

## **Baisse de la consommation des produits laitiers en Afrique subsaharienne : mythe ou réalité ?**

G. DUTEURTRE (1), C. CORNIAUX (2), J.-P. BOUTONNET (3)

(1) CIRAD, détaché au Ministère des Affaires Étrangères (France), en poste au Bureau d'Appui Macro-économique de l'Institut Sénégalais de recherches Agricoles (ISRA-BAME), BP 3120, Dakar, Sénégal [duteurtre@cirad.fr](mailto:duteurtre@cirad.fr)

(2) CIRAD, Département d'Élevage et de Médecine Vétérinaire (CIRAD-EMVT), TA 30/A, Campus de Baillarguet, 34 398 Montpellier Cedex 5, France [corniaux@cirad.fr](mailto:corniaux@cirad.fr)

(3) INRA-SAD et CIRAD-EMVT, 2, Pl. Viala, 34 060 Montpellier Cedex, France [boutonne@ensam.inra.fr](mailto:boutonne@ensam.inra.fr)

**RESUME** - Alors que le secteur de l'élevage connaît dans les pays du Sud une croissance sans précédent, on constate au contraire d'après les données de la FAO que la consommation de produits laitiers par tête a baissé en Afrique depuis 20 ans et que les importations concurrencent de plus en plus les produits laitiers locaux sur les marchés africains. Pourtant, jusqu'à récemment, on connaissait encore très peu de chose sur la socio-économie de la consommation des produits laitiers en Afrique. Du coup, les diagnostics ont trop souvent reposé sur des approximations issues des agrégats nationaux, notamment ceux publiés par la FAO. Dans le contexte africain, la précision de ces données est souvent insuffisante pour estimer des variations et pour comprendre les évolutions des marchés. Des études récentes menées au Sénégal, au Mali, au Tchad et en Ethiopie tendent à remettre en cause cette hypothèse. S'appuyant sur des données de terrain, elles soulignent d'abord la grande diversité des produits laitiers présents sur les marchés urbains et l'importance des produits traditionnels qui représentent selon les pays jusqu'à 65% de la valeur du marché. Cette grande diversité des produits s'explique par l'existence d'un grand nombre d'usages alimentaires et non alimentaires chez les consommateurs urbains. Il en découle une forte segmentation des marchés laitiers où les produits locaux tiennent une place finalement non négligeable, et parfois prépondérante. Ainsi, la demande en poudre de lait apparaît répondre à de nouvelles pratiques de transformation et de consommation propres au mode de vie des urbains. Ces études soulignent que les estimations des quantités consommées dans les villes sont à manier avec précaution et que dans certains cas on constate même un certain dynamisme du secteur laitier local.

## **Dairy products consumption decrease in sub-Saharan Africa : myth or reality?**

G. DUTEURTRE (1), C. CORNIAUX (2), J.-P. BOUTONNET (3)

(1) CIRAD, Bureau d'Appui Macro-économique de l'Institut Sénégalais de recherches Agricoles (ISRA-BAME), BP 3120, DAKAR, (Sénégal) [duteurtre@cirad.fr](mailto:duteurtre@cirad.fr)

**SUMMARY** - Despite livestock growth in developing countries, per capita consumption of dairy products seems to have decreased for the last 20 years in Africa, according to FAO data. In the same time, imports are more and more competitive in African markets. However, knowledge are very poor on socio-economy of dairy products consumption in Africa. Based on approximate national data, they may be challenged by recent local studies in Senegal, Mali, Chad and Ethiopia. They show the diversity of dairy products sold on African urban markets and the occurrence of traditional ones. This can be explained by extreme diversity of uses by urban customers. In the end, local products keep an important place, sometimes dominating. So, actual and global data on trends of urban consumption should be appreciated with caution due to the real dynamism of local dairy market.

## INTRODUCTION

Dans la plupart des pays du Sud, on constate une augmentation considérable de la demande en produits animaux. Les principaux facteurs de ces changements sont la croissance démographique, l'urbanisation massive, l'accroissement des revenus et la modification des habitudes alimentaires. Ce développement des marchés de produits animaux conduit à des modifications rapides et profondes des systèmes d'élevage (développement des systèmes intensifs, surtout aux alentours des zones urbaines) et des circuits de commercialisation : augmentation de la part commercialisée des produits de l'élevage, recours croissant aux intrants, contractualisation des ventes, développement des échanges internationaux. Ce mouvement a été qualifié de "révolution de l'élevage" (en anglais, *livestock revolution*) (Delgado *et al.*, 1999).

Si ces tendances semblent globalement irréversibles, peu d'éléments permettent d'affirmer qu'elles correspondent à la réalité des pays africains. En effet, la situation de l'Afrique diffère de celle de l'Asie ou de l'Amérique latine à plusieurs égards : le niveau des revenus y est plus bas, l'industrialisation plus lente et les infrastructures moins développées. D'ailleurs, le développement de la grande distribution y est beaucoup moins rapide qu'ailleurs, excepté dans certains pays comme l'Afrique du Sud ou le Kenya. En fait, la plupart des auteurs mettent plutôt en évidence une baisse de la consommation de produits laitiers *per capita*, se basant en cela sur les estimations de la FAO, et malgré l'augmentation des importations (Boutonnet *et al.*, 2000).

L'objectif de cette communication est de discuter de ces évolutions en se basant sur les séries de données produites au niveau national et par la FAO, ainsi que sur les rares enquêtes de terrain disponibles.

Nous n'aborderons pas ici les aspects nutritionnels de la consommation des produits laitiers en Afrique. Non pas que nous refusions de considérer le problème de la malnutrition, mais parce que les considérations "hygiénistes" ou "nutritionnelles" ont souvent biaisé les réflexions sur le secteur laitier en Afrique (Duteurtre, 2003). Car comme le rappelle Boutonnet *et al.* (2000, p.51), "*L'homme choisit, parmi les différentes combinaisons d'aliments possibles, une combinaison qui satisfait l'ensemble de ses besoins nutritionnels, hédoniques et identitaires. Son choix n'est pas forcément celui qui donnerait la meilleure composition nutritionnelle au moindre coût*".

### 1. UNE TENDANCE A LA BAISSÉ

L'analyse des données compilées par la FAO depuis 1960 (Boutonnet *et al.*, 2000), montre qu'en Afrique subsaharienne, la disponibilité individuelle moyenne en produits laitiers est restée stable de l'ordre de 40 kg équivalent lait liquide (EL)<sup>1</sup> par personne et par an jusqu'au début des années 80. L'augmentation des importations a compensé la baisse de la production par habitant. Depuis 20 ans, la disponibilité en produits laitiers est en constante diminution et s'établit en 1997 autour de 33 kg par personne et par an, alors que la FAO et l'OMS recommandent un niveau de 50 kg EL par personne et par an. Cette tendance globale cache bien sûr des disparités selon les zones : en Afrique Equatoriale, la consommation moyenne se situe autour de 4 kg par habitant et par an, alors qu'elle est de

71,7 kg en Afrique Orientale, en raison notamment de la forte implication des populations d'Afrique de l'Est dans l'élevage pastoral. La diminution depuis 1980 a été particulièrement sensible dans les pays d'Afrique Australe et à Madagascar puisqu'elle a été de l'ordre de 50%. Au Sénégal, exemple, la consommation *per capita* était estimée à 30 kg au début des années 60. Depuis la dévaluation du Fcfa en 1994, elle est passée de 50 kg par habitant et par an à 27 kg aujourd'hui (Corniaux, 2003).

Les produits consommés sont surtout des produits traditionnels : lait frais, lait fermenté, beurre solide et beurre liquide. Mais on trouve de plus en plus de produits importés et de nouveaux types de produits sur les marchés urbains : lait en poudre, lait concentré, huile de beurre, yaourts, fromages, beurre pasteurisé, etc.

Ces données montrent donc une évolution globale à la baisse, mais avec des situations très différentes selon les pays. Elles sont issues d'estimations se basant non pas sur des études de consommation, mais sur des bilans c'est-à-dire en additionnant la production aux importations et en y retranchant les exportations.

Discuter de la pertinence de ces données nécessite de s'arrêter sur les réalités de l'économie laitière africaine. Nous nous arrêterons en premier lieu sur l'importance des produits traditionnels, puis en deuxième lieu sur les usages alimentaires et enfin sur le degré de segmentation du marché.

**Tableau 1** : Consommation apparente individuelle de produits laitiers en Afrique Subsaharienne

Années	1964	1974	1984	1994	1997
Zone 1 (Afr. de l'Ouest)	24	28	41	29	28
Zone 2 (Nigeria)	20	18	18	13	16
Zone 3 (Tchad, Cameroun)	12	12	13	10	13
Zone 4 (Afr. Orientale)	74	66	74	72	72
Zone 5 (Afr. Equatoriale)	4	6	7	4	4
Zone 6 (Afr. Australe)	64	61	50	36	36
Zone 7 (Madagascar)	54	50	49	37	32
<b>Total Afr. Subsaharienne</b>	<b>41</b>	<b>38</b>	<b>29</b>	<b>32</b>	<b>33</b>

Source : Données FAOSTAT compilées par Tacher *et al.* (1997) et Boutonnet *et al.* (2000)

<sup>1</sup>Les unités EL (équivalent lait) sont utilisées pour comparer entre elles les quantités de produit en les ramenant à des quantités de lait équivalentes. Les unités EL basés sur le taux de matière sèche sont les plus utilisées. Elles sont calculées en affectant aux quantités de produits les coefficients suivants : 1,0 pour le lait liquide ; 2,0 pour le lait condensé ; 7,6 pour le lait en poudre ; 3,2 pour les fromages ; 6,6 pour le beurre ; 8,0 pour l'huile de beurre.

## 2. LA TRADITION LAITIÈRE AFRICAINE

### 2.1. DES SAVOIR-FAIRE ET DES PRODUITS SOUVENT IGNORES

L'essentiel de la production laitière africaine est assuré par des élevages pastoraux ou agro-pastoraux. Le lait cru n'est que rarement commercialisé. Une grande diversité de procédés assure la conservation de ces produits.

Les éleveurs fabriquent des produits issus du caillage lactique et du barattage de la matière première : lait fermenté (souvent appelé "lait caillé"), beurre solide et beurre fondu. Ces produits traditionnels, sont fabriqués à partir du lait de vache, du lait de petits ruminants ou d'un mélange des deux. Ils participent à un commerce relativement important de proximité (lait caillé, beurre solide) ou de longue distance (beurre fondu) (Duteurtre, 1998).

Les laits fermentés sont présents dans tous les pays de la bande Soudano-sahélienne. On trouve (Duteurtre, 2003) :

- les laits fermentés écrémés comme le *Katch* (wolof) ou *kossam kaadam* (peul) au Sénégal, le *rouaba* (arabe) ou *pendidam* (peul) au Tchad, ou l'*arera* (amharique) en Ethiopie. Ils résultent du barattage du lait

- les laits fermentés entiers comme le *M'bannick* (wolof) au Sénégal, le *rayeb* (arabe) au Tchad ou l'*ergo* (amaharique) en Ethiopie

- La crème fermentée comme le *fènè* (Bambara) au Mali ou le *kétoungol* (peul) au Sénégal

- Les plats à base de lait fermenté comme la *degue* (bouillie de mil) au Mali, etc.

Certains éleveurs du Niger, du Mali et du Sud Algérien fabriquent du fromage frais à pâte séchée, le *tchoukou*, fabriqué à partir de lait de petits ruminants ou de bovins, dans lequel on ajoute une préparation à base d'estomac séché de chevreaux. Déjà, le Père de Foucauld décrivait avec précision la fabrication de ce produit dans le Hoggar (Sanogo, 1994).

Ce bassin fromager Touareg est, avec le Soudan, la seule zone d'Afrique subsaharienne dans laquelle l'utilisation de la caillette est maîtrisée de manière traditionnelle pour la fabrication du fromage. En effet, les autres fromages traditionnels africains résultent soit d'un caillage du lait par les plantes, soit du chauffage du lait fermenté. Au Bénin, ce sont les feuilles de *Calotropis procera* qui sont utilisées pour la fabrication du fromage peul depuis plus de 100 ans. En Ethiopie, un fromage blanc granuleux, l'*ayeb*, est fabriqué de manière traditionnelle par chauffage du babeurre fermenté (Duteurtre, 1998).

### 2.2. DES DONNEES ENCORE IMPRECISES SUR LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS FERMIERES

Paradoxalement, on ne sait que très peu de choses sur les caractéristiques des produits traditionnels malgré leur importance économique et culturelle. Sur le beurre, on citera les travaux de Antonini et Créac'h (1948) au Tchad ou ceux de Duteurtre (1998) en Ethiopie. Les travaux sont plus nombreux à propos des laits fermentés (Mogessie, 1994, Pissang Tchangai, 2001) et très rares concernant les fromages fermiers (Mogessie, 1990).

La plupart de ces travaux soulignent le caractère spécifique de ces produits, et pour certains, leur "typicité" (Duteurtre, 2003).

### 2.3. DES PARTS DE MARCHE DIFFICILES A EVALUER

Ces produits sont très difficilement pris en compte dans les

statistiques officielles. Des suivis auprès des commerçants et des études de consommation permettent cependant de montrer que ces produits représentent parfois plus de la moitié des parts de marché. En Ethiopie, par exemple, le beurre fermier représente à lui seul 65 % du marché d'Addis-Abeba (Duteurtre, 1998). Cette part est encore plus importante en zone rurale. Au Tchad, le lait fermenté représente près de 65 % de la consommation des produits laitiers de la capitale, et la quasi-totalité du lait commercialisé en zone rurale (Koussou, 2003). Au Sénégal, la plupart des études montrent la dominance de la poudre de lait comme à Saint-Louis où le lait fermenté ne représente que 4% du total consommé (Corniaux, 2003).

Les rares travaux s'intéressant à l'auto-consommation rurale montrent de très fortes variations selon les saisons mais aussi selon les situations. Corniaux (2003) montre que chez les producteurs de lait du Delta du Fleuve Sénégal, la consommation varie de 18 à 119 kg par habitant et par an selon les systèmes de production considérés (Tableau 2).

**Tableau 2** : Auto-consommation de lait chez les éleveurs du Delta du Sénégal

Systèmes de production	Auto-consom. de lait (kg / personne / an)
Agro-éleveurs wolofs	18
Agro-éleveurs peuls de Ross-Béthio	34
Peuls du Diéri	36
Agro-éleveurs peuls du Waalo	57
Agro-éleveurs maures	119

Source : Corniaux, 2003

## 3. DES USAGES ENCORE MAL CONNUS

En raison de leur diversité, les produits laitiers sont consommés selon des usages très variés. Aux usages traditionnels qui constituent souvent un élément de base de la culture ménagère, il faut ajouter un certain nombre d'usages nouveaux hérités des métissages urbains. Un certain nombre de ces nouveaux usages font d'ailleurs référence à des modes de consommation hors-foyer.

### 3.1. LES USAGES TRADITIONNELS

Le lait fermenté (ou "lait caillé") est le produit laitier le plus consommé en Afrique subsaharienne. Il entre dans la composition de nombreux plats et boissons traditionnels.

Le beurre clarifié, qui se conserve très longtemps à température ambiante, entre dans la préparation de nombreuses sauces traditionnelles. En Ethiopie, par exemple, on chauffe le beurre solide pour obtenir du beurre clarifié épicié que l'on utilise pour la confection des *wöt* (ragoûts aux beures rances), ou du *ketfo* (viande hachée crue) (Duteurtre, 1998).

Le beurre est aussi consommé de manière très fréquente pour des usages cosmétiques. Dans tout le Sahel, il est utilisé pour l'entretien de la coiffure. En Ethiopie, plus de 90% des ménagères utilisent le beurre fermier sur leurs cheveux, en raison de ses vertus hydratantes, lustrantes et symboliques.

Dans ces usages traditionnels, les produits fermiers sont bien sûr les plus utilisés, même s'il arrive parfois que les produits industriels ou confectionnés à partir de poudre de lait soient aussi utilisés (Corniaux, 2003). Cependant, ces produits "nouveaux" sont surtout utilisés pour des usages "nouveaux" apparus à la faveur de l'urbanisation.

### 3.2. LES NOUVEAUX USAGES MENAGERS URBAINS

Parmi ces nouveaux usages, il faut citer la consommation de lait en boisson rafraîchissante, liée bien sûr à la présence de réfrigérateurs ou de glacières au sein des ménages. On peut aussi citer la consommation du fromage de cuisine ou de la crème fraîche (dans les pâtes ou sur la pizza), du fromage de bouche (comme la 'Vache-qui-rit' avec du pain) ou du beurre à tartiner (Duteurtre, 1998).

La consommation du lait en poudre ou du lait frais au petit déjeuner correspond aussi à ce type d'usages nouveaux, liés ici à l'essor de la consommation urbaine de café, de chocolat ou de thé.

### 3.3. LA RESTAURATION HORS-FOYER

Ces nouveaux usages correspondent aussi à de nouveaux lieux de consommation, liées à des modifications profondes du mode de vie urbain : bars laitiers à N'Djamena ou à Ngaoundéré (Koussou, 2003), restaurants de rue pour les petits déjeuners, boutiques vendant des sandwiches, restaurants divers...

## 4. UN MARCHÉ DYNAMIQUE ET TRÈS SEGMENTÉ

Le développement rapide de ces nouveaux usages tend à remettre en cause les hypothèses de baisse de la consommation de produits laitiers. Au contraire, il souligne le dynamisme actuel du marché des produits laitiers dans les villes africaines, dynamisme qui profite à un grand nombre d'entreprises artisanales et industrielles : mini-laiterie utilisant de la poudre de lait pour fabriquer du lait fermenté ou du yaourt, fromageries, industries commercialisant des sachets de lait fermenté sucré ou de lait instantané en poudre, ateliers de fabrication de beurre, etc.

Cette grande diversité d'usages alimentaires implique aussi une très grande segmentation du marché des produits laitiers. Cette segmentation se manifeste par d'énormes disparités de prix entre les produits, même si l'on rapporte ces produits à des équivalents-lait. Ainsi, au Sénégal, le prix du lait en poudre est en moyenne de 300 Fcfa/kgEL, alors que le lait fermenté se vend environ 350 Fcfa/kgEL, le lait UHT près de 1000 Fcfa/kgEL, et les yaourts 1400 Fcfa/kg EL (Corniaux, 2003). Des travaux menés sur d'autres marchés montrent les mêmes disparités de prix. Par exemple, les prix des beurres vendus à Addis-Abeba varient du simple au double, selon qu'il s'agit du butteroil importé (30 Birr/kg matière sèche), du beurre fermier de cuisine (33), du beurre fermier cosmétique (56) ou du beurre pasteurisé en plaquette (62) (Duteurtre, 1998).

## CONCLUSION : QUELLE PLACE POUR LES PRODUITS LOCAUX

L'analyse de quelques travaux de terrain conduits depuis plusieurs années dans divers pays d'Afrique subsaharienne sur la consommation des produits laitiers permet de relativiser les affirmations issues de l'analyse des grands agrégats nationaux. En raison de l'importance des produits

traditionnels et plus généralement du commerce informel, en raison aussi de l'apparition de nouveaux usages alimentaires urbains, il n'est pas sûr que les estimations par pays rendent compte de la réalité du secteur. Au contraire, il semble que la consommation des produits laitiers en Afrique subsaharienne soit actuellement en plein essor.

Des travaux de recherche sont néanmoins nécessaires pour approfondir ces connaissances. Il s'agit notamment de mieux évaluer la dynamique de la consommation de produits laitiers en ville et en zone rurale (y compris dans la restauration hors-foyer), d'évaluer l'ampleur des segments ou niches de marchés dans lesquels la production locale peut être valorisée, et de mieux connaître les exigences des consommateurs en terme de qualité.

Enfin, la baisse de la consommation des produits laitiers en Afrique constitue-t-elle un mythe que les études de terrain viendraient remettre en cause ? Il s'agit en tout cas d'un débat sans grand enjeu. Car le véritable enjeu relatif à la consommation des produits laitiers en Afrique ne se situe pas sur les quantités consommées. Il se situe plutôt sur le niveau de segmentation des marchés et sur l'impact de cette segmentation sur les mécanismes de concurrence entre produits locaux et produits importés.

**Antonini J. et Creac'h P., 1948,** Annales des Falsifications et des Fraudes, avril-juin, pp. 183-193.

**Boutonnet J.-P., Griffon M. et Viallet D., 2000 :** " Compétitivité des productions animales en Afrique subsaharienne et à Madagascar ", Ministère des Affaires Etrangères, Paris, 104 p.

**Corniaux C., 2003 :** " La filière lait et produits laitiers dans la région de Saint-Louis ", CIRAD-EMVT / ISRA, Saint-Louis, 58 p.

**Delgado C., Rosegrant M., Steinfeld H., Ehui S., Courbois C., 1999 :** " Livestock to 2020. The next food revolution ", IFPRI.

**Duteurtre G., 1998 :** "Compétitivité prix et hors-prix sur le marché des produits laitiers d'Addis-Abeba (Ethiopie): la production fermière face à ses nouveaux concurrents", Thèse de doctorat en agro-économie, ENSA Montpellier, 361 p.

**Duteurtre G., 2003 :** communications au Séminaire " Lait Sain pour le Sahel ", 25 avril - 1<sup>er</sup> mars 2003, INSAH, ITS, LNV, Bamako, ([www.laitsain.ch.vu](http://www.laitsain.ch.vu)).

**FAO, 1990 :** "The Technology of Traditional Milk Products in Developing Countries", Animal Production and Health Paper n° 85, FAO, Rome, 333 p.

**Koussou M.O., 2003 :** " Les préférences et les modes d'utilisation des produits laitiers comme facteurs de compétitivité de la filière laitière locale. ", Communication au Séminaire " Lait Sain pour le Sahel ", 25 avril-1<sup>er</sup> mars 2003, INSAH, ITS, LNV, Bamako.

**Mogessie A., 1990,** International Journal of Food Microbiology, 10, pp. 263-268.

**Mogessie A., 1994,** Journal of Dairy Science, 77, pp. 696-702.

**Pissang Tchangaï D., 2001,** : " Evaluation de la qualité des laits et produits laitiers dans les systèmes traditionnels de transformation au Tchad ", in Duteurtre G. et Meyer C. (Eds), 2001 : "Marchés urbains et développement laitier en Afrique subsaharienne", actes de l'atelier Cirad, Montpellier, 9-10 septembre 2002, Colloques, Cirad, 220 p.

**Sanogo M., 1994 :** Créer une petite fromagerie, Expérience et procédés, Les éditions du GRET, Ministère de la Coopération, Paris, 96 p.