

Communication à l'atelier « Vers de nouvelles politiques laitières » (www.repol.info)

Bamako, 29 mai – 2 juin 2005

* * * *

Accroissement et diversification de l'offre de produits laitiers au Sénégal : la bataille industrielle du lait en poudre à Dakar et des mini-laiteries à la conquête des marchés des villes secondaires

C. Broutin¹, V. Duteurtre², A. Tandia², B. Touré², M. François³

1. Gret – Groupe de recherche et d'échanges technologiques – Antenne Dakar – Mel : gretsn@arc.sn
2. Enda Graf – groupes recherche action formation –Dakar- Sénégal - Mel : graf@enda.sn
3. Gret, Paris, mel : francois@gret.org

Résumé

Pour cerner l'évolution de l'offre de produits laitiers au Sénégal, une étude a été menée en 2005 afin d'actualiser des données collectées en 2000 dans le cadre d'un travail de diagnostic sectoriel (Broutin et al., 2000). La méthode utilisée a reposé sur l'analyse de la bibliographie disponible, l'exploitation de diagnostics d'entreprises (mini-laiteries) et sur des relevés de produits et de prix dans les circuits de distribution à Dakar.

Les résultats montrent un certain cloisonnement physique ou géographique des marchés avec une tendance à la diversification de l'offre de produits qui s'est poursuivie ces dernières années sur le marché de Dakar. On note en 2005 une grande variété de produits, une grande diversité de marques ou de conditionnements pour un même produit qu'il soit importé ou qu'il soit fabriqué localement à partir de lait en poudre. Cette offre est liée à la croissance des importations et au développement d'un tissu d'industries et de PME/PMI. En 2005, six sociétés reconditionnent le lait en poudre (micro-doses) alors qu'une seule menait cette activité en 2000. Trois nouvelles entreprises transforment le lait en poudre. Sept des huit entreprises de ce secteur ont été créées durant les dix dernières années. Entre 2000 et 2005, trois nouvelles marques de yaourt sont apparues et le lait stérilisé et le lait UHT à partir de lait en poudre ont fait leur apparition sur le marché. La bataille commerciale que se livrent les importateurs et transformateurs industriels révèle la croissance de la demande et l'enjeu économique du marché dakarais.

La filière locale, caractérisée par une plus faible diversification de l'offre mais par un accroissement du nombre de petites unités de transformation (plus de 40 recensées en 2005 contre une quinzaine en 2000), se développe surtout dans les régions. En raison du cloisonnement des marchés, la production locale et les produits transformés sont partiellement « protégés » de la concurrence des importations et des produits industriels à base de lait en poudre relativement peu présents dans les villes secondaires où sont implantées ces mini-laiteries. Cependant, le dynamisme de ce secteur échappe aux décideurs politiques à Dakar du fait de ce confinement sur des marchés secondaires. Ceci explique sans doute la faible prise en compte par l'Etat du rôle des minilaiteries dans la connexion entre production locale péri-urbaine et rurale et marchés de consommation urbains. L'Etat a ainsi privilégié la couverture des besoins des consommateurs urbains, notamment à Dakar, avec des tarifs douaniers particulièrement bas pour la poudre de lait transformée par les industries (taxe de 5% à l'importation), poudre qui bénéficie, de plus, de subventions à la production et à l'exportation dans les pays producteurs.

Les interventions de l'Etat sur la filière locale ont surtout concerné l'appui à l'intensification (notamment par des programmes d'insémination artificielle). Mais les grands projets de l'Etat ne semblent pas avoir eu d'impact significatif alors que les éleveurs et les transformateurs évoquent d'importantes contraintes à lever (santé animale, alimentation, eau, gestion de la qualité, collecte du lait de brousse,...)

Il semble dès lors nécessaire dans l'élaboration des politiques laitières d'examiner la filière de manière plus globale et de favoriser une concertation avec l'ensemble des acteurs des deux sous-filières pour accroître l'impact des décisions politiques, notamment en termes de sécurité alimentaire et de lutte contre la pauvreté en milieu rural.

Mots clés : lait – produits laitiers – minilaiteries – transformation- diversification – Sénégal

1. Contexte : la co-existence de deux filières

Au Sénégal, l'élevage est la deuxième activité du secteur agricole après l'agriculture : il contribue à 35 % du PIB du secteur primaire et 4,8 % du PIB total. La production laitière nationale reste cependant très faible. Elle est estimée en 2004 à 114,2 millions de litres et ne peut répondre aux besoins nationaux en produits laitiers. La satisfaction de la demande demeure ainsi tributaire des importations de produits laitiers : elles ont représenté 250 millions de litres en équivalent lait en 2004 (valeur de 36,7 milliards de FCFA), soit environ le double de la production. Le secteur laitier est marqué depuis 1994 par deux types d'évolution (Dieye *et al*, 2005-a et Duteurtre *et al*, 2005):

- ▷ Une reprise des importations de produits laitiers, notamment la poudre de lait (environ 80 % en volume), après la baisse qui a suivi la dévaluation. Ceci a occasionné l'émergence et le développement d'un tissu de PME/PMI évoluant dans le reconditionnement et la transformation du lait en poudre.
- ▷ Parallèlement, le développement de la production laitière locale et de la transformation dans différentes zones agro-écologiques. Ces dynamiques sont centrées sur des innovations techniques, mais également institutionnelles, pour améliorer les niveaux de production et l'accès aux marchés.

Le secteur laitier sénégalais est ainsi caractérisé par la **coexistence de deux filières** : une filière locale, témoin de l'implication ancienne des sociétés peules dans les échanges et une filière d'importation de lait et de produits laitiers, témoin de la forte augmentation de la demande, liée à l'urbanisation et à l'ouverture aux marchés internationaux. L'étude réalisée a pour objectif d'analyser l'offre de produits laitiers issus de ces deux filières (nature des produits, origine, localisation et marchés, etc) et son évolution durant les cinq dernières années.

2. Matériel et méthode

Pour cerner l'évolution de l'offre de produits laitiers au Sénégal, une étude a été menée en 2005 par les projets InfoConseil MPEA¹ et le projet PAOA² afin d'actualiser les données de l'étude « Paysage des entreprises et environnement de la filière lait au Sénégal », réalisée en 2000 par le Gret et Enda graf dans le cadre du projet de recherche « MPE agroalimentaires »³.

La méthode utilisée a reposé sur l'analyse de la bibliographie disponible, l'exploitation des diagnostics de mini-laiteries financés par les projets MPE agroalimentaires et Infoconseil qui fournissent également des informations sur les produits et les prix des minilaiteries et des produits concurrents dans les marchés des villes secondaires et sur une analyse de l'offre de produits (nature, prix, circuits de distribution) avec des relevés de prix dans les circuits de distribution à Dakar. Ces travaux permettent de faire une analyse comparative de l'offre de produits et des tendances d'évolution entre 2000 et 2005.

3. Résultats et discussions



3.1 Une diversification de l'offre qui se poursuit

L'analyse de l'offre de produits permet d'identifier les différents types d'unités de transformation (cf. tableau en annexe). La tendance à la diversification de cette offre observée en 2000 se confirme avec une grande variété de produits et une grande diversité de marques ou de conditionnements pour un même produit.

1 Projet d'Accès à l'information et au conseil pour les micro et petites entreprises agroalimentaires mené par le Gret et Enda graf sur financement du Mae et du CDE

2 Projet d'Appui aux Opérateurs/trices de l'Agroalimentaire (PAOA), exécuté conjointement par SNC-Lavalin et Cintech Agroalimentaire sur financement de l'Agence Canadienne pour le Développement International (ACDI) et le gouvernement du Sénégal.

3 Programme cofinancé par l'Union européenne dans le cadre du programme de recherche INCO, coordonné par le Gret avec les partenaires de recherche Enda-Graf (Sénégal), Université Cheikh Anta Diop (Sénégal), Agro pme (Cameroun), Cirad (Cameroun), AD (Guinée Bissau), Inde (Portugal), Ird (France), Gret (France).

Les principaux types de produits présents sur le marché sont :

▷ *Des produits « haut de gamme » souvent importés*

Ces produits, yaourt, lait stérilisé UHT, fromages, beurre, crème fraîche, crèmes glacées sont vendus essentiellement à Dakar pour une clientèle haut de gamme nationale et étrangère (expatriés et touristes). Une industrie produit également des yaourts, fromage blanc et crème fraîche à partir de lait reconstitué. L'offre de produits importés a évolué depuis 2000 avec un plus grand nombre de marques sur le marché et une augmentation des types de produits rencontrés (diversification des produits).

▷ *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 parfumé, 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.

▷ *Des produits traditionnels à base de lait local*

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 diwu nior (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 revenus moyens. Ils sont également distribués en microdoses, parfois glacés dans les boutiques. Les PME / PMI qui transforment le lait reconstitué à partir de poudre de lait ont diversifié leur offre depuis 2000 : yaourts en pot, petits suisses, crèmes glacées, lait reconstitué pasteurisé en bouteille ou stérilisé en brick.

On trouve également dans cette catégorie des produits à base de lait frais, comme le fromage de chèvre ou plus rarement de vache vendu dans les supermarchés et supérettes de Dakar et des zones touristiques ou directement aux hôtels et restaurants, ainsi que du lait pasteurisé et du lait caillé, fabriqués et vendus en sachets soudés dans les villes secondaires.

3.2 Des circuits de distribution qui demeurent 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.

■ **Des circuits courts pour les produits traditionnels**

Les produits traditionnels, notamment le lait caillé, sont vendus le plus souvent dans les marchés ou à des emplacements spécifiques dans la ville de Dakar (kiosques et vendeuses ambulantes). Le lait caillé 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 en vrac, à la louche, surtout dans les quartiers par des hommes. On trouvera page suivante les circuits de distribution des produits locaux 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 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).

Dans les régions, la vente se fait soit au niveau des marchés ruraux et urbains, soit aux collecteurs. Il faut noter qu'avec le développement des mini-laiteries, la commercialisation s'effectue grâce à des contrats implicites, mais aussi à des contrats entre éleveurs et transformateurs (fourniture de crédits aux intrants et d'avances).

Le circuit des kiosques à Dakar lié aux fermes des Niayes constitue le troisième type de distribution, qui semble cependant moins dynamique pour la Mairie qui a décidé la destruction de certains kiosques installés sur les trottoirs (poursuite de la vente dans la rue).

A Dakar, les produits qui proviennent de *la ferme de Wayembam* (sachets ou pots de lait caillé sucré ou non sucré) sont présents dans les quelques supermarchés de Dakar, les supérettes et libre service et dans les stations services. Ils sont approvisionnés directement par la ferme. Toutefois, ce système de distribution n'absorbe qu'une faible part de la production de cette ferme, d'autres stratégies sont utilisées : vente de lait caillé sucré en pots par une camionnette ambulante qui sillonne de manière tournante les principales artères de Dakar (Place de l'Indépendance, Port, marché Sandaga, etc.) (Dieye *et al*, 2005-b).

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

Les nouveaux produits, que sont notamment les sachets de lait caillé et les yaourts, 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 le jour et éteint la nuit, 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.

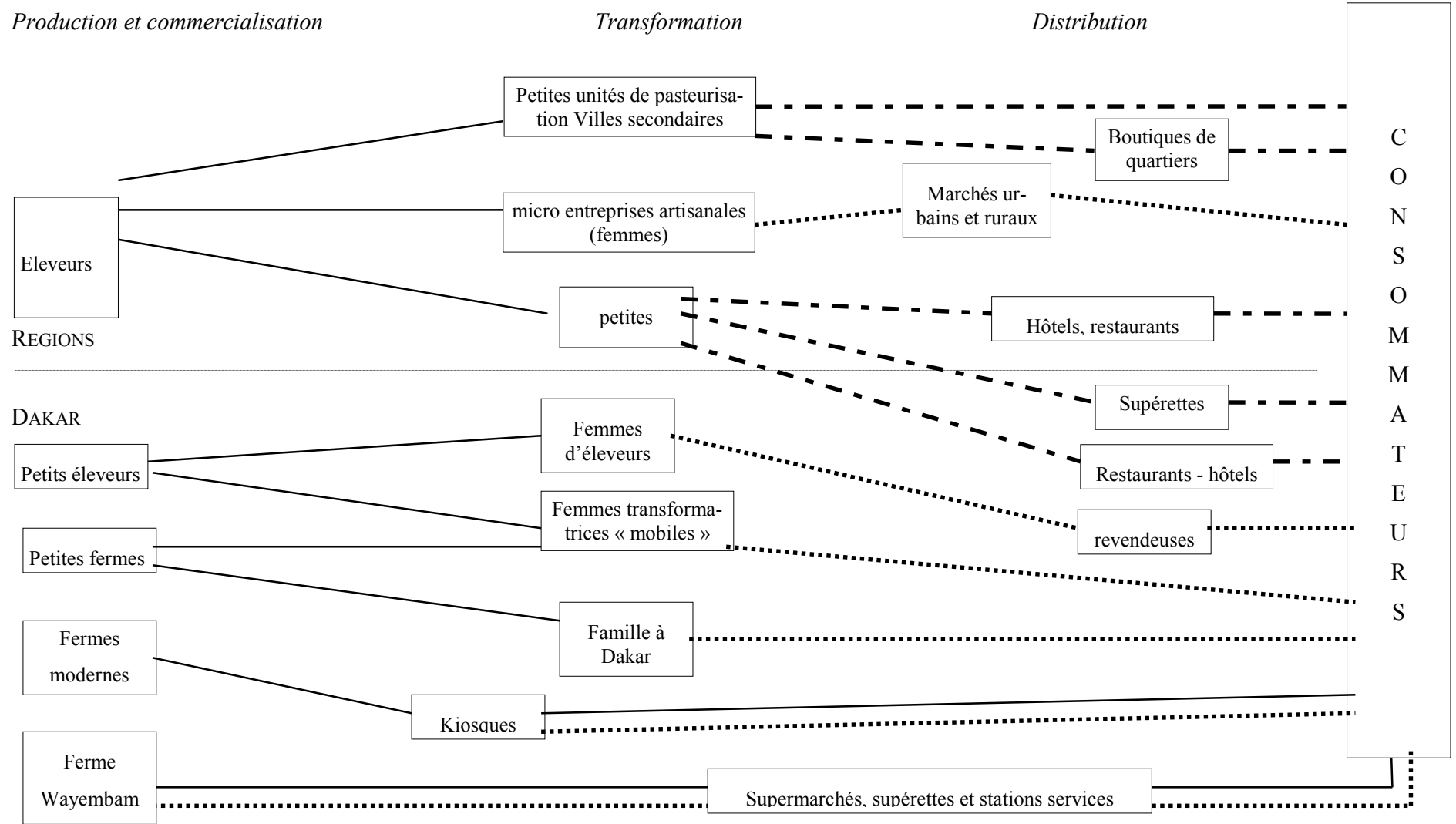
Le réseau de distribution des produits issus des mini-laiteries est constitué dans la zone sud en majorité de commerces alimentaires dont la vente de produits laitiers constitue une source de diversification des revenus. Ces boutiques sont approvisionnées tous les jours en petites quantités. Dans la vallée du fleuve Sénégal, le réseau de distribution n'est pas encore très organisé. En dehors des ventes à l'unité sur place, les minilaiteries écoulent les produits surtout au niveau des marchés hebdomadaires.

Même si les produits des mini-laiteries commencent à pénétrer le marché, elles pourraient étendre leurs circuits de distribution, encore très localisés, et accroître leurs ventes par la mise en place de stratégies de marketing mettant bien en exergue les caractères distinctifs des produits à savoir leur origine (référence au terroir), leurs attributs à travers leur qualité nutritive et hygiénique pour mieux informer et se rapprocher des attentes des consommateurs (Dieye *et al*, 2005-b).

■ 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 (boutiques, supérettes,...). Les industries (et quelques PME/PMI) qui procèdent à la reconstitution du lait en poudre pour la production de lait caillé, yaourts, etc. ou au reconditionnement (produits emballés), importent directement le lait en poudre et les produits empruntent ensuite le même circuit.

Figure 1 CIRCUITS DES PRODUITS « LOCAUX »



Remanié par V.Duteurtre (Infoconseil, Paoa, 2005)
à partir de C. Broutin, 2000



lait caillé

5



lait cru



lait pasteurisé, fromages

Les principaux *importateurs de poudre de lait* sont Nestlé (marque « Nido »), SATREC (marque « Vitalait », « Roilait », « Best lait »..), SENELAC, SENICO (marque « Halib sunulait » et « Bonlait »), SOCIDIG, SONIA, SOSEPAL (marque Baralait), UCODIS (marque Laicran). 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 *importateurs de produits laitiers* sont : Sofiex, Patisen et Spca qui approvisionnent l'ensemble du pays et représentent les grandes marques du secteur telles que « Président », « Elle & Vire », « Bridel », etc. (Mission Economique, 2004).

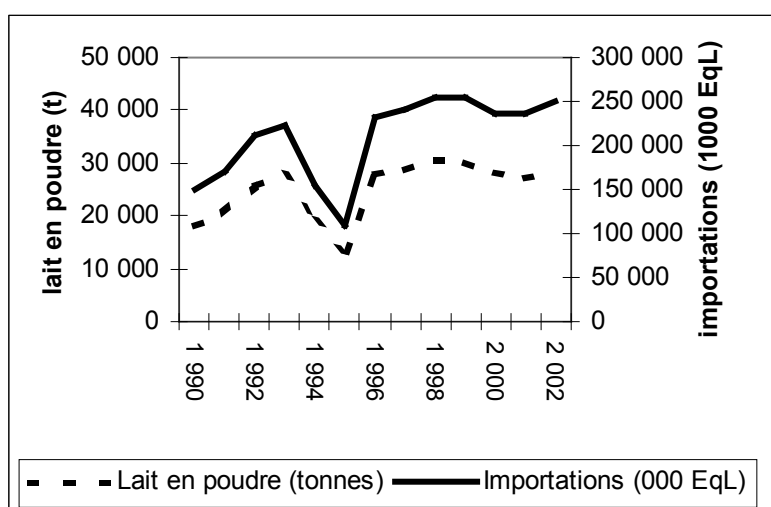
Les principaux clients des importateurs sont les grandes surfaces, les grossistes et semi-grossistes, les hôtels et restaurants, quelques transformateurs et détaillants. La majorité des *grossistes* qui alimentent Dakar, sa banlieue et les autres régions du Sénégal en produits laitiers et autres produits 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. Les *détaillants* reconditionnent le lait en petits sachets noués.

3.3 De nouveaux conditionnements et de nouvelles marques de lait en poudre

■ Une croissance de l'offre de lait en poudre

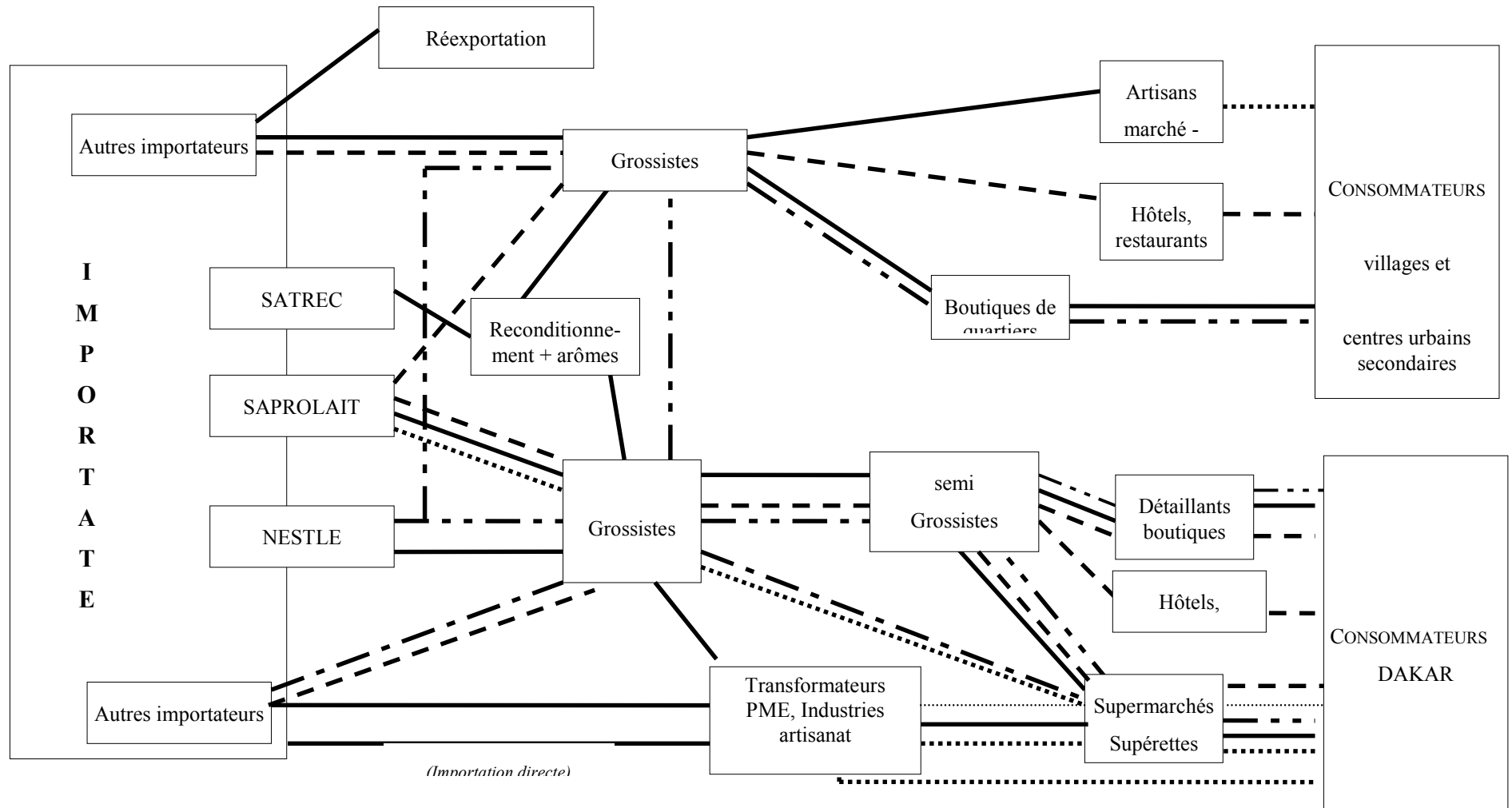
Les importations de lait en poudre ont augmenté régulièrement jusqu'en 1993 où elles ont atteint 223 millions d'équivalent litre de lait dont 93 % sous forme de lait en poudre (graphique 1). Elles ont chuté en 1994 et en 1995, suite au changement de parité du franc CFA qui a fait doubler les prix à la consommation et sont depuis en augmentation régulière avec, en 2000, 237 millions d'équivalent litre importés pour une valeur de 27 milliards FCFA. En 2004, les importations de produits laitiers représentent 34 794 tonnes, soit l'équivalent de 250 millions de litres de lait, pour une valeur de 36,7 milliards de FCFA. 88% du tonnage sont constitués par le lait en poudre (DIREL, 2004). Le lait en poudre est importé dans des sacs mais également, pour un faible volume, en sachet ou pot métallique (importations notamment de produits Nestlé). Ce lait est revendu en vrac (sachet noués dans les boutiques de quartier) pour la consommation domestique ou la transformation artisanale, reconditionné par des industries sénégalaises ou transformé par des industries et PMI.

graphique 1 - Importations de produits laitiers au Sénégal de 1990 à 2002



Source : DPS (Direction de la prévision de la statistique)

Figure 2 CIRCUITS DES PRODUITS IMPORTES



Remanié par V. Duteurtre (Infoconseil, Paoa, 2005)
à partir de C. Broutin, 2000

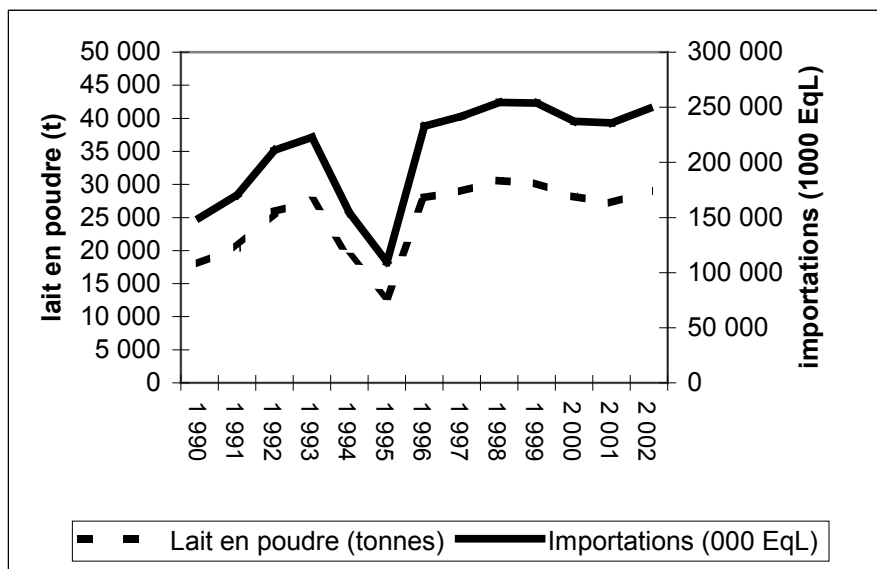
- (Importation directe)
- lait poudre
 - - - - - lait UHT, crème fraîche, fromages, beurre...
 - lait caillé, yaourts
 - . - . - . lait concentré
 - lait reconstitué

3.4 De nouveaux conditionnements et de nouvelles marques de lait en poudre

■ Une croissance de l'offre de lait en poudre

Les importations de lait en poudre ont augmenté régulièrement jusqu'en 1993 où elles ont atteint 223 millions d'équivalent litre de lait dont 93 % sous forme de lait en poudre (graphique 1). Elles ont chuté en 1994 et en 1995, suite au changement de parité du franc CFA qui a fait doubler les prix à la consommation et sont depuis en augmentation régulière avec, en 2000, 237 millions d'équivalent litre importés pour une valeur de 27 milliards FCFA. En 2004, les importations de produits laitiers représentent 34 794 tonnes, soit l'équivalent de 250 millions de litres de lait, pour une valeur de 36,7 milliards de FCFA. 88% du tonnage sont constitués par le lait en poudre (DIREL, 2004). Le lait en poudre est importé dans des sacs mais également, pour un faible volume, en sachet ou pot métallique (importations notamment de produits Nestlé). Ce lait est revendu en vrac (sachet noués dans les boutiques de quartier) pour la consommation domestique ou la transformation artisanale, reconditionné par des industries sénégalaises ou transformé par des industries et PMI.

graphique 2 - Importations de produits laitiers au Sénégal de 1990 à 2002



Source : DPS (Direction de la prévision de la statistique)

■ Des activités de reconditionnement florissantes



Les entreprises qui reconditionnent le lait en poudre importé sont plus nombreuses. En 2000, la société Satrec était seule sur ce marché. En 2005, elle avait 6 entreprises concurrentes : Sosepal, Senico, les Ets Meroueh et Cie, Senelac, Mammelles Jaboot (qui produit également du yaourt) et Promasidor (Cowbell) qui a stoppé ses activités en 2005. La société Satrec a développé son offre notamment en sachet microdoses avec de nouvelles marques : Roi lait, Beslait et Vitadiet, présenté comme un produit diététique. Sur le sachet, il est juste indiqué « lait en poudre à matières grasses végétales » et au dos pour la composition : « lait à MGV édulcoré à l'aspartame et à l'acésulfameK, vitamines A et D ».

Tableau 1- Principaux produits et prix (F CFA) dans les circuits de distribution à Dakar en 2000 et 2005

		poids	prix moyen 2000	prix moyen kg en 2000	prix moyen 2005	prix moyen kg en 2005	évolution du kg en F CFA	évolution du kg en %
Laidor	Sachet metall.	500g	875	1 750				
Vitalait -Satrec (Sn)	Sachet metall.	500g		1 674	1 099	2 198	524	31
Bestlait (MGV) – Satrec (Sn)	Sachet metall.	500 g		**	1 071	2 142		
Vitadiet (MGV) – Satrec (Sn)	Sachet metall.	400 g		**	1 044	2 609		
Roi lait (entier) - Satrec (Sn)	Sachet metall.	500 g		**	1 106	2 212		
Halib "Sunulait" - Senico (Sn)	Sachet metall.	500 g		**	1 120	2 240		
Bon lait – Senico (Sn)	Sachet metall.	500 g		**	1 000	2 000		
Jaboot - Mamelles Jaboot (Sn)	Sachet metall.	500 g		**	1 175	2 350		
Laicran - Ets Meroueh (Sn) et Célia (Fr.)	Sachet metall.	500 g	1 291	2 582				
Baralait - Sosepal (Sn)	Sachet metall.	400 g			1 033	2 583		
Gloria sucré - Nestlé	Sachet metall.	20 g	50	2 500				
Gloria non sucré - Nestlé	Sachet metall.	25 g	75	3 000				
Vitalait nature (lait +MGV) – Satrec (Sn)	Sachet metall.	22,5 g	60	2 667	79	3 511	844	20
Vitadiet (MGV) – Satrec (Sn)	Sachet metall.	22,5 g		**	88	3 911		
Bestlait (MGV) – Satrec (Sn)	Sachet metall.	22,5 g		**	80	3 556		
Roi lait (entier) - Satrec (Sn)	Sachet metall.	22,5 g		**	73	3 244		
Laicran - Ets Meroueh (Sn) et Célia (Fr.)	Sachet metall.	22,5 g		**	78	3 467		
Jaboot - Mamelles Jaboot (Sn)	Sachet metall.	22,5 g		**	75	3 333		
Vitalait aromatisé (café, fraise, bananes)	Sachet metall.	40 g	100	2 500	102	2 550	50	2
Vitadiet aromatisé – Satrec (Sn)	Sachet metall.	27,5 g		**	106	3 855		
Baralait - Sosepal (Sn)	Sachet metall.	200 g		**	540	2 700		
Halib "Sunulait" - Senico (Sn)	Sachet metall.	1 kg		**	2 125	2 125		
Laicran - Ets Meroueh (Sn) et Célia (Fr.)	Sachet metall.	5 kg		**	11 155	2 231		
Gloria - Nestlé - France	Pot metall.	900g	3 990	4 433				
Gloria - Nestlé - France	Pot metall.	400 g	1 790	4 475				
Nido - Nestlé	Pot metall.	2,5 kg	7 990	3 196	10 460	4 184	988	31
Nido - Nestlé	Pot metall.	900 g	3 190	3 544	4 282	4 758	1 213	34
Nido - Nestlé	Pot metall.	400 g		3 925	2 140	5 350	1 425	36
Laicran - Ets Meroueh (Sn) et Célia (Fr.)	Pot metall.	2,5 kg		**	8 970	3 588		
Laicran - Ets Meroueh (Sn) et Célia (Fr.)	Pot metall.	900 g		**	3 875	4 306		
Laicran - Ets Meroueh (Sn) et Célia (Fr.)	Pot metall.	400 g		**	1 925	4 813		
Laicran écrémé - Ets Meroueh (sn) et Célia (Fr.)	Pot metall.	300 g		**	1 950	6 500		
Bonnet rouge (Friesland, Hollande, France)	Pot metall.	900 g		**	3 600	4 000		
Bonnet rouge (Friesland, Hollande, France)	Pot metall.	400 g		**	2 100	5 250		
Vrac, reconditionné boutique	sachet noué	500g	900	1 800	1000	2000	200	11

* * : produit absent dans les circuits de distribution en 2000 / Sn = Sénégal, Fr. = France

■ Des variations de prix très inégales

Les prix ont augmenté entre 20 % (microdoses) et 35 % alors que celui du lait en poudre en vrac de 10 % (tableau 1). On trouve même dans certaines boutiques des sachets de 500 g noués au même prix qu'en 2000 (900 F). Il y aurait davantage d'importations de lait en poudre écrémé ou avec addition de matières grasses végétales (voir déprotéiné) qui permettent de mettre sur le marché un produit à plus bas prix (mais de moindre qualité nutritionnelle) et qui pourraient expliquer la stagnation des prix du lait en poudre vendu en vrac dans les boutiques, mais les statistiques ne permettent pas de confirmer cela et la vente en vrac ne fournit aucune information au consommateur sur le produit.

3.5 Des industries et PMI de transformation du lait en poudre qui diversifient leur offre

■ De nouvelles entreprises à Dakar

Entre 2000 et 2005, une PME semble avoir stoppé ses activités (Noproyas) et Nestlé ne produit plus de lait concentré mais 3 nouvelles entreprises, toutes implantées dans la région de Dakar, ont investi ce marché: la laiterie dakaroise, Le Taif et la Société Industrielle Agroalimentaire (SIAA). Hormis Saprolait, toutes ces entreprises ont moins de dix ans (tableau 2).

SAPROLAIT (Société africaine des produits laitiers), créée en 1938, est la première industrie laitière implantée au Sénégal. Elle importe la poudre de lait d'Irlande, pour la fabrication de yaourts naturels, sucrés, aromatisés, bulgares, aux fruits, etc. (marques « Saprolait », « Vigor » et « Crémor »), de fromage blanc de campagne et de crème fraîche « Saprolait » et enfin de lait caillé sucré et non sucré (marques « Niw » et « Banic »). Elle assure la distribution des produits fabriqués et importés à l'aide de camions frigorifiques qui livrent en ville et à des clients qui se trouvent à 70 km autour de Dakar.

La moitié de la production de yaourts est vendue dans les supermarchés, l'autre moitié à des semi-grossistes, hôtels et restaurants. L'emballage des produits fabriqués est fait sur place, sauf pour le yaourt, pour lequel les pots sont importés de l'usine Saprolait d'Abidjan en Côte d'Ivoire (Broutin *et al.*, 2000 et Mission Economique, 2004).

L'entreprise « Les Mamelles Jaboot », SARL, a été créée en 1996. Après une belle croissance de 30 à 35 % dans les années 2000-2003, l'entreprise a connu un petit tassement de ses ventes en 2004. Elle traiterait actuellement de l'ordre de 3 000 litres de lait reconstitué par jour. Ses activités principales sont la production de yaourt (vendu en sachets de 100 g à 750 g, en pots de 500 g, 950 g et 1,2 kg et en seaux de 2 litres), de *cakry*⁴ (vendu en pots de 280 et 550 g), de fromage fondu (en barquette plastique de 200g) et de lait en poudre (sachets métallisés de 22,5 et 500 g) pour les produits laitiers et également la production de couscous et de jus de bissap. La distribution de ses produits se fait à 10 % dans les supermarchés et grandes surfaces (Score, Pridoux, etc.) et à environ 90 % dans les stations services, supérettes et les boutiques de quartier. L'entreprise importe directement de la poudre de lait demi-écrémé de France et elle utilise ensuite des matières grasses animales pour l'enrichir.

SIM est une petite société, créée en 1997, située en plein centre ville sur le Plateau. Elle produit du lait caillé nature et sucré « Simlait » vendu en sachets (1/8 l, 1/4 l, 1/2 l et 1 l) et en pots (50 cl et 1,2l), une gamme de yaourts « SIM » naturels, aromatisés et aux fruits en pots et des crèmes glacées « SIM » en bacs ou en pots. Ses produits sont vendus dans les supermarchés, supérettes et stations services. Le propriétaire de cette société est également un des plus gros importateurs de produits alimentaires au travers de la société Finamark (Mission Economique, 2004).

Milkoa, marque « Sarbi », est une SARL qui a été créée en janvier 1999. Elle produit 500 à 1500 litres de lait caillé sucré et non sucré par jour à partir de lait en poudre importé de qualité (36 % MG) fourni par la société Safaprime. Les produits (marque Sarbi) sont conditionnés dans des sachets imprimés importés (1l, 1/2l, 1/4l et 1/8 litre – microdoses de lait aromatisé) et en pots de 750 g et 3 litres achetés localement. Ils sont commercialisés dans le réseau des magasins 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).

⁴ Wolof : lire « tiacri » : mélange de lait caillé et de granules de farine de mil, issues du roulage de la farine humidifiée puis tamisée.

Tableau 2 Les PME/PMI et industries de transformation du lait en poudre à Dakar

Marque	Entreprise	Produits	Observations
Sarbi	Milkoa	Lait caillé sucré et non sucré, sachets plastiques (1/8l, 1/4l, 1/2l, 1 litre) et pot de 750 g Thiacry (pots 350 g et 500 g) Yaourts nature et parfumés en pots	Création en 1999
Jaboot	Les Mamelles Jaboot	Yaourt liquide nature et sucré, sachets (1/8l, 1/4l-1/2l 3/4l) et pots (550 g 900 g 1,2 kg) et seau (2l) Thiacry sucré pots (250g 550 g), Fromage fondu (barquette 200 g)	Création en 1996
Simlait SIM	S I M	Lait caillé nature et sucré, sachets (1/8l, 1/4l-1/2l 1 litre) et seaux (50 cl et 1,2l), Yaourts en pots, Crèmes glacées	Fait partie du groupe Finamark, grand importateur de produits alimentaires
Daral Laicran	Laiterie dakaroise	Lait pasteurisé entier et demi écrémé (bouteilles 1/2l et 1l), Lait caillé nature et sucré, sachets (1/4l-1/2l) et seaux (50 cl, 1 l et 2 l), Yaourts en pots	Démarrage des activités en 2005 Fait partie du Groupe Tarraf
Taïf	Le Taïf	Thiacry (pots de 300 et 500 g) Lait caillé	Création en 1999
Sen Sow Noplait	Noproyas	Lait caillé et yaourt nature et sucré	Semble avoir stoppé ses activités en 2005
Niw –Mbanik Saprolait Vigor Crémor	SAPROLAIT	Lait caillé nature et sucré, sachets (1/4l-1/2l 1l) et pots (500 g), Yaourts en pots Fromage blanc en pot de 500 g, Crème fraîche, pots (10 et 20 cl) Lait vanille (bouteille 13 cl)	Création en 1938 Entreprise leader sur le marché
Candia (licence)	SIAA Société Industrielle Agroalimentaire	Lait stérilisé UHT entier et demi écrémé (bricks de 1 l) lancé en novembre 2005	Cahier des charges Candia Contrat de licence Tetra Pak Producteur des eaux Kirène

Le Taïf est une S.A. créée en 1999 dont l'unité de production est intégré au « Complexe Le Taïf », dans un quartier périphérique de Dakar, qui comprend également une boutique, un restaurant et une pâtisserie. Elle a commencé à vendre du lait caillé, puis du *cakry* qui est devenu son produit leader. Ses produits sont distribués à Dakar et ses environs (grandes surfaces, Select, grands commerçants, Elton), ainsi que sur l'axe Dakar-Touba.

La SIAA (Société Industrielle Agroalimentaire), SA à capitaux privés, productrice des eaux « Kirène » emploie 200 personnes en 2005 et a réalisé un chiffre d'affaires de 3,5 milliards de FCFA en 2004. Elle a investi 2,5 milliards de FCFA en 2005 pour développer son activité de production de lait stérilisé UHT Candia entier et demi-écrémé (à partir de poudre de lait importée, cahier des charges Candia), vendu en brick de 1 litre (contrat de licence Tetra Pak) et souhaite développer toute la gamme « Candia » : lait écrémé et aromatisé, mélanges de jus et de lait. Elle a également lancé une gamme de jus (fabriqués à partir de purées importées) vendus en bricks de 1 litre Tetra Pak. Le lait est reconstitué à partir de poudre de lait écrémée importée directement d'Allemagne, enrichi en matières grasses (animales). Leur capacité de production actuelle serait de 6000 litres par heure.

La Laiterie Dakaroise, nouvellement installée au km 7 du boulevard du centenaire de la commune, appartient au groupe Tarraf. Elle produit sous la marque « Daral » du lait pasteurisé entier et demi-écrémé (bouteilles 1/2l et 1l), du lait caillé nature et sucré, vendu en sachets (1/4l-1/2l) et en seaux (50 cl, 1 l et 2 l) et des yaourts natures et aromatisés en pots. Elle produit également du lait concentré sucré (boîtes 397 g et 1 kg) « Laicran ». Ses produits sont distribués dans les circuits habituels des supermarchés, supérettes et stations services.

Nestlé, implantée depuis 1961 à Dakar, exploitait depuis 1973 une unité de fabrication de lait concentré sucré et non sucré à partir de poudre de lait importée et d'huile de beurre. Le lait frais local collecté au niveau des élevages traditionnels de la région de Dahra (partenariat Nestlé – producteurs locaux) était mélangé au lait en poudre. La société a stoppé sa production de lait concentré à la fin de l'année 2002 à la suite de sa restructuration : la production a été délocalisée vers le Ghana et Nestlé Sénégal importe et distribue les produits vendus sous la marque « Nestlé » (et non plus « Gloria »). Elle importe et distribue également le lait en poudre « Nido ». Les centres de collecte de lait (10), représentant une valeur d'environ 200 millions de FCFA, ont été rétrocédés à l'Etat sénégalais par Nestlé (Mission Economique, 2004) qui, à travers le Projet d'appui à l'élevage (PAPEL), en a confié la gestion à une organisation d'éleveurs : l'UPPRAL (Union des producteurs et des préposés au rayon laitier).

■ **Le développement de produits pour concurrencer les importations : un accroissement de l'offre de yaourt en pot, de lait stérilisé et UHT à base de lait en poudre**

En 2000, seule la société Saprolait produisait du yaourt en pot. Mamelles Jaboot faisait déjà du yaourt liquide vendu en sachet, alors que toutes les autres entreprises ne produisaient que du lait caillé. En 2005, 4 autres sociétés fabriquent du yaourt en pot. Le produit est vendu à des restaurants et hôtels et dans les supermarchés et supérettes mais également dans les boutiques de quartier à des prix très variables. En 2000, le pot de yaourt, nature ou sucré, était vendu dans les supermarchés entre 850 et 1100 F les 4 pots de 125 g (soit 210 à 270 F/pot) et entre 325 à 375 F/le pot dans les boutiques de quartier (soit 40 à 50 % plus cher). En 2005, le pot de yaourt nature fabriqué localement est vendu dans les supermarchés et supérettes en moyenne à 235 F alors que le pot de yaourt importé le moins cher est vendu à plus de 400F. On note donc une tendance à la baisse des prix des produits « locaux », sans doute liée à la concurrence, même si le yaourt reste un produit cher. Ce développement de l'offre s'est traduit effectivement par une baisse des importations : 1900 tonnes en 1994 et plus que 170 tonnes en 2002 pour une valeur qui est passée de 3 960 millions à 209 millions de FCFA (source DPS).



Les chiffres des importations mettent en évidence une forte hausse du lait UHT, dont le volume est passé de presque 4 500 tonnes en 1995 à plus de 9 300 tonnes en 2002. Ceci explique sans doute que des industries se soient positionnées sur ce type de produit avec la mise en marché récente d'un lait reconstitué pasteurisé par la société « la Laiterie Dakaroise » sous la marque Daral et d'un lait reconstitué UHT produit par SIAA sous la marque Candia (licence). Le prix de

ces produits « locaux » est très compétitif puisqu'en 2005, le litre de lait UHT importé varie entre 780 et 1050 FCFA (pack et bouteille), le litre de lait reconstitué pasteurisé Daral entre 600 et 650 FCFA et le litre de lait reconstitué UHT « Candia » entre 500 à 650 FCFA le litre.

■ Le développement de nouveaux produits pour élargir et diversifier la gamme

Les Mamelles Jaboot et la société Taif (pour un volume plus faible) ont mis sur le marché du *ca-kry*, qui est un produit traditionnel associant le lait caillé et des granules de farine de mil (proches du couscous mais grains de blé plus gros).

D'après le promoteur des Mamelles Jaboot, M.Ndiaye, la demande en *ca-kry* est très forte et son produit est bien apprécié. Face à l'évolution de l'offre en produits laitiers au Sénégal, l'entreprise compte se diversifier en associant le lait à différents types de produits. Elle devrait produire prochainement deux produits consommés traditionnellement par les sénégalais : le *fondé* (bouillie à base de granules d'araw, associée ou accompagnée de lait caillé ou de yaourt, plutôt consommée au petit déjeuner) et du *sombi* (bouillie à base de riz). M. Ndiaye souhaite également développer l'implantation de « cases céréales » où seraient vendus des produits céréaliers (couscous, arraw, ...) et des produits laitiers de qualité.

■ Une nécessité cependant de veiller à une bonne information du consommateur

L'analyse des produits présents dans les circuits de distribution de Dakar a montré que l'information des consommateurs n'était pas toujours satisfaisante, notamment au niveau de l'étiquetage mais également dans les messages publicitaires.

On note notamment que l'utilisation de lait en poudre (et sa nature) pour la confection des yaourts et des laits caillés n'est pas mentionnée (exemples d'indications : « lait entier pasteurisé », « lait enrichi ») alors que la réglementation l'exige (indication de la nature et de la quantité de lait en poudre ajouté si cette addition est supérieure à 5 grammes de poudre pour 100 grammes de lait). Sur certains sachets figurent une femme peuhl et sa calebasse, une vache locale, un acacia qui sont des symboles de la production locale. Le lait pasteurisé produit au Sénégal est présenté dans les magasins dans les rayons réfrigérés avec la mention « lait frais pasteurisé ». De nombreux gérants de magasin rencontrés pensent ainsi que le produit est fabriqué à partir de lait cru local.



Le lait UHT « local » est présenté sous la marque « Candia Grand lait » (design identique au produit Candia européen). La mention « lait UHT reconstitué » apparaît en tout petit sur le côté de la brique. Il se positionne en concurrent direct des laits UHT importés (Bridel, Président, etc.) en jouant sur un emballage et un conditionnement qui pourraient faire croire au consommateur qu'il achète du vrai lait Candia importé... La publicité du produit dans les différents médias met cependant plutôt en avant le caractère « local » du produit, telle la campagne médiatique de lancement qui indiquait : « première unité de lait pasteurisé UHT d'Afrique », « un lait made in Sénégal, reconnu et labellisé par la plus grande marque de lait européenne », « le lait économique Candia, étant produit localement, sera proposé au consommateur à un prix plus abordable que le

lait importé ».

Signalons également la mise sur le marché de lait en poudre reconditionné (marque Vitadiet⁵) présenté comme un produit diététique (qui renvoie à une alimentation saine, à une contribution à une meilleure santé, à la prévention de risques de maladies) sans qu'il soit clairement indiqué sur

⁵ Marque de produit présent sur le marché européen à base d'algues marines, ayant la réputation d'augmenter le métabolisme des graisses et des sucres (parce que l'iode qu'elles contiennent aurait un effet sur la glandes thyroïde) et ainsi favoriser une perte de poids.

le sachet les vertus diététiques du produit : indications sur le devant du sachet « lait en poudre à matières grasses végétales » (sans mentionner qu'il est sucré avec des édulcorant chimiques), sur le dos « lait en poudre à MG, riches en vitamines A et D » et composition indiquée : « lait en poudre, lait à MG édulcoré à l'aspartame et à l'acésulfameK, vitamines A et D , produits que sans doute peu de consommateurs connaissent).

3.6 Peu de produits emballés à base de lait frais sur le marché dakarois mais une présence croissante sur les marchés des villes secondaires

■ Une offre faible à Dakar malgré une demande des consommateurs

La ville de Dakar, qui constitue le marché de consommation des produits laitiers le plus important, est relativement mal approvisionnée en produits laitiers issus de la production locale. On trouve dans les marchés essentiellement l'« huile de beurre », produit traditionnel obtenu à partir de la crème extraite après caillage.

Les consommateurs s'approvisionnent également auprès des vendeuses de lait caillé présentes dans quelques marchés mais qui vendent surtout en porte à porte à une réseau de clients fidélisés (« abonnés »). Le lait provient des fermes autour de Dakar mais également des élevages traditionnels des Niayes et de la petite côte (zone de Mbour – 80 km de Dakar). Les prix de ces produits vendus généralement en vrac sont également assez élevés : 600 à 700 F/l, sachant que les fermes intensives de Dakar le vendent à 400 F/litre. La production de ces fermes (6) est estimée entre 6000 et 7000 litres mais elles n'ont pas réellement développé de circuits de vente des produits, malgré des investissements réalisés après 2000 pour Wayembam afin de proposer du lait pasteurisé et des produits emballés.

Les enquêtes réalisées en 2002 auprès de 400 ménages consommateurs de lait caillé avaient pourtant mis en évidence un nombre relativement important de consommateurs de ces produits et leur souhait d'augmenter leur consommation.

■ L'essor des minilaiteries dans les régions, le plus souvent autour des villes secondaires

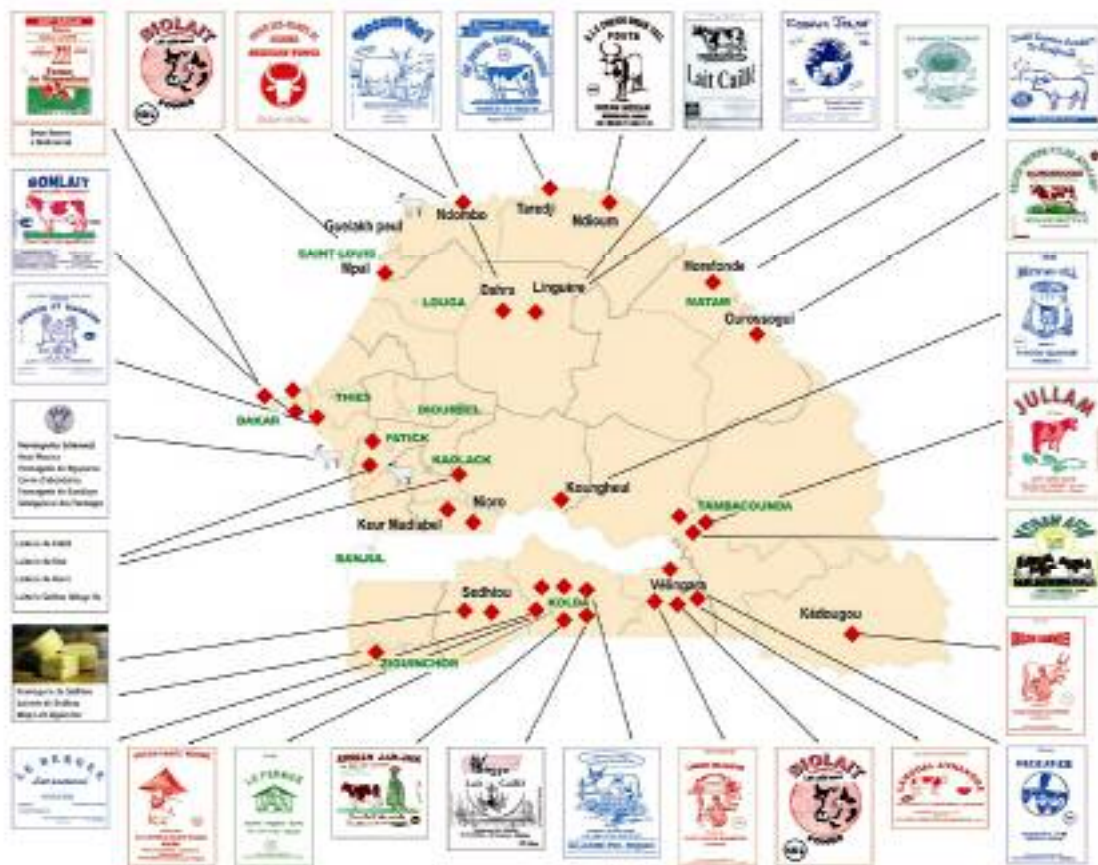
A côté de la vente de lait caillé traditionnel par les femmes d'éleveurs, notamment pendant l'hivernage, on note le développement de petites entreprises de transformation : une quarantaine identifiées en 2005 contre une dizaine en 2000. Celles-ci ont généralement bénéficié d'appuis de projet ou de structures. Elles sont pratiquement toutes implantées dans des villes secondaires, dans des zones de production (cf. carte 1).

Ces unités se caractérisent par un aménagement du lieu de production et des volumes transformés plus importants, mêmes s'ils demeurent modestes (20 à 400 l/j et jusqu'à 700 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 pendant la période sèche ou utilisation du lait en poudre).

Les minilaiteries fabriquent du lait caillé sucré et non sucré ainsi que du lait pasteurisé, conditionné en sachet imprimé (nom de marques, dessins, ...) qui donne de la valeur au produit, lui confère une image de qualité et est apprécié des consommateurs (Broutin et al., 2002). Par contre l'origine locale de la matière première n'est pas toujours bien mise en valeur (nom de marque, identification des produits, vaches de race holstein sur le sachet).

Ces unités s'approvisionnent auprès d'éleveurs situés dans un rayon de 20 à 30 km (collecte le plus souvent à vélo). Les produits sont vendus à l'unité ainsi que dans les boutiques de quartiers et supérettes dans certaines villes plus importantes. Rares sont celles qui distribuent en dehors de la ville, notamment en raison de l'absence de moyen de distribution réfrigéré.

carte 1 Localisation des petites entreprises de pasteurisation ou mini-laiteries (sera de meilleure qualité)



C.Broutin, Gret, Ministère de l'élevage, Isra, Fenafils

Ces produits se situent donc actuellement sur des marchés géographiquement différents des produits emballés à base de lait en poudre qui sont peu commercialisés dans les villes secondaires ou à des prix plus élevés (cf. tableau 3).

Les produits des minilaiteries sont surtout concurrencés par la vente de lait caillé en vrac par les femmes d'éleveurs, pendant une partie de l'année (hivernage) et par la transformation artisanale de lait en poudre qui se développe dans les villes secondaires. Cependant le lait local reste compétitif sur ces marchés. Il est en effet acheté par les minilaiteries entre 200 et 250 F/litre alors que le coût du litre de lait reconstitué se situerait autour de 200 à 225 F.

Les transformateurs sont cependant confrontés à des problèmes d'approvisionnement pendant la saison sèche où l'offre est faible et où la production nécessite l'utilisation de compléments alimentaires (tourteaux d'arachide, de sésame, graines de coton) alors que l'accès n'est pas toujours facile. Les coûts de la collecte réfrigérée élevés et la faible capacité d'investissement de ces entreprises ne permettent pas de collecter le lait à plus d'une trentaine de kilomètre. Le recours à la lactopéroxydase (substance bactériostatique pour les lactobacilles et les streptocoques, bactéricide pour *Pseudomonas* et *E. coli*) permettrait d'envisager la collecte de lait de brousse mais son utilisation n'est pas officiellement autorisée au Sénégal.

Tableau 3- Prix des produits emballés présents sur le marché de Kolda

Unité	produit	Emballage et volume	Prix en F CFA
LE FERMIER	Lait caillé	Sachet ½ l	200
		Sachet ¼ l	100
	Lait caillé sucré	Sachet ½ l	225
		Sachet ¼ l	125
LE BERGER	Lait caillé sucré	Sachet ½ l	225
	Lait caillé	Sachet ½ l	200
KOSSAM PATE	Lait caillé	Sachet ¼ l	100
WAARE	Lait caillé sucré	Sachet ¼ l	125
PUL DEBBO	Lait caillé sucré	Sachet ¼ l	125
KOSSAM JAM JAM	Lait caillé sucré	Sachet ½ l	225
		Sachet ¼ l	125
	Lait caillé	Sachet ½ l	200
		Sachet ¼ l	100
KOSSAM FULADU	Lait caillé sucré	Sachet ½ l	225
		Sachet ¼ l	125
	Lait caillé	Sachet ½ l	200
		Sachet ¼ l	100
Kaggu	Lait caillé sucré	Sachet ½ l	225
		Sachet ¼ l	125
	Lait caillé	Sachet ½ l	200
		Sachet ¼ l	100
Kossam goulo Baldé	Lait caillé sucré	Sachet ½ l	225
		Sachet ¼ l	125
	Lait caillé	Sachet ½ l	200
		Sachet ¼ l	100
Simlait (à base de lait en poudre)– SIM (PMI de Dakar,	Lait caillé sucré	Sachet 1 l	850
		Sachet ½	425
		Pot 1l	1200
		Pot ½	600

4. Conclusion et perspectives

- **La bataille du lait en poudre à Dakar : un meilleur accès aux produits laitiers pour les consommateurs, une forte concurrence sur le marché dakarois et d'importants budgets publicitaires**

Le développement de l'offre de produits (lait reconditionné et produits transformés) traduit à la fois la forte demande en produits laitiers à Dakar mais également dans les villes secondaires et la rentabilité de ces activités. Les budgets publicitaires de industries et PMI sont révélateurs de l'enjeu économique du secteur. Ces sociétés sont ainsi très présentes sur les panneaux publicitaires de toutes les grandes artères de la ville tant pour les marques de lait reconstitué que pour les marques de produits importés (Bridel, notamment). D'après un article publié dans le journal « Performances » d'octobre 2005, le montant des publicités sur les deux chaînes de télévision nationales a atteint, au mois d'août 2004, 88 millions de F CFA. Le secteur laitier se place ainsi au premier rang des investissements publicitaires au Sénégal.

L'histoire de Cowbell reflète également l'enjeu que représente ce marché et l'âpre concurrence entre les entreprises. Cowbell fait partie du groupe Promasidor (société d'une famille anglaise basée en Afrique du sud) qui a démarré ses activités il y a plus de 20 ans dans l'ex-Zaïre (actuelle République Démocratique du Congo) en commercialisant de petites doses de lait en poudre en sachets de 22,5 g et qui est présent dans plus de 24 pays d'Afrique. En début 2000, Cowbell s'installe au Sénégal, et démarre en 2002 une usine de production et d'ensachage représentant un investissement d'environ 2 milliards de FCFA et employant 120 personnes. Les objectifs de Cowbell étaient non seulement de s'implanter en Afrique de l'Ouest avec comme rampe de lancement le Sénégal, mais aussi de concurrencer la SATREC, dont les emballages « Vitalait » sont pratiquement identiques à ceux de Cowbell. La SATREC décidera d'ester en justice contre Cowbell, au vu de la ressemblance quasi-parfaite entre l'emballage des produits (format, couleur et verre de lait sur le sachet). Le tribunal confirme la contrefaçon et Cowbell est interdit de vente en 2003. La société Cowbell est mise en faillite et placée en liquidation le 1^{er} avril 2005 (Journal Performance d'octobre 2005 et Dieye F. M., 2005).

La transformation locale du lait en poudre commence également à concerner les produits importés, notamment le yaourt et surtout le lait UHT sur un marché où des marques européennes étaient bien implantées.

Il faut souligner l'impact positif du développement de l'offre qui a tendance à faire chuter les prix, qui permet de mettre à disposition des consommateurs des produits conditionnés, adaptés (micro-doses), même si les produits emballés sont encore trop chers pour une partie de la population dakaroise et inaccessibles pour la majorité des autres sénégalais et de meilleure qualité sanitaire que les produits conditionnés en sachets noués et la vente en vrac de lait caillé mais sans doute de moins bonne qualité nutritionnelle que les produits à base de lait cru. Cependant, il est nécessaire de veiller à une meilleure information des consommateurs sur l'origine, la qualité et la composition nutritionnelle des produits et que l'Etat assure une concurrence loyale. De plus le développement de la filière locale présente d'autres enjeux en terme notamment de lutte contre la pauvreté rurale.

- **Le développement des minilaiteries dans les régions, qui pourraient étendre leurs circuits de distribution et même envisager de se positionner sur le marché dakarois**

Pendant que les industries et PMI de reconditionnement et de transformation du lait en poudre importé se « bagarrent » sur le marché de Dakar, des minilaiteries se multiplient et font leurs premières armes sur les marchés urbains des villes secondaires. En 5 ans, le nombre des minilaiteries a été multiplié par 4, ce qui montre le dynamisme de ce secteur. La mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène à travers le guide validé en novembre 2005 par les organisations professionnelles et l'Etat pourrait contribuer à améliorer la qualité et assurer l'innocuité des produits.

Les produits présentent des avantages comparatifs et ont d'importants atouts : le prix des produits est en effet plus faible et pourrait, malgré le coût du transport réfrigéré, concurrencer les produits industriels, notamment sur le marché dakarais. Ils bénéficient également d'une image positive liée à l'origine de la matière première (référence au terroir) et à leurs attributs nutritionnels.

Malgré les appuis fournis au développement de la production locale, ceux-ci demeurent insuffisants pour parvenir à mieux approvisionner les minilaiteries, notamment pendant la saison sèche. L'environnement réglementaire et les politiques publiques ne favorisent pas non plus leur développement, contrairement aux industries de transformation du lait en poudre qui bénéficient d'un prix subventionné sur le marché international et un faible taux de taxation douanière de leur matière première, d'un faible suivi de l'application de la réglementation (étiquetage, publicité). Il y a donc matière à réfléchir sur des mécanismes et dispositifs qui à la fois permettent au plus grand nombre de consommateurs d'accéder à des produits laitiers et à la filière locale de se développer et de reconquérir une partie du marché afin de développer l'emploi et les revenus, notamment des éleveurs.

■ **La nécessité de définir des politiques laitières qui prennent davantage en compte le développement des filières locales**

L'étude de l'offre de produits laitiers au Sénégal met en évidence la grande diversification du marché avec une grande variété des produits laitiers importés ou locaux et de qualités qui sont diversement valorisés sur le marché sénégalais. On note une dynamique d'industrialisation du secteur et une augmentation des investissements privés y compris dans la valorisation de la production locale. L'étude montre également un certain cloisonnement physique ou géographique des marchés lié aux coûts de transport et à l'organisation des marchés et de la filière locale qui se développe surtout dans les régions, expliquant que la production locale et les produits transformés soient partiellement « protégés » de la concurrence des importations et des produits industriels à base de lait en poudre (les produits à base de lait cru sont commercialisés essentiellement dans les villes secondaires où les produits à base de poudre de lait sont relativement peu présents). Cependant ce confinement sur des marchés secondaires les rend peu visibles. Ces mini-laiteries se sont développées souvent avec l'appui de projet et d'institutions mais sans véritable soutien de l'Etat alors que ces entreprises jouent un rôle déterminant dans la connexion entre production locale péri-urbaine et rurale et marchés de consommation. L'Etat a privilégié la couverture des besoins des consommateurs urbains, notamment à Dakar, avec des tarifs douaniers particulièrement bas pour la poudre de lait transformée par les industries (taxe de 5% à l'importation), poudre qui bénéficie, de plus, de subventions à la production et à l'exportation dans les pays producteurs.

Les interventions de l'Etat sur la filière locale ont surtout concerné l'appui à l'intensification (notamment par des programmes d'insémination artificielle), mais sans choix précis des zones à privilégier et sans concertation avec les mini-laiteries qui seraient en mesure de valoriser l'accroissement attendu de la production. Les éleveurs qui approvisionnent ces unités semblent avoir assez peu bénéficié des soutiens de l'Etat et soulignent surtout d'autres contraintes importantes à lever (santé animale, alimentation, eau). Il en est de même pour les petites unités de transformation et les éleveurs plus éloignés des centres urbains qui réclament des appuis de l'Etat. Finalement Mais les grands projets de l'Etat ne semblent pas avoir eu d'impact significatif sur la filière lait locale alors que les éleveurs et les transformateurs évoquent d'importantes contraintes à lever (santé animale, alimentation, eau, gestion de la qualité, collecte du lait de brousse,...)

Il semble dès lors nécessaire dans l'élaboration des politiques laitières d'examiner la filière de manière plus globale et surtout de favoriser une concertation avec l'ensemble des acteurs des deux sous-filières pour accroître l'impact des décisions politiques en termes de sécurité alimentaire et de lutte contre la pauvreté, qui touche davantage le milieu rural.

Références

Broutin C. (Gret), Sokona K., Tandia A (Enda graf), 2000, *Paysage des entreprises et environnement de la filière lait au Sénégal*, programme Inco "MPE agroalimentaires", Dakar, 57 p. www.Gret.org/incompe ou <http://www.infoconseil.sn/fiche-lait.html>

Broutin C., Sokona K, Ndoye F., Marpeau G., François F, 2002, Marché et consommation des produits laitiers à Kolda, Gret, Enda graf, Atelier de restitution " MPE agroalimentaires", Gret, Enda graf, octobre 2002, Dakar, www.gret.org/incompe (note de recherche)

Dieye P.N., Ba Diao M., Broutin C., Duteurtre G., Dia D. et Dia Sow F., 2005-a, *La filière lait et produits laitiers*, Projet d'ouvrage « Etat des filières agricoles au Sénégal », coordonné par l'Isra-Bame (Institut Sénégalais de Recherches Agricoles – Bureau d'Analyses Macro-économiques), version du 28 juin 2005, pp 144-157

Dieye P.N., Broutin C., Ba Diao M., Duteurtre G., Ly C., 2005-b, *Synthèse bibliographique : filières lait et produits laitiers au Sénégal*, Réseau de recherches et d'échanges sur les politiques laitières (Re-pol), document de travail, 40 p env.

Duteurtre G., Dieye P.N. et Dia D., 2005, *L'impact des importations de volailles et de produits laitiers sur la production locale au Sénégal*, Etudes et documents « Ouverture des frontières et développement agricole dans les pays de l'UEMOA, ISRA – BAME, Vol. 8 N°1, 78 p

Infoconseil, PAOA, 2005, Etat des lieux de la filière lait au Sénégal, Gret, Enda graf, Paoa, Dakar, www.infoconseil.sn

Mission Economique – Ambassade de France au Sénégal, 2004, *Les produits laitiers au Sénégal*, Fiche de synthèse, 15 février 2004, 4 p, <http://www.missioneco.org/senegal/>

Performance Management, 2005, *Pub TV (RTS et 2S TV) – 388 000 000 F dépensés au mois d'août*, N° 25, octobre 2005, p 21

Annexe

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

Produit	Caractéristiques	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 cru pasteurisé ou lait frais	Lait ayant subi un traitement thermique (5°C) conditionné en récipient clos, durée de conservation limitée à quelques jours à une température <4°C	Produit local, vendu en sachet dans les villes secondaires, présent sur le marché dakarois il y a quelques années avec les produits de SOCA (Pack) qui a arrêté ces activités et actuellement avec les produits Wayembam (bouteille)
Lait cru stérilisé (UHT)	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 reconstitué pasteurisé	Lait reconstitué à partir de poudre de lait importée, ayant subi un traitement thermique (<85°C) conditionné en récipient clos, durée de conservation limitée à quelques jours à une température <5°C, entier ou demi-écrémé	Nouveau produit « local » à partir de lait en poudre, vendu en bouteille, dans les réfrigérateurs des supermarchés, supérettes et libre-service (marque : Daral)
Lait reconstitué stérilisé	Lait reconstitué à partir de poudre de lait importée, ayant subi un traitement thermique > 100°C, longue durée de conservation à température ambiante, entier et demi-écrémé	Produit local à partir de lait en poudre, vendu en brick dans les supermarchés et supérettes (produit mis sur le marché en novembre 2005)
Lait caillé « local »	Préparé avec du lait produit localement, concentration de la caséine par fermentation naturelle ou ajout de lait caillé ou de ferments importés	Produit, vendu en vrac, en sachet et en seau à Dakar (ferme Wayembam) ; vendu en vrac (louche) ou dans des sachets noués à Dakar par des transformatrices individuelles et vendu en sachets scellés et souvent imprimés dans les villes secondaires (mini-laiteries)
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 à partir de lait en poudre, vendu en vrac (louche) à Dakar dans les quartiers par des transformateurs individuels
Lait caillé reconstitué industriel	Préparé avec du lait en poudre importé, concentration de la caséine par coagulation enzymatique (présure) ou plus rarement acide (fermentation naturelle ou non)	Produit à base de lait en poudre, vendu en sachets scellés, pots et seaux, dans les supermarchés, supérettes et boutiques (surtout à Dakar)
Yaourt local à partir de poudre de lait	Lait reconstitué, fermenté, avec ou sans sucre, arômes, fruits, .conservation à température <10°C, limitée à 21 j	Produit à base de lait en poudre, fabriqué par une industrie (nature, sucré, "bulgare", aromatisé, aux fruits) et quelques PME/PMI (nature, sucré, aromatisé), vendu dans les supermarchés, supérettes et libre-service (surtout à Dakar)
Yaourt importé	Lait fermenté, avec ou sans sucre, arômes, fruits, ..., conservation à température <10°C, limité à 21 j	Produit importé haut de gamme, 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, reconditionné et local, vendu en boîte de conserve dans les supermarchés, supérettes et boutiques (autrefois produit par Nestlé Sénégal)
Huile de beurre	Produit fermenté et cuit, obtenu par écrémage et barattage, liquide.	Produit artisanal (<i>diwu nior</i>) produit dans les villages et parfois par les minilaiteries à partir de lait frais, 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 frais, vendu en boulettes dans les marchés ruraux

D'après Broutin et al, 2000 et enquêtes V. Duteurtre (Infoconseil, Paoa), novembre 2005

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

Produit	Caractéristiques	Conditionnement et systèmes de vente
Beurre industriel	Obtenu par barattage, 82 % MG, 16 % d'eau	Produit importé, vendu en paquet de 200 g dans supérettes, supermarchés, vendu au détail dans les boutiques
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 frais en faible quantité (vache - Sédhiou, 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, demi-écrémé et écrémé.	Vendu en vrac, en sachet (reconditionné avec ou sans arôme et sucre, différents volumes, y compris microdoses), importé en pots métalliques
Lait en poudre avec MG	Préparés à partir de lait ou de certains de ces constituants et de diverses denrées (matières grasses) d'origine végétale	Produits importés reconditionnés localement: "lait en poudre" en sachet (Vitalait ou Vitadiet, Baralait)
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	Obtenues 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

D'après Broutin et al, 2000 et enquêtes V. Duteurtre(Infoconseil, Paoa), novembre 2005