

Programme « Petites et micro entreprises agroalimentaire » (IC18-CT98-0336)
avec l'appui de la commission Européenne (DG XII)

■ ETUDE FILIERE

Paysage des entreprises et environnement de la filière lait au Sénégal

Cécile Broutin – Gret
Khanata Sokona – Enda graf
Abdoulaye Tandia – Enda graf
Malick Ba – Ifan/Ucad

Septembre 2000

GRET

Groupe de recherche et
d'échanges technologiques



Enda Graf



Ifan/Ucad

Ce document a été réalisé dans le cadre du programme de recherche « MPE agroalimentaires » qui bénéficie de l'appui de la commission Européenne (DGXII). Ce programme coordonné par le Gret est mené en partenariat avec l'Ird, le Cirad en Europe, Enda graf, l'université Cheikh Anta Diop, l'antenne Gret au Sénégal, AgroPme et le Cirad au Cameroun, AD et Inde en Guinée Bissau.

Depuis quelques années, en Afrique, de micro et petites entreprises se développent. A partir des ressources locales, elles ont créé des produits nouveaux pour les marchés urbains. Jus de fruits ou boissons locales, farines infantiles, fromages, couscous de mil précuit et sec, ces produits sont innovants par leur nature (type ou qualité du produit), leur présentation (conditionnement en sachets imprimés, bocaux), leurs caractéristiques technologiques (produits stabilisés) ou les formes d'organisation qui permettent de les produire ou de les mettre en marché (groupements de producteurs).

Les styles alimentaires et les attentes des consommateurs urbains évoluent, les marchés s'ouvrent. Ces micro et petites entreprises agroalimentaires pourraient-elles constituer une alternative durable pour l'approvisionnement des villes en produits alimentaires locaux, créant ainsi de nouveaux débouchés pour les productions des zones rurales ?

L'objectif du programme est d'étudier dans 3 pays (Sénégal, Cameroun, Guinée Bissau) les performances de ce système « micro et petites entreprises agroalimentaires » dans la connexion entre la production agricole et les marchés de consommation urbains.

Ce rapport présente une synthèse des données disponibles, recueillies notamment dans le cadre de l'étude de la filière lait au Sénégal réalisé par le Gret et le réseau TPA (transformation et Partenariat en agroalimentaire) en mars 2000, complétées par des enquêtes auprès des entreprises et structures d'appuis.

GRET

Groupe de recherche et d'échanges technologiques
211-213 rue La Fayette 75010 Paris, France
Tél. : 33 (0)1 40 05 61 61 - Fax : 33 (0)1 40 05 61 10
gret@gret.org - <http://www.gret.org>

Antenne au Sénégal
BP 10 422 – Dakar Sénégal
Tel : (221) 849 35 17 – (221) 633 40 70
gretsn@arc.sn

ENDA GRAF

Enda Graf – Groupes recherche action formation
Cité millionnaire – BP13069, Grand Yoff, Dakar, Sénégal
Tel : (221) 827 20 25 – Fax (221) 827 32 15
graf@enda.sn – <http://www.enda.sn/graf>

SOMMAIRE

I.	CONTEXTE GÉNÉRAL	1
1.	Environnement socio-économique	1
1.1	Le Sénégal en quelques chiffres.....	1
1.2	Le secteur de l'élevage.....	2
2.	Le secteur agroalimentaire	4
2.1	Des industries et quelques PME.....	4
2.2	Les petites entreprises semi-industrielles souvent récentes	5
2.3	De nombreuses micro entreprises artisanales	6
II.	OFFRE DE PRODUITS ET CIRCUITS DE DISTRIBUTION	7
1.	Une offre locale de lait stagnante	7
1.1	Des zones et systèmes d'élevage diversifiés	7
1.2	Une production laitière faible et fortement autoconsommée	11
1.3	De rares systèmes de collecte organisés.....	12
1.4	Des prix au producteur très variables.....	14
2.	Des produits transformés locaux et importés	15
2.1	Une tendance à la diversification de l'offre	15
2.2	Prix et lieux de vente.....	17
3.	Des circuits de distribution généralement « spécialisés »	18
3.1	Des circuits courts pour les produits traditionnels	18
3.2	Des circuits spécifiques, souvent courts, pour les nouveaux produits	20
3.3	Des circuits longs pour le lait en poudre et les produits importés	20
III.	ENTREPRISES ET SYSTÈMES DE TRANSFORMATION	22
1.	La transformation du lait naturel	22
1.1	Les micro-entreprises artisanales : femmes d'éleveurs et transformatrices urbaines	22
1.2	Des petites entreprises de pasteurisation.....	23
1.3	Des petites fromageries.....	26
2.	La transformation du lait en poudre	29
2.1	Des micro-entreprises artisanales.....	29
2.2	Les petites unités artisanales	30
2.3	Le développement récent PME à Dakar.....	30
2.4	Les unités industrielles.....	34
IV.	LA DEMANDE EN LAIT ET PRODUITS LAITIERS.....	37
1.	Contexte international et régional	37
2.	Consommation nationale	39
2.1	Données quantitatives	39
2.2	Déterminants de la consommation	41

V. ENVIRONNEMENT INSITUATIONNEL	45
1. La politique gouvernementale	45
2. De nombreuses organisations professionnelles, une faible concertation	46
3. Les programmes de recherche	46
3.1 ISRA, amélioration de la productivité	46
3.2 ITA, mise au point d'un « starter » pour le lait caillé	47
4. Des projets d'appui gouvernementaux	47
4.1 Les projets PAPEL et PRODAM	47
4.2 Le projet PACDOA	47
4.3 Le projet PSAOP	47
4.4 Le projet PARC	48
5. Les programmes d'appui (coopération bilatérale et ONG)	48
5.1 Primoca – appui à la création d'une fromagerie	48
5.2 Projet VSF AFDI	48
CONCLUSION : QUEL AVENIR POUR LA FILIÈRE ?	50
La couverture des besoins : un objectif inaccessible....	50
.... mais des possibilités d'amélioration	51
Les unités de transformation au cœur de la dynamique de la filière	52
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	54

I. CONTEXTE GÉNÉRAL

1. Environnement socio-économique

1.1 Le Sénégal en quelques chiffres

Situé à l'Ouest du continent africain, le Sénégal est bordé au Nord par la Mauritanie, à l'est par le Mali, au Sud par la Guinée Bissau et la Guinée Conakry et à l'ouest par l'océan Atlantique. Sa superficie totale est d'environ 197 000 km², dont 54 500 km² sont à vocation agricole.



La population actuelle est estimée à plus de 9 millions d'habitants dont environ 60 % de ruraux. Le taux de croissance démographique serait d'environ 2,7 % par an (plus de 4 % pour la population urbaine). On note une variation spatiale des densités de populations très importante qui reflète les différences de fertilité des sols et les niveaux d'équipements et d'infrastructures ainsi que la forte concentration des activités économiques et administratives à Dakar. Ainsi la densité dans toute la partie Nord et Sud-Est du pays est inférieure à 30 hbts/km². Elle varie entre 30 et 70 hbts/km² dans la partie centre (bassin arachidier) et sud (Casamance) du pays. Elle est supérieure à 3 000 hbts/km² dans la région de Dakar.

L'inflation forte après la dévaluation a été globalement maîtrisée (autour de 4% en 1997). Le PIB est estimé à 3 112 milliards de FCFA en 1999 (Banque Mondiale), le PIB/habitant à 331 500 francs CFA (510US\$) avec une tendance à la hausse (5,1 % en 1999).

La politique de ces dernières années va dans le sens d'une diversification de l'économie qui tire l'essentiel de ses revenus de la pêche, de l'arachide, des phosphates et du tourisme.

En 1994, les importations de produits agricoles (notamment le riz) étaient de 385 613 000 US\$ (dont environ 6% pour les produits laitiers), tandis que les exportations étaient de 153 393 000 US\$.

Le secteur primaire occupe une place importante dans l'économie du pays et contribue pour près de 23% à la formation du PIB. L'analyse en prix constants 1987 montre que de 1994 à 1998, le sous secteur agricole représente 49% (+/- 3%) des activités du secteur primaire (Soned, 1997) - et seulement environ 18 % du PIB national - et occupe les 2/3 de la population. Selon les mêmes sources, l'élevage contribuerait à 36 % (+/- 3%) du PIB du secteur primaire (et 7 % du PIB national) mais ne drainerait que 4% des investissements publics, contre 10 % en 1960 (Ministère de l'Élevage).

1.2 Le secteur de l'élevage

Le Ministère estime que l'élevage est une activité pratiquée par 350 000 familles, soit environ 3 millions d'individus. Il représenterait 50 à 55 % des revenus des pays en zone pastorale (Nord et centre du pays) et 40 % en zone agropastorale (bassin arachidier et Casamance). D'après l'enquête Sénégalaise auprès des ménages (ESAM)¹, 1 ménage sur 2 posséderait du bétail, 9 ménages sur 10 en milieu rural, 3 sur 10 à Dakar et 5 sur 10 dans les autres villes. La possession de bétail serait une satisfaction personnelle, une source de prestige. Il aurait également, surtout en milieu rural, une fonction d'épargne (sécurité alimentaire) et serait un outil de production (animaux de trait) et une source d'engrais (fumure). Le nombre moyen de bêtes par ménage est de 18,3 au niveau national et de 23,3 en milieu rural (3,8 bovins, 4 ovins, 3,7 caprins et 11,8 volailles). L'élevage représente en milieu rural 12 % des revenus.

Le Sénégal compte un cheptel important, estimé en 1999 à 2,9 millions de bovins (dont environ 1 million de vaches), 4,2 millions d'ovins et 3,6 millions de caprins, soit un total de 10,7 millions d'animaux auxquels s'ajoutent 18 millions de volailles (Ministère de l'élevage). Si les races locales ont un potentiel boucher relativement bon, les potentialités laitières sont faibles. Ce faible potentiel, la conduite et gestion traditionnelles des troupeaux (présence prolongée du veau sous la mère, peu d'utilisation de compléments), le contexte socio-culturel (production de viande privilégiée, rôle d'épargne des ruminants), ainsi que les ressources en eau limitées dans les zones d'élevage se traduisent par une offre en lait et produits laitiers faible et très saisonnière. Le Sénégal est donc contraint d'importer une part importante de sa consommation (environ 50 % en Équivalent lait en 1998 et plus encore avant la dévaluation où la consommation était plus forte en raison du prix plus bas des produits importés et du pouvoir d'achat plus élevé qu'actuellement).

¹ DPS (Direction de la Prévision et de la Statistique), ESAM (94-95)– Rapport de synthèse, Dakar, 1995

Chiffres Clefs

Superficie : environ 197 000 km².

Population totale (estimation 1999) : 9 300 000 habitants (ruraux : 57,7 %).

Capitale : population estimée à Dakar à 2 500 000 habitants.

Taux annuel de croissance démographique 2,7 %.

Taux annuel de croissance urbaine 4 %.

PIB (99, Banque Mondiale): 3 112 milliards de Fcfa.

PIB/habitant : 331 500 Fcfa (510 USD contre 780 USD en 95).

Contribution au PIB : - Secteur primaire (Agriculture) 18 %.

(banque Mondiale 99) - Industrie et mines 25 %.

- Services 57 %

Croissance annuelle du PIB (1999) : 5,1 %.

Inflation (1997) : 4 %.

Taux de change (taux fixe) : 100 Fcfa = 1FF.

Part des dépenses alimentaires/dépenses de consommation des ménages (DPS/ESAM 1994/1995)

Pays : 53,5% Dakar : 40,1% Autres centres urbains ; 45,6% Rural : 69,1 %

Principales exportations : produits halieutiques, arachides, phosphates.

2. Le secteur agroalimentaire

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

Une part des entreprises industrielles est encore sous tutelle de l'Etat. Les grosses et moyennes industries de ce secteur ont des activités exportatrices (huileries, conserve de poisson) ou des activités d'import-substitution.

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.

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 récemment) 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 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. La plupart de ces industries 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 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,...). Beaucoup d'entre elles ont actuellement arrêté leurs activités. De nouvelles sont cependant apparues depuis 2-3 ans 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, l'a 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 supérieur 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 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), d'extraction d'huile (presses), de décortiquage 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 (par fois 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 vendeuses² 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 : Transfulég (transformatrices de fruits et légumes), Fenapromer (transformateur des produits de la mer), Fédaration des transformateurs des produits de l'élevage, associations de restauratrices, 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 marché local. 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, ate-

² 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,...

liers, commerçants et autres prestataires de service. Elles sont un élément essentiel de la vie économique, non pas seulement à cause de leur nombre et de leur variété, mais aussi parce qu'elles sont présentes dans tous les domaines de l'économie, qu'elles créent de la valeur ajoutée en valorisant le plus souvent des ressources locales, 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. Elles jouent parfois le rôle de champ d'expérimentation industrielle, une source de renouveau perpétuel pour l'industrie et le commerce. Leurs tailles, le niveau d'investissement, les procédés issus souvent de techniques traditionnelles. Elles constituent dans certaines filières un exemple de compétitivité et de dynamisme.

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 cheptel du Sénégal est estimé en 1999, à partir des résultats des campagnes de vaccinations à 2,9 millions de bovins (dont environ 1 million de vaches), 4,2 millions d'ovins et 3,6 millions de caprins (Ministère de l'élevage). Les principales races bovines sont le « zébu Gobra » dans la partie sahélienne (Nord et centre du Sénégal), et le taurin « Ndama » (trypanotolérant) au sud et à l'est (zone soudano-sahélienne). Aux zones de transition entre le domaine des Gobra et celui de la race Ndama s'est développé un type génétique résultant du métissage entre ces deux races, le Djakoré.

Les ressources végétales disponibles, qui constituent la base de l'alimentation, déterminent les différents modes de conduite des troupeaux. Ainsi deux principaux systèmes d'élevage coexistent au Sénégal : le système pastoral de type extensif et le système agropastoral ou semi-intensif. 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.

Le système pastoral traditionnel au Nord

Le système *pastoral traditionnel*, dans lequel plus de 50 % du revenu brut provient de l'élevage, est essentiellement pratiqué dans la zone écologique **du Ferlo**, appelé aussi zone sylvo-pastorale où se trouverait les **2/3 des ruminants du Sénégal et près de 15% du cheptel bovin**. Il s'agit d'un élevage extensif qui utilise des parcours très vastes. 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 est 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 essentielle-

ment 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'autoconsommation³. 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 sylvo-pastoral) 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-pastoralisme⁴.

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 du Ferlo et la vallée du Fleuve où se trouve près de 30 % du cheptel bovin est considérée comme la principale zone excédentaire en lait⁵ malgré une faible production liée au fait que la production de lait n'est pas l'objectif premier de ces éleveurs et qu'ils ne cherchent donc pas à favoriser son accroissement mais plutôt l'augmentation du troupeau et la production de viande. L'excédent de production est surtout lié à la taille du cheptel et la faiblesse du marché local. En effet 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.

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** 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 pro-



³ René Metzger Faculté des sciences de Nancy, Jean-Michel Centres (GRET), Laurent Thomas et Jean-Claude Lambert (FAO), *L'approvisionnement des villes africaines en lait et produits laitiers*, FAO, 1995.

⁴ C. Broutin, K.Sokona, *La production d'huile de sump dans la zone sylvo-pastorale du Nord du Sénégal* — Gret/enda graf, 1992, Dakar, 39p.

⁵ A. El Ketrouchi, *L'approvisionnement de la ville de Dakar en produits laitiers*, Gret, Enea, Direl, 1994.

duction (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. L'insémination a également fait son apparition avec des projets appuyés par l'état.

Le **sud du Pays** (Kolda, Ziguinchor, Tambacounda) où se trouverait plus de 20 % du cheptel national et près de **45% du cheptel bovin** (race Ndama en raison de sa trypanorésistance)⁶ 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. Ces 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).

L'apparition d'un système plus intensif

Les fermes de production laitière en système intensif sont encore rares au Sénégal et ne se rencontrent que dans la **région Dakaraise**. Elles ont été créées le plus souvent par des opérateurs privés (industriels, hommes politiques, cadres,...) avec l'appui d'institutions publiques (recherche). 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 trois grandes fermes (SOCA, Wayembam et Niacourlab) et une dizaine de petites fermes appartenant à des opérateurs privés de la région de Dakar.

La **SOCA** (Société alimentaire), installée à Sébikotane (40 km de Dakar) a été créée en 1988 avec des capitaux sénégalais et hollandais. Elle possédait en 1997 un troupeau d'environ 500 vaches laitières (contre 700 en 1994) dont 150 productrices de lait, essentiellement des Hoststein, Montbéliardes et génisses Jerseyaises importées du Danemark qui produisaient 1 200 000 L de lait par an, soit en moyenne plus de 3 000l/jour. La société a cessé ses activités et aurait été récemment vendue. La SOCAS avait opté pour un équipement moderne importé (traite automatique, chaîne de traitement et conditionnement du lait en pack). Elle commercialisait du lait pasteurisé, du lait caillé, de la crème fraîche, des jus (utilisation de l'équipement de pasteurisation à partir de concentré). Bien qu'on ne trouve plus ces produits sur le marché depuis deux ans, on peut considérer qu'elle avait réussi à créer un marché pour des produits

⁶ O.Diokhané, *Potentialités régionales en matière de production laitière, étude d'opportunités pour la mise en place d'un nouveau réseau de collecte de lait*, Thèse DAA, ENSSAA Dijon, 1993.

mieux présentés et un certain dynamisme de l'élevage dans la zone (diffusion notamment de 50 reproducteurs jersiais dans 6 petites fermes).

La **ferme de Niacoulrab** installée en 1990 à 30 km de Dakar posséderait un troupeau de 700 à 750 animaux (Holstein, Jersey, Montbéliarde et métisses) dont 300 vaches laitières. La production assurée par les métisses serait de 1000 l/jour (visite fev 2000), soit 350 à 400 000 L de lait par an. Le propriétaire estime la production des métisses Jersey x Ndama à 12 à 14l/j, et celle des métisses Gobra x Montbéliards à 18 à 19 l/j grâce à la ration composée d'ensilage de maïs, de mélasse de canne à sucre, de tourteaux d'arachide et de palmiste et compléments vitaminés.⁷ Le lait cru est commercialisé à travers un réseau de kiosques dans Dakar⁸. Livré à 450 F/l aux vendeuses, il est revendu à 500F/l. Cependant celles-ci le vendent principalement sous forme de lait caillé vendu à 600F/l. La ferme, d'après son propriétaire, a peu d'activités de transformation (production de lait caillé en cas de forte production). Enfin la **ferme de Wayembam** qui est la 3^{ème} grande ferme de la région a importé en 1995, 130 vaches Jersey et produirait 700 000 L de lait par an (source Ministère de l'élevage).

A côté de ces grandes fermes un réseau de **fermes plus modestes** s'est tissé **tout autour de Dakar** 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. Une étude faite en 1990 avait recensé 67 petites fermes ayant en moyenne 31 têtes. Une enquête réalisée en juin 1993 auprès de 13 élevages⁹ a mis en évidence des effectifs de vaches laitières très inférieures (7 en moyenne/élevage) avec des productions très faibles (période d'enquête cependant peu propice, fin de saison sèche). Le système d'élevage est surtout traditionnel avec cependant une pratique de complémentation pour les vaches allaitantes (sous-produits maraîchers, drêche de tomates, tourteaux d'arachide). La prophylaxie se limite essentiellement à la vaccination contre la peste et la péri pneumonie contagieuse et au déparasitage. Le lait de chèvre est souvent mélangé au lait de vache sauf à Sébikotane où les éleveurs le vendent aux moines de Keur Moussa pour la fabrication de fromage. Deux de ces petites fermes ont été visitées en février 2000. Elles possèdent 25 à 30 vaches qui produisent 60 à 80 l/j, soit 20 à 25 000l/an. L'une vend sa production aux salariés de la ferme qui revendent le lait frais ou caillé dans les marchés voisins à des consommateurs ou à des revendeuses. L'autre dont le propriétaire vit à Dakar vend le lait dans son quartier, généralement frais (invendus transformés en lait caillé par la famille pour la vente directe)¹⁰.

Ces fermes qui se développent dans la Région du Cap Vert ainsi que l'existence de sociétés comme EMAP dont l'activité initiale était la production maraîchère et qui s'est spécialisée dans la production d'animaux croisés (races indiennes x Holstein) pour la production laitière illustrent le développement de la filière. Il semble cependant que les activités de production des grandes fermes intensives ne soient pas très rentables en raison des coûts de production élevés. D'après l'ISRA, le prix de revient du lait serait supérieur au prix de vente (400 F/l).

⁷ Madieng Seck, « Vaches grasses pour banquier entrepreneurant », Syfia, avril 1998.

⁸ Une ensacheuse a été achetée mais n'est pas utilisée.

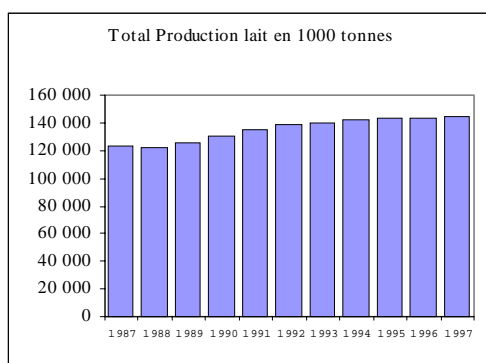
⁹ A. El Ketrouchi, 1994. Op cité

¹⁰ Entretiens M.Ba, A.Tandia, Programme de recherche MPE « micro et petites entreprises », Gret, Enda graf en collaboration avec UCAD et IRD, février 2000

En Casamance et dans la région cotonnière, on note également des initiatives d'amélioration du système traditionnel (étables laitières avec stabulation permanente). Les conditions seraient plus favorables (possibilité de rentabilité sous réserve de développement du marché). La *Sodefitec* (Société de développement des fibres textiles) voulait favoriser la production de fumier pour la culture du coton et de maïs, améliorer l'alimentation des animaux de trait et valoriser les graines de coton. Elle a en relation avec le *CRZ* (Centre régional zootechnique/institut sénégalais de recherche agronomique) de Kolda (Casamance) et Tambacounda favorisé dans cette zone la création de systèmes d'élevage *laitier périurbains* avec généralisation de la complémentation au niveau des étables qui exploitent les races locales Ndama et Djakoré. Par la suite, un réseau de collecte lié et des petites unités de transformation privées se sont mis en place à *Tambacounda* (appui Ong Gadec) et à *Kolda* (appui projet *AFDI/VSF* – Agriculteurs français et développement International/Vétérinaires sans frontière - qui encadre également des éleveurs).

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. 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 450l/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 %), un faible intérêt des éleveurs pour la production et la commercialisation du lait, une alimentation des animaux qui n'utilise encore que faiblement les compléments et les fourrages.¹¹



Source données FAOSTAT

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. La production totale a été estimée à 145 millions de tonnes toutes espèces confondues en 1997, contre 123 millions en 1987, soit un accroissement de 17 % en dix ans (FAOSTAT). La production moderne représenterait moins de 2 % de la production nationale avec 2 millions de litres par an. D'autres sources donnent des niveaux encore plus faibles, 104 millions de litres en 1994 dont 91 millions par le cheptel bovin¹² contre 142 millions pour la même année pour la FAO.

¹¹ O.Diokhané, 1993. Op cité

¹² D.Rouillé, assistant technique DIREL, Ministère de l'agriculture, *Produit d'élevage et sécurité alimentaire*, Journées assistants technique « sécurité alimentaire », Coopération française, Saint Louis, 1995.

De plus, une *part importante de la production de lait est auto consommée* (35 à 60 %¹³ selon les zones, voir jusqu'à 80 %¹⁴). 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.

Pour *satisfaire la demande nationale, le Sénégal a recours aux importations* de lait en poudre qui ont atteint en 1993 près de 27 millions de tonnes représentant à l'époque plus de 17 milliards de FCFA (avant dévaluation). Les importations ont fortement chuté après la dévaluation pour se situer en 1998 à un plus de 15 millions de tonnes représentant une valeur de plus de 20 milliards de F CFA (source FAOSAT). Les importations actuelles de lait en poudre représentent, en 1998, 116 millions de tonnes en équivalent lait (EqL)¹⁵ auxquelles s'ajoutent les importations des autres produits laitiers (lait condensé, lait UHT, fromages, beurre) donnant un *niveau d'importations* représentant près de **130 millions de tonnes EqL** et une consommation intérieure de 125,5 millions de t EqL après exportations soit pratiquement autant que la production laitière nationale (*taux de couverture* des besoins par la production inférieur à 55 % en 1997 d'après les données FAOSTAT).

1.3 De rares systèmes de collecte organisés

Un marché essentiellement urbain

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 s'avère difficile, souvent impossible. 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).

Quelques tentatives d'organisation de la collecte

L'Union des Coopérations laitières (**UCOLAIT**) a installé la 1^{ère} laiterie collectant le lait des producteurs locaux à Saint-Louis en 1968. Cette opération soutenue par la FAO et l'UNICEF devait permettre de commercialiser après transformation et conditionnement, le lait des éleveurs du Delta. L'expérience était techniquement satisfaisante et d'importantes quantités de lait ont pu être collectées (près de 200 000 litres entre mai et octobre 1971). Cependant la sécheresse, la baisse de production laitière et surtout des problèmes de gestion ont abouti rapidement à la cessation des activités en 1972. L'engouement suscité par ce projet au niveau du delta a laissé la place à une aspiration des éleveurs à trouver un débouché sûr et incitateur pour

¹³ O.Diokhané, 1993. Op cité

¹⁴ R. Metzger, J.M Centres, L. Thomas et JC Lambert, 1995, OP cité.

¹⁵ Taux de conversion lait en poudre – équivalent lait = 7,6

leur production. Ainsi la collecte du lait trouverait aujourd'hui un écho favorable au niveau des éleveurs de la zone si l'organisation de la gestion technique et financière était améliorée.

Après l'introduction en 1976 d'animaux de race Montbéliarde et le transfert du troupeau Pakistanais du CRZ/ISRA de Dahra (Ferlo) à la ferme expérimentale de Sangalkam (30 km de Dakar), le Projet Développement de la Production laitière dans les Niayes a placé en 1982 des animaux dans les conditions réelles de production dans 6 fermes appartenant à des privés et paysans de la zone. En 1985 on dénombrait 30 fermes avec un effectif de 600 animaux à l'origine de la création du **GIE COPLAIT**. Cette coopérative avait pour objectif d'organiser l'approvisionnement en intrants, la production, la collecte et la commercialisation du lait de ses adhérents. Mais bientôt les problèmes d'approvisionnement en sous-produits agro-industriels, base des rations mis en place par l'ISRA (Institut sénégalais de la Recherche agronomique) ainsi que la concurrence du lait en poudre importé imposent l'arrêt de la production dans la plupart des fermes. Cependant depuis la dévaluation certaines fermes qui avaient réussi à se maintenir et d'autres qui ont été créées par la suite ont vu leurs activités se développer. Le GIE Coplait n'existe plus depuis 93 mais il reste encore à Dakar un kiosque en face de la direction de l'élevage (Hann) livré par quelques fermes encore en activité (8 en 94).

Le réseau de collecte, installé par **NESTLE** autour de Dahra (zone du Ferlo), est présenté comme un cadre de partenariat avec le Sénégal où la société mène une importante activité commerciale depuis 1961. A ses débuts, la société se contentait d'importer des produits finis pour les revendre sur le marché sénégalais. Dans les années 70, elle a débuté une politique de substitution d'importation avec le lancement en 1973 d'une chaîne de fabrication de lait concentré à partir de lait en poudre importé. La collecte de lait frais autour de Dahra visait à substituer de façon progressive le lait local à la poudre importée pour la fabrication de lait concentré. Cette opération, similaire à des actions déjà menées par NESTLE en Asie et Amérique du sud, est la 1^{ère} tentative en Afrique subsaharienne. Le ramassage du lait a débuté en septembre 1991. Il est effectué par un camion citerne réfrigéré de 13.000 litres. Le dispositif repose sur 9 centres de collecte équipés de tanks de réfrigération. Ces centres sont fixes ou mobiles (conteneurs à proximité des villages). Les quantités collectées stagnent depuis 1995 à 450.000 litres alors que la capacité de traitement de l'usine est de 5 millions litres par an (15 000l/jour). Le coût du lait livré à l'usine de Thiaroye (Dakar) était alors de 350 F/L alors qu'il était payé à 120 F/L au producteur. En 2000, le litre de lait est acheté aux producteurs à 135 F. Le prix de revient du litre de lait rendu Dakar (collecte et transport) serait de 225 F contre 195 F pour le lait reconstitué¹⁶. A ces prix de revient élevés s'ajoute la saisonnalité de l'offre. 80 % de la collecte est étalée sur 3 ou 4 mois (3 à 4000l/lait/jour durant cette période). Ainsi, la principale contrainte de ce système vient de la faiblesse et de l'irrégularité des quantités collectées dont les principales causes sont 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. La société Nestlé tourne ainsi à un niveau relativement bas par rapport aux objectifs envisagés, et calculés sur un potentiel en théorie *mobilisable* sur le secteur, mais *difficile à mobiliser* en réalité¹⁷. Il y aurait des efforts importants à faire à la fois

¹⁶ Communication d'un agent de Nestlé lors de la réunion

¹⁷ R. Metzger, J.M Centres, L. Thomas et JC Lambert, 1995, OP cité

pour accroître la production ou la zone de collecte (région du Fleuve) mais également pour l'échelonner. En effet l'usine fonctionnait en 95 à moins de 10 % en moyenne sur toute l'année et à 20 à 30 % durant les 3 ou 4 mois de plus fortes productions. Sans échelonnement de la production, elle ne pourrait atteindre que 25 à 35 % de sa capacité annuelle de traitement (en saturant sa capacité de production durant les quelques mois de forte production) ou devraient consentir des investissements coûteux pour conserver durant le lait excédentaire¹⁸.

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 taxi ou en bus (fermes et villages à 25 – 30 km) pour atteindre le lieu de vente. Pour les distances plus importantes, la distribution ne concerne plus le lait frais mais le lait caillé ou l'huile de beurre¹⁹.

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. A l'intérieur du pays le prix de vente varie de 125 à 250 F/l (jusqu'à 300 F.CFA, lorsque la production est très faible ou lors de ventes directes à des consommateurs urbains dans les villes secondaires). Le prix de vente aux transformateurs dans les zones de Kolda et Sédhiou est en moyenne de 150 F CFA/l²⁰. On notera que le prix n'a pas beaucoup évolué depuis la dévaluation puisqu'il était entre 100 et 200 F/l en 1993²¹ et que Nestlé l'achetait aux producteurs à 90 F le litre en 1992, à 120 F en 1995 (après la dévaluation) et à 135 F/l en 2000.

Dans la région de Dakar, les grandes fermes et les petits éleveurs périurbains le vendent entre 400 et 600 F/l à des revendeurs et des transformateurs, soit un prix aux consommateurs du lait frais et surtout caillé entre 500 et 700 F.CFA le litre. Ces différences de prix sont liées aux coûts de production plus élevés des grandes fermes autour de Dakar et au fait que les petits éleveurs s'alignent sur le prix de vente de ces fermes. On peut également penser que l'offre plus faible que la demande et le pouvoir d'achat plus élevé de certains consommateurs dakarois, prêts à acheter le lait frais à ce prix, interviennent dans la détermination du prix de vente.

Le litre de lait reconstitué²² revient à environ 200 F.CFA aux entreprises artisanales de Dakar, et à 170 F pour les industries qui bénéficient d'un taux de taxe inférieur²³, le lait obtenu ayant cependant des propriétés nutritionnelles moins bonnes (notamment teneur en matière grasse généralement plus faible – 26 % à 28 % - que celle du lait cru-37%²⁴). Cette analyse compara-

¹⁸ JM Centres, *Note de restitution de la mission sur les effets de la dévaluation sur les acteurs de la filière lait*, Gret – Fao, Février 96

¹⁹ R. Metzger, J.M Centres, L. Thomas et JC Lambert, 1995, OP cité

²⁰ Luc Laurent, *Filières laitières de Tamba, Vélingara, Kolda*, rapport de mission, ITA, 1997

C.Broutin, M.Francois, K.Sokona, A.Tandia, *Étude préalable à la création d'un fonds d'appui au conseil* , Gret/Enda graf, Coopération française, 1999

²¹ O Diokhané, 1993 – Op. Cité

²² Calculé à partir du prix du lait en poudre sans prendre ne compte les autres frais (eau, manutention, ...)

²³ Taxes de 5 % pour les industries de transformation, 26 % pour toutes les autres utilisations

²⁴ FAO, *Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine*, collection « alimentation et nutrition » n°28, Rome, 1998.

tive, quoique sommaire, traduit la compétitivité du lait cru pour les transformateurs des villes secondaires (Tambacounda, Kolda, Sédhiou) qui peuvent s'approvisionner auprès des éleveurs périurbains à 125 à 175F/litre contrairement aux unités installées à Dakar qui ne peuvent espérer acheter le lait à moins de 400 F/l.

2. Des produits transformés locaux et importés

2.1 Une tendance à la diversification de l'offre

On trouvera page suivante un tableau synthétique de présentation des différents produits présents sur le marché. Ils nous ont permis d'identifier les différents types d'unités de transformation que nous présentons dans la partie suivante. Les principaux types de produits présents sur le marché sont :

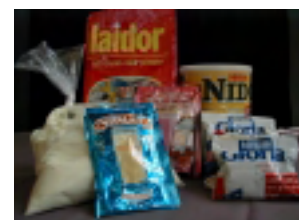
- > des produits « haut de gamme » souvent importés

Ces produits, yaourt, lait stérilisé, fromages, beurre, sont vendus essentiellement à Dakar en petites quantités pour une clientèle haut de gamme nationale et étrangère (expatriés et touristes). Une industrie produit également des yaourts, fromage blanc et petits suisses à partir de lait reconstitué.



- > 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 parfumés 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 même si après la dévaluation, leur consommation a fortement diminué.



- > 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 diwunor (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. 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 ou directement aux hôtels et restaurants ainsi qu'au lait pasteurisé et du lait caillé, fabriqués et vendus dans les villes secondaires.



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

Produit	Caractéristiques ²⁵	Conditionnement et systèmes de vente
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 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)
Lait 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 caillé naturel	Préparé avec du lait produit localement, concentration de la caséine par l'ajout de ferment naturel ou non	produit naturel, vendu en sachet dans les villes secondaires, vendu en vrac (louche) ou dans des sachets noués à Dakar par des transformatrices individuelles
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 (produit artisanal)
Lait caillé reconstitué conditionné	Préparé avec du lait en poudre importé, concentration de la caséine par coagulation enzymatique (présure) ou acides (ferment naturel ou non)s	produit local à partir de lait en poudre, vendu en pot plastique, en sachets imprimés essentiellement à Dakar par des petites entreprises, des PME et des industries
Yaourt	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 local à partir de lait en poudre par une industrie (nature, sucré, "bulgare", aromatisé, aux fruits) et importé, produit 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 produit local fabriqué à partir de poudre de lait et un peu de lait local (Nestlé)
Produits d'imitation	préparés à partir de lait ou de certains de ces constituants et de diverses denrées (MG) d'origine végétale	produits importés : "lait en poudre" en sachet (Vitalait), "produit concentré" en boîte (Nestlé)
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
Beurre industriel	obtenu par barattage, 82 % MG, 16 % d'eau	produit importé, vendu en paquet de 200g dans supérettes, supermarché, vendu au détail dans les boutiques

²⁵ Définition des produits, FAO, *Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine*, op. cité

Les produits sur le marché sénégalais (suite - tableau 2/2)

Produit	Caractéristiques ²⁶	Conditionnement et systèmes de vente
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
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:	obtenus 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

2.2 Prix et lieux de vente*Boutiques de quartier et de marchés : lait en poudre, lait concentré*

On trouve essentiellement dans les boutiques des produits de grande consommation, à savoir le lait en poudre et le lait concentré ainsi que des petites quantités de lait stérilisé. On y trouve également différentes marques de crème de gruyère (« vache qui rit »). 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 re-conditionné en sachet noué est vendu entre 1700 et 1800F/kg. Les sachets métalliques de 20 g (microdoses) entre 60 à 75 F, soit 3000 F à 3 700 F/kg.

Supermarchés, supérettes, libre-service : lait caillé, fromages et autres produits importés

Les quelques supermarchés de Dakar s'adressent essentiellement à des ménages sénégalais à haut revenus et les étrangers, surtout européens. On y trouve donc tous les produits importés et quelques produits locaux industriels. 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 (mais avec une gamme moins large) mais surtout davantage de produits alimentaires locaux emballés produits par les MPE que les supermarchés, tels que les nouveaux produits évoqués précédemment (lait caillé en sachets, fromage de chèvre, de vache).

On trouvera en annexe 1 un relevé des prix des principaux produits. Le lait en poudre en boîte (0,4 à 2,5 kg) est vendu entre 3 350 et 4 800 F/kg selon les marques, en sachet métallique de 500 g entre 1625 et 1750 F/kg, en sachet noués (vrac reconditionné) à 1890 F/kg et en microdoses (nature ou aromatisé en sachet métallique) de 2500 à 3000 F/kg. Le prix du lait concen-

²⁶ Définition des produits, FAO, *Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine*, op. cité

tré sucré (boite de 397g) varie entre 575 et 600F. Le lait caillé (industries et PME) est vendu entre 700 et 900 F/litre. Les pots de yaourt vendu par 4 coûte entre 900 F (nature) et 1500 F (aromatisé) pour les produits locaux à base de lait reconstitué et entre 1 700 et 29900 F pour les produits importés. Le gruyère à la coupe est vendu à 5 000F/kg, les fromages à pâte cuite hollandais (Edam, Gouda) de 6 à 7000 F, les autres fromages (chèvre, Roquefort,...) entre 10 et 20 000F/kg.

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 dakaraise. 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'habités. Le lait frais et caillé est vendu au consommateur entre 600 à 700 F/l.

Une offre faible dans les marchés

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.

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, est vendu le plus souvent dans les marchés ou à des emplacements spécifiques dans la ville de Dakar (kiosques et vendeuses ambulantes). Il 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 (500F/l de lait cru, 600 ou 700 F/l de lait caillé) et dans les villes secondaires où l'éleveur peut également vendre son lait aux petites unités de transformation.

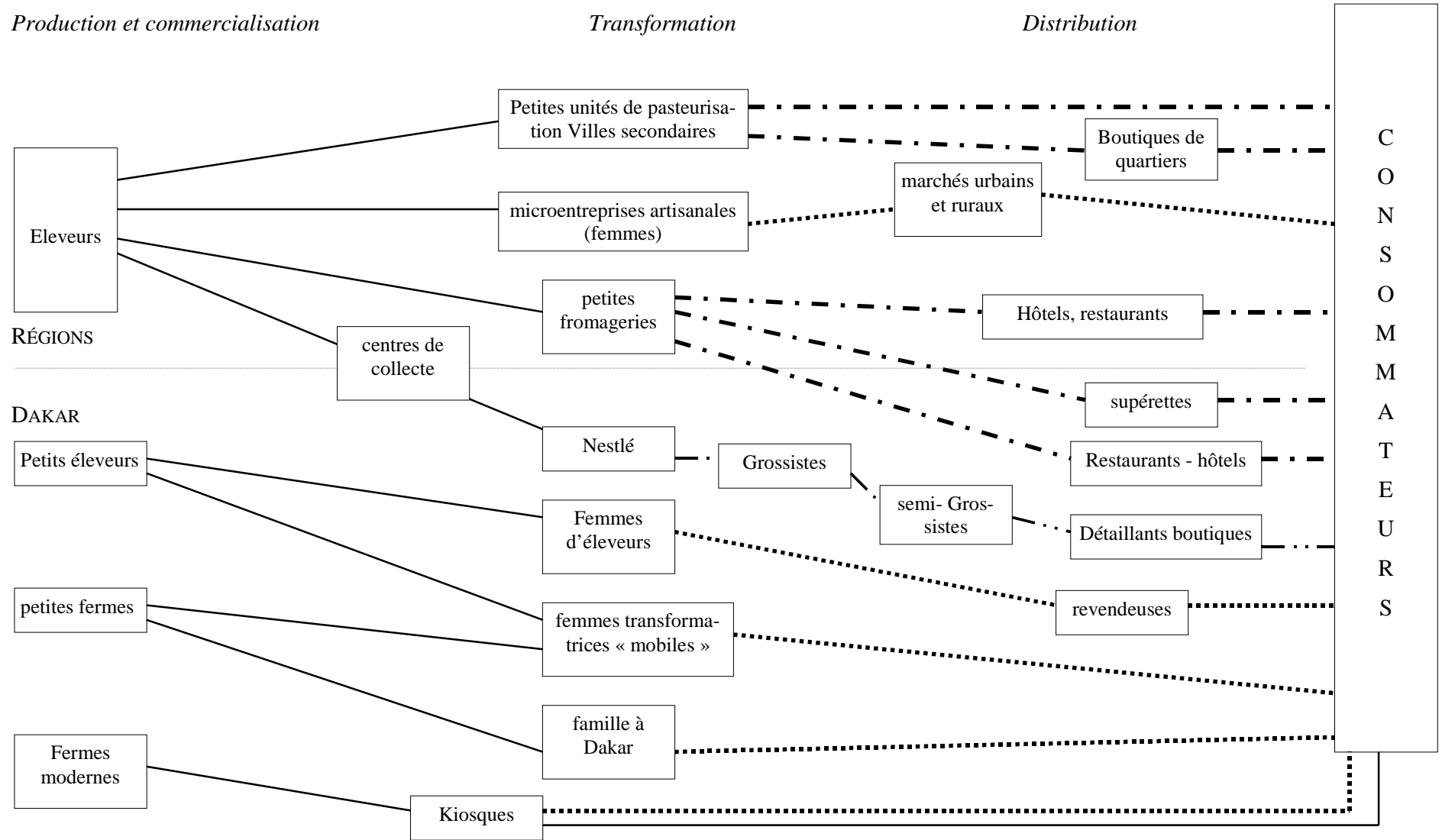
On note l'existence d'intermédiaires (transformatrices ou revendeuses) dans la région de Dakar qui viennent collecter du lait (cru ou caillé) dans les villages, les fermes ou dans les marchés hebdomadaires proches des villages où les éleveurs apportent le lait de leur troupeau ou celui acheté aux grandes 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).

CIRCUITS DES PRODUITS NATURELS

Production et commercialisation

Transformation

Distribution



Le circuit des kiosques à Dakar liés aux fermes des Niayes constitue le troisième type de distribution. Les détenteurs de kiosques achètent le lait à 400 ou 450 F/l, le revendent au consommateur à 500 F ou le transforment en lait caillé (600 à 700 F/l).

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

Les nouveaux produits que sont notamment les sachets de lait caillé 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. On en trouve également parfois dans les supermarchés. Dans les villes secondaires où le lait caillé naturel en sachet a fait son apparition, ces produits sont vendus à l'unité ou dans des boutiques qui sont approvisionnés tous les jours en petites quantités.

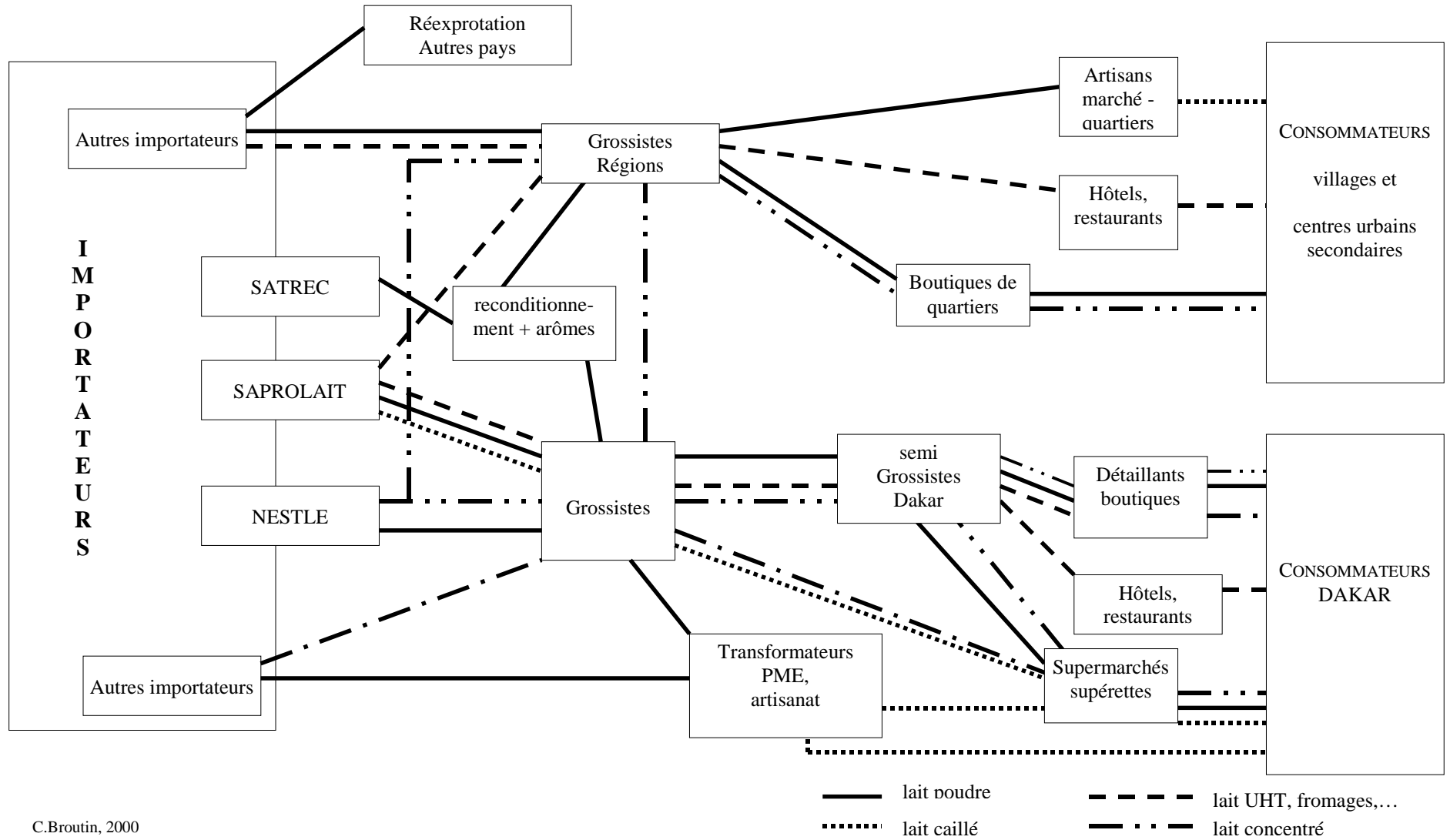
3.3 Des circuits longs pour le lait en poudre et les produits importés

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 qui procèdent à la reconstitution du lait en poudre pour la production de lait concentré, lait caillé, yaourts, etc. ou au reconditionnement (produits emballés) importent directement le lait en poudre et les produits empruntent ensuite le même circuit.

En 1993²⁷, 54 importateurs avaient été recensés dont 20 ne commercialisaient que du lait en poudre en sacs dont le CSA (aide alimentaire), la coopérative nationale de transformation et de vente de produits laitiers, Nestlé, Saprolait, Satrec, Safaprimé, La coopérative Waoundé,.... 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 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. La distribution du lait concentré est assurée sur tout le territoire national par Nestlé. Les *détaillants* reconditionnent le lait en petits sachets noués.

²⁷ A. El Ketrouchi., 1994, op. cité

CIRCUITS DES PRODUITS IMPORTÉS



III. ENTREPRISES ET SYSTÈMES DE TRANSFORMATION

Dans le cadre de notre programme de recherche, nous nous intéressons plus particulièrement à la valorisation des produits locaux, mais nous ne pouvons ignorer les entreprises qui transforment le lait importé d'autant que ce secteur semble très dynamique. Cependant les caractéristiques, contraintes et atouts des systèmes sont très différents. Nous présenterons donc 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

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 (principal forme de vente en milieu urbain) se vend sur le marché à l'aide d'une petite calebasse 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 (Dakar – 100F la cuillère à soupe - 1993)²⁸
- 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 (1 500F/l). 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.

Prix de vente aux consommateurs en F CFA

	Lait cru (litre)	Lait caillé (litre)
Vente à Dakar	500 à 600	600 à 700
Villes secondaires	200 à 300	300 à 400
Milieu rural	125 à 150	150 à 250

²⁸ A. El Ketrouchi, 1994. Op cité

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 des Calebasses) 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 (vente Calebasse) 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 points de ventes- femmes d'éleveurs, revendeuses et kiosques Coplait et 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 Niacourab 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 F/l. Le lait cru est revendu à 500 F et le lait caillé à 600 F/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 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 (18 l de lait = 1 litre d'huile de beurre, vendu à 1 500F/l dans les régions et 2000 F/l en 1993 à Dakar)

1.2 Des petites entreprises de pasteurisation

Ces unités se caractérisent par un aménagement du lieu de production et des volumes transformés plus importants, mêmes s'ils demeurent modestes (50 à 200 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). 5 unités ont été identifiées qui ont généralement bénéficié d'appui de projet ou de structures. Elles sont toutes implantées dans des villes secondaires, dans des zones de production.



Unités de pasteurisation dans les villes secondaires

Unité - Propriétaire	Produits	Quantités	Appui
Ets Pakalu - M.Diaw Tambacounda Marque JULLAM	lait caillé sucré et non-sucré et lait pasteurisé en sachet d'1 litre et d'1/2 l	50 à 100 l/lait transformé par jour (1998) dont 70 % en lait caillé	Crée en 97 Appui Sodefitec et ONG GADEC
ONG APDAC/F ² Vélingara	Lait caillé	Arrêt activités (à confirmer)	Appui Sodefitec
Unité AJAC Vélingara	Lait caillé	Production irrégulière	Appui FONGS ?
Unité le « berger » Souleymane Diallo Kolda	lait caillé sucré et non-sucré et lait pasteurisé en sachet	jusqu'à 100 l/jour en 98 ? De l'ordre de 30 l/j actuellement	Crée en 1996 Projet AFDI/VSF
Unité « le fermier » Ibou Fall Kolda	lait caillé sucré et non-sucré et lait pasteurisé en sachets noués (0,4 l, 0,3l)	100 à 200 l/jour	Créée en 1997 Appui sodefitec puis Projet AFDI/VSF
Gie SUD Vetago Kolda	lait caillé sucré et non-sucré et lait pasteurisé en sachet	80 à 100 l/j en 98 et 99 Cessation temporaire d'activités	Crée en 98 – activité d'un groupement féminin, reprise par une femme appui projet PARC/UE
Asmou Balbé - Kolda	lait caillé sucré et non-sucré en sachets noués, huile de beurre	60 à 70 l/jour	gérante d'une boutique qui ne transforme que le lait de son mari éleveur
Unité de MPal –Groupe- ment féminin -- km de St Louis	Lait pasteurisé et lait caillé en sachets d'1/4 et 1/2 litre	environ 35 l/J Vente locale	Activité en 1998 Appui de la fongs, Hunger project, Asawo
Unité de Diassap -- km de St Louis	Lait caillé de vache, fromage de chèvres	?	Appui ONG Belge ?
Fromagerie de Sédhiou	13 produits dont lait caillé et une dizaine de fromages italiens	200 à 300 l/j	Appui Primoca Petit appui Gret/enda
Fromagerie du Djolof (Ferlo)	Lait caillé, pasteurisé, fromage frais (arrêt fromage), huile de beurre	200 à 250 l/j	Appui Fondation Luthérienne Mondiale
Unité de Fatick	lait caillé	Non rencontré -	Information donnée par Procelos
Unité de Kédougou	Lait caillé	En cours d'installation	Doit démarrer – Appui ministère de l'emploi

Diverses sources

GADEC - Groupe d'action pour le développement communautaire

ONG APDAC/F (association pour le développement des actions communautaires du Fuladu)

Projet Élevage de VSF/AFDI (Vétérinaire sans frontière, Agriculteurs français et développement international).

Sodefitec : société de développement des fibres textiles

Procelos : programme de promotion des produits locaux - CILSS

Un groupement féminin, le GIE Teesitoo, avait également commencé des activités similaires à Kolda en 1996 avec l'appui de la Sodefitec mais avait arrêté ces activités. Une des femmes du groupement aurait repris les activités.

Unité ets Palaku – Jullam – Tambacounda

Cette unité implantée à Tambacounda (470 km de Dakar) a été créée en 1997 par un jeune vétérinaire qui possède également une clinique et une pharmacie ECOVET. Il a bénéficié pour cela d'un appui de la Sodefitec et d'une formation dans l'unité de Vélingara actuellement fermée. Il était en cessation d'activités en mai 2000 mais a repris ces activités en septembre 2000. Il transformait en 98 et 99 entre 35 à 70 l/j pendant la saison sèche et environ 100l/jour pendant l'hivernage. Le litre est acheté aux éleveurs proches de Tambacounda appuyés par la Sodefitec entre 275 et 300 F/l selon la saison.

Le sachet de 0,5 l de lait pasteurisé était vendu aux distributeurs (boutiques de quartier) à 210 F et revendu aux consommateurs entre 250 à 275 F. Le sachet de lait caillé non sucré et sucré était vendu aux distributeurs respectivement à 225 et 235 F et revendu aux consommateurs entre 260 et 275 F pour le lait caillé non sucré et entre 275 et 300 F pour le lait caillé sucré (marge commerciale « normale » inférieure à 20 %).

L'arrêt momentané des activités est lié à des divergences de prix avec les éleveurs qui estiment le prix d'achat trop faible. Ils peuvent vendre leur lait sur le marché de Tambacounda entre 300 et 350 F/l. Ceci renvoie au problème de la sécurisation de l'approvisionnement qui est une des difficultés majeures de ces petites unités.

Unité « Le Berger » – Kolda

Cette unité est la première créée à Kolda en 1996 par un ancien gérant de bar qui a bénéficié de l'appui du projet VSF/AFDI. Après un bon démarrage, l'unité a connu également en 1998 des problèmes avec ces fournisseurs. Le lait était alors payé entre 150 et 165 F/l. Le lait frais était revendu à 300 F/l et le lait caillé à 400 F/l. Les conflits avec les éleveurs concernaient également les quantités livrées et la qualité du lait (qualité bactériologique, lait dilué, ...). Bien que l'entrepreneur ait aligné sur les prix de l'autre unité de Kolda, le volume de production demeure très faible (de l'ordre de 30l/j).

Unité « Le fermier » – Kolda

L'unité a été créée en 1997 par un ancien responsable d'une usine de décorticage de l'arachide à Kolda avec l'appui de la Sodefitec puis ensuite du projet VSF/AFDI. La quantité de lait traitée varie dans l'année et peut atteindre 200l/j (plus de 21 000 l de lait transformé en 1999). Les produits conditionnés en sachets plastique noués sont vendus dans les boutiques de quartiers (35 distributeurs). Le sachet de 0,4 l de lait pasteurisé est vendu aux distributeurs à 125 F (310F/l) et revendu aux consommateurs jusqu'à 175 F (420F/l). Le sachet de lait caillé non sucré (0,4l) et sucré (0,3l) est vendu aux distributeurs à 125 F et revendu aux consommateurs entre 150 et 175 F (marge commerciale élevée : 20 % pour le lait pasteurisé, 25 % pour le lait caillé). Les volumes de production ne sont pas encore très élevés mais en pleine croissance. L'entrepreneur a su fidéliser ses fournisseurs en leur accordant notamment des crédits.

Les deux fromageries de Sédhiou (voir page suivante) et Kolda proposent également du lait caillé. Cette dernière a arrêté momentanément la production de fromage en raison de la faible rentabilité (rendement faible) et les problèmes de distribution (éloignement de Dakar, principale marché pour les fromages).

La présentation rapide de ces quelques unités permet de mettre en évidence quelques points communs :

- 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 (sodefitec, Isra, Vsf) dans la création de ces unités même si généralement les appuis ont été financièrement limités.

- Des techniques simples, un savoir-faire acquis le plus souvent par auto-apprentissage

Les méthodes de transformation sont simples. Le lait caillé est généralement obtenu par ensemencement 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)²⁹. Le lait cru est pasteurisé dans de grandes marmites en fonte et conditionné dans des sachets soudés (certains imprimés). Les entrepreneurs n'avaient généralement pas d'expériences dans le domaine et se sont formés en lisant différents documents. Ceci explique sans doute des difficultés de maîtrise technique et des procédures de contrôle de la qualité souvent faibles qui donnent naissance à des conflits avec les éleveurs.

- Des difficultés de sécurisation des approvisionnements

La production laitière autour de ces villes secondaires est encore limitée et très irrégulière. Les éleveurs sont parfois tentés de vendre directement leur lait aux consommateurs et n'honorent pas toujours leurs engagements de livraison à l'unité.

- Un marché jeune, des circuits courts, des consommateurs à conquérir

Le marché de ces produits n'est sans doute pas très important. 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 sans doute diversifier leur production pour atteindre une clientèle plus diversifiée, notamment les hôtels et les restaurants en proposant 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.

1.3 Des petites fromageries

Il n'y a pas au Sénégal de tradition de transformation du lait en fromage. L'offre de fromages locaux se limitait, il y a encore quelques années, au fromage de chèvre produite par une unité appartenant à des moines à environ 50 km de Dakar. Une deuxième fromagerie a vu le jour dans le sud du pays, en Casamance, il y a près de 7 ans avec l'appui d'un projet italien. Depuis

²⁹ Luc Laurent, 1997. Op. cité

deux ans d'autres fromageries apparaissent : deux unités de production de chèvre dans la zone touristique de la petite Côte (100 km de Dakar) et une tout récemment dans le Ferlo à Linguère qui propose du fromage frais de vache. Cette activité est donc encore peu développée mais intéresse également les unités de pasteurisation évoquées précédemment.

La fromagerie de Sédhiou – Primoca (Casamance)³⁰

La fromagerie de Sédhiou a été créée avec l'appui du projet régional Intégré de Moyenne Casamance (PRIMOCA) financé par la coopération Italienne dans le cadre d'un appui à une fédération paysanne, la Fecps.



Italico –

Photo : C.Broutin

La mise en place d'une unité artisanale de transformation de lait en fromage (12 fromages), beurre et lait caillé permet d'exploiter les potentialités de la zone en matière de production laitière.

Avec 7 employés, l'entreprise a connu dès ses débuts, une évolution intéressante de son chiffre d'affaires, et des bénéfices de 1993 à 1995. En 1995, un GIE, constitué des 7 membres de l'équipe de production, est créé pour gérer l'unité. Les équipements sont simples et l'unité possède une chambre froide.

Le GIE maîtrise la fabrication des fromages italiens : Italic (fromage à pâte pressée cuite apparenté au gruyère, nécessitant une période de mûrissement), mozzarella (en boule et en barre, vendue rapidement), Caciotta, scamorza fumé et non fumé, carioricotta, ricotta, lait caillé, fromages frais, beurre,..... Elle transforme environ 300 litres/jour (variation dans l'année, forte production pendant la saison de pluies jusqu'en décembre).

L'approvisionnement est assuré par les éleveurs de la zone qui livrent le lait à la fromagerie. Jusqu'en janvier 2 000, le lait était acheté à 150 F CFA/litre. Cependant, la demande de lait a augmenté autour de la fromagerie, du fait d'opérateurs privés qui achètent le lait à 175F/l pour le revendre sous forme de lait frais ou caillé à Sédhiou. La fromagerie a donc du augmenter le prix d'achat pour assurer son niveau de production (augmentation de 10 % de son prix de revient) et a réparé son véhicule pour collecter elle-même le lait.

Les coûts de production restent compatibles avec les prix de vente (3500 à 4000F/kg) et permettent de proposer des produits concurrentiels tout en laissant une marge à l'entreprise (Prix de vente des grossistes importateurs du gruyère : 4000 à 5000 F/kg). Le lait caillé est vendu à Sédhiou au niveau du magasin. Les fromages sont essentiellement vendus à quelques hôtels et à un revendeur à Ziguinchor et jusqu'à récemment à un autre à Dakar qui avait un contrat d'exclusivité (vente de mozzarella surtout pour les pizzerias de Dakar). Maintenant le GIE distribue ces produits à travers une nouvelle société de distribution qui cible prioritairement le réseau des expatriés.

³⁰ O.Diokhané, Etude de cas, Gret/TPA, dec 1999

F.Tall, Diagnostic et stratégie commerciale, Gret/Enda graf, 1999

C.Broutin, M.Francois, K .Sokona, A.Tandia, 1999. Op. cité

Le développement de la fromagerie est entravé par le manque de dynamisme commercial de l'entreprise, notamment l'absence de force de vente et une notoriété encore faible des produits. En 1999, Le Gret et enda graf ont financé, en collaboration avec le Primoca, des actions de conseil par un consultant marketing. Celui-ci a retenu de privilégier la vente de l'Italico en raison de sa durée de conservation, sa facilité de transport (peu de risques sanitaires), du marché potentiel (fromage pouvant se substituer au gruyère, fromage le plus consommé au Sénégal – restauration et ménages). La clientèle visée est constituée des hôtels et restaurants de Saly (zone touristique de la « Petite Côte » au Sud de Dakar) et de Saint Louis.

Une nouvelle unité dans le Ferlo

Un fromage frais de vache (*fromage du Djolof*) emballé dans du papier blanc et étiqueté a fait une courte apparition sur les rayons des supérettes de Dakar. Il est produit à Linguère par une association, l'ADED/FDAJ qui a bénéficié d'une formation à la fromagerie de Keur Moussa (chèvres) et d'un appui ponctuel de l'Église Luthérienne. Les promoteurs, essentiellement des jeunes, ne maîtrisent pas encore bien les techniques de transformation et ne disposent pas des mêmes équipements que les moines de Keur Moussa. Ils ont des difficultés à vendre ce produit à des prix concurrentiels.

Transformation du lait de chèvre : de nouvelles unités

La Fromagerie de Keur Moussa existe depuis longtemps. Tenue par des moines, elle produit à partir du lait de chèvre de leur troupeau et du lait vendu par les éleveurs voisins, des bûches vendues au détail à 1300 à 1500 F/l'unité. La transformation est artisanale, le fromage est affiné et stocké dans une chambre froide. La vente se fait directement au Monastère, dans les supermarchés et supérettes de Dakar et à travers un réseau de clients « fidélisés ». La quantité transformée serait de 400 à 500 l/j (Ministère de l'Élevage). Deux autres fromageries ont vu le jour en 1999 : la Corne d'Abondance installée sur la petite Côte à Ngaparou (à côté de la zone touristique de Saly) et la Sénégalaise des fromages installée non loin à Mbour. Nous disposons de peu d'informations sur ces unités que nous n'avons pas encore visitées mais les produits, bûches, crottins, briques, sont présents dans les supérettes à Dakar. Les prix de vente sont un peu plus bas



que ceux de Keur Moussa (bûche vendue à 1000 et 995 F/l'unité).

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. Le Gie souhaiterait pouvoir produire des fromages français et du yaourt qu'aucune unité ne produit avec du lait local. 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, 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).

2. La transformation du lait en poudre

2.1 Des micro-entreprises artisanales

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 ventes. 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 » (de marque Brun) achetés dans les pharmacies ou chez des détaillants et ajoutent un peu de lait caillé de la veille. L'abus de ces comprimés entraîne parfois lors de cérémonies de graves intoxications³¹. 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.

Il est très difficile d'estimer la quantité de lait en poudre qui transite par ce système informel, surtout développé à Dakar. En 1998, le nombre de petits transformateurs de lait en poudre avait été estimé à 15 000³². La Fédération des éleveurs indépendants (coopérative qui importe du lait en poudre pour ces membres) affirmait en 1999 que le nombre de points de vente était passé de 100 à 30 après la dévaluation (consommation de 200t/mois de lait en poudre) et l'augmentation des taxes (passage de 7 à 26 %)³³.

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 en effet très difficile de savoir quel type de lait est utilisé. Certains pensent notamment que les produits lactés, composé de lait en poudre écrémé et de graisses végétales sont utilisés par ces entrepreneurs car son prix est plus bas sans que les consommateurs en soient informés.

Cette activité semble retable. Les bénéfices seraient relativement importants mais les risques d'invendus aussi. Les transformateurs de lait en poudre se plaignent de la forte de hausse enregistrée après la dévaluation qui se conjuguant à la baisse du pouvoir d'achat des ménages dakarois a fortement réduit leurs marges et volumes d'activités. Ils payent des taxes beaucoup plus élevés depuis la dévaluation que les transformateurs industriels (26 % contre 5% pour les industries de transformation)³⁴.

³¹ A. El Ketrouchi,, 1994, op. cité

³² O.Gueye, « lait en poudre, les industriels jouent leur avenir », Journal Walf Adjiri, juin 98

³³ Journal Pasteur-Agro, N°4, juillet 99

³⁴ O.Gueye, juin 98. Op. cité

2.2 Les petites unités artisanales

On voit apparaître à Dakar depuis 2 ou 3 ans 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 récemment 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).

Le *Gie Saloum Sow* transformerait 5 à 9 sacs de lait en poudre (marque Laicran) soit 125 à 225 kg/jour (soit 900 à 1700 EqL lait/jour)³⁵. Le lait caillé en vendu en pot d'1 l (650 F), 1,25 l (800 F), 3l, 5,5l, 11 l et 30 litres et en sachets d'1 litre (500F). La vente se fait sur place et à travers des points de vente tournants selon un planning très précis. La plaquette de présentation du *GIE* indique ainsi les points de vente et les horaires pour tous les jours de la semaine. Ainsi du mardi au vendredi, 4 points de vente (2 successivement le matin et idem l'après-midi) sont assurés tous les jours (devant des hôpitaux, des banques, des services de l'administration, l'Assemblée nationale) et le week-end dans les marchés et les cités des quartiers (moyens et hauts revenus).

2.3 Le développement récent PME à Dakar

On note à Dakar l'apparition de petites entreprises : *Noproyas*, *SIM*, *Milkoa*, les *Mamelles*. 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, ...).



Des produits des entreprises Noproyas (marque sen-soow) et les Mamelles (marque Jaboot)

photo : C.Broutin

³⁵ Entretien M.Ba, A.Tandia, Programme de recherche MPE « micro et petites entreprises », Gret, Enda graf en collaboration avec UCAD et IRD, février 2000

Lait et produits laitiers : Les PME et industries

Producteurs	Nature du produit	Nom commercial	Mode de présentation	Observations
Milkoa PME Bd Centenaire Dakar	Lait caillé sucré et non sucré	<i>Sarbi</i>	Sachet plastique (1/8, 1/4l-1/2--1 litre) Pot de 750 g et 5 litres	Créé en janvier 1999 Matière première : lait en poudre
Noproyas PME HLM Dakar	Yaourt et lait caillé Sucré et non sucré	<i>Sen sow</i> (lait caillé) et Noplait (yaourt au lait entier)	Sachet (1/8-1/2-1/4-1l) Pots :750g. Seaux : 2l-5l	Matière première : lait en poudre
S I M PME Rue Carnot BP 940 Dakar	Lait caillé et depuis juil. 2000 : yaourts en pot	<i>Starlait</i>	Sachet (1/8-1/2-1/4-1l) Pots :750g. Seaux : 3,5 l	Matière première : lait en poudre
La laitière Les Mamelles Dakar	Yaourt liquide	<i>Jaboot</i>	Sachet (1/8, 3/4l, 1/2- 1/4-1litre) Pots :750g et 900 g	Matière première : lait en poudre
Satrec Industrie Dakar	Lait en poudre naturel et aromatisé	<i>Vitalait,</i> <i>vitabanane ,</i> <i>vitacafé,...</i>	Sachets métal. de 22,5 g, 40 g, 500g	Lait en poudre enrichi en matières grasses (MG) végétales
Baralait Industrie Dakar	Lait en poudre naturel	<i>Baralait</i>	sachets métalliques	Lait entier en poudre
Saprolait Industrie Av Faidherbe Dakar	Lait caillé Yaourt, fromages frais, crème, ...	Lait caillé : <i>Niw</i> <i>Mbanik</i>		Entreprise leader sur le marché. Matière première : lait en poudre
Nestlé Industrie Dakar	Lait con- centré (LC) Sucré et non sucré, lait en poudre	<i>Nestlé</i> <i>Gloria (LCS</i> <i>et LCNS),</i> lait en pou- dre <i>Nido et</i> <i>Gloria</i>	Pots métalliques de 397, 305 et 170 g pour LC Lait en poudre : boîte métalliques, sachets	Matière première : lait en poudre en grande partie Collecte de lait frais Nouveau produit : lait concentré enrichi en MG végétales



les produits de l'entreprise SIM

photo : C.Broutin

Une étude de cas a été réalisée en 99 par le Gret et le réseau TPA sur l'entreprise Milkoa³⁶. 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 %) fourni par la société Safaprimé. 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



Le lait caillé Sarbi au premier plan

importés (1l, 1/2l, 1/4l et 1/8 litre – micro-dose de lait aromatisé) et en pots de 750 g et 3 litres achetés localement. Ils sont commercialisés dans le réseau des magasins leader price 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 en raison de la chaleur).

Ses principaux concurrents sont Saprolait qui se distingue par sa grande notoriété résultant de son ancienneté sur le marché et Starlait dont la forme de présentation des produits est très proche de celle de Milkoa. Cependant en 1 an d'existence, l'entreprise a réussi à s'implanter sur le marché grâce à des prix compétitifs (prix de vente aux consommateurs le plus bas pour les sachets), à une attention particulière portée à la qualité et à la stabilité des produits et par une équipe commerciale dynamique. Son ambition serait bien sur d'augmenter son volume de production mais également de diversifier sa gamme de produits avec la production de yaourt, fromage, beurre.



On trouvera page suivante un tableau récapitulatif des prix des différents produits de ces entreprises relevés dans les supérettes et supermarchés à Dakar en mars 2000.

³⁶ O.Diokhané, Etude de cas « Milkoa », Gret/TPA, décembre 99

Relevé des prix (Score et supérettes) Lait caillé et yaourt liquide– Mars et mai 2000

Marque (entreprise)	Produit	Conditnt.	Vol. kg	Prix moyen	Prix kg
Sensow (Noproyas)	lait caillé sucré	pot plastique	0,750	675	900
	lait caillé sucré	seaux	2,000	1 900	950
	lait caillé sucré	seaux	5,000	3 750	750
	lait caillé sucré	sachet imprimé	1,000	630	630
	lait caillé non sucré	pot plastique	0,750	725	970
Noplait (Nopoyas) -	yaourt sucré	sachet imprimé	0,500	340	680
	yaourt sucré	sachet imprimé	0,250	200	800
	yaourt sucré	sachet imprimé	0,125	100	800
	yaourt sucré fruité	microdose	0,100	125	1 250
Starlait - (SIM)	lait caillé sucré	pot plastique	0,850	800	940
	lait caillé sucré	seaux	3,500	2 975	850
	lait caillé sucré	sachet imprimé	1,000	710	710
	lait caillé sucré	sachet imprimé	0,500	395	790
	lait caillé sucré	sachet imprimé	0,250	210	840
	lait caillé sucré	sachet imprimé	0,100	100	1 000
Sarbi (milkoo)	lait caillé sucré	pot plastique	0,750	650	867
	lait caillé sucré	sachet imprimé	1,000	625	625
	lait caillé sucré	sachet imprimé	0,500	325	650
	lait caillé sucré	sachet imprimé	0,250	225	900
	Caillé aromatisé (fraise)	sachet imprimé	0,125	100	800
Jaboot (Les mamelles)	yaourt sucré	pot	1 l	850	850
	yaourt sucré	sachet imprimé	0,750	600	800
	yaourt sucré	sceau	5l	4 500	900
	yaourt sucré	sceau	15 l	12000	
	yaourt sucré	sachet imprimé	0,50	375	750
	yaourt sucré	microdose	1/8 l	100	
Banic (saprolait)	lait caillé non sucré	sachet imprimé	1,000	680	680
Niw (Saprolait)	lait caillé sucré	sachet imprimé	1,000	710	710
Niw (Saprolait)		sachet imprimé	0,500	395	790

Source : relevé C. Broutin, Ibrahima Gueye

2.4 Les unités industrielles

Deux usines transforment et distribuent des produits laitiers au Sénégal: *Saprolait* et *Nestlé* Sénégal auxquelles s'ajoutent une unité de re-conditionnement de lait en poudre, la *Satrec* concurrencée depuis peu par une nouvelle entreprise *Baralait*. Il existe également quelques producteurs de crèmes glacées (la Gondole, La Palmeraie, LGM- Le Glacier Moderne) mais leur production est très faible.

SATREC : reconditionnement et aromatisation du lait en poudre

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)³⁷ 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. L'approvisionnement en lait se fait essentiellement à partir de l'Irlande. Aujourd'hui la Satrec a procédé à une augmentation de son capital 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 quartier³⁸.



les produits de la Satrec

La Satrec vendait son sachet de lait en poudre à 30 F cfa, contre 25 F cfa pour les sachets noués des boutiques. Elle a su cependant profiter de la dévaluation pour créer sa clientèle. Lorsque le prix de la matière première a doublé (augmentation de 100 %), elle a appliqué une hausse de 67 % en vendant le sachet à 50 F pendant que les détaillants avaient maintenu le même prix de vente de 25 F mais en diminuant de moitié la quantité. La Satrec a ensuite pu bénéficier du taux de taxes industriel. Alors que les taxes sur le lait en poudre importé augmentaient de 2 à 26 %, les industriels n'ont vu le taux augmenter que de 3%. Encore aujourd'hui, la Satrec profite de ce

taux qui rend ces produits plus compétitifs. Ainsi si le prix moyen au consommateur du lait en vrac à Dakar en mars 200 est de 1 895 F/kg, celui des sachets de 500g de la Satrec revient au consommateur à environ 1675 F/kg et 2 665 F/kg en microdose (22,5g – 60 F) avec un emballage de meilleure qualité³⁹.

³⁷ Ce produit avec adjonction de MG végétales ne devrait normalement pas être étiqueté « lait »

³⁸ Bulletin du réseau TPA n°11, Gret, Paris, décembre 1995

³⁹ Relevés de prix Gret Sénégal – mars 2000

SAPROLAIT : une société ancienne qui a su profiter de la dévaluation*Quelques produits Sapro lait*

Photo : C.Broutin

non sucré (marques *Niw*, *Banic*). La moitié de la production de yaourts est vendue dans les supermarchés, l'autre moitié à des semi-grossistes, hôtels et restaurants. Sa production en 1996 était de 1 000 tonnes de lait caillé et 1 000 tonnes de fromages frais et yaourts⁴⁰, en grande partie pour le marché national (transformation d'environ 270 tonnes de lait en poudre). 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.

NESTLE SENEGAL

Installé depuis 1961 à Dakar, Nestlé exploite depuis 1973 une unité de fabrication de lait concentré sucré et non sucré à partir de la poudre de lait importée et d'huile de beurre. Une grande partie de la vente emprunte le circuit des grossistes et semi-grossistes alimentaires pour être ensuite vendue aux détaillants.



Le lait en poudre en vrac importé à 0% de MG sert à la fabrication du lait concentré sucré (Nestlé) et non sucré (Gloria) de 5 000 tonnes en 1997⁴¹ (1 500 tonnes de lait en poudre/an). Le lait frais local collecté au niveau des élevages traditionnels de la région de Dahra est mélangé au lait en poudre. Il représente une part très faible (450 000 litres en 1995, soit l'équivalent de 205 tonnes de lait concentré, de l'ordre de 5% de la production). Le marché du lait concentré est en régression en raison de la baisse du pouvoir d'achat et l'usine ne fonctionne qu'à 30 % de sa capacité. Nestlé a mis récemment sur le marché un aliment lacté : produit concentré à partir de lait en poudre additionné de matières grasses végétales, moins cher – que le traditionnel lait concentré.

⁴⁰ L'industrie agroalimentaires au Sénégal, note du poste d'expansion économique, Dakar, Août 97

⁴¹ L'industrie agroalimentaires au Sénégal, note du poste d'expansion économique, Dakar, Août 97

Prix au détail (score et supérettes) des produits industriels et importés – mars – mai 2000

Produit	Marque	Conditnt.	Vol. kg	Prix en F CFA	Prix kg
Lait UHT	divers France	Pack et bouteille	1,00	670-690	680
Lait poudre	Nido - Nestlé (netherlands)	pot métal	2,50	7 990	3 196
	Nido - Nestlé (netherlands)	pot métal	0,90	3 190	3 544
	Nido - Nestlé -(netherlands)	pot métal	0,40	1550 -1590	3 925
	Gloria - Nestlé - France	pot métal	0,90	3 990	4 433
	Gloria - Nestlé - France	pot métal	0,40	1 790	4 475
	Laidor	sachet métal.	0,50	875	1 750
	Vitalait	sachet métal.	0,50	825 -850	1 674
	Laicran - Vrac reconditionné score	sachet	variable		1 990
	Vrac, reconditionné boutique	sachet noué	0,50	900	1 800
	Gloria sucré - Nestlé	sachet métal.	0,02	50	2 500
	Gloria non sucré - Nestlé	sachet métal.	0,025	75	3 000
	Vitalait nature	sachet métal.	0,0225	60	2 667
	Vitalait aromatisé	sachet métal.	0,040	100	2 500
Lait concentré	Nestlé sucré (Nestlé SN)	boite métal.	0,397	575-600	1 480
	Gloria non sucré (Nestlé SN)	boite métal.	0,305	415	1 361
	Gloria non sucré (Nestlé SN)	boite métal.	0,170	270	1 588
Aliment lacté	concentré sucré Gloria (Nestlé SN)	boite métal.	0,410	425	1 037
Lait caillé	Niw (Saprolait) sucré	sachet imprimé	1,000	710	710
	Niw (Saprolait) sucré	sachet imprimé	0,500	395	790
Yaourt	nature (saprolait) - 4 x 125g	pot		860	860
	"bulgare" (saprolait) - 4 x 125g	pot		1 080	1 080
	aromatisé (saprolait) - 4x125g	pot		1 080	1 080
	aux fruits (saprolait) 4x 125g	pot		1 490	1 490
	aromatisé Vigor (MLAS Abidjan)	pot		960	960
Fromage blanc	Saprolait 20 et 0% MG	pot	20cl	855	4 275
crème	saprolait	pot	10cl	815	8 150
	liquide importé	UHT	20cl	900- 1115	5 000
beurre	divers France	paquet	0,20	650-695	
Fromage	Gruyère	coupe			5 000
	Pâte cuite hollandaise	coupe			6 à 7000
	Roquefort	coupe			19 000

Source : C. Broutin, Ibrahima Gueye

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'amont de la filière : la demande des consommateurs. Avant de présenter les chiffres disponibles et les déterminants de la consommation, il nous semble important d'évoquer rapidement le contexte international et régional qui a une incidence importante sur les caractéristiques de la consommation..

1. Contexte international et régional

Pendant 30 ans, les pays industrialisés ont fortement subventionné leur production laitière ce qui a abouti à une surproduction à la fin des années 70. Pour écouler ces excédents laitiers, la Politique Agricole Commune a permis de subventionner les exportations pendant 20 ans en donnant des prix garantis aux producteurs. Ceci a entraîné une diminution artificielle des prix du lait sur le marché international. Les excédents laitiers, stockés sous forme de poudre de lait sont venus inonder les marchés des pays sous développés, particulièrement du Sénégal, freinant sans doute le développement de la filière locale qui ne pouvait pas être compétitive. De surcroît, *l'introduction de cette poudre de lait bon marché* a créé de *nouvelles habitudes de consommation*, phénomène proche de celui observé dans la filière céréalière où le riz est entré dans les habitudes alimentaires en partie à cause des importations massives de brisures bon marché en provenance des colonies françaises.

Le secteur laitier européen, malgré les mesures prises (quotas laitiers), est caractérisé par un important excédent structurel, exporté ou stocké, qui explique qu'il y a encore des dispositifs de soutien (subventions, mesures spéciales, interventions sur le marché)⁴². Si les perspectives à moyen terme sont une baisse progressive de la production, on prévoit également une baisse de la consommation, notamment de beurre qui ne sera que partiellement compensée par la croissance de la demande d'autres produits (fromages et produits frais). L'Union européenne demeure le premier exportateur mondial derrière la Nouvelle-Zélande et l'Australie.

Seule une petite part de la production mondiale est exportée (6%). Depuis quelques années, la production mondiale augmente peu (1 à 2 % par an) en raison du contrôle de la production dans les pays producteurs (UE, Japon, Canada, Norvège, Suisse). Les prix mondiaux sont en baisse continue en raison de la baisse des exportations mondiales. Les exportations des USA et de l'UE sont encore largement subventionnées et malgré la pression de l'OMC cette situation ne devrait pas évoluer dans les 5 ans à venir⁴³. On peut donc penser que le volume de l'offre sur le marché mondial n'évoluera que très doucement d'autant que certains pays ne contrôlent pas la production (Nouvelle-Zélande, Australie) et que les prix auront tendance à baisser ou à stagner. Ils resteront donc très compétitifs dans les pays en développement.

⁴² Secteur laitier et perspectives – PAC 2 000 – Site Web UE DG VI

⁴³ Duteurtre G, 1999, Produits laitiers – Cirad EMVT (site web)

Force est de reconnaître cependant que *la production locale ne parvient pas à couvrir les besoins* d'une population croissante, notamment en milieu urbain et que cela n'est pas seulement du à des problèmes de compétitivité des produits locaux (cf. contraintes des systèmes de production). Cette situation avait amené les pouvoirs publics à diminuer en 1990 les taxes sur les importations afin de favoriser la consommation de lait et répondre aux besoins nationaux. Les taxes douanières appliquées sur des valeurs mercuriales basses (11F/kg pour les industriels, 60 F/kg pour les indépendants) ont permis de répondre aux besoins nationaux en forte croissance. Elles ont cependant accentué l'entrée de ces produits dans la consommation des ménages et ont rendu moins compétitive encore la production locale, au moins à Dakar.

La croissance de la consommation a cependant été freinée par la dévaluation qui a entraîné une augmentation de 100 % du prix du lait en poudre et par la hausse des prix du marché international due en partie à la politique de restriction de la production en Europe⁴⁴. Malgré cela, le gouvernement a décidé de changer au même moment le système de taxation en raison sans doute de l'hypothèse d'une relance de la filière de production nationale suite à la dévaluation. Une taxe uniforme de 29,6% a été appliquée après la dévaluation (suppression des mercuriales) puis très rapidement en 1995 une taxe de 27 % sur la valeur CAF (1 180F/kg en 95) pour les indépendants entraînant une hausse générale forte des prix à la consommation⁴⁵ et 5 % pour les industries de transformation que le gouvernement souhaitaient encourager (et qui ont sans doute su plaider leur cause). Les taxes sur le lait sont donc relativement élevées *représentent une source financière non négligeable pour l'État* (6 milliards de francs CFA en 97, soit près du double de 1993 malgré une forte baisse des importations).

Malgré tout *la poudre de lait demeure souvent moins cher que le lait local* vendu en ville et reste le produit le plus utilisé à Dakar. Certains experts pensent qu'il pourrait être envisagé une évolution dans l'approvisionnement en matière première des unités de transformation pour favoriser une substitution progressive partielle de la poudre de lait par du lait local si des efforts importants d'encadrement de la production locale étaient consentis⁴⁶. Cependant si cela est envisageable dans les centres secondaires, cela paraît encore très difficile pour les PME installées à Dakar et risque de l'être encore moins avec les accords sur l'agriculture de l'OMC (organisation mondiale du commerce) et l'UEMOA (Unité économique et monétaire Ouest africaine)⁴⁷. La commission de l'Ueoma préconise en effet un taux de taxation unique de 5% considérant le lait comme un produit à caractère social dont il faut faciliter l'accessibilité.

Le Sénégal et la Côte d'Ivoire qui veulent protéger leurs industries laitières⁴⁸ (et sans doute maintenir leurs ressources douanières), s'y opposent d'autant que la consommation et le secteur semblent retrouver un certain dynamisme illustré par l'apparition de nouvelles unités de transformation et le développement de la production et de la transformation laitière autour des villes.

⁴⁴ J.M. Centres , Gret, « poudre de lait et lait local : la complémentarité » in bulletin du réseau TPA N°11, décembre 95

⁴⁵ D.Rouillé, 1995. Op. cité

⁴⁶ J.M. Centres , Gret, TPA, 1995. Op. cité

⁴⁷ J.Lindland, P.Konandras, *Accord sur l'agriculture de l'OMC : conséquence pour le Sénégal, Division des produits et du commerce international*, Document ESCP/n°4, FAO- FONGS, dec 97

⁴⁸ O.Gueye, Journal Walf Adjiri, juin 98. Op.cité

2. Consommation nationale

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, les données sur la production et des études partielles sur la consommation.

2.1 Données quantitatives

Le tableau ci-dessous présente les évolutions des importations, des exportations et de la production par produit depuis 10 ans (source FAO). Ces chiffres mettent en évidence :

- une hausse régulière et forte de la consommation de produits laitiers avant la dévaluation (environ 360 000 tonnes Eq Lait en 93) et une baisse brutale en 1994 qui s'est poursuivi en 95 pour se stabiliser ensuite autour de 270 000 tonnes Eq Lait ;
- une part relativement faible et irrégulière des réexportations (<1% entre 91 et 97) qui semble cependant s'accroître en 1998 (2,6%) ;
- une nette prédominance du lait en poudre qui représente entre 71 et 83 % des importations en tonnes selon les années ;
- une forte baisse de la consommation de beurre qui avait commencé avant la dévaluation et qui s'est poursuivi pour ne représenté plus que 4% des importations ;
- les importations de lait UHT augmentent mais une partie est réexporté.

Évolution en milliers de tonnes

Importations	1 988	1 989	1 990	1 991	1 992	1 993	1 994	1 995	1 996	1 997	1 998
Tot 1000 tEq lait	171 132	158 761	158 703	176 929	219 125	226 739	131 792	110 242	123 555	122 288	129 006
Données en T											
Lait en poudre	22 072	17 251	18 668	20 759	26 209	27 380	15 600	13 605	13 994	14 750	15 313
Beurre	3 651	3 518	2 032	2 490	2 345	2 358	1 600	1 203	1 800	786	740
Lait UHT	2 383	2 154	2 144	1 720	1 936	2 211	1 820	1 401	2 248	2 608	3 387
Lait concentré	1 236	662	396	466	622	717	400	244	99	250	141
Fromage	591	619	662	484	482	501	450	386	510	484	718
Divers : crème, yaourts,	107	114	135	104	105	75	83	339	363	377	434
Exportations											
Tot 1000 tEq lait	317	8 757	4 299	805	1 413	1 948	187	152	152	1 034	3 424
Solde imp/exp 1000 t Eq Lait	170 815	150 004	154 404	176 124	217 712	224 791	131 605	110 090	123 403	121 254	125 582
Production	123 316	122 095	125 915	130 655	134 558	138 122	139 697	141 963	143 072	143 502	144 714
Total 1000 t EqL	294 131	272 099	280 319	306 779	352 270	362 913	271 302	252 053	266 475	264 756	270 296
Cons° par capita EqLait	42	38	38	41	46	46	33	30	31	30	30

Source Données : FAO STAT

Ainsi la consommation par capita en Eq lait a atteint selon les données de la FAO 46 Eq l/habitant en 1993 et a diminué jusqu'à 30 Eq litres/habitant en 1998. Il faut cependant rappeler les difficultés d'estimation de la production laitière mais elle n'a de toutes façons pas pu compenser la baisse des importations. *La consommation de produits laitiers par habitant est donc en baisse depuis la dévaluation mais semble se stabiliser. La consommation totale est en hausse depuis 1996, en raison essentiellement d'une demande urbaine qui croît (cependant moins vite que la population).*

Malgré la dévaluation et la baisse de la consommation par habitant, le coût des importations demeure élevé, près de 25 milliards de F cfa en 1998 (nous avons retenu pour la conversion, 1\$= 335 F avant dévaluation, 1\$ = 670 F après, bien que les parités fluctuent).

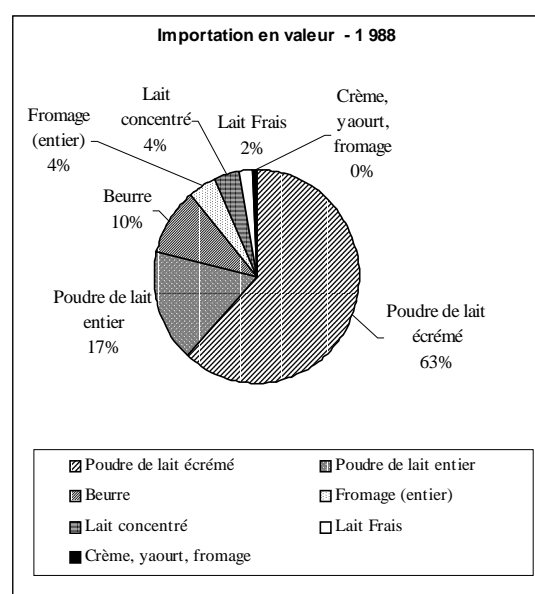
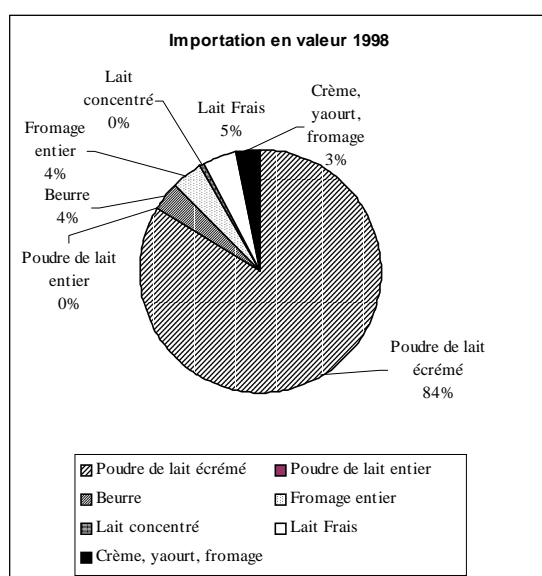
Coût des importations

	1 988	1 989	1 990	1 991	1 992	1 993	1 994	1 995	1 996	1 997	1 998
Lait équivalent Tot en 1000 \$	42 284	42 833	44 136	41 883	60 603	61 572	35 900	34 436	36 505	33 096	36 925
Lait EQ Total en millions CFA	14 165	14 349	14 786	14 031	20 302	20 627	24 053	23 072	24 458	22 174	24 740

Source FAOSTAT

Il convient de souligner que d'autres sources fournissent des chiffres très différents. Ainsi d'après le poste d'expansion économique, les coûts des importations étaient de 3 milliards en 1984, 13 milliards en 1993 et 30 milliards en 1995 après la dévaluation. Le marché industriel du lait en poudre serait passé de 15 000 tonnes d'une valeur de 35 milliards de F CFA en 1996 à 30 000 tonnes en 1997 d'une valeur de 50 milliards de F CFA (chiffres estimés à partir des données des douanes sénégalaises).

Il est étonnant de constater des différences aussi importantes d'autant qu'il semblerait que les données de la FAO se basent sur celles fournies par les douanes. Nous avons cependant retenu de travailler sur les statistiques de la FAO dont les données par produits sur les 10 dernières années sont facilement disponibles. La répartition en valeur des importations est présentée dans les graphes ci dessous (comparaison 1988 et 1998 – source FAOSTAT).



Dans ces statistiques n'apparaît pas le lait en poudre écrémé avec ajout de matières grasses végétales qui ne peut prétendre à l'appellation « lait ». Il semble que ce produit moins cher que le lait en poudre ait fait son apparition sur le marché dakarois (vente en vrac et utilisation par les entreprises) sans que cela ne soit généralement signalé aux consommateurs (hormis l'utilisation par Nestlé pour la production de l'« aliment lacté » concentré que l'emballage très proche du lait concentré ne permet pas toujours de distinguer de celui-ci).

On note une baisse des importations de beurre. Sa consommation baisse, malgré des campagnes publicitaires, au profit notamment de matières grasses végétales importées. L'analyse de l'évolution des prix éclaire ces modifications de consommation (cf. 2.2). Au contraire la consommation de lait UHT qui a subi des hausses plus modérées de prix semble croître. On note surtout une baisse des importations de lait en poudre entier au profit du lait en poudre écrémé et donc une baisse de la valeur nutritionnelle des produits consommés.

Le lait caillé et le lait en poudre font ensemble 89,9% du poste « lait ». Ils atteignent chacun 38,7% et 51,2% respectivement. Ils sont suivis du lait concentré non sucré avec 7,8%.

L'enquête sénégalaise sur les dépenses des ménages (ESAM)⁴⁹ montrait en 1994-95, juste après la dévaluation, que la part des produits laitiers dans les dépenses alimentaires était au niveau national de 3,3 %. Le lait caillé et le lait en poudre font ensemble 89,9% du poste « lait ». Ils atteignent chacun respectivement 38,7% et 51,2%. Ils sont suivis du lait concentré non sucré avec 7,8%. Les autres produits pèsent chacun moins de 2% (lait stérilisé, beurre,...).

2.2 Déterminants de la consommation

Lieux de résidence

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 (0,5l/jour/famille, soit moins de 20 l/personne). Cette consommation pourrait être augmentée par un appui aux éleveurs pour accroître la production (complémentation, fourrages, vaccination, croisement par insémination artificielle...). Une partie de la consommation concerne également les 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 il est fort probable que ce volume ne représente qu'une part très faible des importations. Il est fort probable qu'à moyen terme la demande rurale continuera d'être satisfaite à partir de l'élevage extensif.

Il faut souligner que les dépenses pour les produits laitiers sont très faibles en milieu rural. L'enquête sénégalaise sur les dépenses des ménages (ESAM)⁵⁰ montrait en 1994-95, juste après la dévaluation, que la part des produits laitiers dans les dépenses alimentaires était au niveau national de 3,3 % , autour de 4 % pour les centres urbains (4,4% à Dakar, 4,3% à Thies

⁴⁹ DPS, ESAM (94-95)– Rapport de synthèse, Dakar, 1995

⁵⁰ DPS, ESAM (94-95)– Rapport de synthèse, Dakar, 1995

et 4,1 à Tamba) sauf à Kolda où elle n'atteint que 2,2% à Kolda et de 0,8 à 0,9% pour le milieu rural avec un rapport d'environ 9%, sauf à Dakar où elle atteint 2,8%.

La demande est donc plutôt urbaine et devrait croître puisqu'on estime que le taux d'urbanisation atteindra 50% d'ici 25 ans.

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 laitiers⁵¹. A Dakar le litre de lait frais peut représenter facilement 30 à 50 % du salaire journalier d'un ouvrier et deux fois moins pour un litre de lait reconstitué.

Le niveau de revenu influence le niveau de consommation général des produits laitiers mais également la nature (diversité des produits consommés). Une étude a été réalisée à Dakar en 1992 dans quatre quartiers ayant des caractéristiques socio-économiques différentes⁵² qui confirmait ces éléments mais les données sont sans doute en partie obsolètes car la dévaluation et la baisse du pouvoir d'achat qui a suivi a fortement modifié les habitudes alimentaires, notamment pour les produits importés. L'étude des styles alimentaires réalisée par Enda graf dans le cadre du programme ALISA⁵³ montrait notamment que la consommation du nescafé consommé avec du lait en poudre ou du lait concentré était en baisse au profit du kinkéliba (tisane). La consommation de beurre diminue également et on se contente souvent d'un morceau de pain pour accompagner le kinkéliba, notamment dans les quartiers populaires.

L'analyse des données de l'ESAM, même si elles sont un peu anciennes, confirme également une consommation de produits laitiers en fonction de la catégorie socio-professionnelle des chefs de ménages et donc des revenus. La part des dépenses en lait est plus importante dans les ménages des cadres supérieurs (4,8%), des travailleurs des professions intermédiaires (4,0%) et des employés (4,8%).

Le niveau de prix de la même manière influe sur le niveau de consommation. L'évolution des prix depuis la dévaluation a sans aucun doute induit une évolution de la consommation.

Le tableau page suivante compare l'évolution des prix et le prix en équivalent lait des principaux produits sur le marché dakarois. En équivalent litre de lait, le lait en poudre demeure le produit le moins cher en 94, comme en 2000. La différence en EqL entre le prix du lait concentré sucré et le lait en poudre en vrac a augmenté, ce qui pourrait expliquer la baisse de consommation du lait concentré. Le lait UHT et le beurre sont des produits de luxe mais le prix du lait UHT a subi des hausses plus faibles que le beurre. Là encore cette évolution pourrait expliquer la baisse de consommation du beurre.

On note également que la différence entre le prix du lait cru et celui du lait UHT ainsi que celle entre le lait en poudre et le lait UHT diminue, ce qui pourrait expliquer la hausse des importations (liée à une demande qui croît de lait UHT qui a regagné en compétitivité).

⁵¹ R. Metzger, J.M Centres, L. Thomas et JC Lambert, 1995, OP cité

⁵² A. El Ketrouchi., Gret, 1994, op. cité

⁵³ Programme de recherche « Alimentation et savoir faire agroalimentaires » coordonné par le Cirad – 96-99

Prix à la consommation des principaux produits laitiers à Dakar

Produit		prix en f CFA			hausse en %		prix F cfa en EqL		
		1993	1994	2000	93-94	94-00	CC	1 994	2000
Lait UHT	litre	364	623	680	71	9	1	623	680
Lait poudre	Nido - boîte - 900g	1 479	2 517	3 190	70	27	7,6	368	466
Lait poudre	Nido - boîte - 400g		1 231	1 570		28	7,6	405	516
Lait poudre	Nido - boîte - 2,5 kg		6171	7990		29	7,6	325	421
Lait poudre	Vrac - kg	760	1335	1895	76	42	7,6	176	249
Lait concentré	sucré - 397 g	261	417	588	60	41	2,2	477	673
Beurre	200g	321	603	673	88	12	6,6	457	509
Yaourt	Saprolait - pot	145	247	215	70	-13			
Lait caillé	Soca - 1l - tetrapack	365	550		51				
Lait cru Dakar	litre - vrac	250-300	350-400	500	36	33	1	375	500
Lait cru brousse	litre - vrac	100-150	150-200	150-200	40	0	1	175	175

CC : coefficient de conversion

Source : 93 - 94 - étude Gret/Direl/Enea

2000 – Gret Sénégal

Variations saisonnières

La consommation est affectée par les *variations saisonnières* (cycle annuel, plus forte consommation de produits laitiers durant la période de chaleur et en milieu rural durant la période de forte production) et sans doute également par *des variations 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).

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 socio-culturels)

Le lait caillé demeure le produit le plus consommé et sa consommation aurait tendance à croître 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. 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 au problème de qualité. La demande en produits traditionnels (lait caillé) mieux présentés (emballés, étiquetés), rassurant ces consommateurs urbains semblent également augmenter. Ces produits en microdoses, aromatisés font également 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 et d'un attachement sans doute plus fort des habitants à ce produit.

Les produits laitiers ne font pas partie des produits de forte consommation (3% des dépenses alimentaires contre par exemple 36 % pour les céréales). Cependant la demande en lait et produits laitiers va probablement augmenter dans les années à venir en raison de l'urbanisation. Cette hausse sera sans doute moins rapide que la croissance démographique mais les populations à revenus moyens et élevés seront en mesure de créer une demande supplémentaire. Les exigences des consommateurs urbains, notamment ces ménages plus aisés, sont plus fortes et certains ne veulent plus acheter les produits vendus dans la rue, sans protection, sans assurance de qualité. Il existe donc un marché à Dakar pour des produits transformés conditionnés. L'amélioration des circuits de distribution avec le développement des grandes surfaces de distribution et de réseaux de distribution adaptés aux différents modes d'achat (supérettes dans les stations services) ainsi que la promotion pourraient également favoriser la croissance de la demande et de la consommation de produits laitiers.

Une partie des citoyens restent attachés au lait caillé naturel mais les prix élevés, liés en partie au volume de l'offre, limitent le niveau de consommation même pour les ménages aisés. Les produits locaux pourraient donc trouver une place plus grande à condition qu'ils soient plus compétitifs. Le prix actuel est sans doute lié aux coûts de production élevés des élevages intensifs mais également à une offre très inférieure à la demande. Les producteurs arrivent à écouler sans difficulté leur production malgré ces prix élevés. Seul un accroissement de la production laitière et de la productivité dans la région dakaroise mais également dans la zone Nord et Centre du pays pourraient permettre d'augmenter la consommation de produits locaux à Dakar notamment par l'approvisionnement des PME qui n'utilisent pour l'instant que du lait en poudre.

Dans les villes secondaires, un marché de produits locaux frais pasteurisés ou caillé pourrait être mieux exploité par des petites unités comme celles qui existent à Kolda et Tambacounda. Une étude effectuée en 1993 sur l'approvisionnement en produits laitiers de Dakar estimait qu'environ 10 % des importations de lait en poudre étaient transformées par les industries, 50 % partaient dans les régions et 40 % étaient vendus à Dakar aux transformateurs (lait caillé) et au détail dans les boutiques (vente en microdoses pour le petit déjeuner). Le lait en poudre,

consommé dans avec le café ou sous forme de lait caillé, a donc fait son entrée dans les habitudes alimentaires des villes et villages mais les consommateurs sont encore fortement attachés aux produits naturels d'autant que les prix sont plus compétitifs qu'à Dakar.

La question est de savoir si ce marché dans les villes secondaires est suffisant pour absorber des hausses de la production laitière. Il semble peu probable que le lait produit dans les régions, notamment celles éloignées de Dakar (Centre et sud du Pays) puisse approvisionner des unités à Dakar ni que les produits transformés puissent être acheminés jusqu'à la Capitale en raison des coûts de transport réfrigéré trop élevés. La production doit donc en priorité être écoulee localement. Des débouchés restent 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 de ces produits sont en général exigeants.

V. ENVIRONNEMENT INSITUATIONNEL

1. La politique gouvernementale

L'augmentation de la production laitière est affichée comme une priorité du Ministère de l'Élevage, récemment créé (1998)⁵⁴, qui souhaite développer ce secteur malgré des ressources budgétaires limitées. Une lettre de politique de développement de l'élevage (LDPE) précise les options gouvernementales. Les actions privilégieraient une intensification des systèmes de production : amélioration des conditions d'élevage, meilleure couverture sanitaire, levée des contraintes alimentaires. Le gouvernement s'est engagé dans une campagne de sensibilisation/information sur la constitution de réserves fourragères en s'appuyant sur les services de l'État. Un accent particulier serait également mis sur l'introduction de gènes laitiers. Ainsi le croisement de races locales avec des races à haut rendement est devenu l'option politique retenue par le Ministère de l'élevage. Cette option nécessite la création d'un nouveau cadre législatif et réglementaire, pour encadrer les multiples actions qui seront menées (loi sur l'amélioration génétique, centre national d'amélioration génétique sur lesquels le gouvernement travaille).

Un plan de développement de l'élevage doit être défini, dont la filière lait est une composante majeure. 5 grands axes ont déjà été retenus : 1) amélioration de la sécurité alimentaire du bétail (intensification des réserves fourragères), 2) amélioration de la situation zoonositaire du

⁵⁴ Ce Ministère a disparu lors du remaniement ministériel d'avril 2000 suite aux élections présidentielles. Ce secteur est à nouveau rattaché au Ministère de l'agriculture (direction) sans remise en cause pour l'instant de la politique de développement antérieure

cheptel, 3) amélioration de l'élevage des espèces à cycle court et aviculture traditionnelle (diversification, amélioration des techniques de production), 4) amélioration de la production laitière avec comme principal outil l'insémination artificielle (10 000 vaches en 3 à 5 ans, croisement avec 4 races choisies : Holstein, Monbéliarde, Brune suisse et Abondance), 5) contrôle et surveillance des mouvements du bétail destiné au commerce.

Si la filière compte parmi les priorités du Gouvernement, elle reste encore mal organisée et peu soutenue tant du point de vue des investissements publics que des programmes de développement.

2. De nombreuses organisations professionnelles, une faible concertation

Après avoir incité les paysans à créer des coopératives qui n'ont pas eu les succès escomptés, l'état a plutôt favorisé la création de GIE, qui constituent une interface notamment avec le système bancaire. Il existe de nombreuses organisations professionnelles locales, régionales et nationales. On peut ainsi citer la Maison des éleveurs, association reconnue par l'État qui regroupe des GIE d'élevage, des coopératives d'éleveurs, des agents vétérinaires et d'autres acteurs impliqués dans la gestion des activités liées à l'élevage, le Directoire des femmes en Élevage, association de coopératives et de GIE de femmes en élevage, l'Association nationale des GIE (FNGIEL), créée il y a dix ans et membre du CNCR (conseil Nationale de concertation des Ruraux), la Fédération des laitiers, ADE (Association des éleveurs de Kolda), association nationale pour le développement économie et social des éleveurs (Anadese), nouvellement créée, Fédération des éleveurs de Sédhiou, Fédération pour le développement des éleveurs du Djolof,...

Le mouvement associatif demeure cependant relativement faible dans la filière en raison de l'éparpillement de ces structures que les deux grandes organisations faitières au sein du CNCR n'ont pas réellement réussi à fédérer. De plus la production laitière ne constitue pas au sein de ces associations une priorité.

3. Les programmes de recherche

3.1 ISRA, amélioration de la productivité

L'ISRA (Institut sénégalais de recherche agronomique) a mené par le passé des programmes de croisement entre des races locales et des races importées, a favorisé l'introduction des métisses et de races étrangères dans des fermes des Niayes et a appuyé des éleveurs pour améliorer l'alimentation des animaux afin d'augmenter la production laitière, en collaboration notamment avec le Cirad (Centre international pour le développement agricole, institut de recherche français) qui poursuit avec l'ISRA des travaux concernant la gestion et l'alimentation du bétail ainsi que l'appui au développement de la production laitière. L'ISRA possède encore une ferme dans la zone des Niayes où des travaux de recherche sont poursuivis.

L'ISRA a également à travers les CRZ (Centres régionaux zootechniques) favorisé en collaboration avec la Sodefitec l'intensification de la production dans des zones périurbaines des villes secondaires (Kolda, Tambacounda) grâce à des appuis techniques aux éleveurs (améliora-

tion de la conduite des élevages, stabulation, complémentation) et aux petites unités de transformation en collaboration avec d'autres projets (PARC, VSF/AFDI).

3.2 ITA, mise au point d'un « starter » pour le lait caillé⁵⁵

L'institut de technologie alimentaire et le Centre wallon de biologie industrielle (CWBI) ont mis au point un ferment « wayaliine ». Il s'agit d'inciter les transformateurs à utiliser le stater plutôt que la présure qui provoque un caillage chimique du lait donnant un produit qui n'a plus les propriétés nutritionnelles du lait caillé traditionnel (m'bannick). Cependant quelques difficultés se présentent dans la diffusion des résultats dans le secteur privé.

4. Des projets d'appui gouvernementaux

4.1 Les projets PAPEL et PRODAM

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 15l/j). Le gouvernement est en train de négocier une deuxième phase pour étendre l'aire d'intervention du projet à l'ensemble des régions de Kaolack et Fatick (crédit rural, encadrement technique, intensification, insémination artificielle).⁵⁶ L'expérience de croisements menée dans le Bassin Arachidier est également en train d'être tentée dans le département de Matam par le PRODAM (Programme de développement agricole de Matam).

4.2 Le projet PACDOA

Le PACDOA, projet d'amélioration du contrôle des denrées alimentaires d'origine animale a démarré ces activités en 1999. Son objectif est de renforcer la capacité de contrôle des services de l'élevage et d'améliorer la qualité des infrastructures de transformation (abattage, découpe). Il a collaboré avec le projet concernant la restauration du rue (Mairie de Dakar et FAO) qui a pris fin récemment.

4.3 Le projet PSAOP

Le PSAOP, projet de soutien aux services agricoles et aux organisations de producteurs, financé par la Banque Mondiale concerne l'ensemble des activités agricoles à travers le soutien à des actions d'amélioration de la productivité et la concertation inter-acteurs. Il vise notamment à améliorer le contexte institutionnel de l'élevage et à développer l'intensification des systèmes de production animale.

⁵⁵ « Utilisation d'un starter pour le lait fermenté sénégalais », bulletin du réseau TPA n°11, décembre 1995

⁵⁶ Pasteur Agro – N°4 – Juillet 99

4.4 Le projet PARC

Ce projet régional PARC (Pan African Rinderpest Campaign) financé par l'Union européenne regroupe 34 pays membres de l'OUA en Afrique subsaharienne. Il a démarré ses activités en 1990. Son objectif est de contribuer au développement des productions animales et à l'augmentation des revenus des producteurs à travers

- la lutte contre les épizooties (appui aux services de l'élevage pour la vaccination et la surveillance épidémiologique en collaboration avec l'ISRA (Institut Sénégalais de Recherches Agricoles) et l'École Vétérinaire de Dakar (EISMV) et la Direction de l'Élevage ;
- la privatisation de la médecine vétérinaire depuis 1993 avec des crédits à l'installation de cabinets et à des activités d'élevage ;
- la revitalisation des services vétérinaires publics
- l'appui aux organisations socioprofessionnelles en collaboration avec la CNCAS (Caisse Nationale du Crédit Agricole du Sénégal) pour l'octroi de crédits aux producteurs - regroupés ou individuels - qui veulent réaliser un projet d'élevage.

Des micro-réalisations de type communautaire ont également bénéficié d'une subvention du Projet PARC à concurrence de 80 % de l'investissement (aménagement de parcs de vaccination, ouvrages hydrauliques, magasins de stockage d'aliments de bétail, maisons d'éleveurs, aires d'abattage,.....). Le projet vient de prendre fin après dix ans d'existence. Les services de l'élevage assureront maintenant une partie des activités, d'autres projets prendront également le relais pour d'autres volets : le Papel (Programme d'appui à l'élevage laitier), le Pace (programme de contrôle des épizooties)/UE, le Psaop (programme de soutien aux services agricoles et aux organisations de producteurs)/Banque Mondiale,....

5. Les programmes d'appui (coopération bilatérale et ONG)

5.1 Primoca – appui à la création d'une fromagerie

Le projet Intégré de la moyenne Casamance financé par la coopération italienne a formé un groupe de jeunes d'une organisation paysanne à la fabrication de fromage, a appuyé la création de la fromagerie à côté de Sédhiou (équipements, installation) et aide l'équipe, constituée maintenant en GIE, à développer sa production et son circuit de distribution.

5.2 Projet VSF AFDI

Le projet mené par Vétérinaires sans frontière (VSF) avec l'appui financier et technique de l'AFDI (Agriculteurs français et développement international), de l'Union européenne et du secrétariat d'état à la coopération a pour objectif d'améliorer les revenus et les conditions de vie des éleveurs et agropasteurs du département de Kolda (450 km au sud de Dakar)

Les activités de la phase 1 (1989-1996) concernaient le développement de l'élevage par l'amélioration de la santé animale (formation d'éleveurs et d'auxiliaires d'élevage, accès des éleveurs aux intrants vétérinaires, appui à la consolidation du cabinet vétérinaire privé), la mise au point de technologies adaptées pour améliorer les conditions d'élevage (logement des animaux, récolte, stockage des fourrages), l'intensification et l'intégration agriculture-élevage (étables fumières et laitières, valorisation des fourrages et des résidus de culture).

La phase 2 qui prend fin en 2001 est plus spécifiquement axée sur le développement de l'élevage et des services aux agro-pasteurs, le renforcement des organisations professionnelles (mise en place d'un centre de services aux éleveurs - formation et conseils techniques - prise en charge par la profession des différents services au terme du projet), la gestion des ressources (réflexion et négociation sur l'utilisation de l'espace agropastoral et des modes de conduite des troupeaux, amélioration des pâturages, maîtrise des feux de brousse, hydraulique pastorale), valorisation des produits de l'élevage (appui à la mise en place d'une filière lait en périphérie de Kolda).

Des ONG comme le Gadec à Tambacounda, Enda graf et le gret à Sédhiou donnent également des appuis ponctuels. Dyna entreprises, programme d'appui au secteur privé financé par l'Usaid s'intéresse également à la filière dans la zone de Kolda.

CONCLUSION : QUEL AVENIR POUR LA FILIÈRE ?

La couverture des besoins : un objectif inaccessible....

Cet aperçu de la filière montre qu'il est très improbable de pouvoir atteindre au Sénégal l'autosuffisance, comme dans de nombreux pays de la sous région. Cela nécessiterait en effet des taux de croissance de la production qui, vu les conditions actuelles, semblent impossibles. Les contraintes tant sur le plan technique qu'économique sont en effet très importantes et difficiles à lever sur le court ou moyen terme. Ces contraintes qui bloquent le développement de la production laitière locale sont aujourd'hui bien identifiées et répertoriées :

- accès à l'alimentation : rareté et mauvaise qualité des fourrages et coût des aliments de complémentation/supplémentation et des intrants;
- niveau d'équipement en infrastructure de base insuffisant notamment irrégularité de l'abreuvement en saison sèche, habitat précaire;
- mauvaise connaissance des effectifs et performances génétiques limitées des races locales ;
- Faible technicité (production et transformation), mauvaises conditions d'hygiène de la traite;
- Filières de commercialisation peu organisées et faible protection du marché national;
- Organisations socio-professionnelles d'éleveurs peu dynamiques ;
- financements publics faibles ;
- difficulté d'accès à un crédit.

Pour autant, cette filière bénéficie de certains atouts qu'il convient de rappeler :

- un cheptel important et varié
- des potentialités et une marge d'amélioration importante en proposant des systèmes différents selon les zones agro-écologiques :
 - zone du Ferlo : élevage extensif avec gestion améliorée de l'espace, sauvegarde et valorisation des ressources,
 - zone agricole et agropastorale du bassin arachidier et du sud du pays : systèmes plus intensifs (plus faibles superficies et élevage plus dispersé), élevage plus intégré à l'agriculture (valorisation des sous produits), possibilité de valorisation des pâturages dans le sud avec production fourragère (moins forte pression foncière) ;
 - Zones périurbaines : intensification des systèmes avec également une meilleure intégration aux autres activités agricoles pour limiter les charges de production.
- un contrôle des épizooties ;
- des compétences techniques privées et publiques (bien que celles-ci soient encore à renforcer dans le domaine de la transformation et de la commercialisation) ;
- une volonté de l'état de développer le secteur.

.... mais des possibilités d'amélioration

Le rappel des contraintes et des potentialités de la filière permet de penser que si l'autosuffisance ne peut être atteinte, il est cependant possible d'accroître le taux de couverture des besoins par la production nationale et de contribuer ainsi à l'amélioration des revenus des ruraux et de l'alimentation des villes tant en quantité qu'en qualité. Il convient en effet de rappeler que le niveau de consommation des produits laitiers demeure globalement faible et en forte baisse depuis la dévaluation. On note également une forte augmentation de la consommation de lait en poudre conditionné localement pour des raisons économiques dont la qualité n'est pas contrôlée (nature du produit qui n'aurait normalement pas toujours droit à l'appellation lait en raison de l'ajout de matières grasses végétales, conditions de conditionnement,) et dont les propriétés nutritives et l'apport en vitamines sont importants que ceux du lait frais.

4 grands axes pourraient être envisagés pour favoriser le développement de la production et de la consommation :

- la définition et la mise en œuvre d'une politique de développement prenant en compte des potentialités des différentes régions d'élevage qui se traduise par des investissements publics plus importants;
- un meilleur fonctionnement du marché avec notamment un meilleur accès aux intrants et un appui à l'organisation de la filière (collecte),
- un appui à la professionnalisation de la filière afin de renforcer les compétences techniques des producteurs mais également des unités de transformation qui bénéficient actuellement d'un très faible encadrement alors qu'elles peuvent jouer un rôle essentiel dans la valorisation de la production locale,
- des prix et une fiscalité plus favorables à la production locale (les taxes notamment pour les industriels ne les incitent pas à utiliser le lait local, les prix aux producteurs ne favorisent pas l'intensification)

En conclusion il nous paraît important d'insister sur les fortes distorsions de prix qui jouent sur la rentabilité de la production laitière locale. Ceci s'explique par deux phénomènes.

Le premier tient simplement à la fiscalité des produits laitiers. La fiscalité actuelle (taxe sur le lait en poudre de 5 % pour les industriels et 26 % pour les autres importateurs) constitue une source importante pour le trésor public sénégalais (près de 6 milliards de FCFA de taxes perçues sur les importations laitières en 1997 soit plus du double du niveau de 1993). Ce régime des taxes à l'importation devrait donc avoir une fonction importante à jouer, celle de promouvoir la production locale et de favoriser sa valorisation sur le marché national

De surcroît, la concurrence au sein de l'industrie laitière est limitée, les producteurs éloignés des centres de consommations doivent accepter des conditions de prix qui ne semblent pas compatibles avec l'intensification de la production. Ainsi au niveau du réseau de collecte dans le Djolof, le lait est payé aux producteurs locaux à un prix inférieur à celui du marché international. Ce lait présente pourtant une valeur nutritive plus grande que celle du lait reconstitué. Le programme de développement de la production laitière dans le Delta du Fleuve Sénégal que devait financer l'agence Française de Développement depuis 1996, n'a pas connu à ce jour un début d'exécution, cela en raison du prix d'achat de la matière proposé, jugé trop faible par les producteurs.

L'éloignement des zones de production des zones de transformation et de celles de plus forte consommation (Dakar) entraîne des coûts de transport élevés. Cependant les prix (taxes comprises) du lait en poudre n'incitent pas suffisamment les industries et petites entreprises à chercher à utiliser, à substituer au moins partiellement, le lait en poudre importé par du lait local, à offrir des prix plus élevés aux producteurs et à renforcer leurs efforts de collecte. Il pourrait être envisager un nouveau système de taxation pour protéger. Il est également important que les producteurs puissent améliorer leur position relative sur le marché en prenant progressivement en charge les opérations de collecte, de transformation et de distribution. Actuellement la filière est peu organisée et les éleveurs ainsi que les petites unités de transformation ont de grosses difficultés à commercialiser leurs produits.

Le second phénomène provient des distorsions liées à l'insuffisance des infrastructures et au coût élevé des équipements et des intrants. Ce mauvais fonctionnement du marché des intrants a une répercussion directe sur la rentabilité de la production. Il représente une taxe implicite pour le producteur. Le principal facteur d'intensification de la production laitière est l'intrant alimentaire dont la rareté et la difficulté d'accès gênent considérablement les efforts en faveur de la modernisation. Il est par exemple très difficile pour des éleveurs de la zone de Kolda d'obtenir des tourteaux d'arachide. Les produits vétérinaires, les compléments sont très peu distribués sur le territoire national et ne sont disponibles qu'à Dakar (et encore difficilement). Les efforts déployés jusqu'ici pour les rendre disponibles à un prix compatible avec la rentabilité de la production laitière demeurent insuffisants.

Aussi longtemps que ces deux contraintes ne seront pas levées, le prix du lait au producteur ne pourra pas atteindre son point d'équilibre. Une politique fiscale d'une telle nature traduit dans les faits un manque d'intérêt pour la production locale ce qui est en contradiction avec la volonté politique déclarée de promouvoir la production laitière par la création d'un environnement économique incitatif.

Les unités de transformation au cœur de la dynamique de la filière

La difficulté est à la fois de favoriser la production locale et améliorer les revenus des paysans et de satisfaire une demande urbaine croissante. Les conditions de production (offre faible, dispersée, parfois éloignée des lieux de consommation), les caractéristiques des produits (produits fragiles, nécessitant des conditions particulières de traitement et de conservation), les attentes de consommateurs notamment urbains (produits diversifiés, de bonne qualité, conditionnés, ...) donnent aux systèmes de transformation un rôle particulièrement important dans la connexion entre la production et les marchés de consommation de cette filière.

Dans **les régions** (notamment du Centre et du Sud), la production locale devrait pouvoir mieux s'implanter sur les marchés urbains des villes secondaires. Il existe en effet une demande locale provenant des consommateurs urbains attachés aux produits naturels et des infrastructures hôtelières. Les fromages, pourrait également trouver des débouchés hors de la région (comme c'est déjà en partie le cas pour la fromagerie de Sédhiou) à Dakar et dans les centres touristiques de la petite côte et de Saint Louis. Cette demande pourrait être couverte par les producteurs et transformateurs locaux (unités de pasteurisation, fromageries) dont les prix peuvent être compétitifs à condition qu'un **appui soit fourni pour améliorer la productivité, la qualité et la présentation des produits** (investissement, encadrement des éleveurs et des petites entreprises de transformation, appui/conseil pour l'organisation de la collecte et

de la distribution des produits, études de marché, mécanismes de financement,...) ainsi que pour favoriser une diversification de l'offre (yaourts, fromage, ...). Cela nécessite également une **collaboration plus forte entre les structures d'appui et de recherche sur la production et celles qui travaillent en aval de la filière sur la transformation et la consommation**. L'apparition des petites unités de transformation et le dynamisme que cela crée autour de ces villes sont des signes positifs qui mériteraient qu'on s'y intéresse davantage.

Le niveau actuel et les conditions de production ne permettront pas bien sûr dans un avenir proche de satisfaire la demande de **Dakar** mais **la part de marché des produits locaux transformés pourraient augmenter**. Les prix pratiqués sont très élevés mais cela semble essentiellement liés à une offre faible. Certes quelques grosses unités ont actuellement des coûts de production tels qu'il paraît difficile pour elles de baisser leurs prix de vente mais il existe dans la zone des Niayes de nombreux petits élevages qui pourraient accroître leur production et proposer des prix plus bas pour rendre leurs produits plus accessibles aux unités de transformation et aux consommateurs. Pour cela **des efforts en terme de recherche et d'appui aux producteurs** doivent être consentis. Une plus grande **concertation entre les acteurs**, notamment les producteurs et les transformateurs avec l'appui du gouvernement et des organismes d'appui doit être également recherchée.

Références bibliographiques

- Ba M., 2000, *Analyse de la connexion entre production et marchés de consommation* dans la filière lait, Mémoire DEA, IFAN/UCAD, Programme INCO MPE agroalimentaire
- Broutin C., 1995, *Paysage des entreprises agroalimentaires au Sénégal*, Gret, Ministère français de la coopération, Dakar, 57 p + annexes.
- Broutin C., Francois M , K .Sokona, A.Tandia, 1999, *Étude préalable à la création d'un fonds d'appui au conseil* , Gret/Enda graf, Coopération française.
- Centres J. M., 1996, *Note de restitution de la mission sur les effets de la dévaluation sur les acteurs de la filière lait*, Gret – Fao.
- Centres J. M., 1995, *Eude des stratégies de développement de la production laitière en Afrique – Synthèse des études et annexes* , Gret – Ministère français de la coopération, 122p + annexes.
- Centres J.M, Gret, « *poudre de lait et lait local : la complémentarité* » in bulletin du réseau TPA N°11, déc. 95
- Cniel, 98, *L'économie laitière en chiffres*, édition 98, CIDIL, Paris
- Compagnie des Coteaux de Gascogne, 1195, *Production laitière dans le delta du Fleuve Sénégal*, Eude de faisabilité, CFD, SAED.
- Diokhané O., dec 99, *Eude de cas « Milkoa » et « Fromagerie de Sédhiou »*, Gret/TPA.
- Diokhané O., 1993, *Potentialités régionales en matière de production laitière, étude d'opportunités pour la mise en place d'un nouveau réseau de collecte de lait*, Thèse DAA, ENSSAA Dijon.
- Diop P.E.H, *Production laitière en Afrique subsaharienne : problématique et stratégies* in Cahier de l'agriculture, 1197,6 : 213-24.
- Direction de l'élevage, Ministère de l'agriculture, 1994, *La filière lait au Sénégal : analyse et proposition de développement*.
- Duteurtre.G, 1999, *Produits laitiers*, Cirad Emtv (serveur web)
- El Ketrouchi A., 1994, *L'approvisionnement de la ville de Dakar en produits laitiers*, Gret, Enea, Direl.
- ESAM, DPS, 1995, Rapport de synthèse, Dakar.
- FAO, 1998, *Le lait et les produits laitiers dans la nutrition humaine*, collection « alimentation et nutrition » n°28, Rome.
- Gueye O., « *lait en poudre, les industriels jouent leur avenir* », Journal Walf Adjiri, juin 98
- Journal Pasteur-Agro, N°4, juillet 99
- Laurent L., 1997, *Filières laitières de Tamba, Vélingara, Kolda*, rapport de mission, ITA.
- Lindland J., P.Konandras, 1997, *Accord sur l'agriculture de l'OMC : conséquence pour le Sénégal*, Division des produits et du commerce international, Document ESCP/n°4, FAO-FONGS.

Ly C., Diaw A., Faye A. , *Étables fumières et production laitière au Sénégal* in cahier de l'agriculture , 1997, 6 : 561-9.

Metzger R., Faculté des sciences de Nancy, Jean-Michel Centres (GRET), Laurent Thomas et Jean-Claude Lambert (FAO), 1995, *L'approvisionnement des villes africaines en lait et produits laitiers*, FAO.

Ministère de l'élevage rapports Bureau Statistiques

Ministère de l'élevage- Plan d'action pour le développement de l'élevage 1998-2003

N'Diaye O. Rapport Introductif Séminaire Plan de développement laitier Ministère de l'élevage, octobre 99

Poste d'expansion économique, 99, *Le secteur de l'élevage au Sénégal*, note du poste d'expansion économique, Dakar.

Réseau TPA « dossier lait et produits laitiers », Bulletin n°11, Gret, Paris, décembre 1995

Rouillé D., assistant technique DIREL, Ministère de l'agriculture, 1995, *Produit d'élevage et sécurité alimentaire*, Journées assistants technique « sécurité alimentaire », Coopération française, Saint Louis.

Seck M. « *Vaches grasses pour banquier entrepreneur* », Syfia, avril 1998.

Soned, UPE, 199 *Eude du rôle de l'élevage dans l'économie nationale : formulation d'une stratégie de développement*

Tall F., 1999, Diagnostic et stratégie commerciale de la fromagerie de Sédhiou, Gret/Enda graf, Dakar, Sénégal

Tandia A., Sokona S., Broutin B., 2000, *Fiches d'entreprises sur la filière lait*, Enda graf, programme MPE Agroalimentaire.

Tandia A., Sokona S., Broutin B., mai 2000, *rapport d'avancement*, réunion de coordination à Yaoundé du programme MPE Agroalimentaire, Enda graf.

Annexe N°1 Prix au détail

Prix au détail (score et supérettes) des produits industriels et importés – mars 2000

Produit	Marque	Conditnt.	Vol. kg	F CFA	
				Prix	Prix kg
Lait UHT	divers France	Pack et bouteille	1,00	625-690	660
Lait poudre	Nido - Nestlé (netherlands)	pot métal	2,50	6900 -7 990	3 000
	Nido - Nestlé (netherlands)	pot métal	0,90	2790 -3 190	3 350
	Nido - Nestlé -(netherlands)	pot métal	0,40	1350 -1590	3 625
	Gloria - Nestlé - France	pot métal	0,90	3 790	4 210
	Gloria - Nestlé - France	pot métal	0,40	1 790	4 475
	Laidor	sachet métal.	0,50	875	1 750
	Vitalait	sachet métal.	0,50	775 -850	1 625
	Laicran - Vrac reconditionné score	sachet	variable	1790-1990	1 890
	Vrac, reconditionné boutique	sachet noué	0,50	900	1 800
	Gloria sucré - Nestlé	sachet métal.	0,02	50	2 500
	Gloria non sucré - Nestlé	sachet métal.	0,025	75	3 000
	Vitalait nature	sachet métal.	0,0225	60	2 667
	Vitalait aromatisé	sachet métal.	0,040	100	2 500
Lait concentré	Nestlé sucré (Nestlé SN)	boite métal.	0,397	575-600	1 480
	Gloria non sucré (Nestlé SN)	boite métal.	0,305	415	1 361
	Gloria non sucré (Nestlé SN)	boite métal.	0,170	270	1 588
Aliment lacté	concentré sucré Gloria (Nestlé SN)	boite métal.	0,410	425	1 037
Lait caillé	Niw (Saprolait) sucré	sachet imprimé	1,000	710	710
	Niw (Saprolait) sucré	sachet imprimé	0,500	395	790
Yaourt	nature (saprolait) - 4 x 125g	pot		860	
	"bulgare" (saprolait) - 4 x 125g	pot		1 080	
	aromatisé (saprolait) - 4x125g	pot		1 080	
	aux fruits (saprolait) 4x 125g	pot		1 490	
	aromatisé Vigor (MLAS Abidjan)	pot		960	
	importé 4x 125g	pot		1700 -2 500	
Fromage blanc	Saprolait 20 et 0% MG	pot	20cl	855	
crème	saprolait	pot	10cl	815	
	liquide importé	UHT	20cl	900- 1115	
beurre	divers France	paquet	0,20	650-695	
Fromage	Gruyère	coupe			5 000
	Pâte cuite hollandaise	coupe			6 à 7000
	Roquefort	coupe			19 000

Source : Cécile Broutin (mars 2000), Enda graf (mai 2000)