

SESSION 4 : À CHACUN SON LAIT

Présidée par Françoise Sabban

Le Sénégal, terre de laits : du lait local au lait en poudre La réinvention d'une culture laitière urbaine

DJIBY DIA Géographe, ISRA (Institut Sénégalais de Recherches Agricoles), Sénégal

Le lait, produit fortement identitaire, est au cœur des transformations de la société traditionnelle en Afrique de l'Ouest. La production locale de lait est majoritairement issue des **élevages ruraux extensifs** valorisant les pâturages naturels. Mais une partie du lait provient aussi d'**élevages périurbains semi-intensifs voire intensifs**. Traditionnellement, on consomme ce lait sous diverses formes : lait frais, lait caillé, crème de beurre, huile de beurre, boisson lactée mélangée à la bouillie de céréale ou au couscous... La tradition autour du lait est fondamentalement ancrée localement dans des territoires, au sein de groupes sociaux, de cultures locales. Les produits laitiers sont ainsi **l'expression d'identités et d'héritages culturels particuliers**, que l'on retrouve par exemple chez les Peuls, mais aussi chez de nombreux groupes pastoraux ou agro-pastoraux.

Au Sénégal, la contribution du lait local à l'économie nationale est importante. La production s'élève à 120 millions de litres, dont 84% constitués par le lait de vache. Le lait demeure une composante essentielle du régime alimentaire des populations pastorales ou agro-pastorales, mais est aussi une source de revenus pour les éleveurs qui bénéficient d'un débouché régulier (jusqu'à 80 % des revenus annuels).

Pourtant, **cet héritage culturel semble aujourd'hui « menacé » par le jeu de l'économie du marché.** La production laitière locale des pays de l'Afrique occidentale, largement inférieure à la demande nationale, est en effet complétée par les importations massives de poudre de lait. Entre 1994-1996 et 2004-2006, les importations laitières d'Afrique de l'Ouest ont plus que doublé. Au Sénégal, en particulier, **le lait local** est aujourd'hui fortement concurrencé par la **poudre de lait** qui envahit les marchés urbains et pénètre jusque dans les habitudes alimentaires, aussi bien dans l'espace urbain qu'en milieu rural. En 2007, le Sénégal a importé 40 000 tonnes de lait pour une valeur de 58 milliards de Fcfa (soit environ sept fois le budget du ministère de l'Élevage du pays).

Cette situation doit-elle être interprétée comme un signe de perte de compétitivité du lait local ? Ou bien l'essor de la poudre de lait correspond-il à une diversification des régimes alimentaires, le marché du lait local se développant de manière parallèle à celui du lait en poudre ?

Les facteurs qui contribuent à l'enracinement de la poudre de lait dans les habitudes alimentaires sont de plusieurs ordres. **Le mode de vie urbain** est le premier facteur de changement. Au Sénégal, plus de 52% de la population vivent en milieu urbain. Or, dans les villes, de nouvelles formes de consommation apparaissent : petit déjeuner et alimentation hors-foyer, découverte de nouvelles recettes culinaires ; développement de nouveaux styles alimentaires ; mais aussi apparition de nouvelles exigences dans l'approvisionnement, dans le transport, de nouveaux risques sanitaires. Aussi, ces évolutions des modes de consommation s'appuient-elles sur de nouvelles identités urbaines, sur de nouvelles croyances, dans lesquelles le lait en poudre tient une place importante. Les goûts évoluent, et certains consommateurs, notamment la frange jeune établie dans les villes, ne savent plus apprécier la spécificité de la culture laitière locale, le goût du lait local.

L'ouverture du marché sénégalais dans le contexte de la **mondialisation** a fortement modifié les formes de valorisation et les formes de transactions marchandes de la production locale. Les industries utilisent quasi-exclusivement de la poudre de lait importée, moins chère. La même observation est faite sur les mini laiteries artisanales qui, de plus en plus, transforment et commercialisent la poudre de lait, faute d'un approvisionnement régulier. Le « marché », dans la consommation de produits laitiers, prend une place de plus en plus importante, au détriment des échanges domestiques et des relations



familiales. **La publicité** joue ainsi un rôle de plus en plus déterminant, et véhicule les nouvelles images de la modernité. Le lait devient le symbole de santé, de dynamisme, ou bien de convivialité. Mais les messages publicitaires ne sont pas dénués de référence à la tradition : les marques s'inspirent de la nomenclature traditionnelle et donnent au produit une image « local ». Et certains transformateurs **choisissent de travailler à partir du lait local, plus cher, afin de se positionner sur des segments de qualité.**

En réponse à la demande croissante de la consommation des villes, des centres de collectes, **de nouveaux corps de métiers** comme les transporteurs-livreurs, et des petites industries de transformation émergent progressivement, facteur essentiel de création d'emplois.

Finalement, l'essor du lait en poudre semble se faire de manière parallèle au développement du marché du lait local. Et même si le lait local et le lait reconstitué à base de poudre importée sont indifféremment consommés par une partie des consommateurs, une autre partie, en revanche, considère que les produits élaborés à partir de lait local constituent des produits « spécifiques ». Ainsi, **la gestion de la qualité du lait local** dans la production et la transformation constitue **un facteur de compétitivité** primordial. De fait, la promotion de la qualité spécifique du lait local permet à de nombreux producteurs et industriels de faire face aux importations. Il n'en demeure pas moins que **la préservation des valeurs culturelles** dans le contexte d'une économie de marché est une question qui doit être prise au sérieux par les acteurs locaux. Sans cesse, le consommateur sénégalais doit choisir entre consommer du lait local ou de la poudre de lait. Et il semble bien qu'aujourd'hui **la culture urbaine africaine** se nourrisse à la fois de l'un, et de l'autre.

biographie

Docteur en géographie, chercheur au Bureau d'analyses macro-économiques de l'Institut sénégalais de recherches agricoles. Il s'intéresse aux questions liées à l'organisation spatiale des activités d'élevage et à l'aménagement du territoire. Ses travaux de recherche sont ainsi orientés sur la filière laitière. Il est l'auteur d'une thèse de doctorat intitulée *Les territoires d'élevage laitier à l'épreuve des dynamiques politiques et économiques : Éléments pour une géographie du lait au Sénégal*. Il est par ailleurs commissaire général de l'exposition « Mon lait, je l'aime local ».