



## **Les produits laitiers africains à l'épreuve de la libéralisation : Des traditions laitières en danger, un patrimoine à valoriser**

*Globalization and the diversity of African milk products: Are we losing our dairy tradition?*

Guillaume Duteurtre

CIRAD, UMR Selmet, (Université de Montpellier, INRA, CIRAD), France

[duteurtre@cirad.fr](mailto:duteurtre@cirad.fr)

**Abstract :** The world-wise diversity of dairy products is based on a wide range of natural resources, production systems, techniques, know-how and consumption habits. This natural and cultural heritage has been protected in some parts of the world by public regulations such as geographical indications (GI) or protection of denomination of origin (PDO). However, in many other parts, specific dairy products do not benefit from this type of regulation. Based on several case studies, we show that specific dairy products suffer in many African countries from a strong competition with standardized and industrial products. Our examples relate to African fermented milks (rayib in Chad, fené in Mali), butters and clarified butters (qebé in Ethiopia, smen in Algeria), and traditional cheeses (ayeb in Ethiopia, wagashi in Benin). We show that this loss of competitiveness is related to their high prices, low ability to conservation and transportation, and the absence of certification procedures. But the competition is also driven by current public regulations (or absence of regulation) related to quality standards or to trade, that support industrial products. Traditional products are therefore threatened by the current liberalization of the dairy sector in that part of the World. We discuss the consequences of those changes on the loss of biodiversity and cultural heritage, as well as on the resilience of pastoral societies.

**Résumé :** L'immense diversité des produits laitiers à travers le monde repose sur autant de spécificités locales en matière de ressources naturelles, de systèmes d'activités, de techniques, de savoir-faire et de manières de consommer. Ce patrimoine naturel et culturel est protégé dans certaines parties du monde par des réglementations publiques telles que les Indications géographiques (IG) ou les appellations d'origine protégée (AOP). Cependant, dans d'autres régions, les produits laitiers spécifiques ne bénéficient pas de ce type de réglementation. Sur la base de plusieurs études de cas, nous montrons que ces produits laitiers souffrent dans plusieurs pays africains d'une compétition aigüe des produits industriels standards. Nos exemples se basent sur des laits fermentés africains (rayib au Tchad, fené au Mali), des beurres solides et clarifiés (qebé en Ethiopie, smen en Algérie), et des fromages (ayeb en Ethiopie, wagashi au Bénin). Nous montrons que cette faible compétitivité des produits traditionnels est liée à leur prix élevé, à la difficulté de les acheminer jusqu'au consommateur, et à l'absence de procédures de certifications sanitaires. Mais les termes de la compétition sont aussi déterminés par les réglementations publiques (ou l'absence de réglementations) sur la qualité et sur le commerce qui sont en faveur des produits industriels. Les produits traditionnels sont ainsi menacés par la libéralisation actuelle dans le secteur laitier qui touche cette partie du monde. Nous discutons les impacts de ces évolutions sur la perte en biodiversité et en patrimoine culturel, ainsi que sur la résilience des sociétés pastorales.

Mots clés : Filière laitière - Afrique - Produits laitiers - Patrimoine - Concurrence - institutions

## Introduction

Au campement, sur l'exploitation, dans tous les pays du monde, la conservation des produits laitiers a donné lieu à diverses transformations destinées à conserver le lait : les **fermentations**, qui consistent à utiliser les « bons microbes » pour limiter le développement des « mauvais microbes » sont très largement utilisés. Mais aussi les techniques de **caillage**, de **séchage**, d'écémage, ou de barattage. Dans l'histoire, ce sont ces besoins de conserver certaines parties du lait qui sont probablement à l'origine d'une multitude de produits.

L'immense diversité des produits laitiers à travers le monde repose sur autant de spécificités locales en matière de ressources naturelles, de systèmes d'activités, de techniques, de savoir-faire ou de manières de consommer. Ce panier de produits « locaux » constitue un patrimoine technique, économique et culturel.

Or, ces produits laitiers souffrent d'une compétition aigüe des produits industriels standards. C'est ce qui explique que ce patrimoine soit protégé dans certaines parties du monde par des réglementations publiques telles que les Indications géographiques (IG) ou les appellations d'origine protégée (AOP). Cependant, en Afrique et dans plusieurs autres régions tropicales, les produits laitiers « locaux » ou « spécifiques » ne bénéficient pas de ce type de réglementation. Est-ce que cette absence de réglementation fragilise les produits laitiers locaux ? Cette tradition est-elle en danger ?

Nos exemples se basent sur une revue de la littérature, ainsi que sur des travaux de terrain conduits en Afrique de l'Est, du Centre, et de l'Ouest. Il ressort de ces études de cas que ce « patrimoine laitier » constitue aussi une source de vitalité pour le commerce des produits laitiers. Mais nous soulignons aussi que, à contrario, les produits laitiers « locaux » souffrent dans plusieurs pays africains d'une compétition aigüe des produits industriels standards.

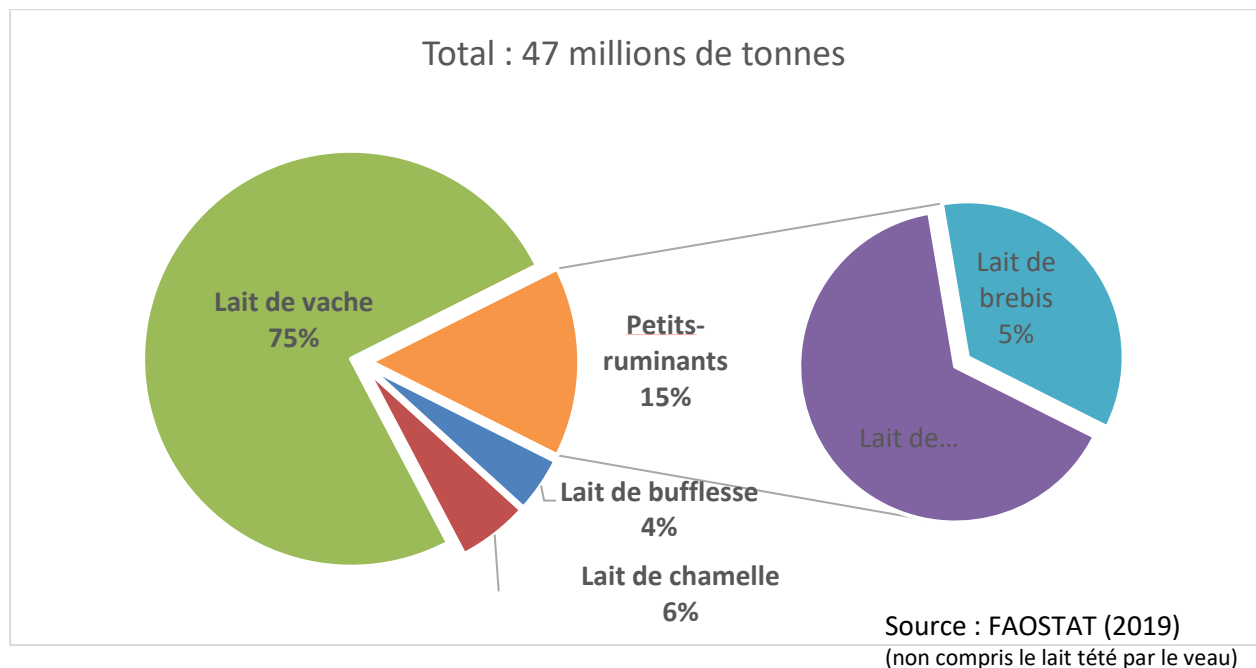
### 1. Les produits laitiers, un patrimoine

#### 1.1. Les composantes du patrimoine

La tradition laitière africaine est particulièrement riche de cette diversité de produits laitiers fabriqués « à la ferme » ou « au campement ». De nombreux auteurs ont analysé l'importance du lait chez les populations pastorales. Les Peuls d'Afrique de l'Ouest, les arabes du Chari Baguirmi, les Borana d'Éthiopie, par exemple, sont porteurs de ce patrimoine qui est à la fois symbolique, culturel et économique. Cette importance patrimoniale s'appuie sur un rôle particulier de la femme. Certains auteurs parlent parfois de « matrimoine » pour exprimer cette relation particulière qui lie la femme avec les produits du troupeau. Chez les peuls Gaawoo'be de l'Ouest Niger, par exemple, « *Le lait est les produits laitiers sont le domaine exclusif de la femme dans le campement. En dehors de la traite et de la collecte, l'homme ne participe à aucune manipulation du lait dans la case* » (Sow).

Mais les laits issus d'autres espèces représentent en Afrique 25 % de la production. Le lait des petits ruminants, mais aussi de chamelle et de bufflesse représentent donc une part importante de ce patrimoine (Figure 1).

**Figure 1.** Contribution des différentes espèces de ruminants domestiques à la production de lait en Afrique



On peut schématiquement identifier trois composantes essentielles du patrimoine laitier : (i) des ressources territoriales ; (ii) des savoir-faire et des techniques ; et (iii) des savoir consommer liés à des usages particuliers.

En Afrique de l'Ouest, de nombreux laits fermentés existent, qui portent des noms liés à leur origine. Comme nous le verrons avec plusieurs exemples de communication ce matin, ces laits sont issus de race animales locales, qui valorisent des ressources fourragères locales, les parcours, et qui s'appuient sur des micro-organismes locaux, essentiellement des ferments lactiques mais aussi d'autres micro-organismes. La production de lait fermentés en Afrique de l'Ouest s'appuie aussi sur des savoir-faire et des techniques de transformation qui sont maîtrisées au sein du campement, de l'exploitation, ou au sein des laiteries. Cette fermentation permet la conservation du lait, mais aussi la fabrication de la crème ou du beurre. Du ce fait, de nombreux laits fermentés sont des laits écrémés, comme le *Rouaba* au Tchad, ou le *l'ben* au Maghreb. Enfin, la fabrication de laits fermentés repose sur des savoir consommer, et sur des usages qui sont très nombreux. Il faut citer notamment les mélanges de lait fermenté et de céréales en farine ou en couscous, tels que le *thiakry* ou le *lakh* au Sénégal, le *degué* au Mali, etc.

Ces trois éléments (ressources territoriales, savoir-faire et savoir-consommer) expliquent aussi la grande diversité des beurres traditionnels présents en Afrique. En Éthiopie, par exemple, le *Kebbeh* est un beurre fermier fabriqué sur les exploitations agro-pastorales des hauts-plateaux du centre. L'élevage bovin repose sur la valorisation des races locales et des pâturages. Le lait de traite est mis à fermenter dans une jarre, puis baratté une fois par semaine pour en extraire des granules de beurre. Ce beurre est ensuite vendu sur les marchés et commercialisé sur de longues distances. Il est utilisé pour des usages cosmétiques dans les cheveux, mais surtout en cuisine. La préparation passe par le chauffage du beurre par la ménagère, pour en faire un beurre clarifié, le *niter kebbeh*, que l'on appelle aussi dans certains pays l'huile de beurre ou le ghee. Ce *niter kebbeh* est épicé. Il en existe une grande

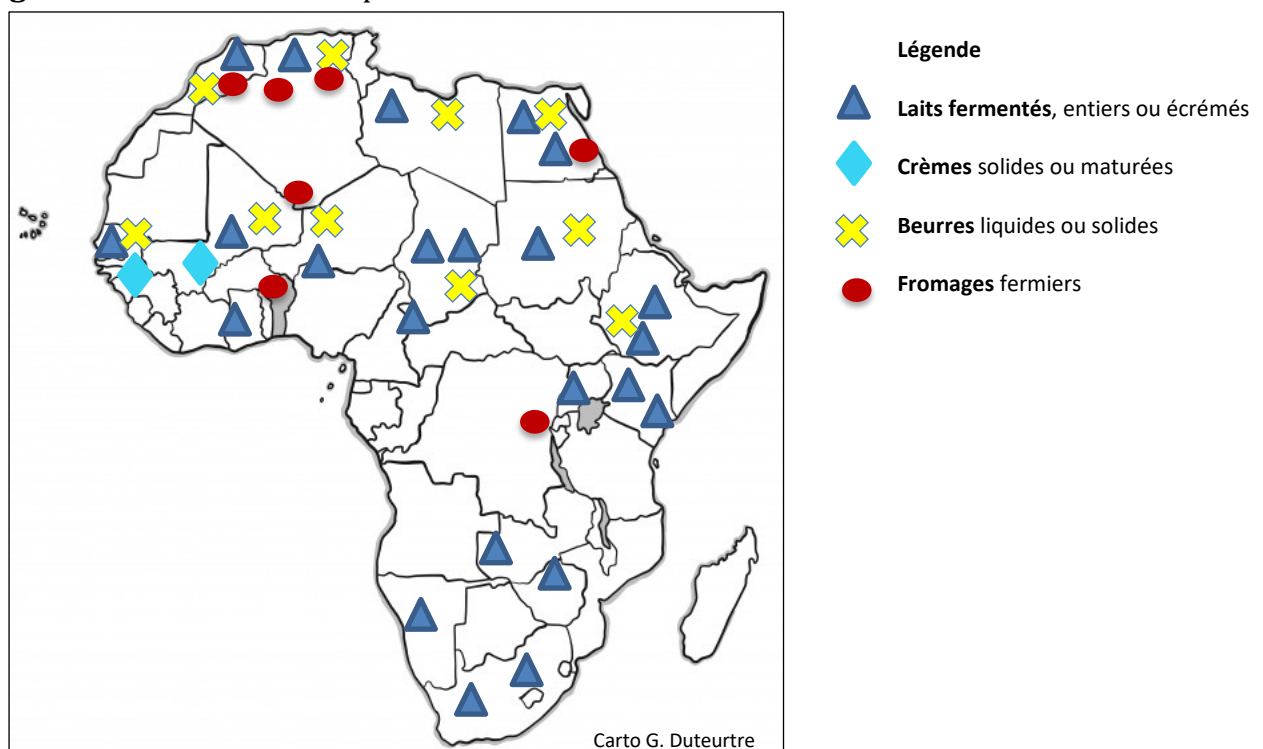
varité, selon l'origine géographique, et le niveau de rancidité. Chaque type de beurre correspond bien sûr à des usages différents.

Je passerai rapidement sur les fromages, qui sont en Afrique surtout le fait d'entreprises artisanales, et qui ont moins d'importance dans les cultures pastorales. Il est quand même intéressant de citer 2 fromages traditionnels fabriqués par les pasteurs d'Afrique de l'Ouest : Ces fromages sont obtenus à partir de la coagulation de lait ou du babeurre, suivie d'un égouttage, puis éventuellement d'un pressage, moulage, d'une fermentation et/ou d'un affinage. Le *Wagashi* est un fromage mou fabriqué à partir de lait de vache par les Peuls du Bénin et Togo. Il est issu du caillage acide du lait entier par ajout de latex de *Calotropis procera*. Il est confectionné sans présure. Le *Tikommart* ou *Tchoukou* est un fromage d'origine Touareg fabriqué au Mali, au Niger et en Algérie. Il est obtenu à partir d'un caillage par ajout de présure (issue de la caillette des veaux), puis séché dans une natte.

## 1.2. Proposition d'une typologie

A partir de ce bilan rapide de la littérature, on peut proposer la typologie **suivante des produits laitiers**. On différencie les **laits non fermentés**, entiers ou écrémés; les **laits fermentés acidifiés** qu'on qualifie souvent de « lait caillé » et qui sont soit entiers, soit écrémés ; les **laits fermentés concentrés** ; les **crèmes fermentées** ou maturées ; les **beurres solides ou liquides**, qui sont utilisés en cuisine ou en cosmétique ; les **fromages frais** ou secs, maigres ou gras, qui peuvent être issus d'un caillage acide ou d'un caillage par présure.

**Figure 2.** Recensement des produits laitiers africains locaux décrits dans la littérature



## Détail des produits recensés dans la littérature

### ▲ **Laits fermentés**, entiers ou écrémés

#### **De vache:**

*Kossam Kaadam* ou *Mbannick* (Sén) *Niarmye* et *Nunu* (Ghana)

*Rayib* et *Rouaba* (Tchad)

*Pendidam* (Cameroun, Tchad, RCA)

*Kivuguto* (Rwanda)

*Mursik* (Kalienjin) (Kenya)

*Kule Naoto* (Masai) (Kenya)

*Ergo*, *Arera* et *Aguat* (Ethiopie)

*Rob* (Soudan)

*Mutandabota* (Zimbabwe)

*Amasi* (Zulu), *Maas* (Afrikans) ou *Mafi* (Sesotho) ou *Sethemi* (Afr. Sud)

*Mabisi* (Zambie)

*Omashikwa* (Namibie)

*Rayeb* et *L'ben* ou *Leben* (Maghreb)

*Zabady* (Egypte)

#### **De chamelle**

*Gariss* (Soudan) *Suusac* (Somalie)

#### **Laits fermentés concentrés;**

*Ititu* (Ethiopie) ;

*Birimu* et *Mish* (Soudan)

### ◆ **Crèmes** fraîches ou mûturées

*Kétungol* (Sénégal) *Féné* (Mali), etc.

### ✕ **Beurres** solides ou clarifiés

*Nebbam nai* (Sénégal), *Sirime* (Mali), *Dihin Bagar* (Tchad) *Kebbeh* (Ethiopie)

*Samin* et *Furssah* (Soudan), *Zebna Beldia* (Egypt), *Smen* (Maghreb), etc.

### ● **Fromages** fermiers

*Wagashi* (Togo, Bénin)

*Tikommart* ou *Tchoukou* (Niger, Mali, Algérie)

*Ayeb* (Ethiopie)

*Gbena beida*, *Damiati*, *Kariesh* (Egypte)

*Mashanza* (Nord-Kivu)

*Jben* (Maroc, Algérie)

*Bouhezza*, *Klila*, *Takmmèrite*, *Aghoughlou*

*Mechouna*, *Ighounane*, *Aoulès* (Algérie)

Source : Duteurtre (2003), Isra-Bame, 2009 ; Karenzi (2013), Jans et al. (2017),

## **2. La libéralisation, ses opportunités et ses menaces**

Ce patrimoine constitue une richesse, et un de ressorts de la dynamique des marchés laitiers, et des innovations dans la filière. Mais en même temps, il est fortement menacé par la concurrence des produits industriels importés.

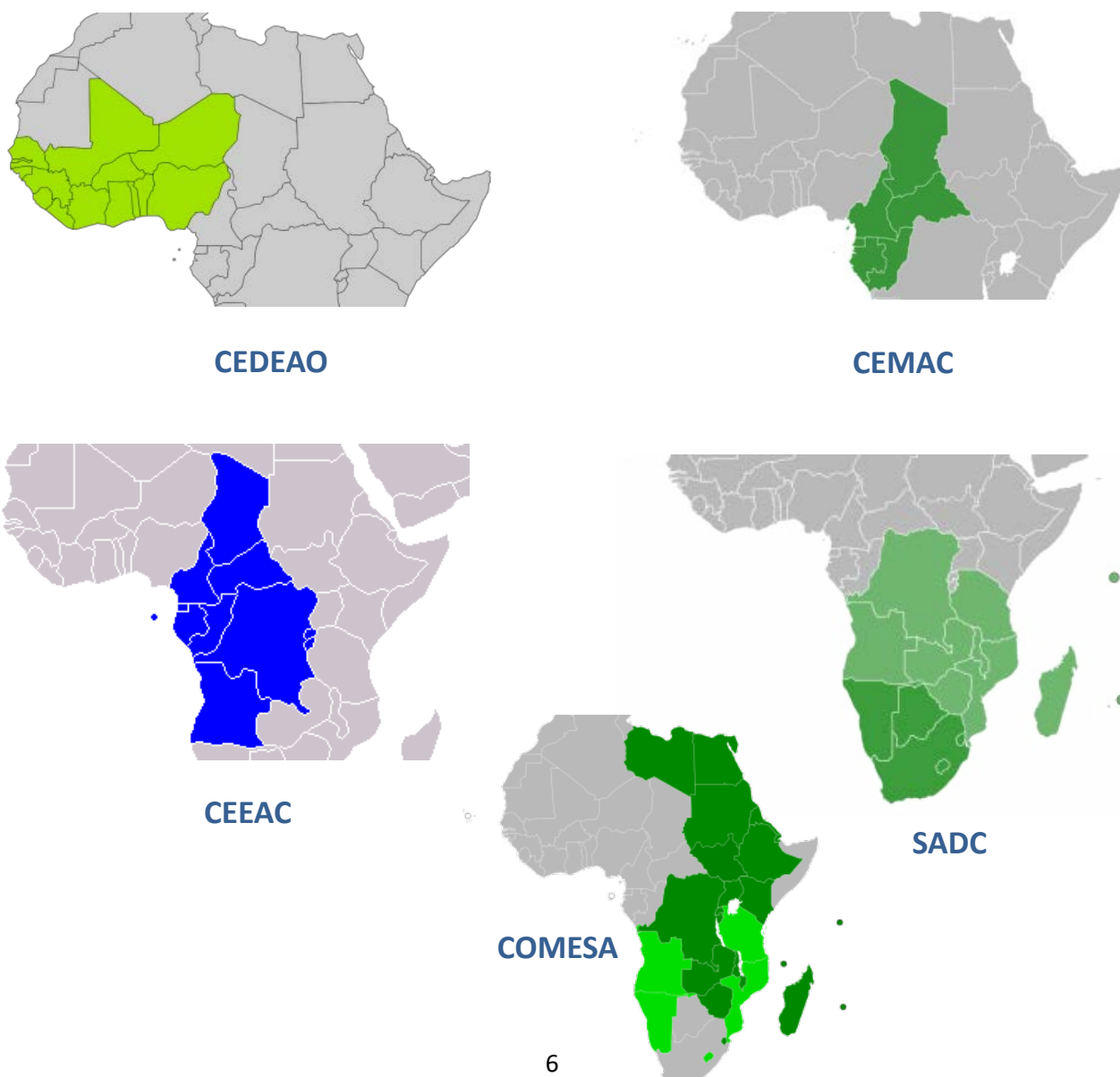
## 2.1. La tradition laitière, source d'innovation et ressort de la dynamique marchande

La richesse de la tradition laitière est aussi une chance pour l'Afrique. Elle constitue un des ressorts de la vitalité des marchés laitiers. En même temps, cette richesse des ressources territoriales, des savoir-faire traditionnels et artisanaux, et des savoir-consommer sont la source de nombreuses innovations. On trouve aujourd'hui une grande diversité de produits industriels qui valorisent ce patrimoine : au-delà de la grande diversité des laits fermentés industriels (sucrés, aromatisés, etc.), il faut citer le *thiakry* industriel, l'huile de beurre en bouteille, etc. Il faut aussi citer la diversité des savoir-faire fromagers qui se développent un peu partout en Afrique.

## 2.2. Les menaces sur les produits locaux : les produits de substitutions

Nous allons énumérer ces sujets d'inquiétude en soulignant le contexte actuel d'ouverture des marchés à la concurrence internationale, encouragée par la constitution de marchés régionaux (Figure 3).

**Figure 3.** Les zones de libre-échange en Afrique

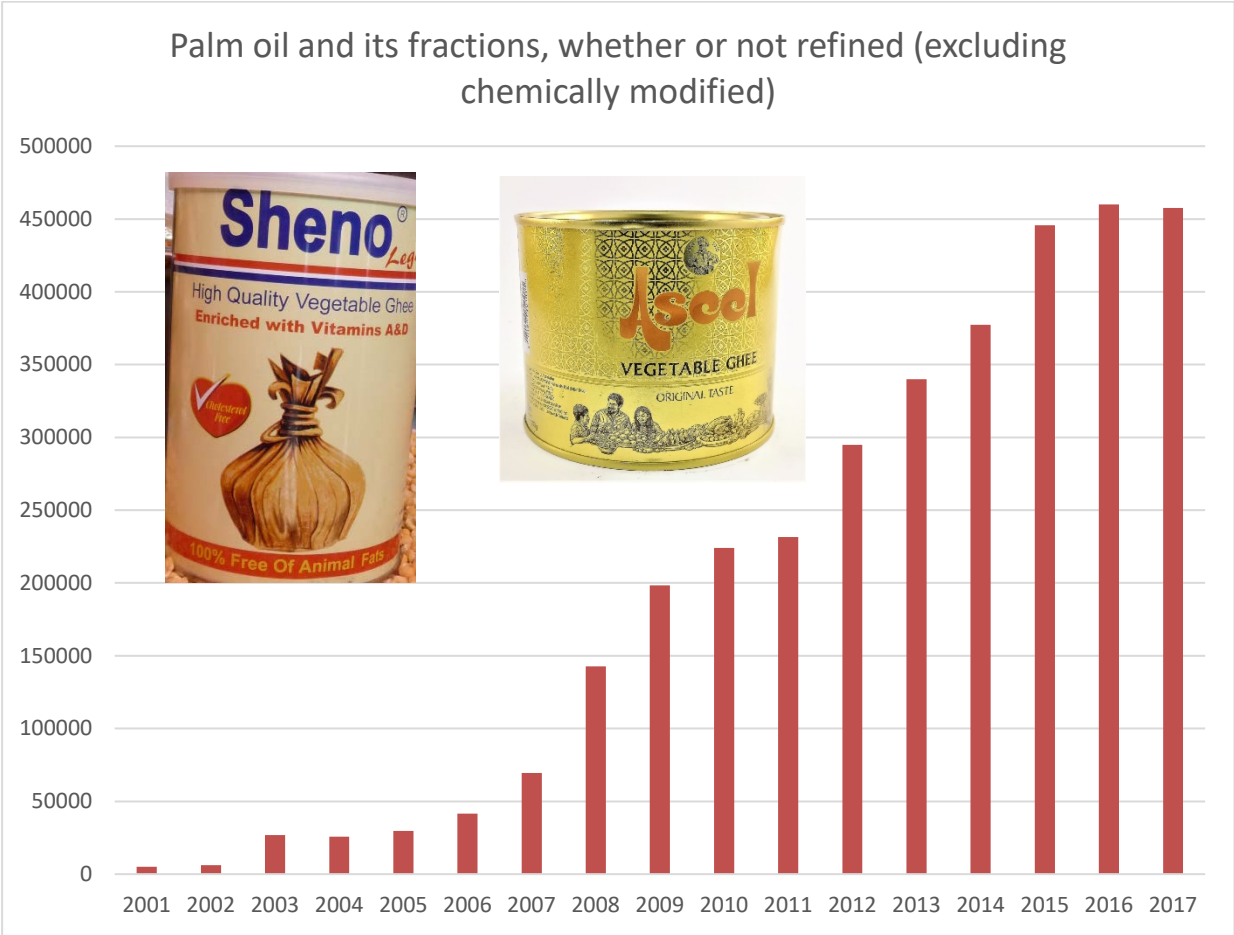


Cette fragilisation de la tradition est due à 4 éléments principaux : les difficultés de commercialisation des produits fermiers dans les grands centres urbains, la concurrence des produits standards, l'absence de normes et de nomenclature des produits « typiques », et l'arrivée de produits de substitutions très bon marché.

En Ethiopie, le commerce du beurre est très fortement concurrencé depuis 15 ans par la montée en puissance des importations d'huiles de beurre. Même si la réglementation officielle reconnaît la spécificité du *kebbeh*, les contrôles ne permettent pas toujours de protéger le nom de « *kebbeh* » contre son utilisation abusive par les industriels qui commercialisent ce qu'ils qualifient de « vegetable ghee », c'est-à-dire de beurre végétal. Comme vous le savez, le *Codex alimentarius* interdit formellement l'utilisation du terme de beurre pour tout produit de substitution d'origine végétal.

Les évolutions récentes des importations d'huile végétal, et notamment de l'huile de palme, montre que les consommateurs se tournent massivement sur ces substituts de beurre, au détriment du beurre local (Figure 4).

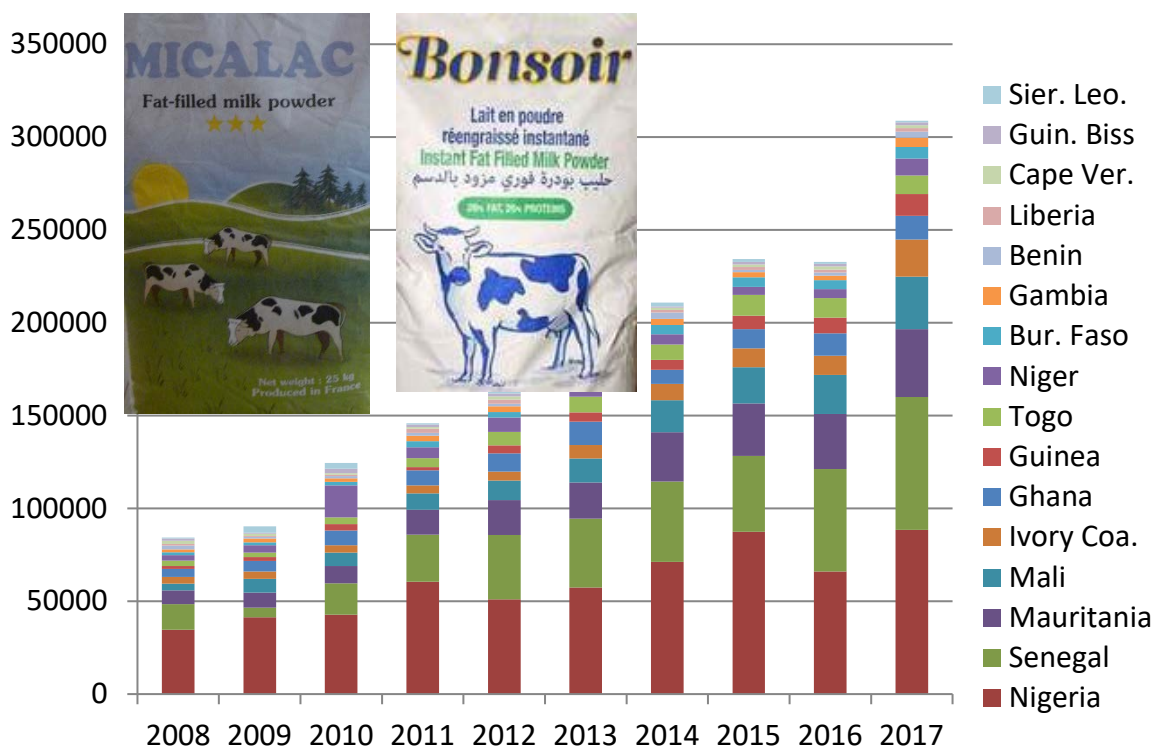
**Figure 4.** Importations d'huile de palme en Ethiopie (dont une partie est vendue comme « vegetable ghee »)



Source : Trademap, 2019  
(ICT - UN Comtrade statistics)

La dynamique est très similaire en Afrique de l'Ouest vis-à-vis du lait fermenté, qui est directement concurrencé par les importations de mélanges de poudre MGV (Figure 3). Nous avons déjà abordé ce sujet qui a fait l'objet d'une étude du CIRAD dans le cadre de la campagne « Mon lait est local » (Duteurtre et Corniaux, 2019).

**Figure 4.** Importations ouest-africaines de mélanges de lait en poudre écrémé et de graisse végétale en provenance d'Europe



Source : EPA Monitoring, 2018

Les impacts de cette perte de patrimoine sont au moins de 3 natures : Baisse de la compétitivité de la production locale ; érosion de la biodiversité (races animales, ferments et levains naturels) ; uniformisation des cultures.

### 3. Les leviers et pour une sauvegarde des cultures et patrimoine laitiers

Ce qui marche dans un pays n'est pas forcément valable dans un autre pays. Mais des solutions peuvent être identifiées pour valoriser le patrimoine laitier africain et les acteurs qui le portent. Plusieurs outils sont disponibles pour appuyer les acteurs des filières locales. Nous avons retenu 4 : (i) l'appui au commerce de produits ; (ii) l'appui aux PME laitières porteuses de savoir-faire ; (iii) les réglementations et normes locales pour différencier ces produits « typiques » ; (iv) les marques collectives et les démarches d'élaborations de cahiers des charges ou de guides de bonnes pratiques.

#### 3.1. Investissements dans les circuits de commercialisation

Lorsqu'on s'intéresse aux produits traditionnels, on est frappé par l'importance économique de ces produits. Ce commerce est pourtant souvent délaissé par les autorités, qualifié d'informel. Il est important de cibler des investissements dans ces circuits de vente directe



ou de vente par des commerçants : infrastructures routières, marchés hebdomadaires, marchés physiques de détail, etc.

### 3.2. Appui aux PME laitières

Les savoir-faire laitier évoluent, en grande partie grâce aux PME laitières qui innovent et transmettent ces savoir-faire. Les fromagers, les artisans laitiers, les mini-laiteries, sont porteurs de savoir-faire laitiers parfois hérités du patrimoine laitier.

### 3.3. Réglementations sur la nomenclature et les caractéristiques des produits

Il s'agit de reconnaître la spécificité des produits locaux en mettant au point des normes de qualité pour les produits « typiques ». L'établissement de telles normes doit passer sur la mobilisation de nombreuses compétences scientifiques, ainsi que des acteurs de la filière. C'est par la concertation que des normes locales peuvent émerger et constituer des cadres à la fois pour la définition des produits, pour les emballages, et pour les procédés mis en œuvre.

### 3.4. Les cahiers des charge qualité, marques collectives ou de « guides de bonnes pratiques »

Il convient de renforcer les dynamiques collectives d'élaboration de cahier des charge, de marques collectives, ou des guide de bonnes pratiques. Certaines expériences actuelles comme la marque commerciale « FaireFasso » sont à ce titre intéressantes. Elles doivent envisager de coupler des cahiers des charges, des signes de qualité, et un système de contrôle de conformité afin de susciter la confiance et l'intérêt des consommateurs.

### 3.5. Les besoins en recherche

Les besoins de recherche sont énormes pour **caractériser les différents types de produits**, leur « typicité » leurs qualité microbiologique, organoleptiques, et physico-chimique. Il convient d'alimenter les démarches de réglementation et d'élaboration de cahiers des charges par des recherches d'accompagnement.

Il convient aussi de mieux connaître les **techniques de transformation**, les micro-organismes en jeux, et les procédés, afin de proposer des améliorations

Enfin, des études auprès des **consommateurs** et des **distributeurs** sont nécessaires pour caractériser les **usages** de ces produits, les modes de consommation et leurs évolutions.

## Conclusion

En Afrique comme ailleurs, les cultures alimentaires sont en pleine mutation. Elles s'inscrivent dans une nouvelle vision d'une modernité locale, où innovations et traditions se complètent.

Valoriser le patrimoine nécessite de le faire évoluer. Le patrimoine laitier est une richesse qui ne demande pas à être sanctuarisé. Il doit être reconnu, mis en valeur, et valoriser dans les produits laitiers et les habitudes alimentaires de demain. Il s'agit d'inventer une « modernité locale ». Comme l'affirme André Valadier, un éleveur français ayant joué un très grand rôle dans le développement du territoire de l'Aubrac, dans le massif central français : *« la tradition sans modernité est stérile ; la modernité sans tradition est aveugle »*

## Remerciements

Je remercie Floriane Rongier pour sa contribution au poster, ainsi que Djiby Dia de l'ISRA, Tahir Sraïri de l'IAV Hassan II, Christian Corniaux et Bernard Faye du CIRAD pour leurs apports.

## Références

- Aubaile-Sallenave F., 20 : « Les préparations fermentées dans les cultures arabomusulmanes », in Montel MC., Béranger C., Bonnemaire J. (Coord.), 2005 : *Les fermentations au service des produits de terroirs*, Inra-éditions, Paris, pp. 57-63
- Ba S.M., « Le lait des peuls : Entre les pasteurs peuls et leurs vaches : une « parenté de lait » », communication au séminaire
- Corniaux C., Duteurtre G. et Broutin C., 2014 : Filières laitières et développement de l'élevage en Afrique de l'Ouest : L'essor des minilaiteries, Karthala, Paris, 229 p.
- Dia D., Duteurtre G., Dieye P. N.. 2011. « Le Sénégal, terre de laits : du lait local au lait en poudre, la réinvention d'une culture laitière urbaine ». In : Bieulac-Scott Maggy (ed.). Cultures des laits du monde : actes du colloque des 6 et 7 mai 2010 au Muséum d'Histoire Naturelle. Paris : OCHA, p. 251-263. (Les Cahiers de l'Ocha, 15). Colloque international Cultures des laits du monde, 2010-05-06/2010-05-07, Paris, France 17 p.
- Duteurtre G., 2003 : « La typicité du beurre de vache en Ethiopie », *Etudes et Recherches Sahéliennes*, n°8-9, Janvier-juin 2003, pp. 59-66
- Duteurtre G., 2004 : « Normes exogènes et tradition locale : la problématique de la qualité dans les filières laitières africaines », *Cahiers Agriculture*, 13 (1), pp. 91-98
- Duteurtre G. et Corniaux C., 2017 : « Pastoralisme laitier et capitalisme: l'Afrique de l'Ouest à la croisée des chemins », in Taugourdeau S. et Diaw Camara (Ed.), 2017 : « Le Pastoralisme dans le Courant des Changements Globaux : Défis, enjeux, perspectives », actes de symposium de Dakar qui s'est tenu du 20 au 24 Novembre 2017, 3 p.
- Duteurtre G. et Corniaux, 2018 : « Les importations de poudre de lait réengraissée » en Afrique de l'Ouest », étude pour SOS Faim et Oxfam. Dec 2018
- Duteurtre G. et Koussou M.O., 2007 : « Économie pastorale et marchés laitiers au Sahel : L'âge d'or du commerce de beurre clarifié au Tchad de 1930 à 1970 », in Revue d'élevage et de médecine vétérinaire des pays tropicaux, 60 (1-4), numéro spécial « filières laitières », pp. 29-38.
- Faye, B., Bonnet P., Corniaux C., Duteurtre G., 2010 : *Peuples du lait*, Quae, Versailles, 160 p.
- Faye B. et Konuspayeva G., 2012. The sustainability challenge of the dairy sector: the growing importance of the non-cattle milk production worldwide. *International Dairy Journal*, 24, 50-56.
- Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, 2012. *L'huile de palme : aspects nutritionnels*,
- Isra-Bame, 2009 : « Mon lait, je l'aime local : produits et savoir-faire laitiers en Afrique de l'Ouest ». Livret de l'exposition itinérante 2009, Isra, Gret, Cirad, Dakar, 26 p.

- Jans C., Meile L., Wambua Mulwa Kaindi D., Kogi-Makau WW., Lamuka P., Renault P., Kreikemeyer B., Lacroix F., Hattendorf J., Zinsstag J., Schelling E., Fokou G., Bonfoh B., 2017 : « African Fermented dairy products – Overview of predominant technologically important microorganisms focusing on African *Streptococcus infantarius* variants and potential future applications for enhanced food safety and security”, *International Journal of Food Microbiology*, 250 (2017) 27-36. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2017.03.012>
- Karenzi E., Mashaku A., Nshimiyimana A., Munyanganizi B., Thonart P., 2013 : “Kivugoto traditional fermented milk and the dairy industry in Rwanda. A review”, *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.* 2013 17-20, 383-391
- Smouts MC., 2005 : « Du patrimoine commun de l'humanité aux biens publics globaux », in Cormier-Salem M.C., Juhé-Beaulaton D., Boutrais J., Roussel B., 2005 : « Patrimoines naturels au Sud : Territoires, identités et stratégies locales », IRD Editions, Coll. Colloques et séminaires, 553 p. (pp. 23-70)
- Sow S.A., 2005 : “Le lait, patrimoine des Peuls pasteurs du Niger : pratiques alimentaires, représentations et usages non alimentaires chez les Gaawoo’be du Gourma », in Cormier-Salem M.C., Juhé-Beaulaton D., Boutrais J., Roussel B., 2005 : « Patrimoines naturels au Sud : Territoires, identités et stratégies locales », IRD Editions, Coll. Colloques et séminaires, 553 p.
- Sow S.A., 2006 : “Le baton de berger et la calebasse : patrimoine et matrimoine chez les Peuls pasteurs”, communication pour le site Lemangeur-ocha.com, Les cafés géo, 25 avrl 2006, Café Flor, Paris (mise en ligne avril 2006)
- Yilma Z., Guernebleich E., Sebsibe A., 2011. A review of the Ethiopian dairy sector. FAO report, 83 p. <http://www.fao.org/3/a-aq291e.pdf>