

Lait sain pour le sahel

Déterminants des politiques de développement de la filière laitière locale au sahel: qualité et sécurité comme facteurs de choix et de compétitivité

B. Bonfoh¹⁻², E. Schelling³, A. Fané⁴, M. Bechir⁵, G.F. Vias⁶, G. Duteurtre⁷, Z. Farah⁸, J. Zinsstag²

1. Institut du Sahel, BP 1530 Bamako Mali, bassirou@agrosoc.insah.org

2. Institute Tropical Suisse de Bale, Suisse

3. ITS-ILRI, Nairobi, Kenya

4. Laboratoire Central Vétérinaire, Bamako Mali

5. Centre de support en Santé Internationale, NDjaména, Tchad

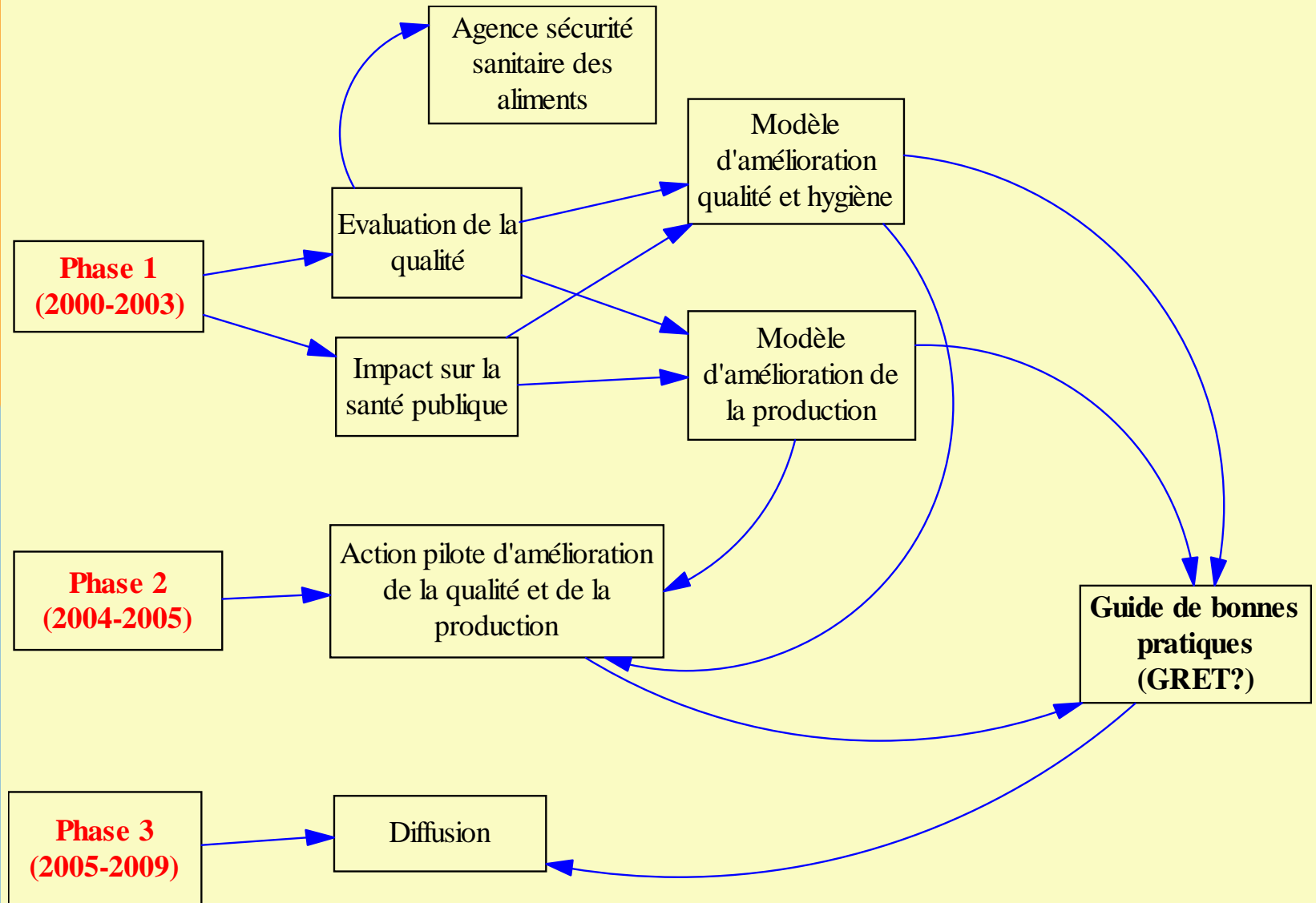
6. ONG Karkara, Niamey, Niger

7. Ecole Polytechnique Fédérale de Zurich, Suisse

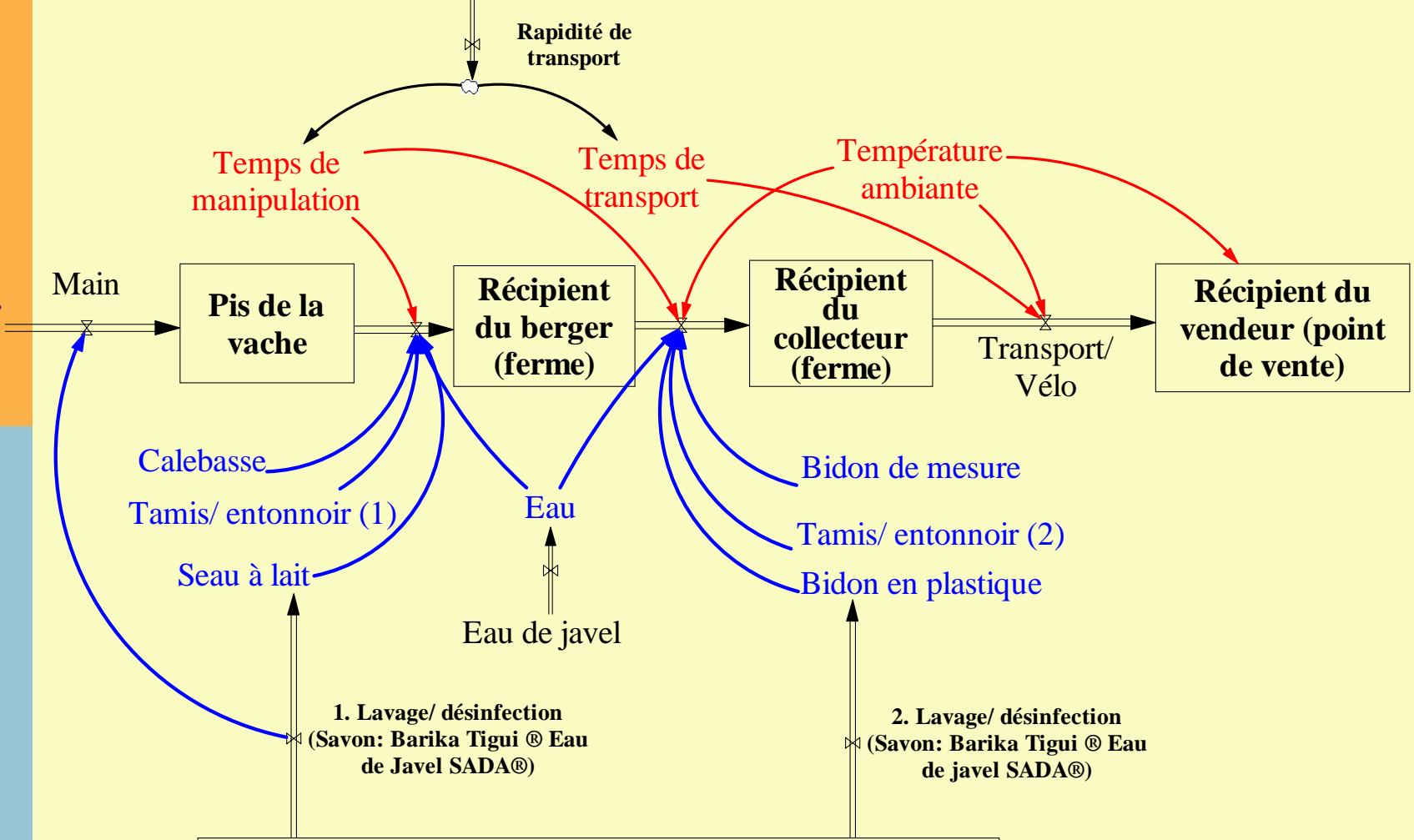
8. ISRA/ BAME, Dakar Sénégal

www.laitsain.com

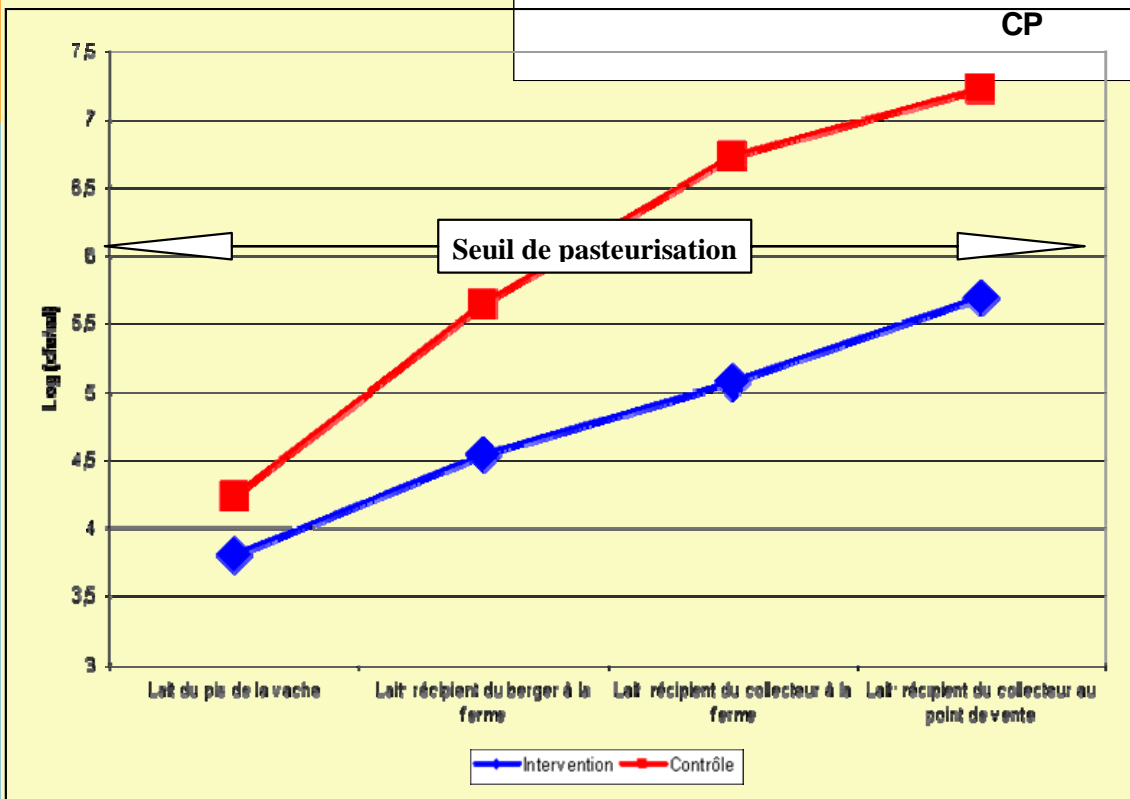
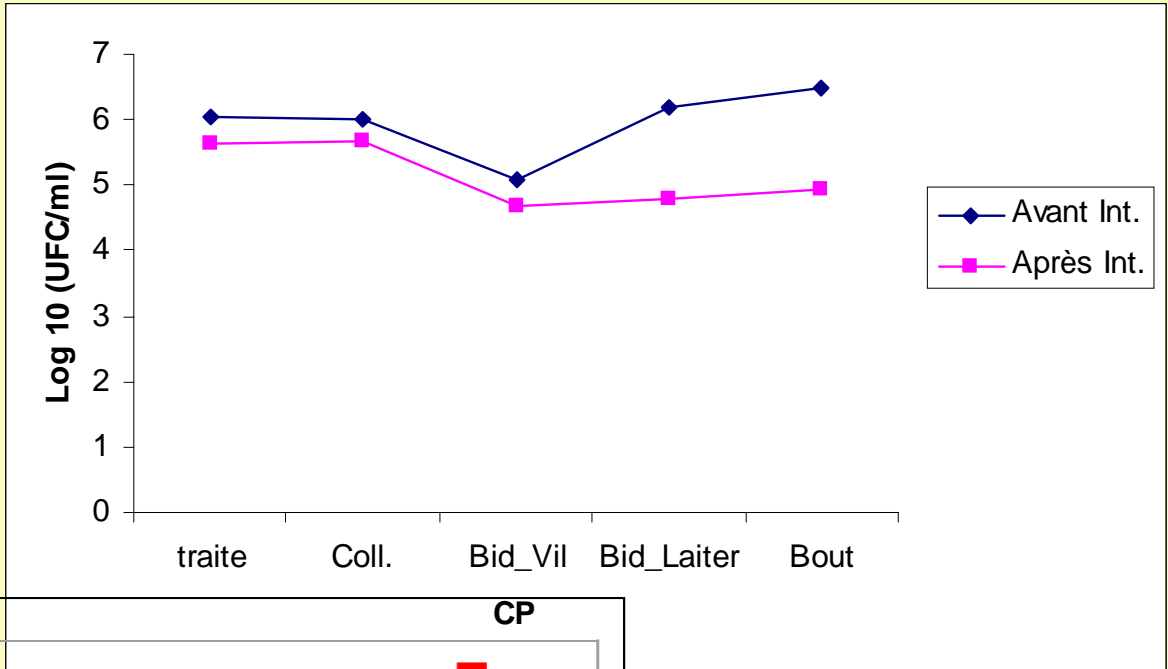
Evolution du projet



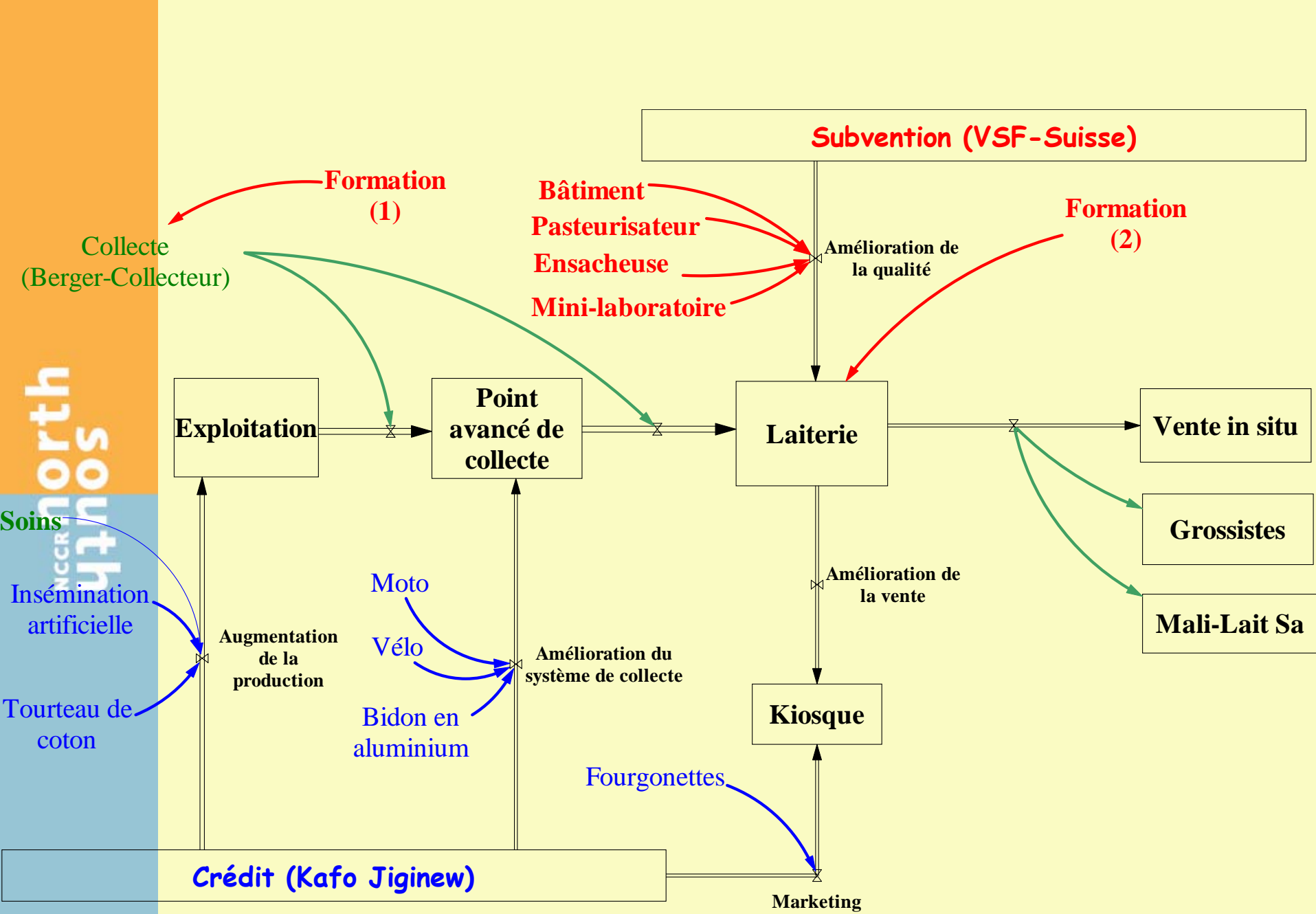
Effet indirecte sur le lait



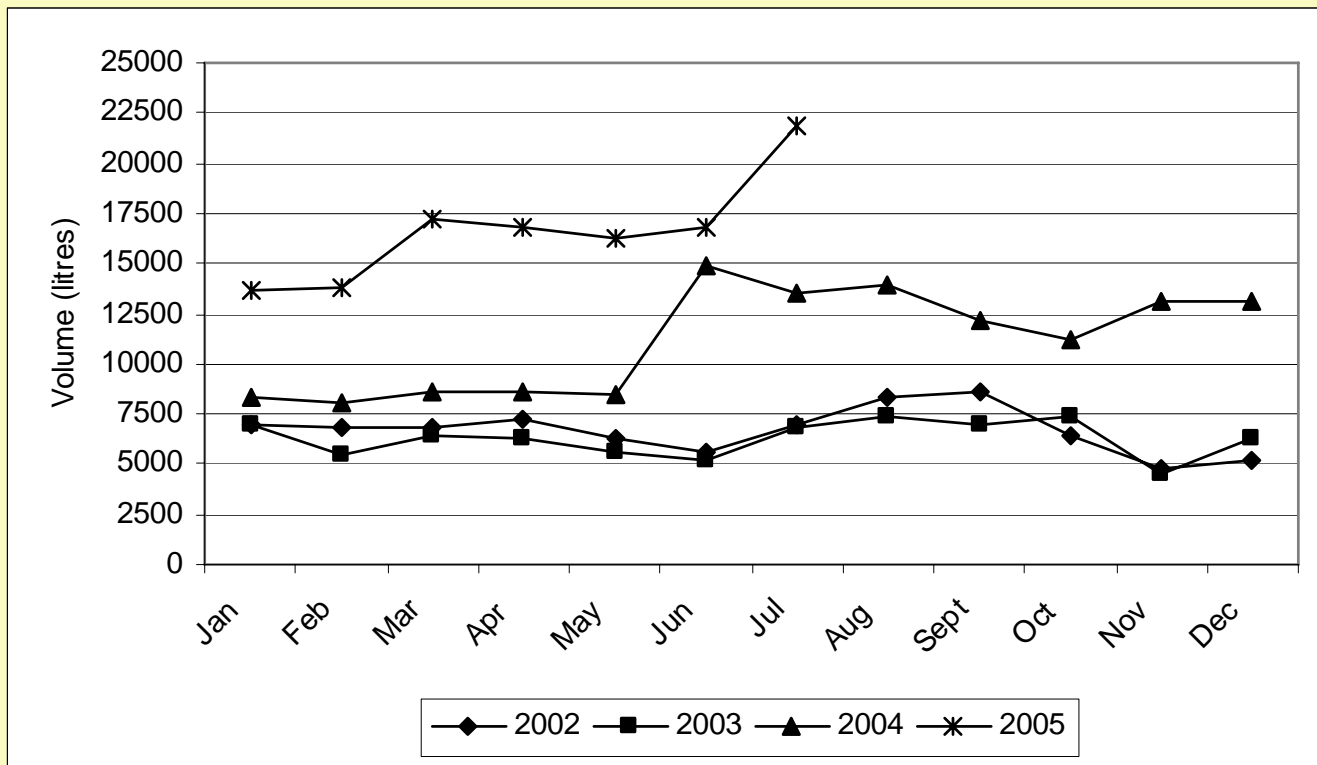
Effet direct sur le lait



CP



north
south
MCCR
Hytnos

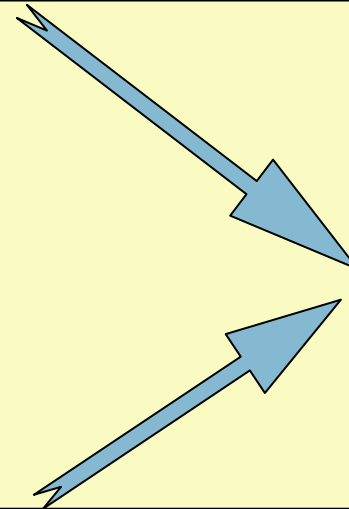


Problèmes

1. Contamination
Élevée: 10^{7-8} cfu/ml
2. Pasteurisation compromise
3. Présence de pathogènes
Risques de zoonoses

Actions-Recherches

A. Procédure peu coûteuse de l'amélioration de l'hygiène dans un environnement d'absence d'infrastructure (Ex. Chaîne de froid)



1. Fermentation spontanée
2. Lait non pasteurisé
3. Persistance de pathogènes

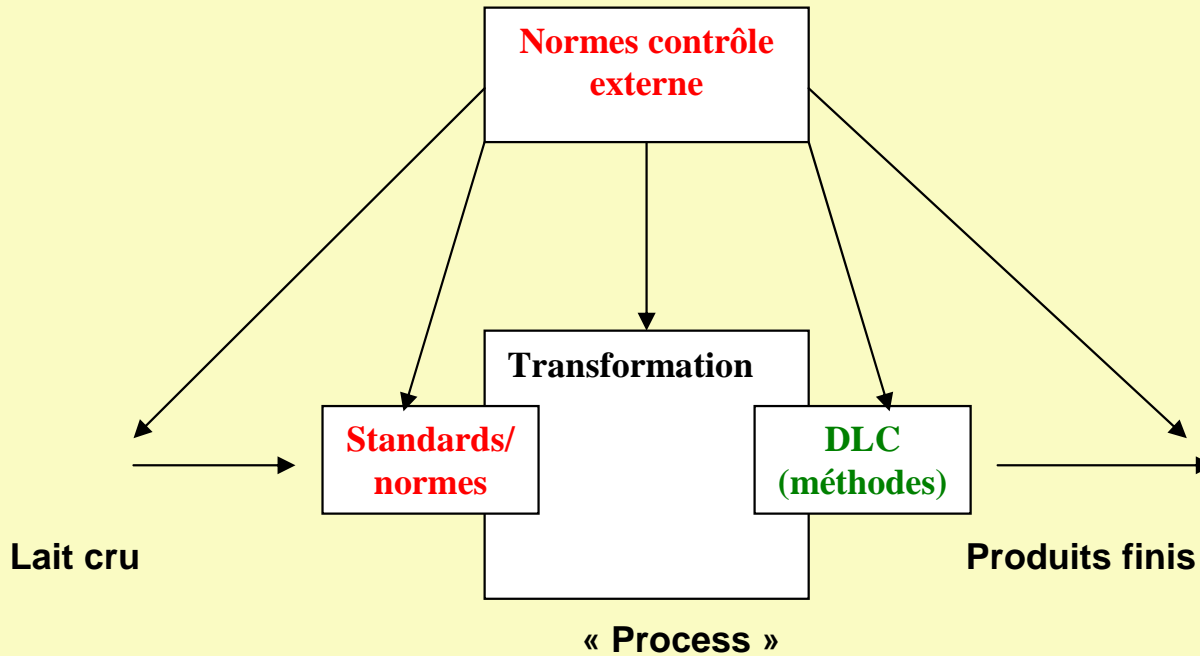
B. Isolement, caractérisation, typage, combinaison, et développement d'un ferment standard (non résistants aux antibiotiques)

Résultats

1. Diminution de la contamination à $< 10^{5-6}$ CFU
2. Pasteurisation du lait
3. Elimination des pathogènes

Transfert de la nouvelle technologie chez les producteurs pour la fabrication sécurisée de lait fermenté

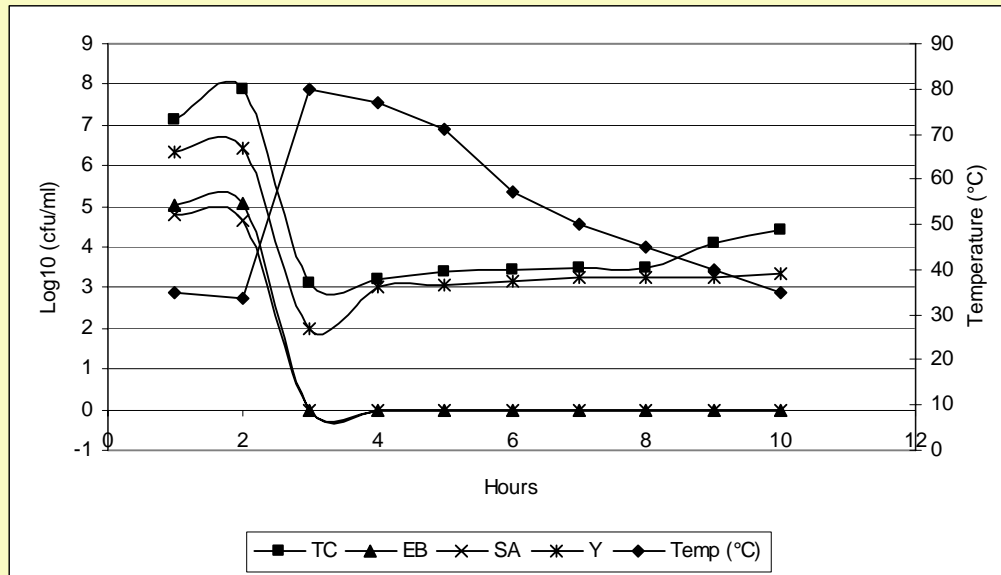
1. Selection locale
2. Fermentation contrôlée et standardisé
3. Lait sain avec valeur ajoutée commerciale



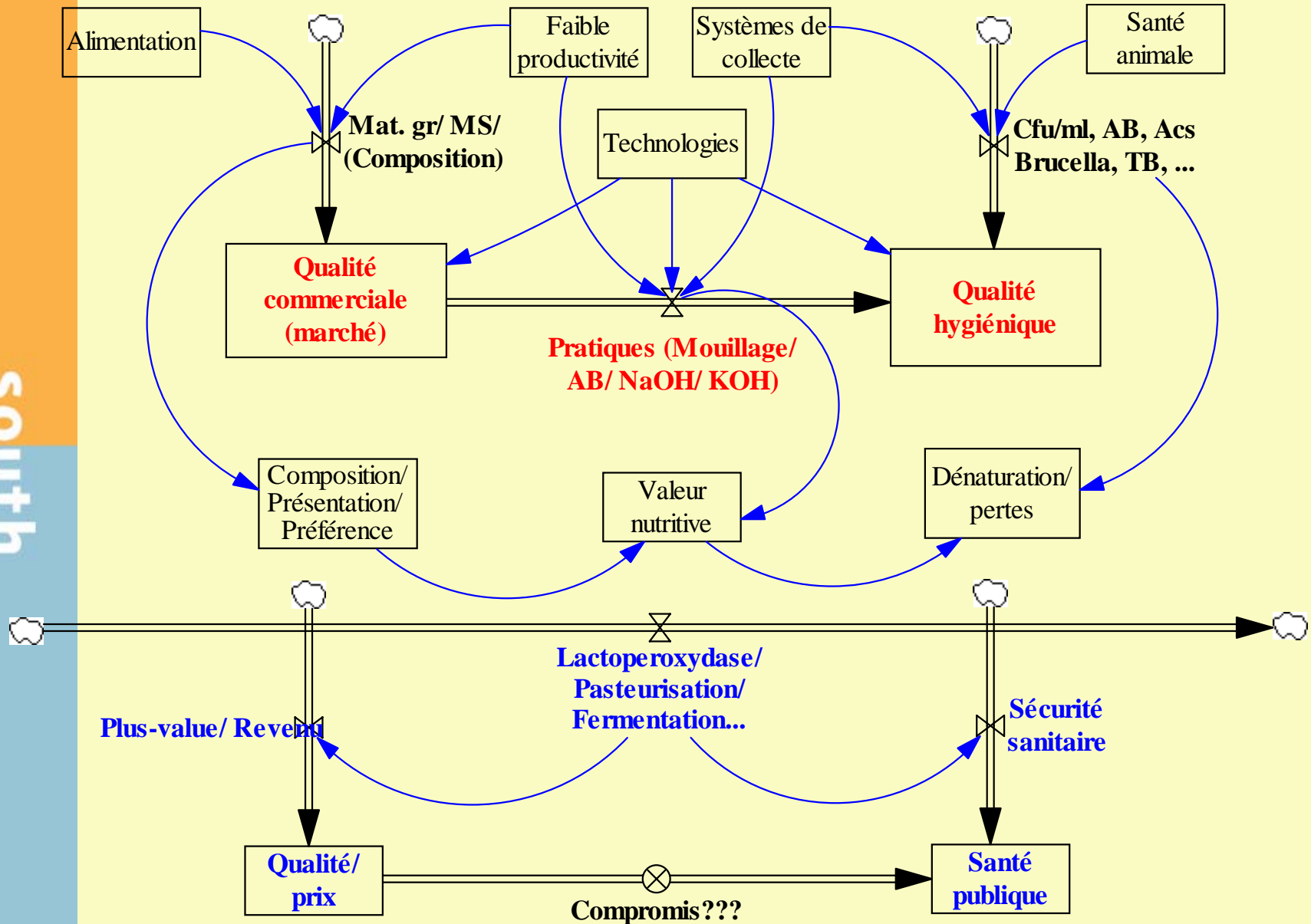
Exploitation

Laiterie

Commerce-Ménage



Fondements de la qualité



Normes et législations

Les instruments légaux du secteur laitier sont obsolètes et incompatible avec le marché local mais pas avec la santé publique.

•Ex. Législation

Les récipients constituant des emballages perdus ne pourront en aucun cas être employés après premier usage pour transporter du lait....

•Ex. Normes

La densité du lait cru devra être comprise entre 1,030–1,033 à la température de 15°C

Alimentation des propositions politiques basées sur les évidences scientifiques (aide à la décision)

