

## **P11. Caractérisation de la chaîne traditionnelle du lait écrémé de bufflesse dans le Grand Caire**

M.A. Radwan<sup>1\*</sup>, S.A. Attalla<sup>1</sup>, C. Corniaux<sup>2</sup>, V. Alary<sup>2</sup>, J.F. Tourrand<sup>2</sup>  
A. El-Asheeri<sup>1</sup>, S. Galal<sup>3</sup>

<sup>1</sup>*Animal Production Department, Faculty of Agriculture, Cairo University, Giza, Egypt*

<sup>2</sup>*International Centre for Research in Agriculture and Development (CIRAD), Montpellier, France*

<sup>3</sup>*Animal Production Department, Faculty of Agriculture, University of Ain Shams, Cairo, Egypt*

E-mail: m.radwan883@agr.cu.edu.eg

Il existe peu de données sur la chaîne du lait traditionnelle dans le Grand Caire. Ce secteur traditionnel est estimé représenter 80 % de la consommation de lait. Le but de cette étude était de caractériser une chaîne du lait traditionnelle, en particulier de lait écrémé de bufflesse dans le Grand Caire. La méthodologie utilisée était basée sur des visites de terrain, des interviews et des SIG. L'étude a été réalisée dans le village El-Reka situé au sud de l'agglomération du Caire, considéré comme une plaque tournante pour le lait collecté auprès de 3000 agriculteurs. Les agriculteurs avaient chacun 1-3 animaux laitiers. Le rendement laitier moyen pour bufflesse était d'environ 6-8 kg/jour avec une période moyenne de lactation de 7 mois. Une proportion de 7-15 % de lait a été auto-consommée en tant que lait frais; le reste a été écrémé pour produire du beurre. La plupart des agriculteurs ont vendu le lait écrémé généré au Centre de Collecte du Lait (MCC) au prix de 1,40 EGP/litre ( $\approx 0,145$  €/L). Environ 60 % de matière grasse sont auto-consommés et 40 % vendus au prix de 40-45 EGP/kg (4,1 à 4,6 €/kg). Certains agriculteurs ont utilisé le lait écrémé pour produire du fromage Qarish destiné à la consommation familiale et à la vente aux voisins et dans le marché du village pour un prix de 6-8 EGP. Le secteur comporte 150 unités de séparation de lait (Milk Separating Unit) réparties dans 11 villages. L'agriculteur paye 2 à 3 EGP/tête/semaine pour le propriétaire de l'unité de séparation. Cette dernière transfère le lait écrémé collecté des agriculteurs au MCC et reçoit 20-50 EGP/semaine. Après refroidissement à 0-3°C surtout en été, le lait écrémé est transféré du MCC à 16 unités de traitement de fromage avec un coût allant de 2,1 à 2,5 EGP. Le MCC joue ainsi un rôle essentiel pour le développement des communautés rurales. Des services sont nécessaires en Egypte pour améliorer la qualité du lait de buffle au travers de l'amélioration des mesures d'hygiène tout au long de la chaîne, de la ferme à la fourchette.

**Mots-clé** : Buffle, Chaîne du lait, Grand Caire