et organisé par le relais TPA (Enda graf et Gret) et le pôle de services VSF/AFDI – CRZ- Sodefitec avec des prises en charge de certains participants par le Primoca (Sédhiou) et la Fondation Luthérienne (Linguère). La formation a été animée par L. Digeonnet de l'AFDI avec une contribution de l'ITA sur les aspects législatifs et du Gret à Kolda sur les aspects commerciaux. A l'issue de la formation à Tambacounda, les participants ont proposé d'engager un travail de réflexion sur la création d'une organisation professionnelle.

Un voyage d'études sur la transformation du lait en Afrique (Mali, octobre 2001), organisé par le Gret sur financement du CTA a permis de formuler des recommandations pratiques sur les activités de transformation (procédés, équipements, aménagement des locaux) et de créer un réseau d'échanges par messagerie électronique (forum Lait d'Afrique) avec des organismes d'appui, éleveurs et transformateurs du Mali, du Tchad, du Burkina, de la République Centrafricaine, du Bénin, de Madagascar intéressées à poursuivre les échanges à la fois méthodologiques et techniques.

Le MAE et l'interprofession lait française (CNIEL) ont confié au Gret l'organisation d'un voyage d'études en France d'acteurs de plusieurs pays de l'Afrique de l'Ouest pour répondre notamment aux demandes d'informations concernant les équipements, les démarches de labellisation, la structuration professionnelle et interprofessionnelle (octobre 2002). Des réunions de restitution de ce voyage ont été organisées au Mali, au Sénégal et à Madagascar et prochainement au Burkina et au Bénin.

La valorisation des résultats de ces études et échanges et la diffusion d'informations techniques se sont poursuivies à travers différents supports : bulletin du réseau TPA (dossier spécial en 96 et articles dans les numéros suivants), la réalisation de fiches techniques en collaboration avec le CITE (Centre d'information technique et économiques) à Madagascar et le CTR (Centre technique de ressources) au Burkina (fiches produits). Des fiches techniques ont été également produites dans le cadre du réseau agridoc ([www.agridoc.com](http://www.agridoc.com)), notamment sur le lait pasteurisé, le yaourt, le fromage de chèvre, le fromage « pont bénilé du Tchad », le réseau des minilaiteries « dayana Nono » du Mali, l'approvisionnement en lait pour une petite entreprise, la création d'une mini-laiterie, les règles d'hygiène, les méthodes de contrôle, la commercialisation des produits et le choix des équipements.

#### ■ Le projet InfoConseil MPEA

Le projet InfoConseil MPEA est cofinancé par la coopération française (Ministère des affaires étrangères – MAE) et le CDE (Centre de développement des entreprises – Union Européenne). La mise en œuvre de ce projet a été confiée au groupement Gret-Enda graf. La phase test de deux ans a démarré en décembre 2003. Une phase transitoire d'un an permettra de capitaliser les travaux réalisés lors de la phase-test et de préparer une phase de 3 ans d'institutionnalisation du dispositif.

L'objectif général du projet est de favoriser l'accès des MPEA à des services de conseil et aux informations utiles à leur développement. Plus spécifiquement, le projet vise à tester un mécanisme de fonds de conseil pour des MPE agroalimentaires (appui aux entreprises pour transformer leurs problèmes en demandes de conseil, accompagnement et cofinancement des missions de conseil, animation économique), à contribuer au développement et au renforcement de l'offre de service (sessions de formation de prestataires) et à développer et gérer l'information stratégique pour un conseil de qualité et pour faciliter la prise de décisions des entrepreneurs.

Le projet s'intéresse aux micro et petites entreprises qui transforment les céréales, les fruits, le lait, les produits halieutiques et les oléagineux. Les critères retenus sont ceux définis dans la

charte des PME pour les petites entreprises (moins de 20 salariés UTA, moins de 50 millions de FCFA de CA annuel).

Dans le cadre de la première phase, 10 demandes d'appui ont été transmises au projet : 9 petites entreprises des régions de Dakar (3), de Tamba (2), de Kolda (2), de Thiès (1), de Ziguinchor (1) et un groupement de 6 micro-entreprises de Rufisque. InfoConseil a également financé une étude sur les pratiques de fabrication du lait caillé dans les petites entreprises réalisée par le laboratoire HIDAOA et des tests de dégustation de lait caillé pour recueillir l'avis des consommateurs sur le goût des produits proposés par les entreprises de Dakar.

### **5.7 Projet Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la transformation laitière**

Le Gret, qui dispose d'une expérience dans ce domaine en France et en Europe de l'Est, a proposé d'expérimenter au Sénégal et au Burkina Faso une démarche d'élaboration d'un guide de bonnes pratiques de transformation et d'hygiène qui puisse servir de document de référence pour les professionnels, les organismes d'appui (publics et privés) et les pouvoirs publics. Un comité de pilotage a été mis en place au début du projet pour analyser et valider les différentes étapes d'élaboration du guide. Il regroupe des représentants des différents acteurs de la filière (éleveurs, collecteurs, transformateurs, consommateurs), des représentants du secteur privé (offre de formation et conseil qualité), des agents de l'état. Ce travail a démarré en janvier 2005 sur financement de la coopération française. A l'issue des travaux au Sénégal et au Burkina Faso, des ateliers nationaux de validation ont été organisés dans chaque pays en novembre 2005 et un atelier sous-régional a eu lieu au Burkina en décembre 2005 avec des acteurs de la filière de pays de l'UEMOA, afin de partager les enseignements et résultats de la démarche et favoriser leur diffusion au sein de l'UEMOA. Les deux guides nationaux ont été édités et seront prochainement disponibles en téléchargement sur le site des différents partenaires. Le guide analyse les dangers liés à la consommation de produits transformés et décrit les règles d'hygiène et de gestion de la production permettant aux petites et micro entreprises de mettre sur le marché des produits sains pour le consommateur.

La deuxième étape consistera à concevoir et tester des modules de formations et des supports pédagogiques pour les acteurs de la filière, les organismes d'appui et les agents de l'état responsables du contrôle et à réaliser quelques missions de conseils auprès d'entreprises pour mettre au point des démarches d'appui permettant de traduire les supports en manuels qualité et procédures.

### **5.8 Projets de la Sodexitex**

Fondée en 1974 puis privatisée en 2003, la Société de développement des fibres textiles (Sodexitex) a pour objet :

- le développement de l'agro-industrie cotonnière par le conseil agricole, la formation des cotonculteurs et la collecte de la production de coton graine, son égrenage et la commercialisation de la fibre et de la graine ;
- la diversification agro-industrielle et l'exécution de marchés de prestations de service d'appui au développement rural, menées indépendamment de l'activité cotonnière par la Base d'appui aux méthodes et techniques pour l'agriculture, les autres activités rurales et l'environnement (BAMTAARE). Celle-ci offre ses services à une clientèle variée : Etat, organisations de producteurs, projets de développement et privés. Ses quatre domaines d'activité sont l'accompagnement des organisations paysannes, la production laitière, la filière maïs ainsi que la recherche/développement.

Les interventions de BAMTAARE dans la filière lait consistent en :

- La **mise en place du CIFL** (Comité interprofessionnel de la filière lait) le 23 septembre 2004, avec l'appui d'OXFAM America, dans le cadre d'un programme de partenariat pour appuyer la structuration de la filière laitière. Les différentes instances du CIFL ont bénéficié de sessions de formation destinées à renforcer leur capacité en marketing, comptabilité et gestion, à développer l'esprit d'entreprise et à rendre leurs structures plus performantes. Ces formations ont été effectuées dans le cadre du programme OXFAM America et dans le cadre du Pôle de services. Elles ont concerné au total 65 leaders (Présidents et trésoriers notamment) dont 54 ont été formés avec l'appui financier d'OXFAM America.
- Le **projet Petites et Grandes Laiteries (PPGL)**, pour un montant de 230 Millions de FCFA, basé sur des crédits aux équipements et à la transformation et des crédits en intrants.
- Enfin, le **Projet Bassins Laitiers du Tiers Sud**, pour un coût global d'environ 600 Millions de FCFA : le SEPA (Service élevage et production animale) de BAMTAARE s'oriente depuis 2004 vers la mise en place de centres de collecte et de refroidissement de lait frais hors des ceintures laitières. L'objectif à terme est d'installer une manufacture laitière dans la zone cotonnière. Sept centres ont été identifiés en 2005 dans le département de Kolda pour le démarrage du projet.

### **5.9 Pôle de services (Sodefitec, VSF, CRZ/ISRA)**

Le Pôle de services est un programme d'appui pour un développement durable de la filière des produits laitiers locaux dans les régions de Kolda et de Tambacounda. Ce programme est initié depuis avril 2000 avec le soutien financier du Bureau d'Appui à la Coopération sénégaloise. Il s'inscrit dans le prolongement d'actions de recherche/développement menées en partenariat entre la recherche (ISRA-CRZ de Kolda), les structures d'appui-conseil (SODEFITEX, VSF) et les acteurs à la base (OP, transformateurs) sur l'introduction de la stabulation. Les travaux réalisés ont abouti à une adoption et à une diffusion de la technologie de la stabulation laitière, au développement d'unités de pasteurisation et à une dynamique organisationnelle des producteurs.

Le projet se propose d'améliorer l'offre en lait et en produits laitiers locaux en quantité et en qualité suffisantes. Pour ce faire, la stratégie adoptée consiste à développer une synergie en jouant sur la complémentarité des missions et des compétences des différentes institutions qui œuvrent dans le développement des filières des produits laitiers locaux.

De manière plus spécifique, le projet vise à :

- renforcer les capacités techniques, organisationnelles, institutionnelles et managériales des acteurs ;
- développer la concertation et les échanges entre les acteurs ;
- appuyer leur dynamique d'organisation et leur professionnalisation ;
- créer et gérer une base de données permettant d'évaluer les performances techniques et économiques des filières lait ;
- assurer la valorisation des acquis au bénéfice des acteurs, des planificateurs et des décideurs.

### **5.10 Projet VSF-CICDA / AFDI**

Vétérinaires Sans Frontières (VSF) est une Organisation Non Gouvernementale (ONG) française qui travaille depuis 1983 dans les pays en développement de l'Asie, l'Afrique et l'Amérique latine pour développer l'élevage, afin notamment de lutter contre la malnutrition. En 2005, la structure s'est associée au CICDA (Centre International de Coopération pour le Développement Agricole) qui travaille principalement en Amérique Latine et en Roumanie. Une nouvelle structure est née de ce rapprochement : VSF-CICDA.

VSF est présent au Sénégal depuis plus de 13 ans où elle travaille en partenariat avec l'AFDI Bourgogne –Franche-Comté (Agriculteurs Français pour le Développement International). Un projet a démarré à Kolda (Haute Casamance) en 1991. Puis, en 2001, l'organisation a quitté le département de Kolda pour un département limitrophe et monté un nouveau projet de développement de l'élevage à Vélingara (dans le cadre duquel la laiterie Larogal a été créée). Ce projet, qui concerne les éleveurs et agropasteurs du département, devait prendre fin en 2004 mais a été reconduit finalement pour 3 ans.

## **CONCLUSION : QUEL AVENIR POUR LA FILIERE ?**

---

### **Une demande de produits laitiers en progression, couverte principalement par les importations...**

La demande de produits laitiers au Sénégal semble progresser, du fait de l'urbanisation et de l'ouverture des marchés internationaux. Les dépenses de consommation des ménages pour les produits laitiers sont ainsi en augmentation (4,5 % en 2001 contre 3,3 % en 1995).

Le recours massif aux importations de lait et produits laitiers, ainsi que l'augmentation de leur volume, trouvent leur origine dans le déficit de la production de lait au Sénégal. Cette production est faible, fortement autoconsommée, saisonnière et ne peut garantir l'autosuffisance du Sénégal.

Mais l'augmentation croissante des importations de produits laitiers, notamment de poudre de lait, a favorisé l'émergence et le développement d'un tissu de PME/PMI évoluant dans le reconditionnement et la transformation du lait en poudre. Ce secteur est très actif, dopé par la disponibilité de la matière première à moindre coût du fait des niveaux de taxation intéressants : les investissements sont ainsi importants dans le système de la transformation et conduisent à une diversité des entreprises, ainsi qu'une diversification des produits et des marchés selon les entreprises.

### **... mais un dynamisme des filières laitières locales, porté par les petites entreprises de transformation...**

Parallèlement, différentes dynamiques de développement de la production laitière locale ont été observées dans différentes zones agro-écologiques. Ces dynamiques sont centrées sur des innovations techniques (pasteurisation, conditionnement), mais également organisationnelles et institutionnelles (réseau de collecte, cadre de concertation, lien entre appui aux producteurs et appui aux transformateurs), pour améliorer les niveaux de production et l'accès aux marchés.

L'essor des petites entreprises de pasteurisation (une quarantaine en 2005 contre moins de 10 en 2000) et l'apparition de nouvelles petites fromageries marquent le dynamisme de ces filières laitières locales.

### **... et des perspectives de marché pour des produits locaux transformés et conditionnés**

La filière lait se développe, au Sénégal, avec des logiques différentes, autour de deux types de marché : d'une part le marché dakarois où se concentrent une grande partie des consommateurs et, d'autre part, le marché des villes secondaires autour desquelles de petits « bassins laitiers » sont en train de se constituer.

*Dans les villes secondaires*, on constate que les éleveurs laitiers peuvent rentrer en compétition avec la poudre importée à des niveaux de prix relativement rémunérateurs et que les habitants de ces villes sont encore très attachés au goût du lait naturel (avec des prix plus compétitifs qu'à Dakar). Il existe donc un marché pour les produits locaux frais pasteurisés ou caillés.

Il reste à améliorer la qualité des produits, à mieux cerner les exigences des consommateurs et à développer les rayons de distribution des mini-laiteries existantes.

***Des débouchés restent également encore peu exploités. Il s'agit notamment du yaourt et du fromage.*** Ces niches de marché ne sont pas négligeables en raison du développement du tourisme, du prix très élevé des produits importés et de la proximité entre certaines zones de production et les zones touristiques. De plus, le fromage peut être plus facilement transporté à l'intérieur du pays. Les producteurs devront cependant soigner la qualité, la présentation et le goût car les consommateurs (touristes) de ces produits sont en général exigeants.

**A Dakar**, le marché et son développement obéissent à une autre logique. D'une part, le gouvernement a plutôt favorisé une *consommation de masse de produits laitiers élaborés à base de poudre importée* ; d'autre part, on assiste à la constitution *d'un marché pour des produits laitiers de qualité*, pour lesquels une frange relativement aisée de la population (mais également des ménages à pouvoir d'achat plus faible) est prête à payer un prix plus élevé. C'est ainsi que des unités de production laitière se sont installées à proximité de Dakar et peuvent écouler leur produit, même si les coûts de production y sont élevés. Des PME proposent également *des yaourts et du lait caillé dans des sachets et des pots*, dont le marché est en pleine croissance malgré des prix élevés. *Plusieurs facteurs limitent cependant la percée du marché dakarais par des produits locaux : le goût du lait frais n'est pas forcément un critère de qualité et le prix est sans aucun doute également un facteur limitant* (l'offre est en effet éloignée et il apparaît a priori difficile d'approvisionner Dakar avec le lait produit dans les régions, notamment les plus éloignées et avec les produits transformés des mini-laiteries, en raison des coûts de transport réfrigérés encore trop élevés et de l'état du réseau routier). Cependant la « privatisation » du rayon laitier de Nestlé (lait produit dans le Ferlo et réseau de centres de collecte réfrigéré) et la multiplication des mini-laiteries ouvrent de nouvelles perspectives.

Il existe donc ***un marché à Dakar et dans les villes secondaires pour des produits transformés conditionnés***. L'amélioration des circuits de distribution avec le développement supérettes et libre-service dans les stations services et dans les quartiers, ainsi que la promotion, pourraient également favoriser la croissance de la demande et de la consommation de produits laitiers. Les produits locaux pourraient trouver une place plus grande sur le marché dakarais à condition qu'ils soient plus compétitifs. Les études montrent que le prix ne semble pas être le seul facteur de compétitivité (contrairement aux villes secondaires où son influence sur la consommation semble plus forte). Il serait donc utile d'approfondir cette question et de préciser comment mieux valoriser cette compétitivité hors prix des produits locaux.

## **Les potentialités des filières laitières locales**

En conclusion, les filières laitières locales présentent **de nombreux atouts** :

- les potentialités et ressources de la production (cheptel important et varié, améliorations possibles de la production comme l'exemple de la mise en place de ceintures laitières dans les villes secondaires) ;
- l'existence de nombreux programmes d'appui pour renforcer la production et le développement d'entreprises de transformation ;
- la possibilité d'un marché à Dakar et dans les villes secondaires pour des produits locaux transformés de bonne qualité et conditionnés ;
- l'apparition d'organisations professionnelles et d'interprofessions dans le secteur ;
- la volonté des services publics de développer le secteur de l'élevage.

Elles sont cependant encore confrontées à **d'importantes contraintes** :

- des difficultés de sécurisation des approvisionnements (production limitée et irrégulière, problèmes d'organisation de la collecte) ;
- une qualité des produits à renforcer et améliorer (BPH, emballage, étiquetage) ;
- des équipements et techniques de transformation simples, manque de formation professionnelle ;
- des débouchés locaux limités (peu ou pas de circuits de distribution des produits finis, peu d'actions de promotion des produits, faiblesse de l'information au consommateur) ;
- la faiblesse des investissements publics, l'absence d'une véritable politique laitière et d'une vision partagée des options de développement de ces filières et le manque d'une réglementation adaptée.

## **Recommandations pour favoriser le développement des filières laitières locales**

Différents appuis aux filières laitières locales, formulés dans le rapport provisoire, ont fait l'objet de discussions lors de l'atelier de restitution de l'étude de février 2006 et aboutissent aux recommandations suivantes :

### ➤ **Favoriser les espaces de concertation**

- *Entre les acteurs au niveau local (éleveurs, collecteurs, transformateurs, distributeurs) pour améliorer le développement des filières*

Des efforts ont été réalisés dans les régions de Tambacounda, Kolda, Kaolack et Fatick (mise en place du Cifl, renommé Cenafil, qui regroupe une centaine de groupements et unions de groupements y exerçant leur activité) mais des besoins se font ressentir dans d'autres zones. C'est le cas notamment du Ferlo, avec la reprise du rayon laitier de Nestlé où les enjeux économiques et financiers sont très importants et nécessitent des négociations et la mise en place de contrats entre les différents acteurs. Ces opérations nécessitent souvent beaucoup de temps.

- *Entre les organisations professionnelles au niveau national*

Il est nécessaire de mettre en place un cadre où ces organisations pourraient se concerter sur les besoins d'appui de la filière et qui deviendrait alors un interlocuteur de la filière lait locale auprès des autres intervenants et de l'Etat. Lors de l'atelier de restitution de l'étude, plusieurs représentants des organisations professionnelles ont formulé ce souhait.

Il serait également souhaitable qu'un lien s'établisse entre les cadres de concertation locaux et ce cadre de concertation national.

- *Multi-acteurs (Etat, intervenants recherche / développement, organisations professionnelles, investisseurs privés et bailleurs).*

Ce cadre de concertation devrait pouvoir discuter de la définition d'une politique laitière. Dans le cadre du PNDE, le Ministère de l'Elevage a déjà prévu de mettre en place un cadre de concertation et il recherche les financements nécessaires.

Il faudrait mener des réflexions sur les interactions entre les filières lait local et poudre de lait. L'Etat a favorisé le développement de la filière de transformation du lait en poudre (notamment par des aides et un système de taxations favorable), suite à des cas d'intoxication alimentaire. Le dynamisme des unités de transformation laitière locales devrait amener l'Etat à réfléchir, avec les acteurs des deux filières, au choix de nouvelles options tenant compte de



l'évolution du contexte. Ces réflexions devraient également porter sur les possibilités de collaboration entre la filière lait local et les entreprises de transformation du lait en poudre, sur le dispositif de taxation et sur l'éventuelle utilisation des taxes au profit du développement de la filière lait local.

Dans ce cadre, il s'agira aussi de discuter des projets gouvernementaux d'appui à la filière. Ainsi, il serait souhaitable que le PDMAS (Projet de développement des marchés agricoles du Sénégal / Banque Mondiale), qui n'a pour l'instant retenu que les filières viande rouge et viande blanche pour ses 3 années d'exécution, prenne également en compte le lait.

#### ➤ **Développer les connaissances de la filière**

Il est nécessaire de pouvoir obtenir à l'avenir des données précises et fiables sur la production de lait, les volumes collectés et transformés, l'impact socio-économique. L'atelier de restitution a notamment souligné l'importance de disposer d'informations sur la consommation des marchés, déterminantes pour aider les unités de transformation laitière à se développer. Différents travaux menés actuellement dans ce sens ont été évoqués lors de l'atelier : des études sur la consommation des produits laitiers et une thèse sur la matrice comptable de la filière, réalisés dans le cadre du projet « politiques laitières » financé par le CORAF.

Ces connaissances permettent d'alimenter les réflexions menées au sein des cadres de concertation et les prises de décisions politiques.

#### ➤ **Aider à la sécurisation des approvisionnements**

Il paraît indispensable d'appuyer l'organisation de la collecte et le transport du lait vers les unités de transformation.

Mais il est également important de favoriser une production régulière tout au long de l'année. Des expériences sont menées dans ce sens dans les ceintures laitières périurbaines du Sud, avec la mise à disposition de compléments alimentaires, l'appui à la stabulation, l'amélioration de l'état sanitaire des troupeaux et l'augmentation de la productivité. Elles pourraient servir de points de départ pour une application future dans d'autres zones.

#### ➤ **Renforcer la qualité des produits et développer l'accès au marché et les possibilités de commercialisation et de distribution des produits finis**

La promotion de la filière lait local passe par une amélioration de la qualité du lait et des produits laitiers. Il s'agira notamment de mettre en place des formations sur les bonnes pratiques d'hygiène, définies dans le cadre d'un guide national et d'appuyer leur exécution auprès des éleveurs, des collecteurs, des transformateurs et des distributeurs.

Il s'agira également d'appuyer la mise en place de circuits de commercialisation et de distribution des produits finis et de favoriser la diversification de l'offre en produits laitiers, à partir d'une meilleure connaissance des attentes des consommateurs.

Il est enfin nécessaire de renforcer les compétences des acteurs en marketing (stratégies de produits, de prix, de distribution et de promotion).

#### ➤ **Augmenter les offres de services à la filière**

Il semble important de favoriser l'accès des différents acteurs à des services financiers adaptés (crédits).

On constate des besoins de formations techniques, tant au niveau des éleveurs que des transformateurs, en plus de formations commerciales.

Il est enfin indispensable de développer l'accès aux équipements et leur amélioration pour renforcer les performances et la qualité.

Cette offre de services devrait également concerner l'appui à la création d'unités de transformation, à partir d'une analyse fine des possibilités de développement de l'offre et des marchés.

➤ **Améliorer les informations aux consommateurs et la réglementation des produits**

L'étude a notamment montré que la réglementation en matière d'étiquetage n'était pas ou peu respectée et que ceci contribuait à une mauvaise information des consommateurs (utilisation de lait en poudre souvent non mentionnée). Il est nécessaire d'actualiser et de compléter la réglementation de la production et de la vente de produits laitiers (normes, conditions de vente, étiquetage).

Enfin, il paraît important d'envisager une véritable campagne de promotion de la production locale et d'information des consommateurs.

En conclusion, il nous faut souligner que toutes ces actions doivent être menées conjointement et qu'elles devraient être détaillées dans des programmes à court, moyen et long terme, en tenant compte des caractéristiques des différentes zones de production.

Les participants de l'atelier de restitution de l'étude avaient recommandé de les formuler ainsi, mais cette programmation nécessite une réflexion concertée avec tous les acteurs qui pourrait faire l'objet d'une prochaine réunion.

## Références bibliographiques

- Ba Diao M.**, 2003, *Le marché du lait et produits laitiers au Sénégal*, [www.inter-resaux.net](http://www.inter-resaux.net)
- Ba Diao M., Senghor C.D., Diao B., Thys E.**, 2002. *Production et transformation du lait en région agropastorale au Sénégal : cas de la zone périurbaine de Kolda*. Rev. Elev. Méd. Vét. Pays Trop., 55 (3) : 221-228.
- Ba Diao M., Traore E., Dieng A., Sall C., Sow O.S., Tonfio R.**, 2004. *Petites entreprises de transformation et développement laitier dans la Vallée du Fleuve Sénégal*. Rev. Afric. Santé et Prod. Anim., 2(1) : 25-30.
- Badji S.**, 2004, *Diagnostic de la fromagerie de Sédhiou – Rapport final*, Info conseil MPEA, juin 2004, 36 p (diffusions restreintes soumises à l'accord de l'entreprise)
- BAMTAARE**, 2005, *Rapport technique annuel des activités de Bamtaaré (Base d'Appui aux Méthodes et Techniques pour l'Agriculture, les autres Activités Rurales et l'Environnement)*, SODEFITEX, Février 2005, 34 p
- Banque de France**, 2003, *Rapport zone franc – Sénégal*, <http://www.banque-france.fr/>, pp 183-192
- Broutin C. (Gret), Sokona K., Tandia A (Enda graf)**, 2000, *Paysage des entreprises et environnement de la filière lait au Sénégal*, programme Inco "MPE agroalimentaires", Dakar, 57 p. [www.Gret.org/incompe](http://www.Gret.org/incompe) ou <http://www.infoconseil.sn/fiche-lait.html>
- Broutin C.**, 2004-a, « *Le rôle moteur des systèmes de transformation dans le développement de la filière lait* » Atelier Vaches, bergers, marchands : quel avenir pour la production laitière au Sénégal, Bame, Isra, Dakar, 17 février 2004
- Broutin C.**, 2004-b, « *Promouvoir la transformation de la production locale de lait - enjeux, potentialités et contraintes* », Salon international agroalimentaire, Dakar, Sénégal, avril 2004, <http://www.siaagro.sn/documentation/index.html>
- Broutin C.**, 2004 c, *Environnement des petites entreprises*, Gret Sénégal, Dakar, mai 2004, 11 p
- Broutin C.**, 2004-d, *Paysage des entreprises agroalimentaires au Sénégal*, Gret Sénégal, Dakar, juillet 2004, 7 p, [www.infoconseil.sn](http://www.infoconseil.sn)
- Broutin C.**, 2005-a, *Note de réflexion sur le volet « marchés et consommation au Sénégal » - projet lait Coraf*, Gret, septembre 2005, 12 p, [www.infoconseil.sn](http://www.infoconseil.sn)
- Broutin C.**, 2005-b, *Note sur les interprofessions au Sénégal*, Gret, février 2005, 13 p, [www.infoconseil.sn](http://www.infoconseil.sn)
- Broutin C.**, 2005-c, liste des entreprises de la filière lait et cartographie, [www.infoconseil.sn](http://www.infoconseil.sn)
- Broutin C., Rouyat J., Tandia A. et Touré B.**, 2005, *Note sur les organisations professionnelles nationales de MPE agroalimentaires*, Gret – Enda graf, Avril 2005, 10 p
- Broutin C., Sokona K, Ndoye F., Marpeau G. François F**, 2002-a, *Marché et consommation des produits laitiers à Kolda*, Gret, Enda graf, Atelier de restitution " MPE agroalimentaires", Gret, Enda graf, octobre 2002, Dakar, [www.Gret.org/incompe](http://www.Gret.org/incompe) (note de recherche non publiée)
- Broutin C., Sokona K, Tandia A., François F**, 2002-b, *Marché et consommation des produits laitiers à Dakar*, Gret, Enda graf, Atelier de restitution Inco MPE" MPE agroalimentaires", Gret, Enda graf, octobre 2002, Dakar, [www.Gret.org/incompe](http://www.Gret.org/incompe) (note de recherche non publiée)
- Cissé M.**, 2004, *Systèmes d'approvisionnement en lait et produits laitiers de la ville de Kédougou*, Mémoire d'Ingénieur des Travaux d'Elevage, E.N.C.R. / Pôle de services ISRA-CRZ/KOLDA / VSF/ SODEFITEX, 40 p environ

**Corniaux C.**, 2003 : « *La filière lait et produits laitiers dans la région de Saint-Louis* », Rapport PSI/CIRAD, Saint-Louis, 52 p.

**COVAPE (Compagnie Ouest-africaine pour la Valorisation des produits de l'Élevage)**, 2003, *Projet de développement laitier du Nord Sénégal – Etude de faisabilité*, Dakar, Sénégal, novembre 2003, 96 p

**Dia Sow F., Diop M., Cisse W., Maal I., Ndiaye S.**, 2003. *Caractérisation socioéconomique de la filière laitière dans les systèmes mixtes intensifiés ou semi-intensifiés du centre bassin arachidier du Sénégal*. Rapport scientifique Projet PROCORDEL. Dakar, ISRA/LNERV, 50 p.

**Diagne A.**, 2004, *Pré-diagnostic de l'entreprise Noproyas (Nouvelle Production de Yaourt au Sénégal)*, Info conseil MPEA, mai 2004, 7 p

**Diallo A.**, 2005, *Production et commercialisation du lait dans la zone de Nguékokh*, Extraits de la thèse de Docteur Vétérinaire soutenue le 13 juillet 2005, Dakar, Sénégal, 27 p, consultés sur le site de l'ONG Chênes et Baobabs : <http://assoc.wanadoo.fr/senegal.bourbonnais/these%20diallo.htm>

**Dieye F. M.**, 2005, *Cowbell Sénégal : la symphonie inachevée d'un investisseur*, Performances Management, N°25, octobre 2005, p 18

**Dieye P. N., Duteurtre G., Sissokho M. M., Sall M., Dia D.**, 2003. *La production laitière périurbaine au sud du Sénégal. Saisonnalité de l'offre et performances économiques*. Tropicultura, 21(3) : 142-148.

**Dieye P. N., Ndiaye A.**, 2004. *Potentialités et opportunités de production et de commercialisation de fromages de chèvre au Sénégal*. Rapport étude commune Gandiaye : Marché des fromages, 19 p.

**Dieye P.N., Ba Diao M., Broutin C., Duteurtre G., Dia D. et Dia Sow F.**, 2005-a, *La filière lait et produits laitiers*, Projet d'ouvrage « Etat des filières agricoles au Sénégal », coordonné par l'Isra-Bame (Institut Sénégalais de Recherches Agricoles – Bureau d'Analyses Macro-économiques), version du 28 juin 2005, pp 144-157

**Dieye P.N., Broutin C., Ba Diao M., Duteurtre G., Ly C.**, 2005-b, *Synthèse bibliographique : filières lait et produits laitiers au Sénégal*, Réseau de recherches et d'échanges sur les politiques laitières (Repol), document de travail, 40 p env.

**Dieye P.N., Faye A., Seydi M., Cisse S.A.**, 2002. *Production laitière périurbaine et amélioration des revenus des petits producteurs en milieu rural au Sénégal*. Cahiers Agriculture, 11 : 251-257

**Duteurtre G., Dieye P.N. et Dia D.**, 2005, *L'impact des importations de volailles et de produits laitiers sur la production locale au Sénégal*, Etudes et documents « Ouverture des frontières et développement agricole dans les pays de l'UEMOA, ISRA – BAME, Vol. 8 N°1, 78 p

**FAO**, 1998, *Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine*, collection « alimentation et nutrition » n°28, Rome, <http://www.fao.org/documents/>

**Gaulier A.**, 2005, *Etude des innovations dans les ceintures laitières périurbaines de Haute Casamance (Sénégal)*, Mémoire d'ingénieur d'agronomie tropicale de l'ESAT / Mastère spécialisé « Développement Agricole Tropical », VSF-CICDA / AFDI / CNEARC, Janvier 2005, 112 p

**Gomis S.**, 2005-a, *Rapport diagnostic Entreprise Diop Lait - Version Finale*, InfoConseil MPEA, juillet 2005, 14 p (diffusion restreintes soumises à l'accord de l'entreprise)

**Gomis S.**, 2005-b, *Rapport diagnostic Laiterie Le Fermier - Version Finale*, InfoConseil MPEA, juillet 2005, 20 p environ (diffusions restreintes soumises à l'accord de l'entreprise)

**ISRA**, 2003, *Actes de l'atelier de restitution des activités du projet PROCORDEL au Sénégal tenu le 22 décembre 2003 au CESAG à Dakar*, ISRA (Institut Sénégalais de Recherches Agricoles) / ITC (International Trypanotolerance Centre), 85 p

**Ministère de l'Economie et des Finances (MEF) / Division de la Prévision et de la Statistique (DPS)**, 2004-a, *Situation Economique et Sociale du Sénégal / Edition 2002-2003*, Dakar, Sénégal, décembre 2004, 175 p, <http://www.finances.gouv.sn/sitecso.html>

**Ministère de l'Economie et des Finances (MEF) / Division de la Prévision et de la Statistique (DPS)**, 2004-b, *Rapport de synthèse de la deuxième Enquête Sénégalaise Auprès des Ménages (ESAM II)*, Dakar, juillet 2004, 260 p [www.ansd.org](http://www.ansd.org)

**Ministère de l'Elevage / Direction de l'Elevage (DIREL)**, 2004, *Rapport annuel 2004 - Partie « productions animales »*, Dakar, 17 p

**Ministère de l'Elevage / FENAFILS, FEITLS, DINFEL, UPPRAL**, 2005, *Guide de bonnes pratiques d'hygiène*, décembre 2005, Dakar, 103 p

**Mission Economique – Ambassade de France au Sénégal**, 2004, *Les produits laitiers au Sénégal*, Fiche de synthèse, 15 février 2004, 4 p, <http://www.missioneco.org/senegal/>

**OCDE**, 2005, *Perspectives économiques en Afrique 2004/2005 – Sénégal*, 17 p, [www.oecd.org/dev/pea](http://www.oecd.org/dev/pea)

**Performance Management**, 2005, *Pub TV (RTS et 2S TV) – 388 000 000 F dépensés au mois d'août*, N° 25, octobre 2005, p 21

**Sadji A.**, 2004, *Rapport de la mission de diagnostic du Directoire Régional des Femmes en Elevage (DIRFEL)- Dakar*, Cabinet CEDA – MPME / InfoConseil MPEA, juillet 2004, 23p (diffusions restreintes soumises à l'accord de l'entreprise)

**Sokona K., Tandia A, Broutin C., François M**, 2003, *Le rôle moteur des petites entreprises de transformation dans la filière lait au Sénégal*, Revue Agridoc n°5, juillet 2003 [www.agridoc.com](http://www.agridoc.com)

**Sy A. et Thioune A**, 2004, *Diagnostic Organisationnel et Plan de développement de l'Association pour le Développement de Yang yang et Dodji (ADYD) - Rapport final*, PAOA, juin 2005, 45 p

**Tandia A.**, 2005, *Rapport pré-diagnostic Unité laitière Chênes et Baobabs de Nguékokh - Version Finale*, InfoConseil MPEA, mars 2005, 8 p (diffusions restreintes soumises à l'accord de l'entreprise)

**Tandia A.D., Broutin C., Sokona K.**, 2001, *Aperçu des entreprises de la filière lait au Sénégal*, rapport de synthèse, programme de recherches Inco « MPE agroalimentaires », Enda graf, Gret, 15 p [www.Gret.org/incoMPE](http://www.Gret.org/incoMPE)

**TDC (Technologie Développement Consultance)**, 2000, *Les opportunités d'affaires dans la filière laitière de la région de Kolda*, Dynaentreprises/ Projet USAID Dakar, Sénégal, 95 p.

**Thiam S.**, 2005, *L'économie du lait en zone sylvopastorale au Sénégal*, Thèse de Docteur Vétérinaire, E.I.S.M.V., Dakar, Sénégal, Juin 2005, 132 p.

Sites internet consultés en novembre 2005 :

- données statistiques de **FAOSTAT**: <http://faostat.fao.org/faostat/>
- site du projet PAPEL : <http://www.papelsenegal.org/>

## Annexe 1 : Relevés de prix

Relevé prix produits laitiers supermarchés, superettes Dakar, novembre 2005 (FCFA)

(Tableau 1/3)

Produit	Entreprise	Marque	Conditionnt	Volume	Prix	Prix kg	Eql	
<b>LAIT UHT</b>	<b>Divers</b> (France, Allemagne, Belgique)	entier, 1/2 écrém, écrémé, aromatisé	Brick	1 l	780 / 1050	869		
			Bouteille	1 l	780 / 1050	887		
			Bouteille	50 cl	475 / 650	1157		
			Bouteille	25 cl	350 / 375	1450		
<b>Lait reconstitué</b>	<b>SAPROLAIT</b>	Jet vanille	Bouteille	13 cl	300	2308		
<b>Lait reconstitué UHT</b>	<b>KIRENE</b> (Sénégal)	Candia entier	Brick	1 l	600 / 750	683		
		Candia 1/2 écrémé	Brick	1 l	500 / 590	560		
<b>Lait reconstitué pasteurisé</b>	<b>LAITERIE DAKAROISE</b> (Sénégal)	Daral entier	Bouteille	1 l	600 / 650	630		
		Daral entier	Bouteille	50 cl	350 / 400	730		
		Daral 1/2 écrémé	Bouteille	1 l	650	650		
<b>LAIT</b>	<b>SATREC</b> (Sénégal)	Vitalait (MGV)	Sachet met..	500 g	1000 / 1200	2198	289	
		Vitalait (MGV)	Sachet met..	22,5 g	70 / 100	3519	463	
		Vitalait aromatisé	Sachet met..	40 g	100 / 110	2542	334	
		Vitalait sucré	Sachet met..	40 g	80 / 95	2208	291	
		Vitadiet (MGV)	Sachet met..	400 g	950 / 1100	2609	343	
		Vitadiet (MGV)	Sachet met..	22,5 g	70 / 110	3926	517	
		Vitadiet aromatisé	Sachet met..	27,5 g	100 / 125	3864	508	
		Bestlait (MGV)	Sachet met..	500 g	1000 / 1100	2143	282	
		Bestlait (MGV)	Sachet met..	22,5 g	80	3556	468	
		Roi lait (entier)	Sachet met..	500 g	1090 / 1150	2211	291	
	Roi lait (entier)	Sachet met..	22,5 g	70 / 75	3259	429		
	<b>SENICO</b> (Sénégal)	Halib "Sunulait"	Sachet met..	1 kg	2000 / 2250	2125	280	
		Halib "Sunulait"	Sachet met..	500 g	1050 / 1200	2240	295	
		Bon lait	Sachet met..	500 g	1000	2000	263	
	<b>Les Mamelles Jaboot</b> (Sén)	Jaboot	Sachet met..	500 g	1150 / 1200	2350	309	
		Jaboot	Sachet met..	22,5 g	75	3333	439	
	<b>SO SE PAL</b> (Sénégal)	Baralait	Sachet met..	400 g	1000 / 1100	2583	340	
		Baralait	Sachet met..	200 g	520 / 550	2700	355	
	<b>POUDRE</b>	<b>Ets et Cie</b> (Sénégal)	Laicran	Sachet met..	5 kg	11400 /	2231	294
			Laicran	Sachet met..	500 g	1200 / 1390	2583	340
			Laicran	Sachet met..	22,5 g	75 / 90	3444	453
		<b>Celia</b> (Fce)	Laicran	Boite	2,5 kg	8450 / 9490	3588	472
	Laicran		Boite	900 g	3450 / 4300	4306	567	
	Laicran		Boite	400 g	1650 / 2200	4813	633	
	Laicran écrémé		Boite	300 g	1950	6500	855	
	<b>NESTLE</b> (Ghana)	Nido	Boite	2,5 kg	9750 / 11000	4184	551	
		Nido	Boite	900 g	4000 / 4500	4757	626	
		Nido	Boite	400 g	1900 / 2500	5350	704	
Sveltesse (écrém)		Boite	1 kg	6100 / 7930	6870	904		
Sveltesse		Boite	400 g	2550 / 3000	6833	899		
<b>Friesland</b> (Hollande)	Bonnet rouge	Boite	900 g	3600	4000	526		
	Bonnet rouge	Boite	400 g	2100	5250	691		
<b>LAIT CONC</b>	<b>Laiterie dakaroise</b>	Laicran sucré	Boite	1 kg	1150 / 1200	1200	545	
		Laicran sucré	Boite	397 g	525 / 590	1395	634	
	<b>NESTLE</b> (Ghana)	Nestlé non sucré	Boite	170 g	350 / 400	2126	967	
		Nestlé non sucré	Boite	410 g	600 / 825	1831	832	
	<b>Friesland</b> (Hollande)	Bonnet rouge n s	Boite	170 g	300 / 375	1912	869	
		Bonnet rouge n s	Boite	1 kg	1250 / 1400	1325	602	
		B bleu sucré	Boite	397 g	575 / 600	1511	687	
		B bleu sucré	Boite	1 kg	1250 / 1400	1325	602	
	<b>Gloria SA</b> (Pérou)	Baralait non sucré	Boite	170 g	300	1765	802	
		Baralait non sucré	Boite	410 g	650 / 700	1646	748	

**Relevé prix produits laitiers supermarchés, superettes Dakar, novembre 2005 (FCFA)**

(Tableau 2/3)

Produit	Entreprise	Marque	Conditionnt	Volume	Prix	Prix kg
YAOURT à partir de poudre de lait	SAPROLAIT (Sénégal)	Sapro. nature	Pot	12,5 cl	212 / 250	1874
		Sapro. nat sucré	Pot	12,5 cl	225 / 320	2037
		Sapro. bioligne	Pot	12,5 cl	275 / 350	2443
		Sapro. bulgare	Pot	12,5 cl	295 / 350	2617
		Sapro. aromatisé	Pot	12,5 cl	275 / 325	2300
		Sapro. aux fruits	Pot	12,5 cl	355 / 400	2993
		Vigor parfumé	Pot	12,5 cl	225 / 300	2029
		Crémor nature	Pot	12,5 cl	275 / 325	2433
		Crémor nat sucré	Pot	12,5 cl	275 / 325	2533
		Crémor parfumé	Pot	12,5 cl	275 / 325	2543
	Délice aux fruits	Pot	180 g	575 / 625	3278	
	LAITERIE DAKAROISE (Sénégal)	Daral nature	Pot	12,5 cl	225 / 240	1880
		Daral nat sucré	Pot	12,5 cl	240 / 250	1907
		Daral aromatisé	Pot	12,5 cl	222 / 240	1844
	SIM (Sénégal)	SIM nature	Pot	12,5 cl	216 / 250	1861
		SIM nature sucré	Pot	12,5 cl	244 / 275	2090
		SIM aux fruits	Pot	12,5 cl	362 / 400	3040
		SIM aromatisé	Pot	12,5 cl	250 / 300	2154
		SIM sur lit de fruits	Pot	2 x 12,5	700	2800
	MILKOA (Sén)	Sarbi parfumé	Pot	12,5 cl	250	2000
YOPLAIT (Cote Ivoire)	Caresse nature	Pot	12,5 cl	475	3800	
	Silhouette	Pot	12,5 cl	500	4000	
	Yoplait nature	Pot	12,5 cl	415	3320	
	Yoplait nat sucré	Pot	12,5 cl	415	3320	
	Yoplait aromatisé	Pot	12,5 cl	415	3320	
YAOURT	LA LAITIERE	nature	Pot verre	4 x 12,5	3590	7180
FROM FRAIS	SIM (Sén)	Petits lions	Pot	2 x 10 cl	325	1625
	(France)	petits suisses	pot	6 x 60 g	2800	7778
CREME DESSERT UHT	ELLE ET VIRE (France)	Crème dessert	pot	4 x 100	1750 / 2100	4744
		dessert lacté UHT	pot	4 x 125	1790 / 2100	3993
	PASCUAL (Esp)	Crème aromatisée	pot	4 x 100	1300	3250
CREME FRAICHE	SAPROLAIT (Sénégal)	Crème fraîche	Pot	20 cl	1150 / 1290	6040
		Crème fraîche	Pot	10 cl	800 / 850	8300
	Divers (France)	Crème fraîche	Pot	20 cl	990 / 1350	5850
		Crème liq UHT	briquette	20 cl	850 / 1350	5547
		Crème liq UHT	Brick	1 l	3250 / 3825	3516
GRUYERE	(France)	Gruyère	Coupe	1 kg	4750 / 6000	5491
		Emmental	sachet	220 g	1650 / 1950	8200
		Emmental râpé	sachet	200 g	1650 / 1950	9500
CHEVRE  (Sénégal)	Keur moussa	chèvre	buche	?	1000 / 1390	
	From de Ngap	chèvre	sachet	?	975	
	SEN From	chèvre	sachet	?	975 / 1200	
	SEN From	chèvre aromatisé	sachet	?	975	
AUTRES FROMAGES	(France)	Autres fromages	coupe (min)	1 kg	5000 / 6000	5250
		Autres fromages	coupe (max)	1 kg	21000 /	23250
FROM FONDU	Divers (France)	From fondu	portions	24	1550 / 2200	
		From fondu	portions	8	600 / 775	
	JABOOT (Sén)	From fondu	barquette	200 g	750 / 950	4400
BEURRE	Divers (France)	beurre	Plaquette	200 g	600 / 1000	4062
		beurre 1/2 sel	Plaquette	200 g	700 / 975	4175
		micropains	petite pla-	10 g	50	5000
MGV  (France)	BRIDEL	Bocage (MGV)	Plaquette	200 g	490 / 750	2759
	PRESIDENT	Ambassador	Plaquette	200 g	490	2450
	ELLE ET VIRE	Doux (allégé)	Plaquette	200 g	650 / 850	3750
	RAMA	Rama (MGV)	Plaquette	200 g	300 / 450	1714
	LAITA	Lucke (MGV)	Plaquette	200 g	450 / 500	2375

**Relevé prix produits laitiers supermarchés, superettes Dakar, novembre 2005 (FCFA)**

(Tableau 3/3)

Produit	Entreprise	Marque	Conditionnt	Volume	Prix	Prix kg
LAIT  CAILLE  à partir de poudre de lait	SAPROLAIT (Sénégal)	Niw sucré	Sachet plast	1/4 l	250 / 275	1017
		Niw sucré	Sachet plast	1/2 l	390 / 400	798
		Niw sucré	Sachet plast	1 l	700 / 800	758
		Niw sucré	Pot	500 g	650 / 800	1425
		Banic nature	Sachet plast	1/4 l	250	1000
		Banic nature	Sachet plast	1/2 l	400	800
		Banic nature	Sachet plast	1 l	700 / 800	754
	SIM (Sénégal)	Simlait sucré	Sachet plast	1/8 l	100	800
		Simlait sucré	Sachet plast	1/4 l	250	1000
		Simlait sucré	Sachet plast	1/2 l	400 / 450	830
		Simlait sucré	Sachet plast	1 l	725 / 800	758
		Simlait sucré	Seau	50 cl	500 / 600	1135
		Simlait sucré	Seau	1,2 l	950 / 1000	819
		Simlait nature	Seau	50 cl	550	1100
		Simlait nature	Seau	1,2 l	900 / 1000	803
	MILKOA (Sénégal)	Sarbi sucré	Sachet plast	1/8 l	100	800
		Sarbi sucré	Sachet plast	1/4 l	250	1000
		Sarbi sucré	Sachet plast	1/2 l	400	800
		Sarbi sucré	Sachet plast	1 l	750 / 800	770
		Sarbi sucré	seau	750 g	850	1133
		Sarbi nature	Seau	750 g	850	1133
		Thiacry	pot	500 g	650 / 675	1325
		Thiacry	pot	350 g	300	1000
	JABOOT (Sénégal)	yaourt sucré	pot	550 g	600 / 750	1218
		yaourt sucré	pot	900 g	950 / 1000	1108
		yaourt sucré	pot	1,2 kg	1200 / 1350	1058
		yaourt sucré	Seau	2 l	2500 / 2650	1275
		yaourt sucré	Sachet plast	1/2 l	450 / 480	916
		yaourt sucré	Sachet plast	3/4 l	600 / 690	884
		yaourt aromatisé	Sachet plast	1/8 l	100	800
		yaourt aromatisé	Sachet plast	1/4 l	250	1000
		yaourt nature	pot	550 g	600	1091
		yaourt nature	pot	900 g	900 / 1100	1092
		Thiacry	pot	550 g	600 / 650	1167
		Thiacry	pot	280 g	300 / 350	1116
		LAITERIE DAKAROISE (Sénégal)	Daral nature	Seau	1 l	920 / 950
	Daral nature		Seau	50 cl	500	1000
	Daral nature		Seau	5 l	3790	758
	Daral sucré		Seau	1 l	900 / 950	923
	Daral sucré		Seau	50 cl	500	1000
	Daral sucré		Sachet plast	1/4 l	175	700
	Daral sucré		Sachet plast	1/2 l	375 / 380	755
Thiacry	pot		500 g	500	1000	
TAIF (Sénégal)	Thiacry	pot	300 g	350	1167	
	Thiacry	pot	300 g	350	1167	
LAIT CAILLE NATUREL	SALOUM AGROALIMENT (Sénégal)	Ferme Wayembam	Sachet plast	1/8 l	100	800
		Ferme Wayembam	Sachet plast	1/4 l	250	1000
		F W sucré	Sachet plast	1/2 l	400 / 450	825
		F W sucré	Sachet plast	1 l	700 / 800	750
		F W sucré	Seau	750 g	700 / 900	1067
		lacta soow suc	Seau	50 cl	500 / 550	1050



## Annexe 2 : Coordonnées

### Personnes rencontrées :

Nom	Organisme	Téléphone	Email
M. Moussa M'Baye	DIREL	684.52.65	
Mme Alexandra Pretre Conan	Mission Economique	839.53.86	alexandra.pretre@missioneco.org
M. Alexandre Alacantara	SIAA	849.56.66	kirene@sentoo.sn
M. Pierre Ndiaye	Les Mamelles Jaboot	879.13.79	yaourtjaboot@sentoo.sn
M. Jean Boursicot	DPS	824.63.22	jboursicot@compuserve.com
M. Pape Nouhine Dieye	ISRA	635.08.69	pndieye@yahoo.fr
M. Guillaume Duteurtre	ISRA BAME	832.23.13	g.duteurtre@isra.sn
Mme Cécile Broutin	Gret	849.35.38	gretsn@arc.sn
M. Abdoulaye Tandia	InfoConseil MPEA	827.20.25	coordinateur@infoconseil.sn
M. Henri Bérubé	PAOA	824.15.65	paoa1@sentoo.sn
M. Massemba Faye	PAOA	824.15.65	paoa3@sentoo.sn

### Personnes contactées

Nom	Organisme	Téléphone	Email
M. Babacar Ndir	ITA	859.07.07	bndir@ita.sn
M. Moussa Sall	ISRA Kolda		gaban_sn2000@yahoo.fr
M. François Giraud	Milkoa	836.36.34	milkoa@arc.sn
M. Massiring Savané	SODEFITEX	981.10.54	massirin.savane@sodefitex.sn
M. Mohamadou M. Sissokho	Pôle de services CRZ Kolda	996.11.52	mohsisko@yahoo.fr
M. Kalidou Ba	FEITLS	547.69.52	
Mlle Ibrahim	Laiterie Dakaroise	821.28.99	maryamlb@yahoo.fr
M. A. Magib Lam	Le fromage de Ngaparou	646.00.94	
M. Diouf Khalifa	UTL Chênes et Baobabs	957.70.70	

De nombreux promoteurs ou promotrices d'UTL ont été contactées par téléphone pour mettre à jour les données sur les mini-laiteries.

**Annexe 3 : Atelier de restitution**  
**Jeudi 2 février 2006 au CESAG, Dakar**

**Personnes présentes :**

Nom	Organisme	Téléphone	Email
M. Nicolas Ayessou	LAE / ESP / UCAD		nayessou@yahoo.fr
M. Kalidou Thierno Ba	FEITLS	547.69.52	
M. Djiby Dia	ISRA BAME		djibydia@isra.sn
Mme Aïssatou Diamé	FENAFILS	650.20.20	
M. Bocar Diaw	FENAFILS		fenafils@yahoo.fr
M. Guillaume Duteurtre	ISRA BAME	832.23.13	g.duteurtre@isra.sn
M. Ahmed Fall	DI / MIA	822.04.20	medfall@hotmail.com
M. Benoit Garin	Institut Pasteur	839.92.30	bgarin@pasteur.sn
Mme Adjil Gallo Gueye	DEF / MPMEEFMF	860.26.03	
Mme Coumba Kébé Gueye	DHPV / DIREL		coumba.kebe@caramail.com
M. Lamine Gueye	PAPEL / RAC	849.03.68	laminegueye@hotmail.com
M. Moustapha Ka	CCIAD	823.71.89	taphasikael@yahoo.fr
M. Ogo Ka	UPPRAL Dahra	661.10.96	
M. Cheikh Tidiane Ly	DEF / MPMEEFMF	860.26.03	ctly@voila.fr
Mme Gwénola Michel	AFD		michelg@groupe.afd.org
Mme Bellancille Musabye-mariya	EISMV / HIDAOA	644.00.86 834.33.54	bellacil@hotmail.com
M. Ousmane Ndiaye	FENAFILS	534.81.47	ousandiaye@yahoo.fr
M. Thiayédia Ndiaye	ADID		thiayedia@yahoo.fr
Mme Bineta Sakho	CORAD / Unité laitière de Ndioum	656.10.72	
Mme Aïssa Sow	DIRFEL	574.08.30 569.53.14	
M. Babacar Toure	Enda Graf	639.61.30	
M. Henri Bérubé	PAOA	824.15.65	paoa1@sentoo.sn
Mme Cécile Broutin	Gret	849.35.38	gretsn@arc.sn
M. Massemba Faye	PAOA	824.15.65	paoa3@sentoo.sn
M. Abdoulaye Tandia	InfoConseil MPEA	827.20.25	coordinateur@infoconseil.sn
Mme Véronique Duteurtre	Consultante	825.73.86	duteurtre@arc.sn