

# Gestion de la qualité dans la transformation laitière

## Expérimentation d'une démarche d'élaboration concertée de guides de bonnes pratiques d'hygiène au Sénégal et au Burkina Faso

Atelier REPOL « Vers de nouvelles politiques laitières »

Bamako, 29 mai au 2 juin 2006

**GRET**

Cécile Broutin, Martine Francois, Natahlie Niculescu

# Contexte

## Le développement de la transformation du lait à petite échelle en Afrique de l'Ouest

### ■ Des enjeux importants

- ✓ Revenus pour les éleveurs et tous les acteurs de la filière
- ✓ Contribution à la sécurité alimentaire

### ■ La nécessaire maîtrise de la qualité

- ✓ Produits sensibles, modes de consommation, risques élevés
- ✓ Facteur de compétitivité

### ■ Un recours possibles aux guides de bonnes pratiques pour les petits producteurs

- ✓ Reconnus et recommandés (OMS, FAO)
- ✓ Mutualisation des premières étapes de la démarche HACCP, amélioration collective, et définition de bonnes pratiques en tenant compte de la spécificité du secteur
- ✓ Meilleure prise en compte de ces spécificités dans les réglementations nationales et internationales et reconnaissance de la démarche



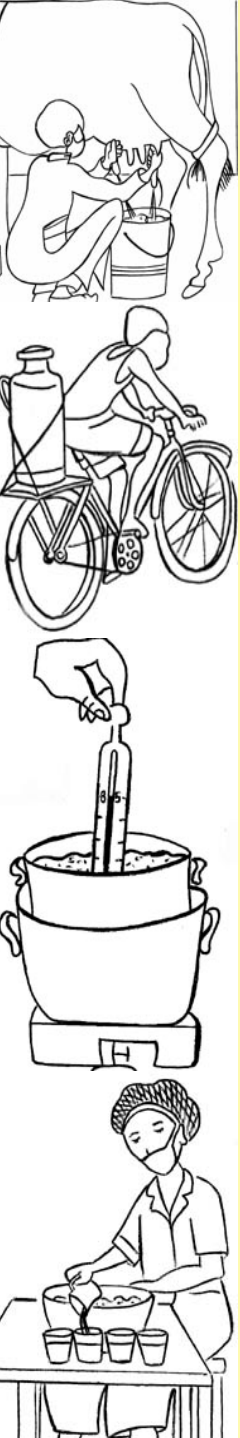
# Objectifs

- Concevoir et mettre à la disposition des acteurs économiques, petites entreprises de transformation agroalimentaires, l'outil Guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
  - ✓ avec l'accompagnement du Gret
  - ✓ un financement de la coopération française (un projet sous-régional et trois projets au Burkina : Eidev, Ariope, Pamir)
- Faire reconnaître au niveau de l'Etat la validité de cette démarche.
  - ✓ Meilleure prise en compte de la spécificité des conditions de production, et des risques correspondant à leur activité, dans les réglementations nationales, régionales et internationales
- Partager la démarche avec les autres acteurs des pays de l'UEMOA



# Matériel et méthode

- **Un comité mis en place dans chaque pays**
  - ✓ Représentants des services de l'Etat, des OP, de la recherche, des laboratoires, de la normalisation, des consommateurs, des projets.
- **Une élaboration du guide qui repose sur**
  - ✓ Détermination du champ d'application
  - ✓ Analyse bibliographique et analyse de la réglementation
  - ✓ Identification des risques, et définitions des bonnes pratiques (visite de terrain, analyses, avis du CS,...)
  - ✓ Élaboration du texte par le Gret
  - ✓ Validation par le CS et par un atelier national
- **Organisation d'un atelier sous-régional d'échanges**
  - ✓ Représentants du Niger, du Burkina, du Bénin, du Sénégal, du Mali.



# Résultats

## Un guide validé

### ■ Le guide

- ✓ analyse les dangers liés à la consommation de produits transformés
- ✓ décrit les bonnes pratiques d'hygiène permettant la fabrication et la mise sur le marché de produits de bonne qualité

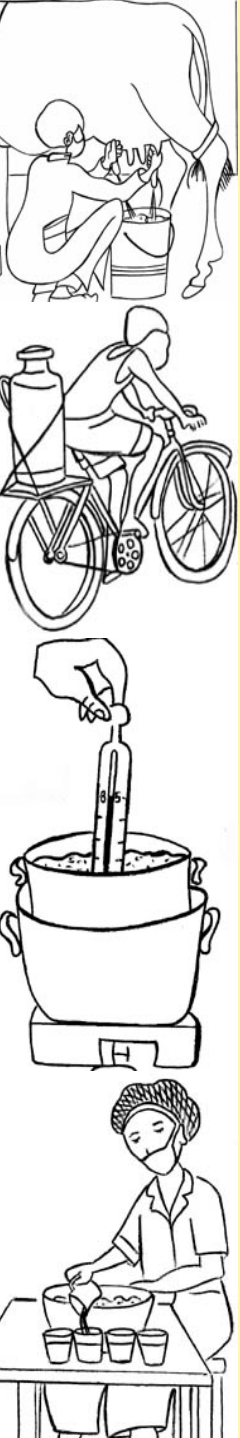
### ■ Le guide repose sur deux piliers

- ✓ La maîtrise du danger alimentaire par la compétence des opérateurs: formation du personnel
- ✓ La maîtrise de la qualité du lait (cru ou reconstitué) par la pasteurisation



# Structure du guide

- **Champs d'application**
  - ✓ Transformation artisanale et semi-industrielle du lait cru et du lait en poudre
- **Analyse des différents types de dangers**
- **Points clefs pour la maîtrise des dangers**
- **Fiches de bonnes pratiques**
  - ✓ générales
  - ✓ par opération unitaire
  - ✓ par produit
- **Annexes**
  - ✓ Synthèse de la réglementation
  - ✓ Tests de contrôle du lait et des produits laitiers
  - ✓ Plans d'agencement des locaux





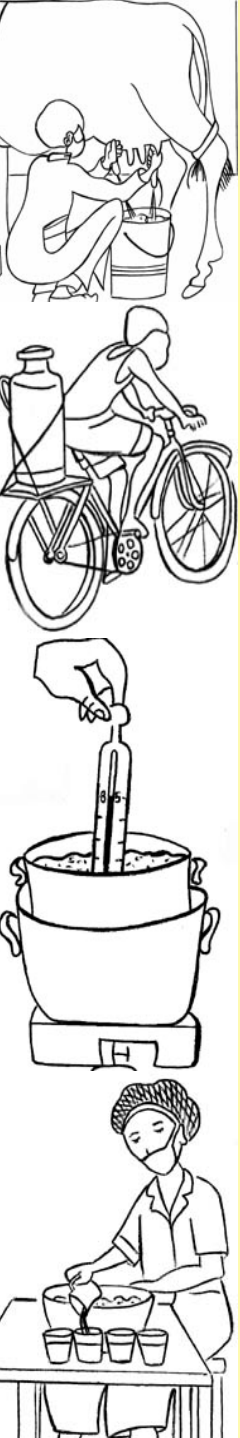
# Un guide mais.....

- Des données insuffisantes sur la qualité du lait et des produits laitiers
- Une réglementation souvent obsolète ou peu adaptée à la transformation du lait cru
  - ✓ Décret de 1969 au Sénégal
  - ✓ Normes des années 1990, très incomplètes
- Une performance des systèmes de contrôle à améliorer
  - ✓ Peu de moyens, peu de contrôle, des rôles et missions peu connues et reconnues



# ...Des raisons d'espérer...

- Des dangers souvent microbiologiques, des moyens de maîtrise à la portée des minilaiteries
- Une expérience innovante de concertation et de négociation entre les acteurs
  - ✓ Une plus grande visibilité des minilaiteries et des OP
  - ✓ un cadre où l'avis des experts est aussi important que celui des acteurs
- Une occasion de rencontre entre acteurs de la sous-région





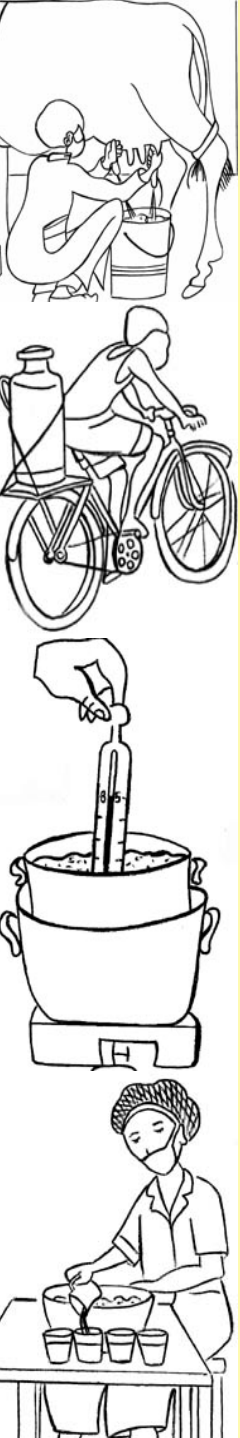
# Conclusions et perspectives- 1

- **Un support à valoriser et à faire évoluer**
  - ✓ Nécessité d'une diffusion large et conception de module et production de supports de formation et d'information
  - ✓ Des éléments à approfondir (caractéristiques)
  
- **Une réflexion à mener pour que l'application donne une reconnaissance de qualité**
  - ✓ Guide d'application volontaire
  - ✓ Lien avec le métier?
  - ✓ Support d'un label qualité, origine « terroir »?
  - ✓ Des campagnes d'information des consommateurs



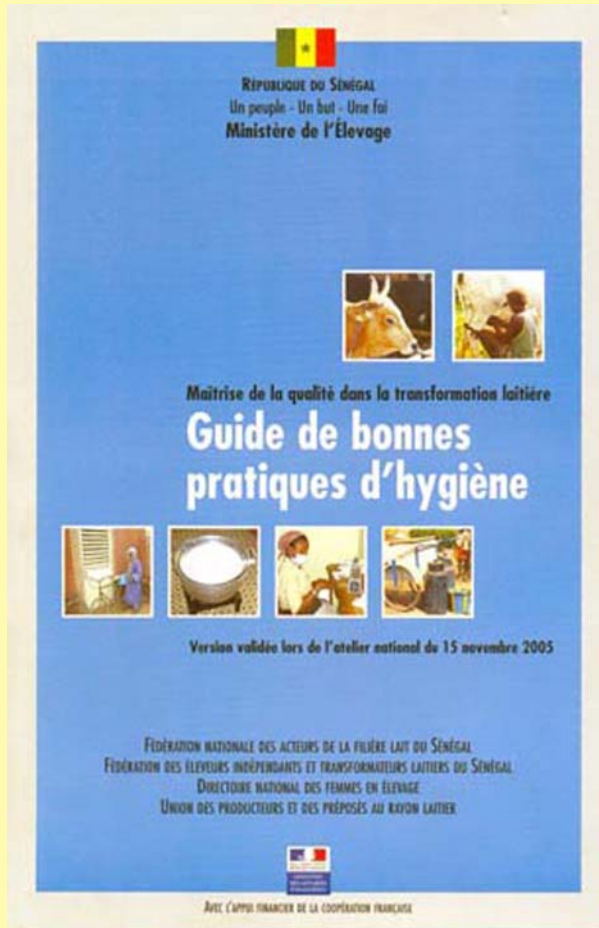
# Conclusions et perspectives- 2

- **Un cadre pour poursuivre les concertations**
  - ✓ Un « bon fonctionnement » des comités, lié à un objectif précis,
  - ✓ Élaboration de recommandations sur la réglementation,
  - ✓ Appui à la mise en réseau des laboratoires...
  - ✓ Proposition de textes au niveau national et régional (UEMOA) qui encouragent la rédaction des GBPH, précisent les processus d'élaboration et de validation
- **Une démarche à expérimenter dans d'autres pays**
  - ✓ Des contextes proches...
  - ✓ Mais le processus est tout aussi important que le résultat un travail mené sur une année au Sénégal et au Burkina....



# Fin

## Merci pour votre attention



The infographic is titled 'Bonnes pratiques d'hygiène - Livraison rapide et filtration du lait'. It features a central illustration of a person on a bicycle carrying a milk canister, riding past a farm with a cow. To the right, there is a diagram showing a milk canister being poured through a filter into another canister. Below the illustration, there are three bullet points in French:

- Acheminer rapidement le lait après la traite (4 h maximum entre la traite et la pasteurisation si le transport n'est pas réfrigéré) dans des bidons à large ouverture.
- À la laiterie, filtrer le lait pour éliminer les impuretés avec un filtre à usage unique, ou avec un linge lavé et désinfecté après chaque filtration.
- Effectuer les tests de contrôle de la qualité

At the bottom, there is a source note: 'Source : Maitrise de la qualité dans la transformation laitière - Guide des bonnes pratiques d'hygiène. Ministère de l'Élevage, FEMAFIS, FETIS, DIFEL, IFRAL, décembre 2005. Coordonné par: Groupe de recherche et d'échanges technologiques (Gret). Appui financier de la coopération française, FSP « Acteurs régionaux pour la qualité dans le secteur agroalimentaire en Afrique »'. Logos for the French Ministry of Agriculture, the Senegalese Ministry of Livestock, and the GRET logo are also included.

Les deux guides sont en téléchargement sur le site du Gret et sur le site du Répol, ainsi que le CR de l'atelier régional