

**Conférence « Le lait, produit moderne ou traditionnel ? »**  
**organisée dans le cadre de l'Exposition « Mon Lait, je l'aime local »,**  
**le jeudi 9 avril 2009 à l'Institut Leopold Sédar Senghor (CCF) de Dakar.**

Communication sur le thème :

**« La tradition laitière africaine : un héritage menacé ? »**

Par Guillaume DUTEURTRE<sup>1</sup>

## **Introduction**

---

Le lait est au cœur de la tradition africaine. C'est un aliment noble, marqueur des sociétés pastorales. Les femmes jouent un rôle de premier plan dans la transmission des savoir-faire laitiers, qu'il s'agisse de la traite, de la fermentation, de l'écémage ou du barattage. Le lait est ainsi le symbole de la tradition africaine. Il source de nombreux produits et donne lieu à d'abondantes recettes culinaires. On le consomme sous forme de lait frais, de lait caillé, de crème de beurre, d'huile de beurre, de boissons lactées, de bouillies, ou de couscous... Cette tradition est fondamentalement ancrée localement dans des territoires, au sein de groupes sociaux, de cultures locales. Les produits laitiers sont ainsi l'expression d'identités particulières.

Pourtant, cette tradition laitière locale semble « menacée ». Le lait local est aujourd'hui fortement concurrencé. Entre 1994 et 2004, les importations de poudre de lait en Afrique de l'Ouest ont triplé. La poudre de lait envahi les marchés urbains et pénètre jusque dans les habitudes alimentaires. Les goûts évoluent, et certains consommateurs ne savent même plus apprécier le goût du lait local. Les industries utilisent quasi-exclusivement de la poudre de lait importée.

Dans ce contexte, les cultures laitières seraient-elles menacées par la mondialisation ? En matière d'alimentation laitière, va-t-on vers plus de diversité, vers de nouvelles diversités, ou vers une standardisation plutôt appauvrissante ? Les nouvelles générations s'identifient-elles dans la « spécificité » de cette culture laitière locale ? En d'autres termes, les savoir-faire traditionnels sont-ils menacés ? Quels sont les risques de perte de cet héritage culturel, de ce patrimoine ?

Pour donner quelques éléments de réponse à ces questions, nous allons revenir sur ce qu'est la tradition laitière africaine, comment elle peut être définie. Puis nous verrons en quoi les cultures laitières sont aujourd'hui l'objet de recomposition en quoi elles sont à la fois vivantes et menacées. Nous nous baserons sur des exemples pris au Sénégal, au Niger, au Burkina-Faso, au Tchad et en Éthiopie.

---

<sup>1</sup> Guillaume DUTEURTRE est agro-économiste, chercheur au Centre de Coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), en poste au Bureau d'Analyses Macro-économiques de l'Institut Sénégalais de Recherches Agricoles (ISRA-BAME), BP 3120 Dakar ; mél : [duteurtre@cirad.fr](mailto:duteurtre@cirad.fr)

## La tradition, un héritage culturel

---

On peut considérer la « tradition » comme la transmission d'un contenu culturel à travers l'histoire. (*trans*, à travers ; et *dare* : donner). Cet héritage immatériel peut constituer le vecteur d'identité d'une communauté humaine. D'après le dictionnaire, « Dans son sens absolu, la tradition est une mémoire, en un mot une conscience collective : le souvenir de ce qui a été, avec le devoir de le transmettre et de l'enrichir ». La tradition est donc un patrimoine, un héritage culturel.

Mais qu'est-ce qu'un héritage culturel ? Peut-il résister au mouvement de mondialisation dans lequel nous sommes engagés ?

Dans le sens commun, « la culture collective correspond à une unité fixatrice d'identités, un repère de valeurs relié à une histoire, un art parfaitement inséré dans la collectivité ; la culture collective n'évolue que très lentement, sa valeur est au contraire la stabilité figée dans le passé, le rappel à l'histoire ». Cette définition est aussi valable pour la culture laitière attachée à la fabrication et à la consommation des produits laitiers.

### Cultures laitières et tradition : l'héritage immatériel

L'héritage culturel en matière de lait et de produits laitiers est constitué de croyances, de valeurs, de connaissances techniques ou générales, d'une littérature, ou de chants, qui s'appuient sur des identités individuelles ou collectives, sur une histoire particulière. On différencie dans cet héritage :

- Les proverbes sur le lait ou les produits laitiers ;
- Les chants et comptes sur la vache et les animaux laitiers ;
- Les fêtes et festivals dans lesquels les produits laitiers ont un rôle particulier : le cas du festival oromo d'Irreechaa en Ethiopie où des offrandes de beurre sont déposés au pieds des arbres sacrés ;
- Les connaissances domestiques sur le lait : important pour la santé des enfants, fortifiant, etc ; mais en même temps il doit être consommé frais sinon il peut rendre malade ;
- Les connaissances sur les différents usages : recettes culinaires et usages alimentaires ; recettes cosmétiques et usages non alimentaires : utilisation du beurre pour le graissage des cheveux et l'entretien du cuir chevelu ; ou pour le graissage du corps à l'occasion de certaines fêtes comme par exemple chez les Borana d'Ethiopie ; ou comme onguent ; comme médicament.

Ces cultures sont celles des « sociétés pastorales ou agro-pastorales », des groupes humains et des communautés particulières : peuls, arabes, touaregs, mais aussi les Bambara, les wolof, les serer, etc. Le lait n'est pas une exclusivité peule. Ces sociétés sont mobiles ou sédentaires ; elles sont caractérisées par des groupes ethniques particuliers eux même divisés en clans ou en lignage. Au sein de ces sociétés, la vache a une place de choix ; mais aussi la chèvre, qui peut être traite, la brebis et même la chamelle qui donne un lait particulièrement riche en protéines.

Mais l'héritage culturel est indissociable sa dimension matérielle, de sa mise en pratique. Il s'exprime à travers des produits et des savoir-faire<sup>2</sup>.

### **Les produits et savoir faire : l'héritage « matériel » ([voir photos en annexe](#))**

On compte 4 familles de produits qu'on peut qualifier de « traditionnels » car hérités de l'histoire des sociétés pastorales.

#### **Le lait frais**

Faut-il parler de lait frais ? de lait cru ? de lait brut ? de lait local ? Ou de lait pur ? C'est qu'en fait, le vocabulaire français est beaucoup moins riche que les langues locales pour qualifier le produit « lait ».

En langue peul du sud du Burkina-Faso, le lait de la traite (**biraddam**) (du radical *bir*, traire) est recueilli dans le *birdugal*. Puis il est versé dans la grandealebasse (*jaandé*) qui sert à recueillir le lait de plusieurs vaches, qui sera ensuite chauffé. On séparera après filtration le lait à boire (**t'obbam**), le lait destiné à la vente (**sippété**) et le lait destiné à être fermenté après un repos de 2 heures (**hittuddam**). Le lait que l'on veut laisser à fermenter (*hittuddam*) est alors versé dans laalebasse à fermenter (*hitturdé*) jusqu'au lendemain. Le lait à fermenter se transforme pendant la nuit en un lait caillé doux (**lèl d'an**) puis en un lait caillé aigre (**t'anidda**). Ce lait caillé deviendra **Kossam** une fois écrémé. En 24 heures, le lait aura ainsi pu changer 6 fois de noms.

En arabe tchadien, le lait se dit *Laban* lorsqu'il s'agit de lait de traite, mais on parle plutôt de *halib* lorsqu'il s'agit de lait frais destiné à être commercialisé.

Le lait frais fait l'objet d'un commerce important en Afrique. Il est commercialisé au porte à porte dans les villages (souvent sous forme de troc) ou dans les villes (dans le cadre de contrats). Il est aussi vendu sur les marchés. Le commerce du lait local et les échanges de lait au sein de la famille ont de tout temps constitué un élément important de l'économie pastorale domestique.

Cependant, le lait est un produit fragile. Le lait cru n'est donc que rarement commercialisé, et les éleveurs fabriquent des produits issus du caillage lactique<sup>3</sup> et du barattage de la matière première : lait fermenté, beurre solide et beurre fondu

---

<sup>2</sup> Pour faire le lien entre l'évolution de la tradition et le monde économique, pour comprendre l'impact de la concurrence marchande sur la tradition laitière, il faut s'intéresser à la manière dont la tradition se traduit dans la pratique, par une transformation de ressources en produits, grâce à la mobilisation de savoir-faire particuliers. Les ressources sont essentiellement pastorales : animaux, pâturages, populations d'éleveurs ; les savoir-faire sont relatifs à la production laitière (conduite des animaux, traite), à la transformation (fabrication de produits transformés, objets) et à leur consommation (situations d'usage du produit, recettes culinaires, organisation sociale de l'alimentation et croyances alimentaires) ; enfin, les produits sont entendus au sens économique, comme des bien qui peut être échangé ou consommés

<sup>3</sup> Le caillage (ou coagulation) lactique correspond à la modification de la structure des protéines du lait (caséines) sous l'action de ferments responsables de l'acidification du milieu due, notamment, à la transformation du lactose en acide lactique.

## Les laits fermentés

La famille des laits fermentés est certainement la famille de produits qui exprime le mieux la spécificité de la tradition laitière africaine. Dans les campements ou les villages, le lait est laissé à fermenter en présence des ferments naturellement présents dans le lait ou dans les récipients. Ces ferments sont des microbes spécifiques à chaque milieu. Par ailleurs, les laits de traite présentent des caractéristiques spécifiques provenant du génotype utilisé et des ressources fourragères. Les différents laits fermentés sont donc spécifiques à chaque type d'environnement.

On estime qu'en Afrique Orientale, 71 % de la production totale de lait de vache est transformée en lait fermenté traditionnel. Au Sahel, la proportion est probablement la même.

Les laits fermentés sont présents dans tous les pays de la bande Soudano-sahélienne. On trouve :

- ✓ 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 entier comme le *M'bannick* (wolof) au Sénégal, le *rayeb* (arabe) au Tchad ou l'*ergo* (amaharique) en Ethiopie ;
- ✓ Les laits fermentés concentrés comme la crème fermentée ou *fènè* (Bambara) au Mali ou le *kétoungol* (peul) au Sénégal ; On peut aussi citer les laits fermentés concentrés du sud de l'Ethiopie (*ititu*) et du Nord-Kenya (*cheka mwaka*),

Ces laits fermentés sont utilisés dans des préparations à base de lait comme la *degue* (bouillie de mil) au Mali, le *laax* ou le *thiakry* au Sénégal, etc.

## Les beurres et huiles de beurre

On fabrique aussi le beurre et surtout l'huile de beurre (*nebbam nai* chez les Peuls), *diwu nior* chez les Wolofs, ou *qebé* en Ethiopie, qui est vendu sous forme solide et préparé en huile de beurre par chauffage avec des épices. Le beurre fermier représente 65% de la valeur des produits laitiers consommés à Addis-Ababa.

## Les fromages

On trouve aussi divers types de fromage, même si la tradition fromagère est relativement peu développée en Afrique subsaharienne, à la différence du bassin méditerranéen. EN fait, très peu de groupes ethniques maîtrisent la technique du caillage enzymatique permise par l'utilisation de la présure, issue de la caillette des veaux. On trouve un seul type de fromage traditionnel fabriqué à base de présure : le *Tikomart* ou (*tchoukou*), fromage d'origine touareg fabriqué aujourd'hui par différentes ethnies du Mali et du Niger. On trouve aussi d'autres fromages fabriqués à partir de

caillage chimique mais sans présure : il s'agit du *Wagashi*, fromage peul du Bénin fabriqué à l'aide du latex de *Calotropis procera*, et de l'*ayeb*, fromage maigre des hauts-plateaux éthiopiens.

Finalement : produits « typiquement africains » (spécificités locales) qui s'appuient sur des savoir-faire, des ressources et des cultures locales. Ils sont fortement reconnus et appréciés dans les cultures culinaires locales.

Mais cet héritage culturel n'est pas figé. Il évolue sous l'effet de plusieurs facteurs ;

## **Les facteurs de changement des cultures laitières**

---

### **Le mode de vie urbain (villes secondaires et capitales)**

Le mode de vie urbain est le premier facteur de changement. 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 sur de nouvelles identités urbaines, sur de nouvelles croyances.

### **L'arrivée des importations**

Les importations de produits laitiers amènent aussi de nombreuses innovations dans les modes de consommation. La poudre de lait a pénétré depuis longtemps sur les marchés, révolutionnant à la fois les usages alimentaires et les perceptions du produit lait. D'un produit instable et cher, le lait acquiert en ville à travers la poudre de lait un statut de produit de base, pratique et sans danger.

Mais d'autres produits participent à cette révolution culturelle en matière de lait : le lait concentré, bien sûr, mais aussi le lait UHT, conservable à température ambiante, le fromage fondu, lui aussi très stable, ainsi que tous les « produits frais » qui commencent à se diffuser à travers les boutiques disposant d'espaces réfrigérés : yaourts, fromages beurre en plaquette, etc.

Ces importations de produits industriels sont relayées par des industries laitières urbaines qui se mettent à fabriquer ces produits de type européens.

### **L'émergence de la publicité ([voir photos en annexe](#))**

Progressivement, 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 important, et véhicule les **nouvelles images de la modernité**. Le lait devient le symbole de **santé**, de dynamisme, ou bien symbole 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 » : produits **Ardo** de la Satrec ;

## **Le développement d'une agro-industrie rurale**

L'émergence progressive d'une agro-industrie en zone rurale apporte elle-aussi des changements importants dans les cultures laitières locales. Les petits ateliers ruraux réinventent des savoir-faire leur permettant de fabriquer des produits hérités de la tradition laitière locale : Il s'agit essentiellement du lait fermenté en sachet thermosoudés. Au Sénégal, ces produits sont vendus par plus de 50 entreprises. Ils portent des noms de marques très empreints de nomenclature peule : larogal ; birdugal ; kaggu ; Jullam, etc.

Les mini-laiteries s'investissent aussi dans la production de beurre liquide. Ce produit traditionnel redevient ainsi accessible aux populations urbaines, alors que son commerce sahélien avait périclité.

Enfin, de nombreuses fromageries s'implantent en milieu rural, et confectionnent des fromages à partir de savoir-faire importés. Ces nouveaux fromages viennent alors enrichir les cultures laitières locales : Cas du *Pont Bélibé* au Tchad, du *Addis-Blue* à Addis-Abeba, du *fromage de Sedhiou* ou du *Keur Moussa* au Sénégal.

## **Les cultures laitières aujourd'hui**

---

Les cultures laitières apparaissent ainsi aujourd'hui en pleine évolution, en pleine mutation. Le lait s'inscrit ainsi dans une nouvelle vision de la modernité. Mais les cultures laitières locales ne sont pas écartées de ce mouvement. Mieux, elles l'intègrent et l'enrichissent. On assiste ainsi à la réinvention d'une « modernité locale ».

### **La recomposition des habitudes et des pratiques concernant les produits « traditionnels »**

Il faut d'abord noter que, loin d'être oublié, le commerce des produits laitiers traditionnels perdure, et se recompose.

Vente de lait frais (ou cru : *lait piir*) ou caillé au bord de route, livraisons à domicile, dans les « bars laitiers » du Tchad et du Nord-Cameroun.

Vente de beurre liquide, de fromages typiques comme le *tchikommart*.

### **L'invention d'une modernité « locale »**

Ensuite, les produits laitiers industriels comme laiterie du Berger sont fortement empreints de modernité. Cf messages publicitaires de la Laiterie du Berger ; produits « Ardo » de la Satrec, etc.

Cependant, dans ces recompositions, la place des producteurs locaux n'est pas acquise : elle se construit, par les jeux sociaux, par les rapports de force.

### **Des interrogations qui subsistent quand à la « mémoire » collective**

Par ailleurs, des interrogations subsistent quand à la préservation de la « mémoire » collective, du patrimoine. Les savoir-faire et les appellations « traditionnelles » sont en effet susceptibles d'être « dévoyées », dénaturées, ou détournées par certaines entreprises. Le *Féné* de Mali-lait, est-il du véritable *féné* ? Le beurre végétal importé en Ethiopie et vendu sous la marque *qébé* peut-il légitimement s'appeler *qébé*, nom du beurre fermier ?

Doit-on envisager de sauvegarder une partie de ce « patrimoine » par des Labels ? des Appellations d'origine ? des Indications géographiques ?, comme cela a été fait dans de nombreux pays « laitiers » ? (Pays-Bas, France, Allemagne, etc.).

La connaissance scientifique de ces produits « traditionnels » (leur caractérisation) permettrait d'assoir de telles démarches de labellisation.

## Conclusion

---

Finalement, le lait illustre les recompositions des identités sociales et culturelles dans ces régions du monde. De ce fait, le lait et les produits laitiers ne sont pas de simples biens économiques. Ils renferment bien plus que leur valeur marchande. Ils contiennent des valeurs culturelles, rendent compte d'une histoire, et d'identités locales. Reconnaître cette spécificité, c'est aussi reconnaître que le marché doit être encadré par des « règles ». La construction de ces règles est l'affaire de tous, elle est en cours. Elle doit rendre compte des « valeurs » que la société entend préserver. Les autorités publiques, en particulier, doivent être impliquées dans l'élaboration de telles règles.

Aujourd'hui les politiques commerciales en Afrique sont marquées par les dynamiques d'intégration régionale et par la négociation des Accords de partenariat économique avec l'Union Européenne. Dans ce contexte, les échanges de produits laitiers sont fortement libéralisés. Les nécessités d'approvisionnement des villes à court terme justifient-elles que le marché des produits laitiers reste fortement ouvert aux importations ? Oui bien le lait doit-il être considéré comme un produit « sensible », qui serait exclu des accords de libéralisation, comme d'autres produits à fort enjeu sociaux ?

Dans ce débat, la négociation de régimes d'exception commerciale pour certains produits laitiers devra s'appuyer sur des plans nationaux de développement du secteur, et sur des organisations professionnelles et interprofessionnelles fortes. Les meilleurs arguments, pour les négociateurs des pays africains, consistent en des engagements forts des politiques sectorielles. Malheureusement, jusqu'à présent, ces politiques ont trop souvent consisté en des actions ponctuelles de renforcement de la productivité des vaches locales, au détriment de véritables stratégies de développement de la collecte de lait et de sécurisation des débouchés.

## Références

---

Duteurtre G., 2004 : « Normes exogènes et tradition locale : la problématique de la qualité dans les filières laitières africaines », in *Cahiers Agriculture*, Numéro spécial « L'Alimentation des villes », 13 (1), pp. 91-98. [http://www.john-libbey-eurotext.fr/fr/revues/agro\\_biotech/agr/e-docs/00/03/FE/E8/article.phtml](http://www.john-libbey-eurotext.fr/fr/revues/agro_biotech/agr/e-docs/00/03/FE/E8/article.phtml)

Duteurtre G., 2003 : « La typicité du beurre de vache en Ethiopie », in *Études et Recherches Sahéliennes*, n°8-9, janvier-juin 2003, pp. 59-66

ISRA-BAME, 2009, « Mon lait, je l'aime local : produits et savoir-faire laitiers en Afrique de l'Ouest. Livret de l'exposition itinérante 2009 », ISRA, GRET, CIRAD, Dakar, 26 p.

## Annexes : photos

---

*(Tous les clichés sont de G. Duteurtre sauf mention particulière)*

### Le lait frais



Livraison du lait à Dahra (Sénégal)  
*(cliché Agence Kamikaze)*

### Les laits fermentés



Vente de lait caillé au Niger



Le *fondé* (Sénégal)

## Les beurres



Barratage en milieu sahélien (Tchad)

## Les beurres



Vente du beurre fermier (*qebé*) à Wonchi (Ethiopie)

## Les beurres



Vente du beurre fermier (*qebé*) à Wonchi (Ethiopie)



## Les fromages



Fabrication du Tchoukou au Niger  
(cliché S. Hamadou)



Vente du Tchikommart (ou Tchoukou) à Agadez (Niger)

## Les facteurs de changement dans les cultures laitières



Publicités à Dakar  
(Clichés D. Bakhom)



## Les facteurs de changement dans les cultures laitières



Mini-laiterie à Niono (Mali)



Fromager à N'Djamena (Tchad)

## Vers une modernité « locale » ?



Lait caillé en sachet thermo-soudé à Dahra (Sénégal)

(Cliché D. Bakhoum)

## Vers une modernité « locale » ?



Produits de la laiterie du Berger (Sénégal)

(cliché C. Broutin)