



PROLAIT

Projet d'appui à la transformation
et la valorisation du lait local au Sénégal

Compte rendu de l'atelier de concertation sur l'opportunité de la création d'un label « lait local du Sénégal »

Atelier du Jeudi 17 décembre 2009, Dakar



Cette synthèse présente succinctement les communications, l'ensemble des discussions et les propositions retenues à l'issue de l'atelier de concertation sur l'opportunité de la mise en place d'un label « lait du Sénégal » sous la présidence de la DIREL, et mis en place par le GRET, Enda Graf et la Fenafils. Cet atelier c'est tenue le 17 décembre 2009 dans les locaux de l'IRD Hann. Il a débuté à 9h30 pour se conclure à 17h. La rencontre avait pour objectif d'échanger sur le cadre réglementaire de la commercialisation des produits laitiers et sur l'opportunité de création d'un label « lait du Sénégal » dans le cadre de l'amélioration et de la promotion de la qualité. 37 personnes ont participé représentant des acteurs divers de la filière laitière et des structures d'appui aux producteurs et transformateurs laitiers.

Cf. fiche de présence en annexe 1.

1. Déroulement de l'atelier

1.1 Mot de bienvenue du Directeur de l'Elevage

Docteur Mamadou O. SAKHO, Directeur de l'élevage, a présidé la cérémonie d'ouverture. Il a commencé par le remerciement à l'ensemble des participants à cette réunion, notamment les partenaires à l'origine de cette journée. Il a ensuite présenté les différents projets du ministère : le PAPER qui est intervenu pendant 12 ans dans la zone agrosylvopastorale et le bassin arachidier, Le PADVILL à Linguère pendant plus de 10 ans et deux nouveaux projets : le projet d'élevage au Sénégal oriental et en Casamance, et le Progebe sur la race Ndama. Le gouvernement a travaillé sur l'amélioration de l'élevage et des systèmes de production et souhaite maintenant s'intéresser aux aspects de valorisation des produits et aux appuis institutionnels. Le Directeur de l'Elevage a également évoqué le PNDE en cours et des programmes sur les zoonoses, le PRODELAIT qui a fait l'objet d'une large concertation et comprends des appuis à la production, à l'alimentation des animaux, à la collecte, la transformation et la distribution des produits vers les zones de consommation et le FONSTAB (fonds de garantie et fonds de bonification).

1.2 Communications

Communication 1 : Présentation de la note de réflexion pour le cadrage de l'atelier par Cécile Broutin du GRET

Une note générale sur le contexte de l'atelier, le cadre réglementaire et les différentes possibilités de labels, marques et certifications est présentée par Cécile Broutin (GRET). Elle est notamment revenue sur le processus d'élaboration du Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) en 2005 avec un comité de pilotage présidé par la Direl. Les démarches d'amélioration de la qualité entreprises depuis le lancement du GBPH justifient de lancer aujourd'hui une réflexion sur les modalités de promotion des efforts entrepris par les acteurs de la filière dans ce domaine. La question de l'identification l'origine nationale des produits laitiers mis en marché est également une préoccupation forte des acteurs dans un contexte de forte importation de poudre de lait revendue transformée ou non avec parfois des messages promotionnels portant à confusion quant à l'origine des produits.

Cf. Annexe présentation n° 2

Communication 2 : les possibilités de valorisation de la qualité ou de l'origine des produits par Mame Siné Mbodji Ndiaye de l'ASN

Madame Mame Siné Mbodji Ndiaye (Association Sénégalaise de Normalisation, chef de la division agro-alimentaire) a pris la parole en commençant par rappeler le contexte du secteur laitier et les objectifs de la démarche proposée. Elle a développé ensuite les mécanismes de valorisation de la qualité, dont les éléments fondamentaux pour parvenir à un système de certification par rapport à des normes et le rôle et les expériences de l'ASN. Elle a notamment mis l'accent sur la certification de conformité aux normes, qui repose (i) sur des organes de gestion (comités particuliers avec tous les acteurs qui statuent sur le cahier des charges), (ii) un dispositif réglementaire (règle générale d'attribution du certificat de conformité à la norme nationale et règles particulières pour prendre en compte des caractéristiques spécifiques du ou des produits), (iii) un système de surveillance continue en relation avec les laboratoires.

Cf. Annexe présentation n° 3

Communication 3 : Réglementation et normes : limites et pistes d'amélioration par Famara Sarr, de la DIREL

Monsieur Famara Sarr (chef du bureau du lait à la Direction de l'Élevage), a présenté les textes réglementaires et normes dans la filière lait au Sénégal, pour conclure sur les limites et les pistes d'amélioration. Certains textes sont très anciens et ne sont pas toujours appliqués. Les normes existent mais elles doivent être révisées et ne sont pas obligatoire en l'absence de décret d'application. Un travail de révision du cadre réglementaire est donc nécessaire. En conclusion, M. Sarr insiste sur les enjeux sociaux de la production laitière et leur nécessaire prise en compte dans les politiques (commerciales et laitière). Il recommande la mise en place de laboratoires régionaux d'analyse, des mécanismes de régulation de la publicité et l'application du Décret 68-340 du 29 mars 1968 portant création du comité du lait.

Cf. Annexe présentation n°4

Communication 4 : Contrôle de la qualité des produits laitiers par Ousmane Mbaye de la DCSC.

Monsieur Ousmane MBAYE (Commissaire aux Enquêtes Economiques Adjoint au Chef de Division de la Consommation et de la Sécurité des Consommateurs, DCSC, Direction du commerce intérieur), après avoir rappelé les missions de la DCSC, a présenté le dispositif juridique et institutionnel et leurs modalités d'intervention du contrôle des produits laitiers.

Cf annexe présentation n°5

1.3 Discussions

Appuyer l'amélioration de la qualité

Le représentant de l'Institut Pasteur a fait une intervention sur la qualité microbiologique des produits laitiers transformés par les UTL. L'étude de la qualité des produits laitiers dans 70 UTL financées par la coopération française, suite à l'absence de données constatée par le comité de pilotage a montré que 80% des laits étaient non conformes aux normes françaises à

cause d'une flore totale trop élevée (dont un taux de coliforme très important) et de la présence de pathogènes (notamment des staphylocoques provenant des animaux ayant des mammites ou du personnel). On a noté l'absence de brucellose dans les échantillons examinés mais par contre la présence de fièvre Q dans la région de Dakar. M. Garin a souligné l'absence de différence significative entre le lait cru et le lait dit « pasteurisé » ce qui pose des questions sur les barèmes utilisés ou sur la recontamination après pasteurisation. Ceci justifie l'importance de la formation en hygiène du personnel travaillant dans les laiteries à la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène.

L'application de barèmes de pasteurisation efficaces est un élément central de la gestion de la qualité. On note que les barèmes de pasteurisation ne sont pas appliqués de la même façon par tout le monde, chaque transformateur a une pratique particulière correspondant aux conseils qu'il a pu recevoir mais également aux caractéristiques de son équipement. Les barèmes recommandés dans le GBPH sont contraignants mais correspondent à une garantie d'élimination des pathogènes dans le contexte d'élaboration du guide en 2005 (des tests ont été réalisés à partir d'un échantillon de lait cru collecté dans la région de Dakar et ont abouti aux barèmes proposés). On peut envisager une adaptation du couple temps/température en fonction de la situation de chaque unité, de la qualité du lait livré et des produits à fabriquer mais elle doit se faire avec l'appui de spécialistes et être validée par des analyses microbiologiques. Chaque transformateur doit s'approprier les conseils en hygiène et les appliquer de manière simple au départ, en respectant les règles de base : lavage à l'eau propre, « marche en avant », manipulation minimale du produit (pour éviter les re-contamination), suivi du barème temps/température retenu avec les conseillers,...

Les débats ont abouti à la nécessité que la filière fasse des efforts d'hygiène et que des appuis soient fournis pour améliorer la gestion de la qualité à tous les niveaux. Le Prolait avec le ministère de l'Elevage a engagé un travail de réédition du GBPH (avec des compléments par rapport à la première édition) et a engagé la formation de techniciens laitiers et la mise en œuvre de formations et de missions de conseil dans les unités avec des partenaires dans les différentes régions, dont le Promer II (Fida).

Il sera également nécessaire d'examiner les possibilités de collaboration avec l'agence sénégalaise de sécurité sanitaire des aliments (ASSSA) qui devrait prochainement voir le jour.

Echanges sur la réglementation et les normes de qualité

Les participants ont évoqué la question de l'obtention d'autorisation de vente (autorisation FRA). Les démarches pour l'obtenir connaissent deux freins principaux :

1/ Le problème d'accès aux laboratoires pour les laiteries se situant en région qui alourdit fortement les démarches à mener par les entrepreneurs laitiers pour leur autorisation de commercialisation.

2/ Les acteurs en région n'ont pas les informations pour constituer les dossiers.

Le représentant de la DCSC rappelle qu'il faut un numéro d'autorisation FRA par produit, que le contrôle est fait à priori (inspection des locaux et analyse des produits) et à postériori (descente dans les locaux de façon inopinée). La DCSC n'a pas de moyens pour vulgariser les procédures, mais répond aux demandes individuelles. Elle peut aussi mettre à disposition une note que tous les participants pourront diffuser, notamment la Fenafils auprès de ses membres.

Le DCSC travaille sur les normes d'étiquetages et de publicité, pour que les bonnes informations aillent aux consommateurs mais le problème des fraudes sur les étiquettes et les emballages persistent. Il y a nécessité d'avoir un contrôle de la part de DCSC.

Un projet de texte pour lever les contraintes juridiques contre les publicités mensongères à la radio et à la télévision est en cours.

A cette occasion, il a été souligné que les laboratoires n'utilisent pas les mêmes références pour juger de l'innocuité des produits, notamment lorsqu'ils doivent réaliser des analyses pour la demande d'autorisation de vente (appelée « autorisation FRA ») pour le compte du ministère du Commerce. Certains se réfèrent aux directives UEMOA, d'autres aux normes sénégalaises ou aux normes européennes.

Cette situation est liée au dispositif réglementaire. Les normes sénégalaises sont anciennes, inadaptées (acidité Dornic et densité soulignées par M.Savané) et ne sont d'ailleurs pas obligatoires en l'absence de décrets d'application. Il est donc nécessaire d'engager leur révision et pour cela d'interpeller l'ASN. Ces normes doivent tenir compte du contexte de production et de transformation et également de commercialisation (durée entre production et consommation, très différente pour le secteur artisanal et industriel et très différente entre Europe et Sénégal) afin d'être accessibles à la majorité des acteurs, tout en garantissant la santé des consommateurs. Il est proposé de retenir des normes « dynamiques », qui évolueront au fur et à mesure de la maîtrise de la qualité par les acteurs comme cela s'est fait en Europe.

Le principal texte sur la commercialisation des produits laitiers (qui évoque également des procédés de transformation, l'emballage,...), date de 1969 ! Il est devenu obsolète et parfois inapplicable. Un comité de concertation (à l'image de celui mis en place lors de l'élaboration du GBPH) doit se mettre en place pour élaborer des recommandations en terme d'objectifs de qualité (qui pourront être repris dans les nouvelles normes) afin de disposer d'un référentiel commun pour évaluer la qualité des produits, de textes réglementaires sur la production, la collecte, la transformation du lait (en s'appuyant notamment sur le GBPH) et sur le conditionnement et la commercialisation des produits laitiers.

Les réflexions sur la mise en place d'un label

Le label : Faut-il adopter une approche produit ou filière ? Faut-il faire un label régional ou national ?

Le label est un moyen d'aider, de stimuler, la construction de la filière.

La réelle valeur ajoutée d'un label est au niveau de l'information des consommateurs. Le label permet de faire la promotion auprès des consommateurs d'une qualité, d'une origine... Un label collectif privé, n'est pas faisable pour le lait car chaque UTL a sa marque et son emballage. Une identification d'origine basée sur la typicité des produits, au niveau local ou régional, ne semble pas envisageable à l'heure actuelle au vu de la difficulté à identifier des liens entre le territoire (région ou pays) ou le savoir-faire localisé et les caractéristiques des produits. Compte tenu d'une certaine homogénéité des types de produits existants sur le territoire national sénégalais et de la récurrence des problèmes d'hygiène commun à tous les transformateurs laitiers, une marque de conformité à des normes semble la solution la plus appropriée au contexte.

A titre d'exemple, l'ASN a appuyé la mise en place d'une marque de conformité pour les oignons du Gandiolais dans le cadre d'un projet canadien, Le processus de mise en place a été expliqué :

1. Définir les normes de référence et les spécifications (qualité, calibrage, conditionnement etc.) qui doivent être validées par tous les acteurs. Mise en place d'un comité de normalisation si les normes existantes ne correspondant pas à l'objectif visé¹.
2. Programme de sensibilisation des producteurs sur la qualité. Organisation de sessions de vulgarisation des producteurs sur les normes
3. Mesure d'accompagnement et suivi
4. Mise en place d'infrastructures (dans le cas de l'oignon)
5. Elaboration et validation d'un cahier des charges (bonnes pratiques de production, suivi des fiches techniques)
6. Création d'un logo d'identification (fait par les professionnels)
7. Mise en place d'un emballage adapté
8. Les producteurs sont volontaires pour « entrer » dans la marque.

2. Recommandations

L'objectif de l'atelier était d'engager une réflexion sur la réglementation du commerce des produits laitiers et la labellisation des produits à base de lait du Sénégal (ou « lait local ») en lien avec les efforts d'amélioration de la qualité et de promotion des produits laitiers locaux (cf. Note introductive et programme de l'atelier). Les principales conclusions et recommandations sont les suivantes.

2.1 Mettre en place un cadre de concertation multi-acteurs pour poursuivre les réflexions engagées lors de l'atelier

Les participants ont proposé qu'un comité soit mis en place sous la présidence de la Direction de l'Élevage (Direl) à l'image du comité de suivi de l'élaboration du Guide des bonnes pratiques d'hygiène qui avait été créé en 2005. La Direl enverra **avant le 15 janvier 2010**, un courrier à toutes les organisations invitées à participer à ce comité, sur la base de la liste des invités du présent atelier.

¹ Comme mentionné plus haut, une révision des normes sénégalaises des produits laitiers est envisagée mais elle ne prévoira pas nécessairement d'inclure l'origine des produits. Les acteurs peuvent souhaiter travailler sur des normes spécifiques incluant l'utilisation de lait du Sénégal.

2.2 Poursuivre les appuis à l'amélioration de la gestion de la qualité dans la filière lait

Le Prolait et la DIREL publieront une nouvelle version du Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) pour la transformation laitière en 2010. La formation de 6 conseillers laitiers spécialisés se poursuivra en 2010 dans le cadre de la collaboration entre le Prolait et l'Enilia de Surgères. L'équipe du Prolait et ces conseillers assureront un appui à des laiteries pour la mise en œuvre des bonnes pratiques au niveau de la production (traite), de la collecte et de la transformation et développeront des partenariats avec les projets et organismes d'appui aux acteurs de la filière afin d'assurer une large diffusion et vulgarisation du GBPH, y compris auprès des agents des ministères et des services déconcentrés.

2.3 Assurer une diffusion et une large information des acteurs sur la réglementation

L'atelier a mis en évidence la nécessité de diffuser largement l'information sur les textes réglementaires à partir de la compilation réalisée par la Direl et de différents supports du ministère du commerce (démarche autorisation FRA), des projets et organismes d'appui. Les associations professionnelles seront impliquées dans la diffusion de ces supports et l'élaboration de supports complémentaires qui s'avèreraient nécessaires.

2.4 Solliciter une révision des normes sur les produits laitiers

Les échanges ont conclu à la nécessité d'engager une révision des normes sénégalaises sur les produits laitiers. La Direl adressera à l'ASN, **au plus tard le 15 janvier 2010**, une demande argumentée dans ce sens. Cette révision des normes permettra au comité de concertation de statuer sur des spécifications précises qui serviront de références aux professionnels et aux laboratoires pour juger de la qualité des produits et de l'innocuité des produits. Actuellement, les laboratoires qui réalisent les analyses, notamment pour la délivrance de l'autorisation FRA de mise en marché délivrée par le ministère du Commerce, n'utilisent pas les mêmes bases réglementaires, en l'absence de textes réglementaires et de décret d'application des normes sénégalaises.

2.5 Engager une réflexion sur la révision du cadre réglementaire

Le texte spécifique sur le commerce des produits laitiers est le décret n°69-891 du 25 juillet 1969. Ce texte ancien est obsolète et doit être révisé et complété comme l'avait recommandé en 2005 le comité de suivi du GBPH. L'élaboration de propositions de nouveaux textes doit être concertée et pourra donc être menée dans le cadre du comité qui sera mise en place.

2.6 Engager une réflexion sur la certification de conformité

La certification de conformité apparaît comme la solution la plus adaptée pour assurer la promotion du lait du Sénégal.

Le comité qui sera mis en place devra préciser avec l'ASN les différentes étapes et animer le processus de mise en place d'une certification de conformité pour les produits laitiers à base de lait du Sénégal. Celle-ci pourra se baser sur des normes ou sur des références spécifiques qui devront être validés par tous les acteurs.

Un important travail de sensibilisation devra être réalisé, en collaboration avec les OP, pour s'assurer de l'adhésion des acteurs de la filière. Il est en effet nécessaire que les acteurs de la filière perçoivent l'intérêt de respecter les spécifications qui auront été retenues avant d'élaborer le cahier des charges et les modalités de promotion et de contrôle.

LISTE DES ANNEXES

- 1- Feuille de présence
- 2- Communication 1 : Présentation de la note de réflexion pour le cadrage de l'atelier par Cécile Broutin du GRET
- 3- Communication 2 : les possibilités de valorisation de la qualité ou de l'origine des produits par Mame Siné Mbodji Ndiaye de l'ASN
- 4- Communication 3 : Réglementation et normes : limites et pistes d'amélioration par Famara Sarr, de la DIREL
- 5- Communication 4 : Contrôle de la qualité des produits laitiers par Ousmane Mbaye de la DCSC.

vendredi 5 février 2010

N°	Prénom et Nom	Fonction/Structure/Adresse	Tel	E-mail
1	Driss Belamine	Bureau des ONG /Ambassade de France	33 839 53 14	driss.belamine@diplomatie.gouv.fr
2	Nicolas Drunet	PNUD	33 869 06 79	nicolas.drunet@undp.org
3	Mame Sine Mbodji Ndiaye	Division agroalimentaire/ ASN	33 827 64 01	mamismb@yahoo.fr
4	Moustapha Dia	SG FENAFILS Dakar	77 533 18 55	serecgie@yahoo.fr
5	Ogo Kâ	Pdt UPPRAL Dara Djoloff	76 661 10 96	
6	Célestin Karangwa	à L.A.E/E.S.P/UCAD	77 532 84 54	kanzungige@yahoo.fr
7	Aïssa Sow	DIRFEL/Dakar	77 574 08 30	dirfeldakar@yahoo.fr
8	Anne Sophie	Ambassade de France /Bureau des ONG	33 8395327	Anne-sophie.jouanneau@diplomatie.gouv.fr
9	Babacar Toure	Secrétaire exécutif adjoint Enda Graf	77 639 61 30 33 827 20 25	babacar.toure@grafdiapol.org
10	Marie Carre	Prolait	33 827 20 25 77 578 20 73	carre@gret.org
11	Oumou Khairy Diallo	DIRFEL/KAOLACK	77 571 47 71 30 102 05 04	dirfelkaolack@yahoo.fr
12	Ousmane Ndiaye	PAFC CRF/Fatick	77 532 59 28	ndiayeplus@yahoo.fr
13	Dr Mossirin Savane	SODEFITEX/RAMTAARE	776342069	Mossirin.savane@sodefitex.sn
14	Guillaume Bastard	GRET/représentant Sénégal	77 445 73 73	bastard@gret.org
15	Famara Sarr	BL/DIREL/MEL	77546 71 43	gnilman@yahoo.fr
16	Abdoulaye Tandia	Prolait	77 578 20 73	coordinateur@infoconseil.sn
17	Lamine Gueye	DIREL/PADEL	77 652 38 96	Gueyelamine06@gmail.com
18	Mamadou O. SAKHO	Directeur de l'Elevage	33 821 32 28	mosakho@yahoo.fr
19	Benoit Garin	Institut Pasteur	33 839 92 30	bgarin@pasteur.sn
20	Cécile Broutin	GRET/responsable pôle AAD	77 633 40 70	broutin@gret.org

21	Abdoulaye Diawara	Chef bureau de l'hygiène Alimentaire	77 637 91 52 77 633 85 95	diawara@refer.sn
22	Kalidou Ba	FEITLS/ Dakar	77 547 69 52	
23	Amadou Diallo	Appui technique FEITLS	77 445 43 32	
24	Ousmane Kane Ndao	Dir CINAFIL/Kolda	77 513 15 70	cinafil@gmail.com
25	Alassane Ndour	SG/Conseil région FK	77 450 64 99	alandour@yahoo.fr
26	Anne Moreau	danone.communities	77 569 06 77	
27	Mame Léna Diop	Laiterie du berger	77 552 72 03	diobalayne@yahoo.fr
28	Ibou Fall	Laiterie le Fermier/ Kolda		
29	Doudou Fall	ASEPEX	33 869 20 21 77 642 13 13	Doudou_fall2001@yahoo.fr
31	Mamadou Ba	Responsable Unité	76 661 47 72	
30	Fatou BA	UTL Matam	77 544 12 56	
31	Ndeye Aby Toure	Présidente laiterie Mpal	77 550 21 27	bokkhalatt@yahoo.fr
32	Ibrahima Diop	Journaliste le Messager	77 420 81 30	Ibrashubidiop2002@yahoo.fr
33	Ndeye Aby Toure	Présidente laiterie Mpal	77 550 21 27	bokkhalatt@yahoo.fr
34	Cheikh Ndong	Sud Quotidien	77 234 13 30	Sikhnd2003@yahoo.fr
35	Mouhamadou Ba	Express News	76341 44 43	minioub@yahoo.fr
36	Abdoulaye Kama	Dakartimes.com	77 566 44 22	abdoukama2005@yahoo.fr
37	Jacob Bamba	Annur FM	76 852 63 57	jacobgueye@yahoo.fr
38	Ousmane Mbaye	DCSC, direction du commerce intérieur	77 651 84 74	mbayeousou@yahoo.fr