

Guide
pratique

TRANSFORMER LE LAIT LOCAL EN AFRIQUE DE L'OUEST

Procédés et clés du développement
des minilaiteries



 ÉDITIONS DU GRET

éditions
Quæ

5	Introduction
9	PARTIE 1 – Minilaiteries et principaux produits laitiers
11	Le lait, un produit complet mais fragile
15	Les minilaiteries en Afrique de l'Ouest
17	Les principaux produits laitiers fabriqués en Afrique de l'Ouest
19	• Lait cru
19	• Lait pasteurisé
20	• Laits fermentés
22	• Crèmes et beurres
23	• Fromages
29	PARTIE 2 – Principales étapes de fabrication des produits laitiers
32	La traite
35	La collecte du lait
35	• Transport du lait
37	• Durée de transport et conservation
40	La réception et le contrôle du lait
40	• Réception du lait cru
42	• Tests de qualité du lait
50	• Filtration du lait
52	• Procédures en cas d'utilisation de lait reconstitué à partir de lait en poudre
56	La pasteurisation
56	• Procédé
59	• Barèmes de pasteurisation
61	• Refroidissement rapide
63	L'écémage et le barattage
63	• Écémage
64	• Barattage
67	La fermentation ou caillage
68	• Fermentation microbiologique (par des ferments lactiques)
70	• Fermentation chimique ou enzymatique (ajout de présure)
72	Les autres opérations pour la production de lait fermenté
72	• Suçage
73	• Brassage
73	• Aromatisation
74	Les autres opérations pour la production de fromage
74	• Découpage du caillé ou décaillage
74	• Moulage et égouttage
75	• Pressage
75	• Séchage
75	• Salage et affinage
77	Le conditionnement et l'étiquetage
77	• Emballage
77	• Opération de conditionnement
78	• Étiquetage



81	Le stockage des produits et la chaîne du froid
84	La commercialisation
87	PARTIE 3 – Points clés pour le développement d'une minilaiterie
89	Connaître son marché et mieux vendre ses produits
89	• Le marketing, pourquoi et comment ?
96	• Mettre au point un produit
118	• Vendre et promouvoir un produit
126	• Suivre l'évolution du marché et innover
135	Organiser et améliorer son approvisionnement
136	• Sélectionner la zone d'implantation de la minilaiterie
138	• Estimer ses besoins
140	• Sélectionner et suivre les fournisseurs
142	• Collecter le lait
149	Gérer la qualité des produits laitiers
149	• Comprendre la notion de qualité
151	• Les composantes de la qualité
154	• Sources de contamination et maîtrise des dangers sanitaires
183	Créer et gérer son entreprise
183	• Choisir le statut de l'entreprise
187	• Financer la création ou le développement de son entreprise
188	• Constituer une équipe
189	• Gérer les équipements
190	• Estimer les coûts de revient des produits
190	• Estimer le rendement de production
203	FICHES « PRODUITS »
205	Fiche 1 – Lait pasteurisé
212	Fiche 2 – Lait caillé
222	Fiche 3 – Yaourt
233	Fiche 4 – Fromage blanc
245	Fiche 5 – Fromage à pâte pressée non cuite
255	Fiche 6 – Fromage à pâte molle, exemple du <i>wagashi</i> (Bénin, Togo)
263	MODÈLES DE FICHES DE SUIVI
264	Annexe 1 – Fiche de contrôle du lait cru anormal
265	Annexe 2 – Fiche de réception du lait cru
266	Annexe 3 – Fiche de production
267	Annexe 4 – Fiche de nettoyage
268	Annexe 5 – Fiche de libération des produits finis
269	Annexe 6 – Fiche des stocks
270	Annexe 7 – Fiche des ventes
271	Glossaire
273	Bibliographie