

# Un livre des Éditions Quæ



## Transformer le lait local en Afrique de l'Ouest

Procédés et clés du développement des minilaiteries

Cécile Broutin, Marie-Christine Goudiaby

Coéd. Quæ, Gret, 2021, 272 pages

ISBN 978-2-7592-3396-0, référence 02807

19 euros

Ebook disponible gratuitement sur [www.quae-open.com](http://www.quae-open.com)

La production et la commercialisation de lait en Afrique de l'Ouest font partie intégrante de l'économie et du mode de vie des familles d'éleveurs et d'agropasteurs ruraux. Elles répondent à des enjeux socio-économiques et environnementaux considérables pour la région. Malgré le dynamisme du secteur du lait local, marqué par une augmentation du nombre de minilaiteries, l'offre actuelle reste toutefois insuffisante pour faire face à l'accroissement de la demande, qui augmente plus vite que la production, et notamment en ville. Demeurant mal connectées au marché, les exploitations familiales sont peu incitées à accroître leurs ventes. Elles sont également confrontées à des contraintes d'organisation de la collecte, ainsi qu'à des difficultés de gestion et de commercialisation.

Cet ouvrage s'adresse aux responsables, promoteurs et conseillers des minilaiteries. Il fournit des informations relatives aux procédés de transformation des produits laitiers et présente les points clés de développement de ces structures. De façon didactique, s'appuyant sur l'expérience du Gret, et en alliant théorie et pratique, il fournit les éléments de compréhension nécessaires à la bonne conduite de cette activité. Ce guide est complété par une série de fiches récapitulant les étapes de transformation des principaux produits laitiers fabriqués en Afrique de l'Ouest.

Agroéconomiste de formation, **Cécile Broutin** est, depuis 2013, responsable de programme à mi-temps au Gret et enseignante à l'Université de Bordeaux Montaigne et membre experte du Laboratoire des Afriques dans le Monde. Elle est actuellement responsable de la conception et la mise en œuvre de projets de développement et de recherche et réalise des missions d'expertise dans les domaines des filières agricoles et agroalimentaires, l'appui aux petites entreprises et la commercialisation et valorisation des produits agricoles et agroalimentaires, notamment les produits laitiers locaux.

Détentrice d'un brevet de technicien supérieur en industries alimentaires de l'Institution Sainte Jeanne d'Arc de Dakar et diplômée de l'Institut des Régions Chaudes de Montpellier SupAgro en 2013, **Marie-Christine Goudiaby** est ingénieure en industries agroalimentaires, spécialisée dans la transformation des produits tropicaux. Au Gret depuis six ans, elle est chargée de l'évaluation et de l'accompagnement d'unités dans les aspects techniques, organisationnels, financiers, commerciaux et d'approvisionnement ainsi que des questions de transformation agroalimentaires, de nutrition et de genre au Sénégal.

## Sommaire

Introduction

### 1 – Minilaiteries et principaux produits laitiers

**Le lait, un produit complet mais fragile**

**Les minilaiteries en Afrique de l'Ouest**

**Les principaux produits laitiers fabriqués en Afrique de l'Ouest**

Lait cru • Lait pasteurisé • Lait fermentés • Crèmes et beurres • Fromages

### 2 – Principales étapes de fabrication des produits laitiers

**La traite**

**La collecte du lait**

Transport du lait • Durée de transport et conservation

**La réception et le contrôle du lait**

Réception du lait cru • Tests de qualité du lait • Filtration du lait • Procédés en cas d'utilisation de lait reconstitué à partir de lait en poudre

**La pasteurisation**

Procédé • Barèmes de pasteurisation • Refroidissement rapide

**L'écémage et le barattage**

Écémage • Barattage

**La fermentation ou caillage**

Fermentation microbiologique (par des ferments lactiques) • Fermentation chimique ou enzymatique (ajout de présure)

**Les autres opérations pour la production de lait fermenté**

Sucrage • Brassage • Aromatisation

**Les autres opérations pour la production de fromage**

Découpage du caillé ou décaillage • Moulage et égouttage • Pressage • Séchage • Salage et affinage

**Le conditionnement et l'étiquetage**

Emballage • Opération de conditionnement • Étiquetage

**Le stockage des produits et la chaîne du froid**

**La commercialisation**

### 3 – Points clés pour le développement d'une minilaiterie

**Connaître son marché et mieux vendre ses produits**

Le marketing, pourquoi et comment ? • Mettre au point un produit • Vendre et promouvoir un produit • Suivre l'évolution du marché et innover

**Organiser et améliorer son approvisionnement**

Sélectionner la zone d'implantation de la minilaiterie • Estimer ses besoins • Sélectionner et suivre les fournisseurs • Collecter le lait

**Gérer la qualité des produits laitiers**

Comprendre la notion de qualité • Les composantes de la qualité • Sources de contamination et maîtrise des dangers sanitaires

**Créer et gérer son entreprise**

Choisir le statut de l'entreprise • Financer la création ou le développement de son entreprise • Constituer une équipe • Gérer les équipements • Estimer les coûts de revient des produits • Estimer le rendement de production

### FICHES « PRODUITS »

Fiche 1 – Lait pasteurisé • Fiche 2 – Lait caillé • Fiche 3 – Yaourt

• Fiche 4 – Fromage blanc • Fiche 5 – Fromage à pâte pressée non cuite

• Fiche 6 – Fromage à pâte molle, exemple du *wagashi* (Bénin, Togo)

### MODÈLES DE FICHES DE SUIVI

Annexe 1 – Fiche de contrôle du lait cru anormal • Annexe 2 – Fiche de réception du lait cru • Annexe 3 – Fiche de production • Annexe 4 – Fiche de nettoyage • Annexe 5 – Fiche de libération des produits finis • Annexe 6 – Fiche des stocks • Annexe 7 – Fiche des ventes

Glossaire • Bibliographie

**BON DE COMMANDE ET RÈGLEMENT** à retourner à : Éditions Quæ - c/o INRAE - RD 10 - 78026 Versailles Cedex

Je commande un exemplaire de **“Transformer le lait local en Afrique de l'Ouest”** - réf. 02807

J'envoie ce bon de commande et mon règlement de **24 €** (19 € + 5 € de frais de port en France métropolitaine)

Nom et Prénom(s)\* : .....

Téléphone\* : .....

Adresse\* : .....

Code postal\* : .....

Ville\* : .....

email : .....

Je souhaite être informé des actualités des Éditions Quæ\*\*

\* Champs obligatoires.

**Frais de port** : envoi en Allemagne, Benelux, Italie, Espagne, Royaume-Uni : 10 €. Tarifs pour plusieurs exemplaires et pour autres pays : nous consulter.

\*\* Conformément à la loi "informatique et liberté", vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant : serviceclients@quae.fr

Je choisis mon moyen de paiement :

Demande de proforma

Règlement par chèque sur une banque française à l'ordre de Éditions Quæ

Règlement par virement bancaire au Crédit Agricole (Ile-de-France), St-Cyr-l'École

FR76 | 18206 | 00033 | 29681014001 | 23 | Bic : AGRIFRPP882

Règlement par carte bancaire portant le sigle CB (Visa, Eurocard, Mastercard)

\_\_\_\_\_

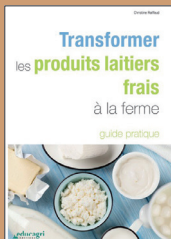
N° de contrôle : [ ] [ ] [ ] [ ]

Indiquer les 3 derniers chiffres du numéro figurant au dos de la CB

Date d'expiration : [ ] [ ] [ ] [ ]

Signature obligatoire

Nous vous suggérons aussi...



**Transformer les produits laitiers frais à la ferme**  
3<sup>e</sup> édition mise à jour

Philippe Duzé, Martine François, Christine Raiffaud

ISBN : 978-2-7592-0141-0  
réf. F28016

19 euros



**Présures et coagulants de substitution**  
Comment faire le bon choix ?

Jean-Claude Collin, coord.

Coll. *Savoir-faire*  
ISBN : 978-2-7592-2373-2  
réf. 02499

35 euros

Pour nous contacter : serviceclients@quae.fr / 06 33 35 48 40