

Le Lait et le marché

Comparaison dans l'espace et dans le temps

François Vatin

Documents de travail Icare
Icare Working Papers

Notes de synthèse
Communications - n°1
Mémoires & Thèses
Rapports

Centre
de coopération
internationale
en recherche
agronomique
pour le
développement



ATP Icare



impact de
l'internationalisation
des marchés sur le
développement
territorial
des régions d'élevage
en Afrique occidentale
& orientale

Documents de travail Icare déjà parus

Notes de synthèses

- (1) Ly C., 2008 : « Politiques d'élevage, pauvreté et développement en Afrique subsaharienne », 14 p.
- (2) Magrin G., 2008 : « Dynamiques territoriales et place de l'élevage au Sénégal », 20 p.
- (3) Gascon A., 2008 : « Politiques fédérales, élevage et développement local en Éthiopie : Un élevage subordonné à l'agriculture », 16 p.
- (4) Tonneau J.P. 2008 : « Pourquoi diable le développement territorial et, plus encore, pourquoi y croire ? »,

Communications

- (1) Vatin F., 2008 : « Le lait et le marché : comparaison dans l'espace et dans le temps », 13 p.

Mémoires et thèses

- (1) Pinaud S., 2007 : « Étude du réseau de distribution des produits laitiers à base de poudre de lait au Mali », Mémoire de Master Professionnel Sciences Humaines et Sociales, mention : Sociologie, Expertise Sociale, Université Paris X Nanterre, sous la direction de Ch. Corniaux et F. Vatin, ATP « Icare », Cirad, Montpellier, 100 p.
- (2) Dia N., 2007 : « Le commerce du lait dans la région de Kolda, une ressource territoriale en émergence? », mémoire de DEA de géographie, Université Gaston Berger de Saint-Louis, sous la direction de O. Diop et G. Magrin, p.

Rapports

Disponibles sur le site <http://epe.cirad.fr>

Citation du document :

VATIN (François), 2008 : « Le Lait et le marché : comparaison dans l'espace et dans le temps », *Documents de travail Icare*, Série *Communications* – n°1, Cirad, Montpellier, 14 p.

Copyright

© Cirad, Département Environnement et Sociétés, 2008
Campus international de Baillarguet
34 398 Montpellier Cedex 5, France

Présentation des Documents de travail Icare

L'Afrique connaît depuis 2000 une ouverture accélérée de ses marchés, liée à la signature d'accords internationaux et au renforcement de l'intégration régionale.

Cette internationalisation des échanges, qui engage une fraction croissante des économies africaines dans la concurrence mondiale, est, pour ce continent, un processus à double tranchant. Du point de vue de la consommation, l'ouverture commerciale facilite l'approvisionnement des villes en denrées de base et en produits transformés, mais elle est également une source potentielle d'insécurité alimentaire en raison des risques de brusques variations des prix à la hausse. Du point de vue de la production, l'internationalisation des marchés génère de nouvelles opportunités à l'exportation pour les agricultures africaines, mais la concurrence accrue des importations fragilise les productions locales sur les marchés domestiques.

Cette configuration nouvelle, porteuse d'espoirs comme de craintes, induit de nouvelles questions de recherche en particulier dans le secteur de l'élevage. Le projet « Icare » vise à saisir l'impact de l'internationalisation des marchés sur le développement territorial dans les régions d'Afrique où l'élevage joue un rôle structurant. Les objectifs sont triples : affiner les constats, développer des méthodologies d'analyse adaptées, formuler des recommandations politiques.

Le projet « Icare » est financé par le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD). Il s'appuie sur la participation de nombreux partenaires : universités, centres de recherche nationaux et internationaux, institutions de développement. Parmi eux, le projet s'appuie en particulier sur l'Institut sénégalais de recherches agricole (ISRA), le Pôle pastoral zones sèches (PPZS), l'Institut d'économie rurale (IER), et l'International Livestock Research Institute (ILRI). Le présent document a bénéficié de l'appui de l'Université Paris Ouest-Nanterre la Défense.

Les documents de travail « Icare » constituent des versions préliminaires de travaux de recherche entrepris dans le cadre de ce projet. Quatre séries sont publiées : les *Notes de synthèse*, les *Communications*, les *Mémoires et thèses*, et les *Rapports*."

Coordination / Édition : Guillaume DUTEURTRE
Graphisme, mise en pages : Charles H. A. MASSON
Secrétariat de rédaction : Fota GUEYE
Renseignements : epe@cirad.fr

L'AUTEUR

François Vatin est docteur en sciences économiques et professeur de sociologie. Il enseigne à l'Université de Paris Ouest-Nanterre La Défense où il dirige le master de "Science sociale : sociologie, expertise sociale". Il a publié de nombreux ouvrages sur les questions du travail et de l'organisation industrielle ainsi que sur l'histoire de la pensée technique, économique et sociale des XIX^e et XX^e siècles. La présente communication reprend le texte d'une conférence donnée le 26 janvier 2008 à l'École inter-états de sciences et médecine vétérinaire de Dakar (Sénégal) dans le cadre d'une mission d'appui de l'auteur au projet Icare.

RÉSUMÉ

Est-il légitime de comparer l'Europe et l'Afrique laitières, le XIX^e et le XXI^e siècles ? Le lait impose sa logique dans des temps et des espaces divers. Produit fragile, il est valorisé soit sous la forme de produits frais, soit sous la forme de produits de garde comme le beurre et le fromage. Dans l'histoire de l'industrialisation laitière européenne, le passage des systèmes laitier fermiers aux systèmes industriels ne s'est pas réalisé sans des difficultés qui évoquent celles que connaissent les laiteries africaines contemporaines. Nombreuses furent les innovations techniques qui n'ont pu être mises en œuvre qu'à partir des années 1950, alors qu'elles étaient au point depuis la fin du XIX^e siècle. C'est que la transformation du statut du produit « lait » relève de transformations sociales et économiques complexes. En Afrique de l'Ouest, le « retard » apparent dans le développement laitier doit s'interpréter à l'échelle du temps long. On ne peut comprendre les réussites ou les échecs des industries laitières sénégalaises collectant du lait local qu'en analysant le contexte dans lequel elles se développent et les stratégies qu'elles mettent en œuvre.

MOTS CLÉS

Lait ; Produits laitiers ; Marché ; Élevage ; Industrialisation ; Afrique ; Sénégal.

SOMMAIRE

Introduction : la question du lait en Afrique	5
Le produit-lait : ou comment en user ?	6
L'Industrialisation laitière en Europe	8
Le Sénégal et l'industrialisation laitière : échecs et espoirs	11
Bibliographie des sources	14

Introduction : la question du lait en Afrique

Étant économiste et sociologue, je ne suis ni vétérinaire, ni zootechnicien ; je ne suis pas non plus un spécialiste du lait, ni de l'Afrique ! Comment en suis-je venu à m'intéresser à la question du lait en Afrique ?

J'ai rencontré l'Afrique il y a très longtemps au cours de mon périple intellectuel, à la fin des années 1970. J'avais alors travaillé sur la formation du salariat dans l'Afrique coloniale française et notamment en Côte d'Ivoire. J'ai rencontré le lait un peu plus tard, au milieu des années 1980, alors que j'étais en poste à Rennes, en Bretagne, grande région laitière française. Mon travail avait concerné l'histoire de l'industrialisation laitière [1].

J'ai uni ces deux objets en m'intéressant au problème de l'élevage laitier en Afrique de l'ouest et tout particulièrement au Sénégal au début des années 1990. J'ai alors publié un essai sur « Le lait et la raison marchande », dont la seconde partie est consacrée au Sénégal [2].

Depuis je travaille régulièrement avec les équipes du CIRAD qui s'intéressent à ces questions, notamment au Sénégal et au Mali. Je reviens d'une mission dans le Ferlo et la région du Fleuve Sénégal, qui m'a permis de voir comment ont évolué les choses depuis mes premières enquêtes il y a 15 ans, mais aussi de revenir sur mon questionnement.

Avant d'en venir au cas du Sénégal, il me faut d'abord revenir sur la façon dont j'ai abordé en général la question laitière. Cela permettra de comprendre la nature des résultats obtenus, qui reposent sur un principe comparatiste. Cette méthode est centrale en sociologie, mais mon point de vue est original, car, comme vous le verrez, je pars du produit.

Mes premiers travaux portaient sur l'industrie pétrolière et pétrochimique, importante dans la région de Marseille où j'ai fait mes études universitaires. Dans ces gigantesques établissements industriels, la production se réalise apparemment sans hommes par la circulation de la matière dans les installations. C'est ce que j'ai appelé la « fluidité industrielle » [3]. Quand je suis arrivé en Bretagne, j'ai cherché un secteur pour poursuivre ma réflexion et mon choix s'est porté sur l'industrie laitière où l'on pouvait alors observer une telle fluidité industrielle.

J'ai voulu regarder comment ce dispositif productif était apparu dans ce secteur ce qui m'a amené notamment à faire une histoire de la technologie laitière. J'ai tout de suite été frappé alors par un paradoxe : les techniques productives permettant la fluidité industrielle en laiterie étaient disponibles dès les années 1870 et pourtant, dans une large partie de la France, la laiterie est restée fermière jusque dans les années 1960 ! Comment comprendre ce blocage ? Ces résistances à l'industrialisation ? Il ne suffit pas de savoir transformer du lait en grande masse ; il faut encore disposer du lait en quantités régulières, en qualité constante, à un prix satisfaisant, mais aussi avoir des débouchés correspondants. L'industrie doit s'introduire entre la production fermière et la commercialisation urbaine, entre le paysan et le marchand. Ce

n'est pas si simple. Je pense que ce que je vous raconte vous rappelle des choses...

Mon ouvrage de 1990 raconte donc l'histoire, tourmentée, de l'industrialisation laitière en Europe. Autrement dit, il expose comment les obstacles à l'industrialisation ont été surmontés. Il était donc naturel que j'applique cette réflexion à l'analyse de la situation présente dans des pays où l'industrie laitière peinait à s'imposer. Surtout, il paraissait intéressant de travailler sur un nouveau contexte plus difficile encore : dans les pays qui cherchent aujourd'hui à industrialiser leur laiterie, il ne s'agit pas seulement de surmonter, comme autrefois en Europe, des blocages internes ; il faut aussi affronter la concurrence des produits industriels importés : celle de poudre de lait notamment.

Voilà quelles furent les questions que j'ai posées sur le cas de l'Afrique de l'ouest au début des années 1990 et qui me font encore venir aujourd'hui sur ces terrains.

Dans cette conférence, je voudrais d'abord revenir sur le « produit lait ». Je n'apprendrai rien aux vétérinaires que vous êtes. Mais revenir sur la nature du produit permet d'éclairer la question de ses modes d'usage, de transformation, de commercialisation. Je dresserai ensuite un bref panorama de l'industrialisation laitière en Europe, avant d'aborder les questions actuellement posées en Afrique de l'ouest.

Le produit-lait : ou comment en user ?

Je ne vous apprendrai rien en vous disant que le lait est le produit de la sécrétion mammaire des mammifères. Pourtant, ce simple énoncé n'est pas sans enjeu. Cela permet de rappeler que le lait est destiné au *petit*, qu'il n'est présent que parce qu'il y a eu une naissance ; qu'il n'est pas forcément en excédent par rapport au besoin du jeune ; bref, qu'en trayant une femelle de mammifère, l'homme détourne à son profit une fonction naturelle de celle-ci : nourrir son petit. Actuellement en Occident, on pense que la vache est une machine qui « pisse » du lait à la demande. C'est en partie vrai, mais c'est un construit social. Comme vous le savez, ce n'est pas le cas ici en Afrique de l'Ouest, où les vaches donnent peu de lait, n'en donnent que si le veau est à leur côté, n'en donnent pour l'essentiel que pendant quelques mois de l'année... Mais en Europe aussi, la production laitière fut naguères saisonnière. Les vaches françaises du XIX^e n'avaient par ailleurs pas un rendement laitier significativement supérieur aux vaches sénégalaises d'aujourd'hui !

Spontanément, j'ai évoqué ci-dessus les vaches. Mais toutes les femelles de mammifères fournissent du lait. Le « lait » que l'on consomme est une construction sociale. Au Sénégal, comme en France, on entend spontanément par lait, « lait de vache ». Mais on utilise aussi du lait de petits ruminants : chèvre, brebis. A d'autres époques ou dans d'autres lieux, on a traité aussi les chamelles (voir la Mauritanie proche), les juments (Mongolie), les rennes, les ânesses, et bien d'autres femelles de mammifères ...

Du point de vue de sa composition le lait comprend pour l'essentiel de l'eau, des parties grasses, des parties azotées et du lactose. Par sa composition, il constitue par ailleurs un excellent bouillon de culture où une flore microbienne se forme très rapidement. A partir de cette description biologique sommaire du produit, on peut résumer l'ensemble des modalités de sa transformation industrielle.

De part le monde, les produits laitiers sont en apparence très variés. La France se vante d'avoir 365 fromages ! Pourtant, les modalités de transformation du lait ne sont pas infinies. On peut assez vite les classer et définir une grammaire laitière :

- on peut boire le lait, tel quel ;
- on peut chercher à le maintenir plus longtemps dans un état proche en éliminant les germes : pasteurisation, stérilisation ;
- on peut laisser se développer en son sein la flore lactique : lait caillé, yaourt
- on peut extraire l'eau, soit du lait caillé (c'est le fromage traditionnel du monde turco-mongol : yaourt séché, voir le fromage touarègue) ; soit du lait frais : fabrication de poudre de lait ;
- on peut séparer les parties grasses des parties caséuses : écrémage, barattage (beurre) ; le processus est poussé au bout avec la clarification (il n'y a plus que de la matière grasse) ;
- enfin, on peut faire cailler le lait avant son acidification grâce à l'usage de la présure ; cela conduit à la fabrication du « vrai » fromage ; je passe ici sur les nombreuses variantes qui permettent aux Français de prétendre en disposer de 365 différents ; je note simplement que les fromages se différencient d'abord par leur degré de dessiccation : pâtes fraîches (fromage blanc), pâte molle (camembert), pâte pressée (Hollande), pâte cuite (Emmenthal).

En partant de cette « grammaire du lait », on peut comparer des produits dans l'espace et dans le temps. On peut distinguer en effet :

- les produits frais qui exigent une consommation rapide et de préférence de disposer de dispositifs de réfrigération : le lait caillé, le yaourt, la crème fraîche, mais aussi les fromages à pâte fraîche ;
- les produits de garde : les fromages à pâte dure, la poudre de lait, l'huile de beurre ;
- les fromages à pâte molle sont une catégorie intermédiaire entre les deux précédentes.

Les produits de garde se conservent plus longtemps, ils n'exigent pas de réfrigération, mais ils ont aussi une plus grande valeur volumique (valeur économique par unité de poids ou de volume). Ils peuvent donc plus facilement voyager. Les fromages à pâte dure se sont développés avec le commerce de longue distance pour l'avitaillement des navires. Mais l'huile de beurre traversait de même le Sahara avec les caravanes !

Le principal commerce international de produit laitier porte aujourd'hui sur la poudre de lait. Comprendre la logique de ce commerce nécessite de revenir sur l'histoire de l'industrialisation laitière en Occident.

L'Industrialisation laitière en Europe

La production laitière n'a pas toujours été abondante en Europe. Pendant des siècles, les Européens, comme tous les peuples d'agriculteurs, ont été des consommateurs de céréales, qui ne consommaient qu'occasionnellement, sauf pour les plus riches d'entre eux, des produits animaux.

Pendant longtemps également, il y a eu en Europe, comme encore aujourd'hui en Afrique, une incompatibilité entre élevage et culture en raison des risques pour les cultures de la pâture animale. L'élevage était donc confiné dans des régions pauvres où la culture était impossible : landes, forêts et surtout montagnes. Quelques bêtes pourtant étaient élevées en plaine, pour la traction animale notamment, mais aussi pour l'autoconsommation de produits de l'élevage dans les fermes.

Or, le monde rural a connu à partir du XVIII^e siècle dans les zones tempérées une modification fondamentale : la « révolution agricole ». Cette révolution, en fait progressive, a reposé sur l'intégration agriculture-élevage, avec la mise en place de rotations culturales, la production de fourrage pour les animaux, et le développement de la fumure. Puis, à la fin du XIX^e siècle, on a assisté au développement de l'usage des engrais chimiques, ce qui a permis la réduction des surfaces dédiées aux céréales. Il en a résulté une croissance de l'activité d'élevage, laquelle n'était plus entravée par la concurrence avec la culture. Enfin, on a assisté dans le même temps au développement des villes et à l'émergence d'une demande urbaine.

Ce bref récit permet de différencier les espaces laitiers dans un pays comme la France :

- les zones de montagne d'où sont issus les fromages de garde (type Gruyère par exemple). La laiterie de montagne repose sur une organisation très spécifique, caractérisée par la montée des vaches à l'alpage l'été et leur redescente dans la vallée à l'automne (transhumance). A l'alpage, le lait des différents producteurs est mis en commun du lait. Telle est l'origine des coopératives laitières traditionnelles : les « fruitières », qui tirent leur nom du vieux sens de « fruit » au sens de produit économique. Mais cette organisation ne peut pas se penser sans l'existence aussi d'un capitalisme marchand, celui des négociants-affineurs qui achetaient le fromage en blanc, l'affinaient et l'expédiaient vers les ports de Marseille et de Gène (ou de Bordeaux pour le Cantal), puis vers les grandes villes comme Paris.
- les zones de plaine où a dominé un système de polyculture-élevage qui laissait peu de place à la laiterie ; la spéculation laitière dominante est alors le beurre, obtenu par écrémage et barattage du lait à la ferme ; la fermière, dont c'est la spéculation personnelle, accumule le beurre jusqu'à ce qu'elle puisse le vendre au marché. Ce schéma est très proche de ce qu'on trouve aujourd'hui sur les campements peuls où de l'huile de beurre est fabriquée par les femmes et vendue à des revendeurs qui l'expédie vers les villes ;
- la périphérie des villes, voire l'intérieur des villes elles-mêmes, où on produisait du lait

de consommation, à destination notamment des enfants ; jusqu'au début du XXe siècle on trouvait par exemple à Paris des étables de « nourrisseurs », où on entretenait des vaches en lactation, comme il en existe encore aujourd'hui dans les villes africaines.

Le modèle de l'agronome et économiste allemand Heinrich von Thünen peut être mobilisé pour comprendre la répartition dans l'espace des différents modèles de production et de transformation laitières [2]. Thünen a développé un modèle qui repose sur les effets contradictoires de la distance par rapport à la ville. Quand on s'éloigne de la ville le coût d'accès au foncier diminue, alors que le coût de transport croît. Mais l'impact du coût de transport dépend de la valeur volumique des produits ; il est d'autant plus grand que les produits sont plus pondéreux (qu'ils ont une faible valeur volumique). Ce modèle permet de concevoir une série de cercles concentriques autour des villes où sont localisées les différentes activités d'agriculture et d'élevage. A partir de ce modèle théorique, il est notamment possible d'identifier trois cercles laitiers autour de Paris :

- celui des produits frais pour la ville
- celui des fromages à pâtes molles
- celui des produits de garde (beurre salé et fromages à pâte dure).

Avant le développement des chemins de fer, le premier cercle se trouvait localisé à une distance de 15 km autour de Paris ; le second cercle s'étendait sur un rayon de 100 km ; et le troisième cercle incluait les activités d'élevage situées au delà. Après l'avènement du chemin de fer (dans la seconde moitié du XIXe siècle) les trois cercles se sont étendus respectivement aux distances de 100 km, 350 km, et au delà.

Dans ces différents espaces, sont apparues au cours du XIXe siècle des formes très différentes d'industrialisation laitière :

- dans le troisième cercle, on a assisté à une extension de la zone des fruitières, soit au développement d'un modèle de fromageries de montagne artisanales ;
- dans le second cercle, s'est développée une petite industrie de fromages à pâtes molles, dont le type principal est le Camembert ;
- dans le premier cercle, sont apparues des usines laitières urbaines tournées vers la pasteurisation et l'embouteillage du lait, puis production de produits frais (yaourts, crème fraîche, etc.) .

La production de beurre est en revanche restée majoritairement fermière jusqu'à la seconde guerre mondiale. Pourtant, des techniques de centrifugation et de barattage automatique étaient disponibles depuis la fin du XIXe siècle. Mais, paradoxalement, on assista au développement de l'emploi à la ferme de petites centrifugeuses (à bras, puis à moteur). Il faut citer toutefois l'exception de la laiterie charentaise où se développa un modèle inspiré du Danemark : réseau de beurreries coopératives dont la production était tournée vers le marché parisien, grâce à une expédition de beurre doux dans des wagons réfrigérés. Ce modèle industriel posait le problème de la valorisation des parties caséuses du lait (caséine du petit lait), que l'on ne pouvait pas rétrocéder facilement aux fermes. On en a fait notamment des matières

plastiques avec l'installation d'une caséinerie ! Dans les fermes des autres régions de l'ouest, le petit lait était valorisé sur place dans la consommation humaine et animale.

Pourquoi un tel « retard » dans l'industrialisation laitière ? Les experts agronomes accusaient l'arriération des paysans ; les bretons avaient la réputation d'avoir la tête dure ! Ne fait-on pas aujourd'hui en Afrique des remarques comparables sur les Peuls par exemple ? Or ces mêmes populations taxées d'arriération congénitale ont été les acteurs de la révolution agro-industrielle qu'a connue la France, tout particulièrement en Bretagne, après la seconde guerre mondiale. En fait, les experts de la fin du XIXe siècle avaient beaucoup de mal à concevoir l'économie traditionnelle des fermes ; ils rêvaient un modèle agro-industriel qui nécessitait pour être mis en place une transformation considérable des sociétés rurales, mais aussi du système commercial à l'échelle de l'ensemble du pays.

Après la seconde guerre mondiale, on a assisté à une véritable explosion laitière. Ce mouvement a été marqué par la concentration industrielle (industries privées ou coopératives), la généralisation et la rationalisation de la collecte, l'industrialisation de la fromagerie, et le développement du marché des produits frais. Désormais, c'est la partie maigre du lait qui est la mieux valorisée (et non la partie grasse). Mais la production laitière est vite devenue surabondante. La mise en place du système beurre-poudre, produisant à peu de frais des produits de longue conservation, visait à réguler cette production tendanciellement excédentaire. Protégée par le marché commun agricole, ce modèle de production extensif ne fut enrayeré qu'avec la mise en place dans les années 1970 de « quotas laitiers ».

La politique laitière commerciale de l'Europe dans les années 1970 et les stratégies des projets laitiers en direction de l'Afrique sont alors liés à la situation interne de l'Union Européenne. Excédent ici ; malnutrition là... Pourquoi ne pas fournir de la poudre de lait gratuite ou à bas prix aux pays en développement. Il s'agit de permettre, sur le modèle « Opération Flood » lancée en Inde, la création d'une industrie laitière locale, qui pourra, progressivement, remplacer la poudre importée par de la collecte locale. C'est à cette époque que sont créés l'usine UCOLAIT à Saint-Louis du Sénégal, l'Office laitier du Niger (OLANI) à Niamey, et l'Union Laitière de Bamako (ULB) au Mali, En Afrique, tous ces gros projets se soldent malheureusement par un échec.

Aujourd'hui, les stocks d'excédents laitiers ont disparus en Europe. De nouveaux pays consommateurs sont apparus, notamment en Asie. Ainsi, on a assisté au doublement du cours de la poudre de lait l'année dernière ! Ce « choc alimentaire » soulève le problème de la couverture protéinique des populations africaines (notamment les populations pauvres urbaines) ; mais la hausse des prix pourrait aussi offrir de nouvelles potentialités de développement industriel laitier dans ces pays.

Comment ces changements ont-ils influé sur la situation particulière du Sénégal ? Pour répondre à cette question, il convient d'étudier en détail le contexte local et son histoire. C'est l'objet de la dernière partie de cet exposé.

Le Sénégal et l'industrialisation laitière : échecs et espoirs

Le Sénégal laitier traditionnel est dominé par l'élevage peul dans le Ferlo, la vallée du fleuve Sénégal, et le Fouladou (Haute-Casamance). Plus récemment, se sont développés des bassins laitiers en périphérie des villes principales et secondaires. On note aussi la présence d'élevages urbains dans les villes moyennes, qui peuvent être comparés aux étables des nourrisseurs que nous avons évoqués.

Les principaux produits commercialisés sont traditionnellement le lait caillé et l'huile de beurre. Sans réfrigération, le premier est de conservation restreinte. Il ne peut être produit qu'à proximité des villes. En l'absence de tradition fromagère, seule l'huile de beurre peut faire l'objet d'un commerce laitier dans les zones enclavées, comme dans le cœur du Ferlo.

Plusieurs auteurs ont souligné l'importance sociale du lait dans les populations peules. Le lait est dans certaines zones la propriété exclusive des femmes qui l'utilisent pour une part pour la consommation domestique, et pour l'autre pour la spéculation marchande. Mais il faut compter aussi avec la part laissée au veau. D'ailleurs, les stratégies de valorisation laitière sont potentiellement en conflit avec l'objectif de croît du troupeau, préoccupation des chefs de campement, ce qui peut créer des tensions au sein des familles.

Depuis les années 1950, on assiste au Sénégal au développement d'importations de poudre de lait destinées à approvisionner le marché urbain. Dans les villes, des entreprises industrielles et artisanales produisent des produits laitiers divers à base de poudre. On peut observer en particulier l'existence d'un réseau de vente de lait caillé reconstitué contrôlé par des négociants peuls qui opèrent grâce à un très large réseau de revente de la poudre importée en vrac. Enfin, on note aussi le développement de la consommation directe de poudre par les ménages.

La première tentative de transformation industrielle du lait local a été mise œuvre par l'usine Ucolait de Saint-Louis, qui a fonctionné entre 1968 et 1972. Cette expérience fut une relative réussite pour ce qui est de la collecte du lait dans la Vallée du Fleuve Sénégal ; mais elle fut un échec en termes de valorisation commerciale. On note en l'occurrence un écart entre les statistiques de production et celles de vente : manifestement, les produits laitiers étaient en grande partie détournés lors de l'expédition pour la vente à Dakar.

Lors de ma première mission d'études au Sénégal, en 1992-1993, Nestlé venait de lancer une opération de collecte de lait dans le Ferlo pour alimenter son usine de production de lait concentrée de Dakar. Il s'agissait d'une opération de mécénat, fin de restaurer, auprès des pouvoirs publics sénégalais, comme de l'opinion internationale, l'image de cette entreprise, qui avait subi de vives critiques dans les années 1970. L'opération consistait à collecter du lait dans le Ferlo afin d'incorporer une petite partie de lait local dans la production de l'usine, qui serait restée essentiellement alimentée par de la poudre importée. L'ingénieur qui avait mis en

place le système avait auparavant réalisé l'étude exploratoire comme agent de l'Etat sénégalais. Il avait étudié l'expérience de Saint-Louis et les raisons de l'échec de l'usine Ucolait.

Le dispositif de Nestlé reposait sur la mise en place d'unités de réfrigération dans 5 centres de collecte autour de Dahra. Un camion citerne venait chercher le lait deux ou trois fois par semaine. Le lait était acheté aux femmes peules, litre par litre. Les principaux problèmes posés par ce système étaient les suivants :

- Coût considérable de la collecte ; le financement des centres de refroidissement (salaires, mais aussi carburant pour l'approvisionnement des générateurs électriques nécessaires pour la réfrigération du lait, du fait de l'absence d'équipement électrique dans la zone) était entièrement assuré par Nestlé
- Coût du transport jusqu'à Dakar ;
- Faible valorisation du produit, transformé en lait concentré.

Les populations d'éleveurs avaient par ailleurs opposé une certaine résistance au projet. En effet, le lait était acheté par Nestlé à un prix plus faible que celui qui avait cours sur le marché local. Par ailleurs, le projet rencontra une certaine malchance, avec de mauvais hiversages les premières années. Or, le coût rendu à Dakar était d'autant plus élevé que les quantités collectées étaient faibles, en raison de l'importance des coûts fixes (salaires, réfrigération, transport).

En 1992-93, Nestlé achetait le lait à 110 Francs CFA par litre, somme à laquelle il fallait déduire le remboursement du matériel de laiterie (20 Francs par litre), alors que le lait caillé se vendait 200 à 250 Francs CFA par litre sur le marché local, sans compter la valorisation en sus du beurre qui était alors possible. Mais Nestlé prenait pour référence de son prix aux éleveurs le coût de la poudre : 70 Francs CFA le litre reconstitué. Les éleveurs s'estimaient donc sous-payés, alors même que le coût rendu à Dakar de leur lait était beaucoup plus élevé que celui de la poudre importée : il coûtait à l'industriel près de 500 Francs CFA par litre en 1993, et près du double l'année suivante, année particulièrement désastreuse climatiquement.

Au bout de dix ans, Nestlé renonça à poursuivre cette expérience de collecte rurale. Les centres furent rétrocédés pour partie aux collecteurs qui s'organisèrent en une union coopérative : l'UPRAL. Pendant une période transitoire de deux ans, des acheteurs semi-industriels de la région de Dakar achetèrent du lait à cette coopérative. Le lait était transféré dans un petit camion citerne laissé par Nestlé. Malheureusement, ce nouveau système du faire face à des problèmes de qualité, de fiabilité des livraisons ; un accident du camion-citerne mit un terme définitif à l'opération.

Lors de mon passage à Dahra en janvier 2008, il n'y avait plus qu'un centre de collecte en activité : celui de Bilal (le plus proche de Touba). Mais son générateur électrique était en panne. Le responsable vendait le lait pour son compte et assurait donc le rôle de collecteur-vendeur. Il continuait, comme du temps de Nestlé, à noter les apports des femmes sur des cahiers et à les payer tous les 15 jours. Dans la même zone, un collecteur privé passait aussi tous les

jours en camionnette acheter du lait pour le marché de Touba. Nous avons pu observer sa collecte, importante pour la saison.

Nestlé avait donc raison de penser qu'il y avait des potentialités laitières dans la région de Dahra. Des opérateurs informels se sont installés dès son départ. Mais l'industriel a pourtant échoué à collecter du lait dans de bonnes conditions. Cet échec s'explique probablement par des problèmes d'organisation, de fiabilisation des relations avec les producteurs, mais aussi en raison du coût excessif de la structure de collecte mise en place.

Il est intéressant de comparer l'échec de Nestlé à Dahra avec le démarrage prometteur d'une laiterie à Richard-Toll, dans la vallée du Sénégal : la Laiterie du berger. Ce nouvel opérateur de la collecte et de la transformation laitière rurale a manifestement étudié de près l'échec de Nestlé pour éviter de reproduire les mêmes erreurs. Mais il bénéficie aussi d'un contexte économique international nouveau : la dévaluation du Franc CFA en 1995 et, surtout, l'augmentation du cours international de la poudre depuis août 2006.

La principale différence entre l'expérience de Nestlé et celle de la Laiterie du Berger (outre que cette dernière est de taille bien plus modeste, avec une capacité de collecte et de transformation de quelques milliers de litres seulement) consiste dans la stratégie de valorisation commerciale du produit. La Laiterie du Berger propose en effet un produit haut de gamme (du lait frais pasteurisé) qui valorise bien l'origine locale de la matière première, bien mieux en tout cas que ne pouvait le faire Nestlé avec du lait concentré. L'erreur de Nestlé a-t-elle été de ne pas avoir installé de vraie laiterie à Dahra ? Mais cette firme pouvait-elle le faire, sachant qu'elle ne vend que des produits de conserve ? Par ailleurs, les disponibilités actuelles de la zone de Richard-Toll semblent beaucoup plus riches que celle de la zone de Dahra en 1990 : présence de main d'œuvre qualifiée, d'électricité, etc. Le contexte a changé aussi pour la commercialisation, avec la présence à Dakar, mais aussi à Saint-Louis et même à Richard-Toll, de commerces disposant d'une réfrigération fiable.

Par ailleurs, la Laiterie du berger a tenté de fiabiliser ses relations avec les producteurs. La collecte est réalisée sur les pistes, ce à quoi Nestlé ne s'était décidé que trop tard. L'entreprise met aussi à disposition des éleveurs un agent d'élevage, ce que Nestlé s'était refusé à faire, officiellement en tous cas (car l'ingénieur agronome qui avait lancé l'opération exerçait en partie de fait cette fonction). Enfin, elle fournit des aliments du bétail aux éleveurs inscrits, aliment qui est partiellement remboursé par le lait livré. L'idée étant bien sûr d'arriver à une stabilisation de la collecte entre l'hivernage et la saison sèche.

Tous les problèmes ne sont pas pour autant résolus pour la Laiterie du berger:

- Ici aussi, l'achat par l'entreprise est en concurrence avec des ventes plus lucratives sur le marché local ; l'intérêt pour les producteurs de la collecte industrielle est son caractère permanent et garanti .
- Mais l'entreprise ne peut pas parfaitement l'assurer pour le moment : elle ne peut garantir l'achat de tout le lait en hivernage.

- Le problème se pose aussi du côté de l'aval : si la Laiterie du Berger veut se placer durablement sur le marché, elle doit garantir la disponibilité constante de son produit, ce qui nécessite de désaisonnaliser la production laitière dans sa zone de collecte.
- Cette politique n'est pas sans risque pour les populations : risque de sous-alimentation du veau, mais aussi de la famille, possibles conflits entre hommes et femmes qui perdent le contrôle de l'argent du lait quand celui-ci est payé en troc en aliments du bétail ;
- Enfin, du côté des consommateurs, il faut placer le produit entre les produits traditionnels et les produits importés : il peut être trop cher pour des bourses modestes et être considéré comme moins fiable que les produits importés par les gens fortunés.

En tout état de cause, et même si le succès n'est pas garanti, le modèle de la Laiterie du Berger a été remarquablement pensé. Ses promoteurs semblent avoir tiré la leçon de 40 d'échec de l'industrialisation laitière à partir de lait local, au Sénégal comme dans les autres pays d'Afrique de l'ouest, mais aussi de la réussite, de l'autre côté du fleuve, d'une entreprise comparable : la Laiterie Tivisky basée à Nouakchott (Mauritanie).

L'industrialisation laitière du Sénégal, offrant un cercle vertueux entre développement de l'élevage et alimentation des populations urbaines, n'est donc pas impossible. Sans doute faut-il rester prudent, mais, comme je l'ai montré, l'industrialisation laitière de l'Europe a près deux siècles !

L'erreur en la matière est d'isoler un secteur du développement général du pays. Entre l'échec d'Ucolait dans les années 1970, celui de Nestlé dans les années 1990 et la possible réussite présente de la Laiterie du Berger, ce qui se joue, c'est, sans doute, un progrès dans la conception de la collecte, de la transformation et de la distribution des produits laitiers, mais aussi un développement général du pays : urbanisation, électrification, transformation des structures de distribution commerciale, alphabétisation des populations etc.

Le lait est un produit social. Une approche techniciste de son traitement ne suffit pas pour assurer le développement de son économie. Il faut étudier comment il s'insère dans la société, que ce soit en amont (éleveurs) ou en aval (consommateurs).

Bibliographie des sources

- [1] Vatin, 1990 : *L'industrie du lait. Essai d'histoire économique*, L'Harmattan, Paris, 221 p.
- [2] Vatin, 1996 : *Le Lait ou la raison marchande : Essai de sociologie économique*, Presses Universitaires de Rennes (PUR), Rennes, 205 p.
- [3] Vatin, 1987 : *La fluidité industrielle. Essai sur la théorie de la production et le devenir du travail*, Méridiens-Klincksieck, Paris, 320 p.