



Produits laitiers fermentés au Sénégal :

Prédominance du lait caillé dans la consommation des adultes

Cheikhou Tidiane Willane,

Christèle Humblot, Olouwafemi Mistourath MAMA, Nicole Idohou Dossou, Adama Diouf

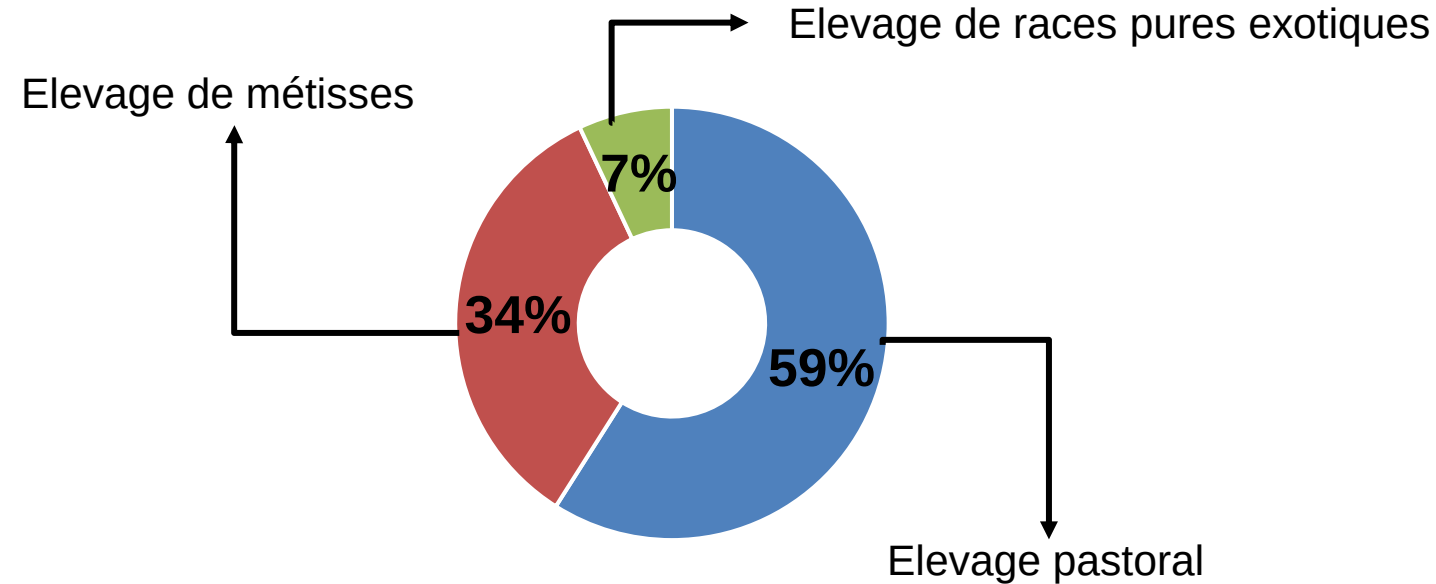


cheikhou-tidiane.willane@ird.fr



Filière laitière au Sénégal : Une production insuffisante

- ❑ Production laitière est essentiellement assurée par les races bovines



- ❑ Production locale : **264 millions de litres** en 2018 (ANSD, 2022)
- ❑ Production locale ne couvre que **33% de la consommation** en produits laitiers (Broutin et al, 2018)
- ❑ Importations de produits laitiers : plus de **60% de la consommation** (ANSD, 2022)

Produits laitiers fermentés : importance nutritionnelle et manque de données



Lait caillé



Beurre de vache



Yaourts



Fromages

❑ **Consommation** (serigne, 2024)

- Annuelle : 32 kg/capita
- Auto-consommation élevée : entre 35-80 % de la production
- Sécurité alimentaire (disponibilité, accessibilité)

Produits (Matière fraîche)	Calcium (mg/100g)	Folates (µg/100g)	Vitamine B12 (µg/100g)
Lait de vache fermenté	117	1	0,19
Lait caillé artisanal (nexx soow)	Pas de données	Pas de données	Pas de données

❑ Malgré l'importance de ces produits laitiers dans l'alimentation sénégalaise, les données nationales sur leur consommation restent très limitées

➔ **Evaluer la consommation des produits laitiers fermentés chez les adultes Sénégalais**

Objectifs

Évaluer la consommation des produits laitiers fermentés chez les adultes Sénégalais

Évaluer le niveau de consommation

Proportion d'adultes qui consomment des produits laitiers fermentés au niveau national et par zone ethnoculturelles

Estimer la fréquence de consommation

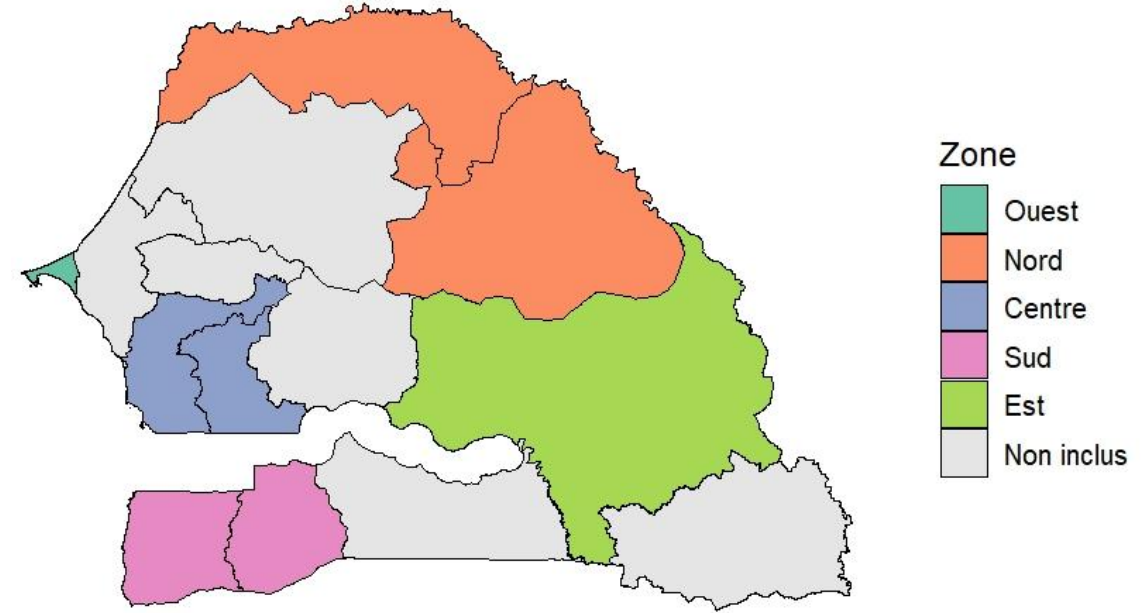
Par type de produit (lait caillé artisanal, industriel, lait fermenté spontané, yaourt, beurre, fromage)

Quantifier la consommation journalière

Estimation des quantités journalières consommées par type de produit laitier fermenté

Collecte des données

- ❑ Etude transversale descriptive
- ❑ 📍 5 zones ethnoculturelles
- ❑ 👥 454 adultes
- ❑ 📋 Questionnaire spécifique : 3FQ validé en Europe dans le cadre du projet PIMENTO (Magriplis et al, 2025)



Collecte sur le terrain

- ❑ 📅 Sur l'étendue du territoire : 15 jours
- ❑ 👥 4 enquêteurs
- ❑ 🎓 2 jours de formation

Evaluation de la consommation des produits laitiers fermentés

☐ **Période** : 30 jours précédents l'enquête

Avez-vous consommé produits laitiers fermentés au cours des 30 derniers jours ?

Exemple : lait caillé, yaourt, fromages, etc.

☐ Oui

☐ Non

☐ **Fréquence** : Jamais, rarement, 1-2 fois/mois, 1-2 fois/semaine, 3-6 fois/semaine, 1 fois/jour, 2 fois/jour, plus de 2 fois par jour

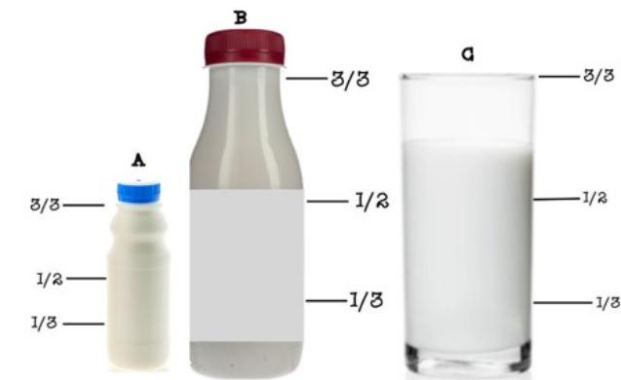
☐ **Portion habituellement consommée** : à l'aide d'un catalogue d'images de portions alimentaires standardisées

☐ **Quantités journalières (g ou ml/jour) =**
Portion × fréquence de consommation journalière

Veuillez sélectionner la portion/quantité de caillé nature "SOOW PIIR" que vous consommez habituellement ?

bouteille, verre : 355ml

☐ 1/3 bouteille (verre)



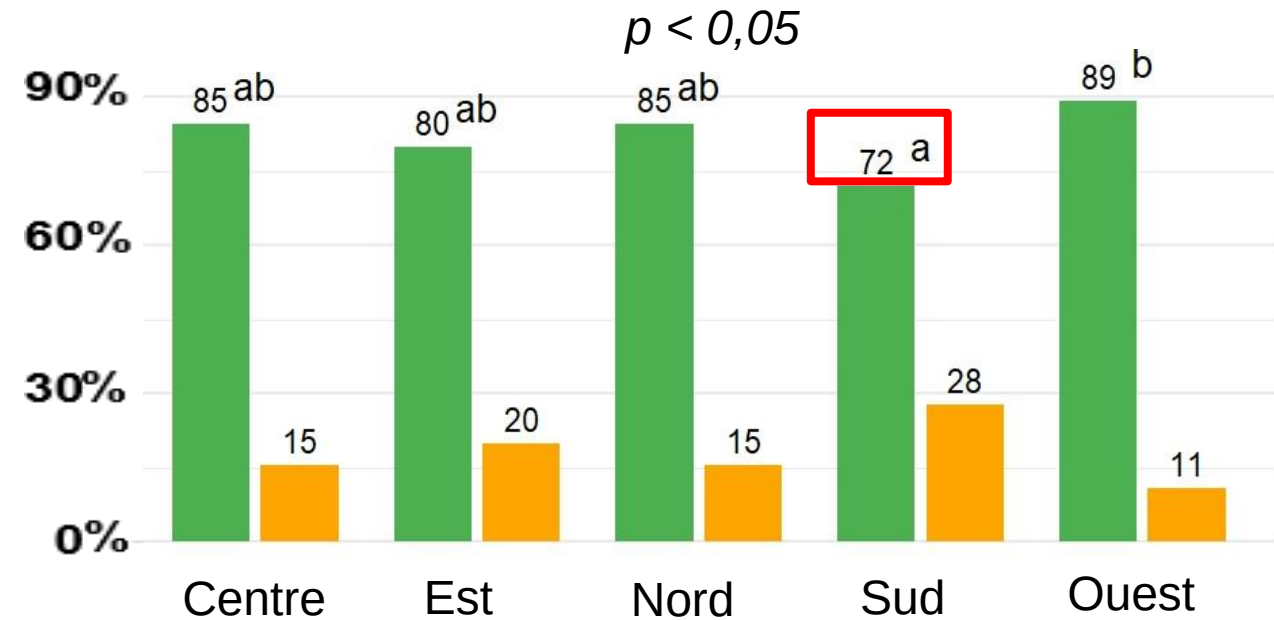
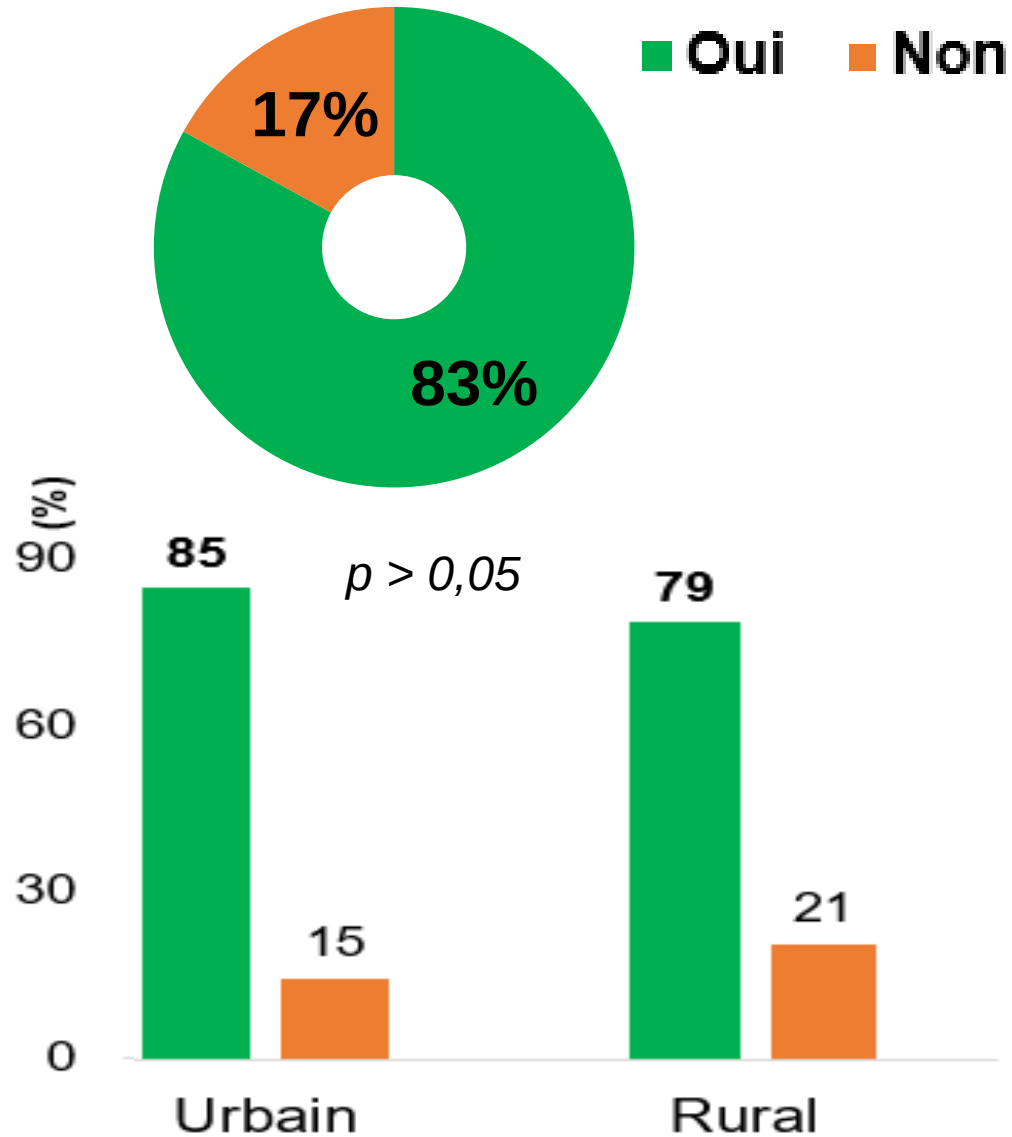
☐ 1/2 bouteille (verre)

☐ 3/3 bouteille (verre)

☐ Plus d'une bouteille par jour

RESULTATS

Niveau de consommation important et variations entre les zones ethnoculturelles



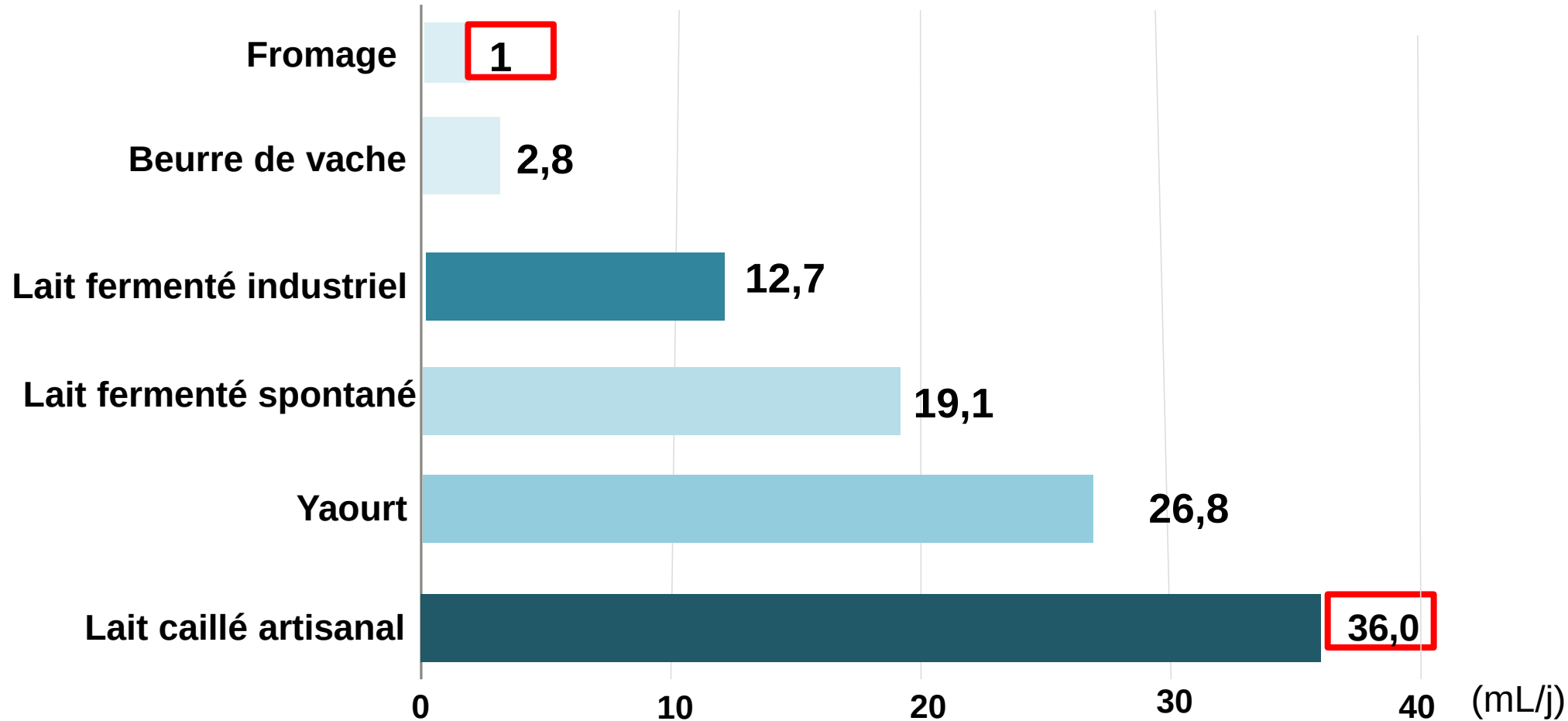
- Disparités régionales :
- Habitudes alimentaires
 - Accès aux produits laitiers locaux

Lait caillé artisanal, le plus fréquemment consommé

Fréquence (%)	Fromage	Yaourt	Lait Caillé artisanal	Lait fermenté industriel	Beurre de vache	Lait fermenté spontané
Jamais	74,7	91,5	24,8	76,9	92,8	73,4
Rarement	6,4	1,3	4	6,4	2,4	4,3
1-2 fois/mois	7,7	3,5	13,1	7,7	2,4	8,8
1-2 fois/semaine	5,9	2,7	31,7	6,4	1,6	9,3
3-6 fois/semaine	3,2	0,5	17,3	1,9	0,8	1,9
1 fois/jour	2,1	0,5	8,5	0,8	0	2,1
2 fois/jour	0	0	0,5	0	0	0,3
Plus de 2 fois/jour	0	0	0	0	0	0

Quantités journalières : prédominance du lait caillé artisanal

Variation entre les différents types de produits



Conclusion et Perspectives

- ❑ Premières données nationales sur la consommation des produits laitiers fermentés
- ❑ **Niveau de consommation élevé** : 83 % des adultes sénégalais
- ❑ **Disparités géographiques significatives ($p < 0,05$)** : les habitudes de consommation varient selon les zones ethnoculturelles (entre le Sud et l'Ouest)
- ❑ **Lait caillé artisanal** : produit laitier fermenté le plus consommé, caractérisé par une fréquence de consommation et une consommation quotidienne élevée
- ❑ **Perspectives**
 - Estimation de la contribution à la couverture des besoins nutritionnels: analyser la composition nutritionnelle des produits laitiers fermentés locaux (vitamines B influencé par la fermentation)
 - Produits laitiers fermentés artisanaux : préparation informelle et consommation sans cuisson → enjeu de sécurité sanitaire (risque de microorganismes pathogènes)
 - Evaluer le potentiel des produits laitiers fermentés dans la lutte contre la malnutrition et la diarrhée chez les enfants



Déployer la recherche
Partager la science
Transformer l'avenir



MERCI DE VOTRE ATTENTION

cheikhou-tidiane.willane@ird.fr

