

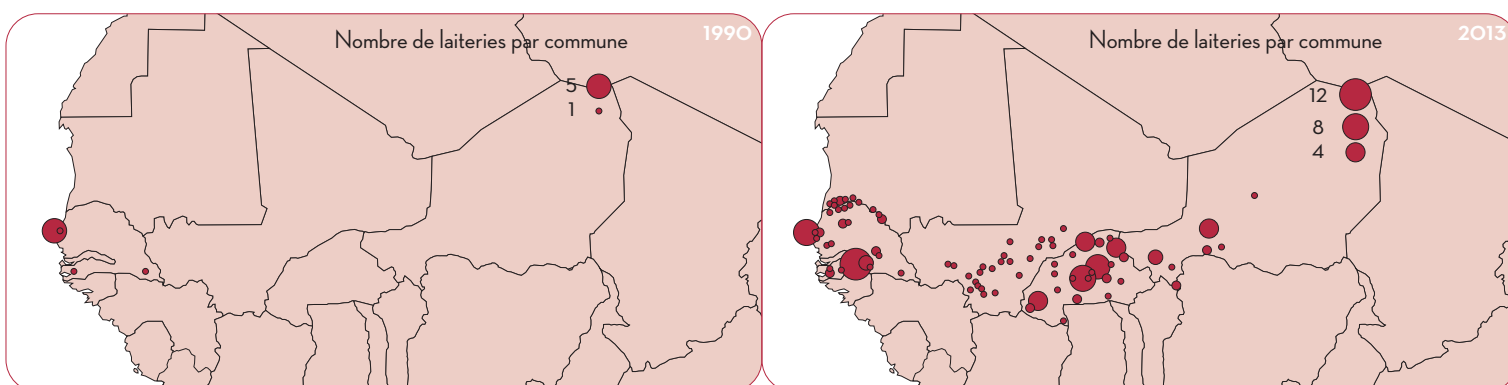
Laiteries artisanales et industrielles en Afrique de l'Ouest

La multiplication des minilaiteries au Sahel

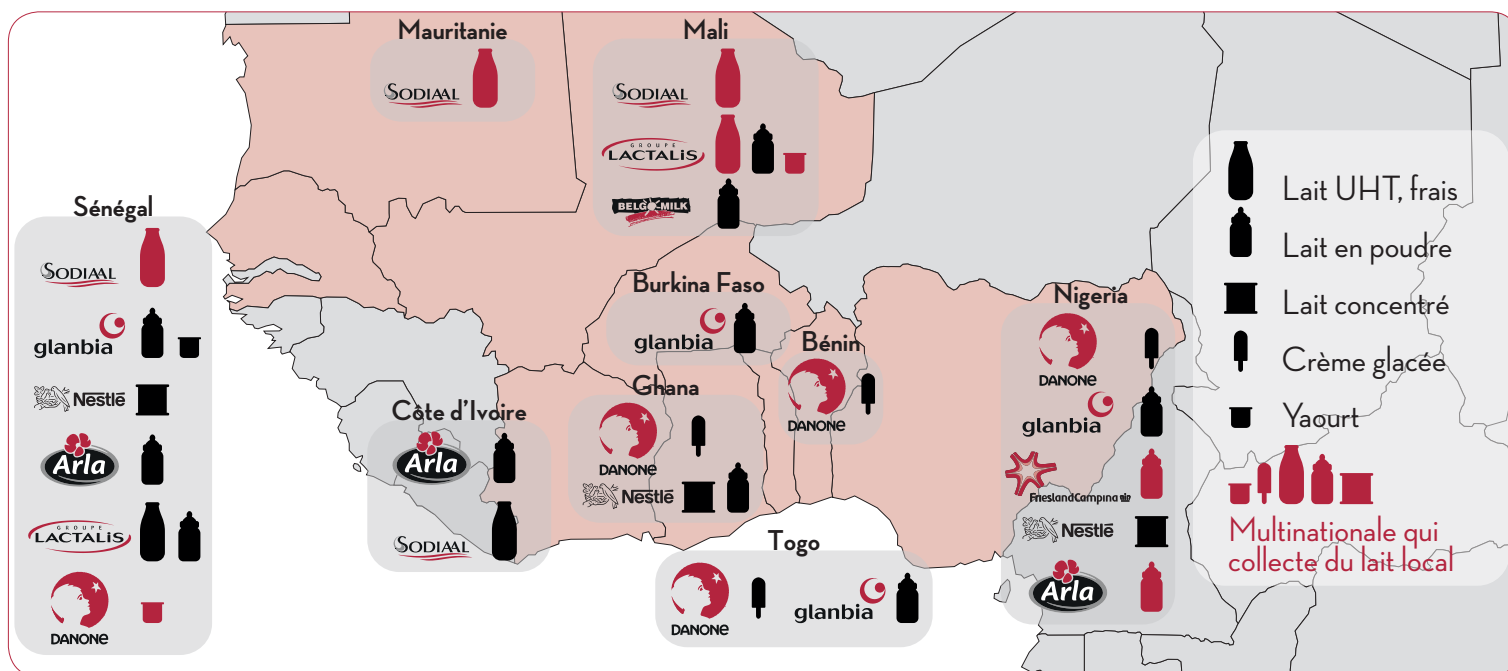
Source : Corniaux C., Duteurtre G., Broutin C. (Coord.), 2014 : Filières laitières et développement de l'élevage en Afrique de l'Ouest — Lessor des minilaiteries. Karthala, 252 p.

Depuis les années 1990, les minilaiteries se sont multipliées dans les pays sahéliens. Souvent de petite taille (avec une production inférieure à 100 litres/jour), elles s'approvisionnent en priorité auprès des éleveurs dans un rayon de quelques dizaines de kilomètres. Il existe aujourd'hui plusieurs centaines de minilaiteries au Sahel, mais les volumes collectés demeurent modestes (1 à 2 % de la production laitière régionale). Elles col-

lectent généralement 50 à 250 l/j. Ces minilaiteries ont été développées par des éleveurs mais aussi parfois par des particuliers ou des ONG. Certaines ne s'approvisionnent qu'en lait local mais la plupart utilisent du lait en poudre en saison sèche. Elles fabriquent parfois des produits laitiers, souvent du lait frais ou caillé (les yaourts), voire du beurre ou du fromage, mais également des produits typiques comme le féné ou le thiacri.



Les multinationales laitières européennes en Afrique de l'Ouest



Source : Corniaux C. et al. L'intérêt renouvelé des multinationales laitières européennes pour le marché ouest-africain : une collecte industrielle enfin possible? Journées 3R. Paris, 2016. <http://www.journees3r.fr/spip.php?article4304>

Les multinationales laitières européennes ont accéléré leur implantation en Afrique de l'Ouest depuis les années 2010. Ce marché en forte croissance est en effet très prometteur. Si elles s'approvisionnent majoritairement en poudre de lait, certaines d'entre elles (représentées ici en rouge) collectent du lait local depuis quelques années, et ce pour plusieurs raisons :

volonté d'entretenir l'image ou la responsabilité sociale des entreprises, effets liés à la fin des quotas laitiers en Europe, diversification de marchés et de sources d'approvisionnement, ou encore volatilité du prix mondial de la poudre de lait. Les consommateurs sont ceux des marchés urbains et parfois de certains marchés de niche (comme pour le fromage blanc ou pour la crème).