

REPUBLICQUE DU SENEGAL

MINISTRE DU DEVELOPPEMENT RURAL  
ET DE L'HYDRAULIQUE

INSTITUT SENEGALAIS DE RECHERCHES  
AGRICOLLES ET RURALES

DIRECTION DES RECHERCHES SUR LES  
PRODUCTION ET LA SANTE ANIMALES

ZV0001119

OK



1119

TRANSFORMATION LAITIÈRE EN MILIEU  
RURAL AU SENEGAL

Par

Mamadou DIOP

[1992?]

Séminaire sur la transformation laitière en  
en milieu rural - Kollo (Niger)

## **TRANSFORMATION LAITIÈRE EN MILIEU RURAL AU SENEGAL**

### **I. INTRODUCTION**

Le Sénégal est un pays sahélien d'une superficie de 194.000 Km<sup>2</sup> avec une population de 7,5 millions d'habitants. L'agriculture occupe 85 p.100 de la population et dépend de la pluviométrie qui varie du Nord au Sud entre 250 et 1200 mm. L'élevage représente 6,5 p.100 du PIB national et environ 32 % du PIB du secteur primaire, cet élevage est dominé par les systèmes de production de type extensif avec au centre et au sud du pays un système agro-pastoral et au nord un système pastoral transhumant.

Les effectifs de ruminants sont estimés à : 2500000 bovins et 3700000 petits ruminants

### **II. LA PRODUCTION LAITIÈRE**

La production nationale de lait est estimée à 1100000 hectolitres. Elle provient presque exclusivement des élevages traditionnels. Cette production dépend essentiellement de la pluviométrie. Elle est très faible en saison sèche (0,5 à 1 l par vache/j) contre 2 à 3 l par vache/j) en saison humide.

Le déficit laitier du pays a occasionné depuis quelques années l'émergence d'élevages de type moderne autour de Dakar pour la production de lait à partir de races exotiques.

Dans la partie Nord où le pastoralisme domine, la production laitière constitue un objectif majeur dans le système. Cette partie du pays concentre quelque 40% des ruminants. Le lait est produit à partir de toutes les espèces, cependant ce sont les bovins qui fournissent la plus grande partie de la production, Les petits ruminants et surtout les caprins ne sont considérés que pendant la saison sèche.

### **III-LA TRANSFORMATION LAITIÈRE**

La transformation laitière concerne deux produits : le lait caillé et le beurre. Le lait caillé est le produit qui est utilisé sur tout le pays. Pour le beurre, ce sont surtout les éleveurs Peul du Nord qui font cette transformation. Les autres produits de transformation du lait tel que le fromage sont pratiquement inconnus des pasteurs au Sénégal.

#### **3.1 Le lait caillé**

La méthode est très simple et consiste à laisser le lait récolté se reposer dans un endroit frais, dans unealebasse pendant 24 heures. Le problème signalé, pour le lait caillé est sa durée de conservation surtout en période de chaleur et forte production (fin saison sèche et saison humide). L'hygiène de la collecte et de la transformation (propreté des calebasses utilisées) en sont les principales causes.

Les études en cours démarrées en 1991 essaient d'introduire l'utilisation d'ustensiles en aluminium ou en plastique (période de froid) facilement nettoyables pour le caillage du lait. Les résultats obtenus montrent que si pour le matériel en plastique, les quantités d'eau obtenues sont plus importantes (10 à 25%) de la quantité de lait traitée. Par contre pour les ustensiles en aluminium, les quantités d'eau sont négligeables par rapport à celles obtenues avec les calabasses.

Pour la durée de conservation, le matériel plastique n'a pas dépassé 2 jours ; par contre avec l'aluminium la durée a été au-delà de 3 jours,

Toutefois, l'adoption de l'aluminium reste limitée par son coût assez élevé.

### 3.2. Le beurre

La technique de fabrication du beurre repose sur deux méthodes : la première consiste à recueillir la crème après fermentation du lait dans des sacs en peau de chèvre, la deuxième à l'écumage et au barattage dans des calabasses. La première méthode est aujourd'hui de moins en moins utilisée.

Dans la deuxième méthode le lait caillé est écrémé et la crème déposée dans une autre calabasse qui va recueillir les jours suivants d'autres quantités de crème (ceci pendant 2 à 3 jours). Le barattage se fait de manière différente en fonction de la quantité de crème à traiter. Pour de petites quantités inférieures à 0,5 litre on utilise les doigts. Entre 0,5 et 1 litres c'est un agitateur en bois qui est utilisé. Pour les quantités supérieures à 1 litre, le barattage se fait avec une gourde en calabasse ou un bidon en plastique.

On constate que dans la fabrication du beurre, les quantités de babeurre issues de la crème sont assez importantes et très riches en matière grasse. L'amélioration de la technique de collecte du beurre devra faire appel à des méthodes permettant une meilleure extraction de la matière grasse. La durée de maturation de la crème est souvent assez courte pour permettre une bonne acidification facilitant la libération de la matière grasse.

### 3.3. Perspectives de recherche et de développement de la transformation laitière en milieu rural.

Les études sur la transformation laitière en milieu rural au Sénégal sont très récentes et n'ont démarré qu'en 1991. C'est au niveau de la recherche que des investigations sont en cours pour décrire les techniques utilisées, identifier les contraintes et mettre en place des programmes pour le développement de la transformation laitière.

Les produits de transformation du lait connus des pasteurs sont le lait caillé et le beurre. Ainsi il s'agira d'étudier et de développer des techniques capables d'améliorer la conservation du lait caillé et le rendement beurrier. En

outre, les produits de transformation tels que le fromage inconnu en milieu traditionnels au Sénégal devront être étudiés pour voir les possibilités de leur introduction au niveau des pasteurs. Un tel produit peut contribuer à une meilleure valorisation des quantités importantes de lait existant en hivernage dans les zones d'élevage enclavées et ainsi participer à l'amélioration de la nutrition des populations.