

# Chapitre 3 Le développement des groupes



*Le chapitre précédent se concentrait sur la mise en place de nouveaux groupes; dans ce chapitre l'accent est placé sur le développement de groupes existants. Au fur et à mesure que le groupe se développe, il se peut que vous ayez à recruter du personnel (section 3.1), que vous soyez appelé à travailler à la motivation des membres du groupe (section 3.2), que vous soyez amené à résoudre un conflit entre plusieurs membres du groupe (section 3.3) ou à développer des liens avec d'autres organisations (section 3.4). S'il existe plusieurs groupes de producteurs de lait dans la région, ils pourraient être amenés à réfléchir sur la mise en place d'une association de groupes de producteurs de lait (section 3.5).*



□ *Manuel de référence du promoteur de groupe (Guide pratique pour la constitution de groupes ruraux d'auto-assistance), page 21.*

## 3.1 Recrutement du personnel

Au fur et à mesure que le groupe se développe, une équipe de gestion peut être formée, comprenant les dirigeants du groupe et le personnel du cadre organique de direction, rémunéré. Les membres devraient conserver la propriété du groupe, mais ils peuvent confier le travail de contrôle aux dirigeants élus. Les dirigeants peuvent, à leur tour, déléguer la gestion quotidienne à un directeur nommé.

Le rôle de directeur est très important, aussi le choix du candidat pertinent est-il fondamental. Les directeurs doivent avoir des compétences de gestion, de dirigeant(e) et d'organisation. La fonction de directeur(trice) doit être clairement définie. Lorsque le directeur est choisi, il doit recevoir une formation en cours d'emploi qui lui permette de se familiariser avec les membres du groupe, le comité de gestion et les activités du groupe. Une période d'essai de trois à six mois devrait être envisagée afin d'apprécier si le bon candidat a été sélectionné.

Le groupe doit décider des procédures et des techniques de sélection, de nomination, d'évaluation et de récompense des performances. Chaque poste devrait être assorti d'une description de poste et le candidat doit posséder les compétences techniques et les qualités personnelles requises. La formation en cours d'emploi doit également être dispensée le cas échéant.

## 3.2 Motivation du groupe

La motivation des membres (spécialement sur le long terme) est importante pour la durabilité et le succès du groupe, et vous pourriez souhaiter organiser des activités spécifiques pour maintenir et accroître la motivation des membres.

### Participation

L'une des premières étapes pour tenter d'accroître la motivation des membres, sera de développer la participation. La participation de tous les membres à la prise de décisions et aux activités du groupe est très importante (voir le chapitre 6, page 70).

## 70 Développer les activités

Accroître les activités du groupe peut aider à motiver les membres (voir chapitres 4 et 5). Vous pourriez souhaiter interroger les membres du groupe quant aux activités qu'ils retiennent les plus intéressantes.

### Formation

Des missions de formation et d'études peuvent également stimuler la motivation des membres. La section 5.3, page 51, traitera de ce thème.

## 61 Autre

Quelques exemples d'activités pour stimuler la motivation et le sentiment d'appartenance du groupe, qui ne sont pas abordées dans les chapitres 4 et 5 sont:

- ▶ Les concours laitiers (par exemple, bonus pour le lait de meilleure qualité);
- ▶ Les présentations d'animaux laitiers;
- ▶ La participation aux bénéfices du groupe;



- ▶ Les activités sociales (sorties, fêtes, dîners, soirées grillades);
- ▶ Les activités de collecte de fonds;
- ▶ Les groupes de discussion sur des questions techniques.

### 3.3 Conflits

Cette section se concentre sur la gestion des conflits internes au groupe. Dans chaque groupe il existe différentes personnes dont les intérêts sont divergents. Par conséquent, il n'est pas surprenant que des conflits surviennent. Des conflits qui perturbent les activités d'un groupe peuvent même, à long terme, menacer l'existence du groupe. Dans ce cas, une action en temps opportun est nécessaire pour résoudre ces conflits.

#### Les raisons de ces conflits

Avant de réagir face à un conflit, il est très important d'en découvrir les origines. Pour ce faire, vous devez posséder une bonne connaissance des membres du groupe. Il existe plusieurs raisons pour lesquelles des conflits apparaissent:



#### 1. Problèmes de communication

Les problèmes de communication peuvent survenir, par exemple, en cas d'incompréhension due aux langages, dialectes ou jargons différents.

#### 2. Manque d'information ou de transparence

De nombreux conflits surviennent suite à un manque d'information. Par exemple, les dirigeants qui ne garantissent pas la transparence des dossiers financiers peuvent générer un certain scepticisme de la part des autres membres du groupe qui donnera lieu à un conflit.

#### 3. Besoins et intérêts des membres ignorés

Par exemple, lorsque les dirigeants se soucient uniquement de leurs propres intérêts.

#### 4. Différences au niveau du pouvoir social

Les conflits peuvent également provenir de différences au

niveau du statut social; par exemple, un clan «supérieur» au sein du groupe qui prend toutes les décisions.

### **5. Des lois différentes génèrent des conflits**

Les conflits peuvent dériver, par exemple, de lois dans la constitution contradictoires avec les coutumes locales ou avec d'autres lois.

#### **Comment éviter les conflits?**

La participation de tous les membres du groupe dans le processus de prise de décisions, dès le début, peut fortement permettre d'éviter les conflits. Tous les intérêts de tous les membres du groupe devraient être reconnus et toutes les décisions importantes devraient être prises par vote. La participation et les outils de participation sont abordés au chapitre 6. La tenue correcte des registres (voir section 2.3, page 18) et le partage des informations importantes avec tous les membres sont d'autres facteurs à prendre en considération afin d'éviter des conflits futurs.

#### **Comment faire face aux conflits?**

Les dirigeants ou les promoteurs de groupe peuvent faire face aux conflits de plusieurs manières:

- **Ignorer le conflit: à terme, il peut se résoudre par lui-même.**
- **Si la cause est un manque de communication ou de transparence, toutes les informations possibles devraient être fournies. Des registres devraient être tenus correctement afin d'éviter tout conflit dû à des problèmes de transparence (voir section 2.3, page 18).**
- **Si le conflit est provoqué par les différences de pouvoir social, essayer d'adopter une représentation équitable de tous les sous-groupes dans le groupe/l'équipe de gestion.**
- **Organiser des débats entre toutes les parties et essayer d'aboutir à un accord/compromis entre les membres en question.**
- **Inviter un conseiller externe pour faciliter la discussion et tenter d'aboutir à un consensus.**
- **Exclure les membres créant des conflits, bien que cela puisse conduire à d'autres conflits avec d'autres membres.**

**18**

**18**

### 3.4 Nouer des liens avec d'autres organisations

Les liens avec d'autres organisations et programmes sont très importants car ils peuvent appuyer et compléter les activités du groupe. Des liens solides avec d'autres organisations peuvent apporter au groupe des avantages financiers ou politiques et faciliter l'accès à l'information. Il est important de savoir quelles activités liées à la production laitière existent dans la région. Pour améliorer ces liens, vous pouvez:

- Vous assurer qu'une étude correcte de toutes les activités liées à la production laitière est conduite telle que décrite à l'étape 2 de la section 2.1, page 5, et découvrir ce que d'autres organisations réalisent dans la région.
- Impliquer d'autres organisations dans les étapes de planification du groupe.
- Mettre en place un «conseil consultatif» avec des conseillers externes qui possèdent une large connaissance des activités liées à la production laitière dans la région.
- Inviter des personnes extérieures aux réunions annuelles et aux cours de formation.
- Essayer autant que possible de travailler avec d'autres organisations.



□ Schéma institutionnel de la production laitière, page 78.

Un schéma institutionnel de la production laitière (voir section 6.3, page 72) peut aider à explorer les liens possibles avec d'autres organisations. Une matrice de collaboration (voir section 6.8, page 84) peut aider à étudier plus en détails les activités spécifiques de collaboration entre le groupe et une autre organisation.



□ Matrice de collaboration, page 72.

### **3.5 Associations de groupes de producteurs de lait**

Tel que mentionné précédemment, l'un des avantages d'un groupe est la possibilité d'obtenir des économies d'échelle, et cela est encore plus significatif dans le cas d'un «groupe de groupes», que nous appellerons «association de groupes». Dans une association de groupes, de nombreux groupes peuvent mettre en commun leurs ressources. On trouvera ci-dessous la description d'une association, son fonctionnement et le processus de mise en place. Si vous souhaitez en savoir plus sur la création d'une association de groupes, le manuel FAO de référence intergroupes est une excellente source.

#### **Qu'est-ce qu'une association de groupes?**

Une association de groupes est une association autogérée de groupes de producteurs de lait, par exemple établie au niveau du district ou de la région. A un niveau supérieur, l'association peut être liée à une union nationale de producteurs de lait. L'association offre des services et des avantages pour améliorer les conditions économiques et sociales du groupe.

Les avantages de la formation d'une association de groupes comprennent:

- ▶ de meilleures opportunités de partager des idées et des informations et d'échanger des expériences;
- ▶ un meilleur pouvoir de négociation concernant l'achat au prix de gros des intrants;
- ▶ un meilleur accès à de plus larges prêts pour chaque groupe, à travers la mise en place de fonds d'épargne de l'association de groupes de producteurs de lait;
- ▶ une assistance dans la préparation et la négociation de prêts bancaires pour chaque groupe;
- ▶ un meilleur accès à des marchés éloignés à travers la commercialisation conjointe de biens;
- ▶ une assistance dans le développement de programmes pour améliorer la qualité et le conditionnement;
- ▶ une représentation plus efficace des groupes au niveau des organismes étatiques et des organisations de prestation de services;
- ▶ une meilleure formation à travers des cours pour des groupes plus larges ou un meilleur accès à la formation organisée par des organismes étatiques ou de développement;

- des relations publiques et des campagnes de publicité plus efficaces.

Il est important d'établir de manière claire les fonctions et les responsabilités des associations aux niveaux des districts, des régions et des pays afin d'éviter le chevauchement et le gaspillage de ressources. Comme dans le cas de groupes individuels, un ensemble d'objectifs doit être convenu et des règlements mis en place pour faciliter le fonctionnement souple de l'association.



Après que la démocratie ait été restaurée en 1990 au Népal, les groupes de producteurs de lait ont été convertis en sociétés coopératives de producteurs de lait dans le cadre de la loi sur les coopératives. Au niveau du district, les sociétés formaient des unions de coopératives de producteurs de lait. Toutes les sociétés et unions sont liées à une union centrale nationale des coopératives de producteurs de lait.

Toutes les sociétés ne sont pas membres d'une union. Les tâches de l'union sont d'encourager les producteurs de lait à former des sociétés coopératives et d'offrir des services d'appui à la production laitière, à la collecte des données, à la formation et à la vulgarisation et aux évaluations des besoins. L'union centrale a une grande force de pression politique pour la défense des intérêts des producteurs de lait, notamment pour ce qui est du prix du lait, dans la mesure où il est contrôlé par le gouvernement népalais.



## Chapitre 4 La collecte, la transformation et la commercialisation du lait

*Jusqu'ici, nous avons abordé les questions relatives à la formation et au développement de groupes. Ce chapitre traite de la collecte du lait, de la transformation et des activités de commercialisation. Le contexte de ce manuel ne nous permettant pas d'examiner chaque activité en détail, des sources d'information seront indiquées lorsque nécessaire.*

### 4.1 Collecte et transport du lait

#### 4.1.1 Collecte du lait

La collecte du lait est souvent l'une des premières activités des groupes de producteurs de lait. Une fois que le lait provenant de plusieurs membres du groupe est centralisé, il peut être transformé ou transporté vers des centres de transformation ou des marchés. Le lait devrait être collecté dans les quatre heures qui suivent la traite.

#### **Le lancement d'un centre de collecte du lait**

Une décision devrait être prise concernant le nombre et la localisation des centres de collecte nécessaires dans la zone desservie par le groupe. De nombreux facteurs influent sur cette décision:

- ▶ le nombre des producteurs de lait;
- ▶ le volume de lait de chaque producteur;
- ▶ le volume total de lait;
- ▶ la durée de transport du lait;
- ▶ la distance qui sépare les membres du centre de collecte;
- ▶ la distance entre le centre de collecte et le centre de transformation ou le marché;
- ▶ la fréquence journalière de collecte du lait (une ou deux fois).

Un outil participatif pour décider du nombre et de la localisation du centre de collecte est proposé à la section 6.2, page 71. L'examen de cette carte de concert avec les membres du groupe permettra d'identifier les meilleures zones de lancement d'un centre de collecte.



□ Carte de la production laitière, page 67.



## La sélection d'un site pour le centre de collecte

Pour sélectionner le site idéal pour le centre de collecte, il faut tenir compte des points suivants:

- l'approvisionnement fiable en eau propre;
- la proximité d'une route;
- l'accessibilité pour tous les véhicules de transport du lait;
- la proximité vis-à-vis d'autres bâtiments/activités;
- le bon drainage;
- la facilité de construction d'un bâtiment ou d'un abri;
- l'absence de poussière;
- la disponibilité, de préférence, d'électricité.

Si le groupe envisage à l'avenir de transformer le lait, vous pourriez sélectionner un site qui puisse également accueillir un centre de transformation. Dans ce cas, la disponibilité d'électricité est essentielle.

### La construction d'un centre de collecte

Le choix du type de construction, bâtiment ou abri, est corrélé aux fonds disponibles. Bien souvent, un abri ouvert est suffisant pour collecter le lait, pour effectuer des tests simples et pour acheminer le lait vers le centre de transformation. En ce qui concerne la construction d'un bâtiment, il est souhaitable que le sol soit une surface dure, facile à nettoyer. Si le groupe envisage à l'avenir d'étendre ses activités, notamment à la transformation du lait, il peut construire un bâtiment susceptible d'être également utilisé à cet effet.



#### 4.1.2 Collecte et hygiène du lait

L'hygiène à toutes les étapes de la collecte et de la transformation du lait est très importante pour la qualité et la durée de conservation des produits laitiers au détail. Le groupe peut utiliser les récipients fournis par l'éleveur ou il peut fournir lui-même des bidons de lait standards et les nettoyer. Les points clés pour une bonne hygiène sont:

- utiliser des récipients et de l'équipement propres;
- utiliser des récipients faciles à nettoyer pourvus d'une large ouverture;
- maintenir le lait couvert et à l'ombre;
- transporter le lait aussi rapidement que possible après la traite;
- refroidir le lait aussi rapidement et fréquemment que vous le pouvez (à 4 °C ou moins);
- essayer d'éviter tout retard dans la collecte du lait.

Souvenez-vous: il est impossible d'obtenir des produits laitiers de bonne qualité à partir de lait brut de mauvaise qualité.



Si certains membres du groupe disposent de dispositifs de stockage réfrigérés, il peut être nécessaire d'envisager une collecte séparée pour ce lait pré-réfrigéré.

### **Nettoyage et désinfection**

Le nettoyage et la désinfection sont deux opérations distinctes. Le nettoyage élimine les matières telles que la poussière et tous les résidus de lait tandis que la désinfection tue la plupart des bactéries pathogènes.

Lavez les récipients de cette façon: rincez-les tout d'abord à l'eau froide, puis grattez-les à l'aide d'une brosse à l'eau tiède contenant du détergent et rincez-les à nouveau à l'eau froide. Stérilisez-les à l'eau bouillante (ou utilisez des solutions désinfectantes comme de l'hypochlorite), puis séchez les bidons sur une claie de séchage (de préférence au soleil).



**18**

#### **4.1.3 Registres de la collecte du lait**

Tenir des registres de tout le lait collecté est important pour toutes les raisons exposées à la section 2.3, page 20. Le tableau 2 donne un

## 39

exemple de feuille de données hebdomadaire de collecte du lait. Dans ce cas précis, les résultats du test du lait se traduisent par la lecture de la densité et le pourcentage de matière grasse (voir section 4.2.2, page 39).

**Tableau 2: exemple de feuille de données hebdomadaire de collecte du lait**

DATE	JOUR	LAIT EN KG	LECTURE DE LA DENSITÉ	MATIÈRE GRASSE EN %	PRIX AU KG	QUANTITÉ TOTALE
	Dimanche matin					
	Dimanche soir					
	Lundi matin					
	Lundi soir					
	Mardi matin					
	Mardi soir					
	Mercredi matin					
	Mercredi soir					
	Jeudi matin					
	Jeudi soir					
	Vendredi matin					
	Vendredi soir					
	Samedi matin					
	Samedi soir					
TOTAL DE LA SEMAINE:						
PAIEMENT EFFECTUÉ LE:						
REMARQUES:						

### 4.1.4 Conservation du lait

Le lait devrait être refroidi immédiatement après la traite et conservé au froid autant que possible avant la transformation. La température idéale de conservation du lait est 4 °C (ou en dessous), ce qui nécessite, dans la plupart des pays en développement, un équipement de réfrigération spécial. Les principales méthodes de conservation sont les suivantes:

#### Méthodes de refroidissement

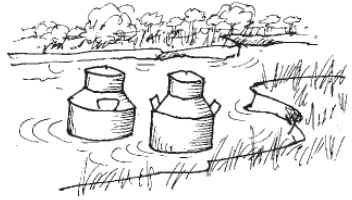
1. conserver le lait à l'ombre, jamais au soleil;
2. tenir le lait dans un lieu bien ventilé;
3. utiliser de l'eau froide pour refroidir le lait (vous pouvez, par

exemple, placer le lait dans un bain d'eau ou sous un écoulement d'eau);

4. utiliser de la glace pour refroidir le lait;

5. utiliser l'équipement de refroidissement suivant:

- réfrigérateur classique pour de petites quantités de lait;
- refroidisseur par évaporation, garni de charbon;
- refroidisseurs de surface;
- cuve de refroidissement du lait en vrac (à expansion directe);
- refroidisseur rotatif intégré au récipient.



### **Système fondé sur la lactoperoxydase pour la conservation du lait**

Le système fondé sur la lactoperoxydase est une méthode fiable pour la conservation du lait qui peut être utilisée lorsque le transport du lait de l'exploitation vers l'unité de transformation nécessite beaucoup de temps et lorsque aucune installation de refroidissement n'est disponible ou accessible. Son utilisation est destinée à des personnes formées au niveau des points de collecte, et non aux éleveurs individuels. La lactoperoxydase est une enzyme naturellement présente dans le lait qui ralentit la croissance des bactéries de dégradation. L'effet de la lactoperoxydase est fonction de la température, ainsi, même à 30 °C, elle peut empêcher le caillage du lait durant sept à huit heures (si la qualité d'hygiène initiale du lait est raisonnablement bonne).

La Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'utilisation du système fondé sur la lactoperoxydase pour la conservation du lait. L'adoption ou non de ce système dépend de la réglementation du pays. La méthode de la lactoperoxydase n'est pas une alternative à la production propre de lait, mais elle permet de retarder la croissance bactérienne et aide à conserver le lait dans des conditions les plus saines possibles, comparables à celles qui lui sont propres à la sortie du pis. Ce système est applicable uniquement lorsque la réfrigération n'est pas disponible ni praticable.



□ *Site Internet de la FAO sur la lactoperoxydase, page d'information de la FAO sur les produits laitiers.*

#### **4.1.5 Transport du lait**

Le transport groupé peut être organisé pour chaque approvisionnement de lait. Le lait peut être acheminé par de nombreux moyens: par camion, chemin de fer, bateau, bicyclette, animal ou à pied. Le groupe doit décider du moyen le plus approprié afin de contenir les coûts de transport. Le transport du lait dans de petits récipients présente l'avantage de ne pas mélanger les laits de qualité médiocre avec ceux de bonne qualité. Le transport du lait depuis l'exploitation jusqu'au centre de collecte, de transformation ou à l'usine devrait se faire très rapidement pour éviter la détérioration du lait.

Il est également important de garantir l'hygiène du lait durant les transport. Lavez les récipients utilisés à chaque transport: tout d'abord, rincez-les à l'eau froide, puis frottez-les à l'aide d'une brosse sous l'eau chaude contenant du détergent et rincez-les à nouveau à l'eau froide. Stérilisez-les ensuite à l'eau bouillante (ou utilisez des solutions désinfectantes telles que de l'hypochlorite) et séchez-les (de préférence au soleil).



#### **4.2 Tests du lait et systèmes de paiement**

Lorsque le lait arrive au centre de collecte, il est nécessaire de relever les informations relatives, à savoir la quantité, la qualité, l'hygiène, la composition, s'il a été dilué avec de l'eau, etc. Ces informations permettront de déterminer le montant que les collecteurs de lait percevront. La quantité d'informations requises dépend de nombreux facteurs.

##### **4.2.1 Prélèvement d'échantillons de lait**

L'analyse de chaque lot de lait fourni sur une base quotidienne pour tous les paramètres est onéreuse. Une alternative pourrait être de prélever des échantillons de lait et les placer dans des bouteilles échantillons en ajoutant des conservateurs. Du bichro-



mate de potassium peut être ajouté pour conserver les échantillons (destinés au test relatif aux matières grasses) dans de bonnes conditions. Le test peut être effectué sur un mélange de ces échantillons. Comme variante, le lait peut être échantillonné et testé sur une base aléatoire. Il est important de toujours maintenir les échantillons de lait au froid (voisins du point de congélation), et de s'assurer que le

lait est chauffé à 40 °C, ensuite refroidi à 20 °C et mélangé avant le test. Le lait doit être bien mélangé avant l'échantillonnage pour que la graisse soit répartie dans tout le récipient. S'assurer que les échantillons sont étiquetés et soigneusement enregistrés pour éviter les confusions.

#### 4.2.2 Tests du lait

Les méthodes utilisées pour le test du lait sont généralement liées au système de paiement adopté. Les différentes méthodes de test du lait sont brièvement décrites ci-après, et une attention particulière sera accordée aux méthodes simples et économiquement rentables. Celles-ci privilégient les tests de réception du lait qui peuvent être conduits au niveau du centre de collecte. Pour une description plus détaillée des tests et pour d'autres tests, se reporter à la documentation technique proposée dans les sources d'information, à la page 88.

##### **Test de la qualité**

Le test de la qualité du lait peut être séparé en un test concernant l'hygiène et en un autre concernant la composition. Il est important de toujours maintenir un équilibre entre les coûts et les avantages des tests, car la pratique régulière des tests peut devenir très coûteuse! Assurez-vous que l'équipement de test du lait soit toujours soigneusement nettoyé après l'utilisation: vous pouvez utiliser de l'eau bouillante durant une minute au moins, de l'alcool à 70 pour cent ou maintenir l'équipement au-dessus d'une flamme. Quelques exemples de tests classés en fonction de leur coût et de leur simplicité sont donnés ci-après.

##### **1. Test sensoriels: Goût, odeur, observation visuelle**

Ce devrait toujours être le premier examen du lait, dans la mesure où il est bon marché, rapide et qu'il ne nécessite aucun équipe-

ment. Ce test est également connu sous le nom de «test organoleptique». Il est également fiable si la personne qui le réalise est expérimentée. Le vérificateur sent le lait, observe son apparence, le goûte si nécessaire, contrôle la propreté du récipient, recherche l'existence de sédiments, et filtre le lait pour en vérifier sa propreté. Si des doutes concernant la qualité du lait surviennent après l'examen, d'autres tests peuvent être effectués.

## 2. Test de mesure de la densité ou test au lactodensimètre

Le lactodensimètre sert à mesurer la densité spécifique du lait. A 15 °C, la densité normale du lait oscille entre 1,028 et 1,033 g/ml, tandis que celle de l'eau est de 1,0 g/ml. Ainsi, la lecture du lactomètre permet de déterminer si de l'eau a été ajoutée au lait. L'idéal est de combiner la lecture du lactodensimètre avec le test

des matières grasses: si les résultats du test des matières grasses sont faibles et que la densité est élevée (par exemple 1,035),

il se peut que le lait ait été écrémé. Si les résultats du test des matières grasses sont faibles et que la densité l'est aussi (par exemple 1,027),

il se peut que de l'eau ait été ajoutée au lait. Vous pouvez utiliser la lecture du lactodensimètre en combinaison avec le pourcentage de matière grasse pour estimer la teneur en matières sèches dégraissées (MSD) du lait (voir systèmes de paiement du lait, méthode 3).



Toujours lire d'abord la température du lait: la lecture du lactodensimètre varie en fonction de la température. Assurez-vous que les lectures sont ajustées tel qu'indiqué dans le tableau 3 ci-dessous.

**Tableau 3: ajustements de la température pour la lecture du lactodensimètre**

Temp (°C)	17	18	19	20	21	22	23	24
Correction:	-0.007	-0.005	-0.003	0.000	+0.003	+0.005	+0.008	+0.011

### 3. Test de caillage à l'ébullition

Le test de caillage à l'ébullition est simple, rapide et bon marché. Si le lait est caillé ou s'il présente des anomalies (colostrum ou lait de mammite), ce test échouera.

Placez les tubes à tester contenant 5 ml de lait pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante ou au-dessus d'une flamme. Examinez les tubes et rejetez le lait si vous remarquez qu'il est caillé. Il est important de noter qu'en altitude la température d'ébullition du lait est inférieure. Une variante de ce test, qui n'est pas très sensible au lait légèrement caillé, est le test à l'alcool.



### 4. Test à l'alcool

Si le lait est caillé ou s'il présente des anomalies (colostrum ou lait de mammite) le test à l'alcool échouera. Ce test consiste à mélanger des quantités égales (2 ml) de lait et d'une solution à 68 pour cent d'éthanol (réalisée en mélangeant 68 ml d'alcool à 96 pour cent avec 28 ml d'eau distillée). Le lait qui contient plus de 0,21 pour cent d'acide coagulera lorsqu'on ajoute de l'alcool.

### 5. Test de l'acidité

Ce test mesure l'acide lactique du lait. Si l'acidité est supérieure à 0,19 pour cent, la qualité du lait est médiocre et il ne peut être transformé. Si l'acidité est inférieure à la normale (soit 0,10 pour cent d'acide lactique), le lait a une qualité bactérienne médiocre ou il se peut que de l'hydroxyde/bicarbonate de sodium ait été ajouté. Pour réaliser ce test, vous aurez besoin d'une assiette en porcelaine blanche, d'une pipette de 10 ml, d'une pipette de 1 ml, d'une burette (graduations de





0,1 ml), d'une tige en verre pour l'agitation, d'une solution indicatrice à base de phénolphthaléine (0,5 pour cent dans 50 pour cent d'alcool) et d'une solution d'hydroxyde de sodium à 0,1 N. Placez 9 ml de lait dans l'assiette, ajoutez 1 ml de phénolphthaléine et, à l'aide de la burette, ajoutez lentement la solution d'hydroxyde de sodium à 0,1 N, tout en mélangeant sans interruption, jusqu'à ce qu'une légère couleur rose apparaisse et persiste. Plus la quantité d'hydroxyde de sodium à ajouter pour obtenir la coloration sera importante, plus le lait sera acide.

### 6. Test Gerber pour quantifier les matières grasses

Ce test est utilisé pour déterminer la teneur du lait en matières grasses. On porte 10,94 ml de lait à environ 20 °C que l'on incorpore à un butyromètre contenant de l'acide sulfurique et de l'alcool amylique. Après centrifugation, l'échantillon est placé dans un bain-marie à 65 °C et lu après 3 minutes. La teneur en matière grasse à partir de cette lecture ne devrait pas être inférieure à 3 pour cent.



### 4.2.3 Systèmes de paiement du lait

Avant de fixer le prix du lait, il faut d'abord procéder à un inventaire des prix et des systèmes de paiement pratiqués dans la région, puis vérifier si le prix du lait doit être approuvé par un conseil laitier ou par un département gouvernemental. Le prix du lait peut être fixé en fonction de:

- la quantité;
- la composition;
- l'hygiène;
- la combinaison de ces critères.

Au moment où le groupe démarre la collecte, l'examen du lait peut se limiter à la méthode visuelle et le paiement peut se faire sur la base du volume ou du poids (voir méthode de paiement 1 ci-après). L'inconvénient de cette méthode est que le lait de meilleure qualité n'est pas primé et l'amélioration de la qualité du lait n'est pas encouragée. Dans la mesure où la plupart des systèmes de paiement du lait sont basés sur la teneur en matières solides, il est plus pertinent



de mesurer le poids du lait (1 litre de lait pèse en moyenne 1,031 kg). Le rendement en produits laitiers dépendra de la quantité de matières solides totale présentes. Plus la quantité de graisses et de protéines dans le lait est importante, plus le rendement en fromage sera élevé; de même, le lait à teneur en matière grasse élevée donnera davantage de beurre que le lait à faible teneur en matière grasse.

Dans un souci d'équité et afin de promouvoir l'amélioration de la qualité, il est souhaitable qu'un plan de paiement avec versement de primes à la qualité soit introduit à un stade précoce. Vous devrez vous assurer que le coût d'un tel système de test et de paiement ne dépasse pas les avantages obtenus (voir les méthodes de paiement 2 et 3 ci-après).

Il existe de nombreux autres systèmes plus complexes de paiement, basés sur les protéines, la numération cellulaire ou d'autres paramètres, qui ne seront pas étudiés dans le contexte de ce manuel. L'information de base suivante est adoptée pour tous les exemples illustrés ci-après:

### **Méthode de paiement 1: basée sur le volume ou le poids**

<b>Information de base pour les exemples: @ est une unité monétaire</b>	
Prix de base du lait:	5 @/kg
Lait du producteur 1:	20 kg de lait à 4,2 pour cent de matières grasses, densité 1,036
Lait du producteur 2:	20 kg de lait à 3,5 pour cent de matières grasses, densité 1,032
Lait du producteur 3:	20 kg de lait à 2,8 pour cent de matières grasses, densité 1,028

Il s'agit de la méthode la plus simple, les calculs étant faciles à effectuer. Vous pouvez utiliser une bascule ou une balance à ressort, bien que cette dernière donne souvent des mesures imprécises et nécessite donc un réglage fréquent.

### Exemple pour la méthode 1:

Numéro du producteur	Lait en kg	@/kg	Prix total
1	20	5	100
2	20	5	100
3	20	5	100
<b>Total</b>	<b>60</b>		<b>300</b>

@ est l'unité monétaire utilisée dans ce manuel.

### Avantages de la méthode 1:

- ▶ elle permet de calculer facilement le prix du lait;
- ▶ elle ne nécessite aucun équipement de test coûteux.

### Inconvénients de la méthode 1:

- ▶ elle n'encourage pas l'amélioration de la qualité du lait.



Si vous ne disposez pas d'instrument spécial de mesure, vous pouvez recourir à la méthode de la jauge pour mesurer le volume, par exemple dans un bidon standard de 40 litres.

Pour fabriquer une jauge, placez une baguette dans le bidon standard et versez exactement un demi-litre d'eau à l'intérieur. Marquez le niveau de l'eau sur la jauge à l'aide d'un couteau ou d'un feutre résistant à l'eau et répétez cette opération jusqu'à ce que le bidon soit plein. Écrivez les valeurs correspondant à chaque marque (0,5, 1, 1,5, etc.) et votre jauge est prête! Prenez soin de toujours employer le même bidon chaque fois que vous utilisez votre jauge, car la même baguette ne doit pas mesurer le contenu d'autres



Pour sophistication davantage cette méthode, vous pouvez refuser le lait dont la densité n'atteint pas un niveau requis afin de dissuader les producteurs d'ajouter de l'eau dans le lait. Vous pouvez également envisager d'appliquer une pénalité pour le lait à faible teneur en matière grasse (voir ci-après):

### Méthode de paiement 2: basée sur la quantité de matières grasses

Cette méthode de paiement est basée sur la quantité de matières grasses contenues dans le lait livré par les producteurs. Dans cet exemple, le critère de la quantité de matières grasses (en kg) est préféré au pourcentage de matières grasses, car il permet de dissuader les éleveurs d'ajouter de l'eau dans le lait. En effet, si vous utilisez le critère du pourcentage de matières grasses, l'éleveur qui

### Pénalité pour le lait à faible teneur en matières grasses

Vous pouvez appliquer une pénalité pour le lait livré avec un pourcentage de matières grasses inférieur à 3,0 pour cent, par exemple avec une teneur en matière grasse de 2,8 pour cent:

La pénalité pour le lait contenant moins de 3,0 pour cent de matière grasse =  $-2,0 @ \times (3,0 - \% \text{ matière grasse}) \times \text{kg de lait}$

Le lait du producteur n°3 recevra donc moins d'argent pour son lait:

Sa pénalité sera de:  $-2,0 @ \times (3,0 - 2,8) \times 20 \text{ kg} = -8,0 @$

Prix =  $20 \text{ kg lait} \times 5 @ = 100 @ - \text{pénalité} = 100 - 8 = 92 @$

ajoute de l'eau dans le lait recevra plus d'argent.

Pour éviter cela, il est préférable d'utiliser un système de paiement basé sur la quantité de matières grasses, exprimée en kg, comme dans l'exemple ci-après:

Le prix du lait à 3,2 pour cent de matières grasses est de 5,0 @ par kg.

Le prix du lait à 4,0 pour cent de matières grasses est de 5,2 @ par kg.

Un éleveur qui produit 20 kg de lait à 4 pour cent de matières grasses (la quantité totale de matières grasses étant de 0,8 kg) recevra  $(20 \times 5,2 @) 104 @$ . Si cet éleveur ajoute 5 kg d'eau à son lait, son pourcentage de matières grasses descendra à 3,2 pour cent (0,8 kg de matières grasses/25 kg), mais il recevra plus d'argent pour son lait, en dépit du prix inférieur au kg, à savoir  $125 @ (25 \times 5,0 @)!!$

### Exemple pour la méthode 2:

Le prix du lait est de 142,90 @ par kg de matières grasses

Numéro du producteur	Lait en kg	Matières grasses (%)	Matières grasses (total en kg)	Prix total
1	20	4.2	0.84	120
2	20	3.5	0.70	100
3	20	2.8	0.56	80
<b>Total</b>	<b>60</b>			<b>300</b>

@ est l'unité monétaire utilisée dans ce manuel.

### Avantages de la méthode 2:

- ▶ le calcul du prix du lait est assez simple à effectuer;
- ▶ les producteurs qui ajoutent de l'eau au lait ne peuvent en tirer aucun bénéfice.

### Inconvénients de la méthode 2:

► elle requiert l'achat d'un équipement de test des matières grasses.

### Méthode de paiement 3: basée sur les matières grasses et matières sèches dégraissées (MSD)

Cette méthode est basée sur la teneur en matières grasses et en matières sèches dégraissées du lait. Le rendement des produits laitiers dépendra de la quantité de matières solides totales (MST). Plus la quantité de matières grasses et de protéines dans le lait est élevée, plus le rendement en fromage sera important. De la même façon, le lait à teneur en matières grasses élevée donnera davantage de beurre que le lait à faible teneur en matières grasses.

#### Calcul des MST et des MSD

Les matières solides totales peuvent être estimées à partir de la lecture corrigée du lactomètre (L).

$$\text{MST} = \frac{(L-1) \times 1000}{4} + (1.22 \times \text{mat. grasses \%}) + 0.72$$

Une fois que vous avez obtenu les MST, vous pouvez procéder à l'estimation des MSD:

$$\text{MSD} = \text{MST} - \text{Matières grasses \%}$$

#### Exemple de calculs de MSD:

Numéro du producteur	Matières grasses %	Densité	% de MST	% de MSD
1	4.2	1.036	14.84	10.64
2	3.5	1.032	12.99	9.49
3	2.8	1.028	11.14	8.34

#### Système de paiement

Le système de paiement prévoit un prix pour les matières grasses et un prix pour les MSD. Le prix du lait peut être calculé selon la formule:

$$\text{Prix du lait} = \text{litres de lait} \times \left\{ \frac{\text{Mat.grasses \%} \times \text{prix de la Mat.grasse}}{100} + \frac{\text{MST \%} \times \text{prix MSD}}{100} \right\}$$

### Exemple pour la méthode 3:

Le prix du lait pour les matières grasses est de 50,9 @ et pour les MSD de 33,9 @ par kg.

Numéro du producteur	Lait en kg	Matières grasses (%)	% de MSD	Prix total
1	20	4.2	10.64	114.9
2	20	3.5	9.49	100.0
3	20	2.8	8.34	85.1
<b>Total</b>	<b>60</b>			<b>300.0</b>

@ est l'unité monétaire utilisée dans ce manuel.

### Avantages de la méthode 3:

- ▶ elle incite à l'augmentation des matières grasses et des MSD.

### Inconvénients de la méthode 3:

- ▶ le calcul du prix du lait est complexe;
- ▶ elle requiert l'achat de matériel de test des matières grasses et d'un densitomètre.

Voici l'exemple d'un système de paiement du lait en Inde, basé sur les matières grasses et les MSD, également appelé la «base à deux axes» (voir méthode 3 ci-dessus):

Le prix des MSD correspond aux 2/3 du prix des matières grasses: le prix des matières grasses est de 40 Roupies par kg et le prix des MSD ( $2/3 \times 40$ ) est de 26,7 Roupies par kg.



### Fréquence des paiements du lait aux membres

La fréquence des paiements du lait peut être quotidienne, hebdomadaire, une fois toutes les deux semaines ou sur une base mensuelle. Lorsque le prix du lait est basé sur une composition moyenne pour une période de deux semaines ou une moyenne mensuelle, les paiements s'échelonnent normalement toutes les deux semaines (quatre à six semaines après la première livraison). Des intervalles supérieurs à six semaines devraient être évités. A l'inverse, le paiement quotidien pour de très petites quantités de lait tend à alourdir les tâches administratives et par conséquent à

élever les coûts.

### **Variations saisonnières des prix**

Dans tous les pays, que ce soit en zone tempérée ou tropicale, le volume de lait produit est tributaire de fortes variations saisonnières ce qui conduit à des différences entre le prix de basse saison et celui de haute saison.

### **Comment calculer le prix de base du lait au producteur?**

Il faudra tout d'abord calculer tous les coûts pour le groupe. Les éléments suivants sont à prendre en considération:

- les coûts de transport du lait (comprenant l'assurance du véhicule, les salaires des chauffeurs, le carburant, etc.);
- les coûts de la collecte du lait;
- les coûts du test du lait;
- les coûts de la conservation du lait;
- les coûts de la transformation du lait;
- les coûts de la commercialisation du lait;
- la papeterie, la location de bâtiments, les salaires, etc.;
- les coûts de l'électricité et de l'eau;
- coûts des autres activités du groupe de producteurs de lait (par exemple, les services de soutien à la production laitière, voir ci-après).

**9**

**53**

A partir de ces données, vous pourrez déterminer le prix du lait ou des produits laitiers sur le marché. Si tout le lait va à l'usine et que les quantités sont substantielles, vous pourrez négocier le prix. Si le groupe souhaite vendre lui-même le lait, vous devrez connaître le prix du lait sur le marché dans la région et décider du prix auquel vous souhaitez vendre le lait. Vous pouvez déjà tirer quelques informations sur les prix du lait de l'étude participative sur la production laitière (voir étape 2 de la section 2.1, page 5). Si vous souhaitez mettre en place un fonds pour le groupe ou si vous souhaitez faire des profits, il vous faudra augmenter le prix du lait. Pour plus d'informations, vous pouvez vous reporter à la description de l'étude de faisabilité à la section 4.4, page 53.

### **Coût des services d'appui à la production laitière**

Vous devrez réfléchir au moyen de payer les services d'appui à la

production laitière que le groupe est sur le point d'introduire. Vous pouvez, par exemple, lancer un «fonds de développement laitier» qui vous permettra de réduire le prix du lait au producteur de 10 pour cent. Ces fonds peuvent être employés pour la formation, l'achat de fourrage, la mise en place d'un service d'insémination artificielle ou tout autre service d'appui à la production laitière.

### 4.3 Transformation du lait

La transformation du lait consiste à convertir le lait liquide en produits laitiers tels que le lait liquide pasteurisé, le yaourt, le beurre, le fromage, le ghee et ainsi de suite. La transformation du lait permet notamment:

- de vendre les produits transformés à un prix plus élevé;
- **d'augmenter la durée de vie** du produit;
- d'accéder à des **marchés plus éloignés**;
- de **faciliter le transport** des produits (les produits transformés sont en général plus légers/moins volumineux);
- **d'améliorer la qualité et la sécurité sanitaire**;
- **d'accroître la flexibilité pour répondre aux demandes des consommateurs** (produire plus ou moins de lait liquide, plus de fromages, etc.);
- **de créer des emplois.**

La transformation à petite échelle permet de produire une gamme plus large de produits laitiers. Afin de décider des produits laitiers à fabriquer, il serait opportun que le groupe conduise une étude de marché/faisabilité détaillée (voir section 4.4, page 53). La figure 4 illustre les options de transformation du lait en produits laitiers.

#### **Le lait pasteurisé**

La pasteurisation est le traitement thermique le plus couramment utilisé pour le lait. Avant la transformation, il serait préférable de tester la qualité bactérienne du lait. Il faudra ensuite filtrer le lait pour éliminer les particules. La pasteurisation est le procédé selon lequel le chauffage du lait permet d'éliminer les micro-organismes pathogènes sans pour autant altérer son goût et ses qualités nutritionnelles. Le lait est chauffé, soit à 63-65 °C pendant 20 à 30 minutes, soit à 72-75 °C pendant 15 à 30 secondes. Le matériel minimum requis est une casserole placée sur le feu. Une casserole

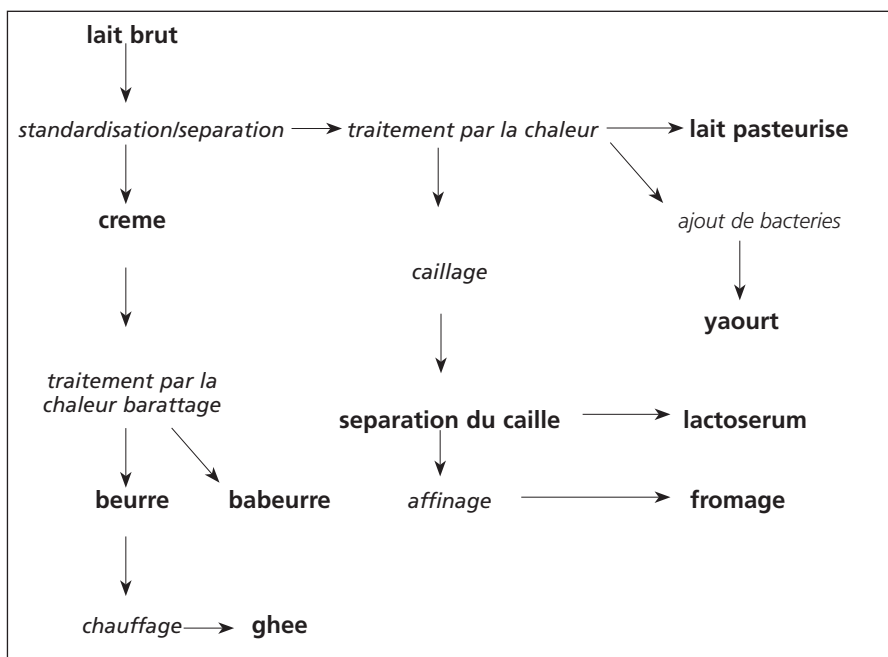


à vapeur (ou autocuiseur) faciliterait le processus de chauffage et serait encore plus efficace si elle était munie d'un agitateur. Le lait pasteurisé a une durée de conservation au détail de deux à trois jours, voire jusqu'à 12 jours s'il est conservé à 4 °C.

### La crème

Lorsque le lait est laissé au repos pendant quelque temps, les globules de matière grasse remontent à la surface pour former une couche de grasse (crème). Celle-ci peut être séparée pour donner

**Figure 4: options de transformation du lait**



**STANDARDISATION:** DONNER AU LAIT UNE TENEUR EN MATIÈRE GRASSE BUTYRIQUE CONSTANTE, À TRAVERS UN ÉCRÉMAGE PARTIEL.

**TRAITEMENT PAR LA CHALEUR:** DÉTRUIRE TOUS LES GERMES PATHOGÈNES POTENTIELS PAR CHAUFFAGE AU-DELÀ DE 63 °C DURANT 30 MINUTES.

**CAILLAGE:** PASSER DE LA FORME LIQUIDE À LA FORME (SEMI-) SOLIDE EN AJOUTANT DU LEVAIN LACTIQUE ET DE LA PRÉSURE.

**SÉPARATION DU CAILLÉ:** APRÈS COAGULATION, LE LAIT EST SÉPARÉ EN LACTOSÉRUM ET EN CAILLÉ DE FROMAGE.

**AFFINAGE:** LA TEXTURE DU FROMAGE DEVIENT HOMOGÈNE ET DÉVELOPPE SON ARÔME.

**BARATTAGE:** LA CRÈME EST BARATTÉE POUR DONNER UN PRODUIT SEMI-SOLIDE QUI DEVIENT DU BEURRE.

comme sous-produit du lait écrémé. Il existe différents types de crème qui varient de par leur concentration en matières grasses: la crème dégraissée (ou légère) qui contient 18 pour cent de matières grasses contrairement à la double-crème (ou riche) qui contient normalement 48 pour cent de matières grasses. La crème est une denrée de luxe qui peut être utilisée avec le café, comme garniture des gâteaux ou comme ingrédient dans les glaces. La séparation peut être obtenue très simplement en retirant la crème à l'aide d'une cuillère, mais c'est un procédé lent durant lequel la crème peut s'abîmer. C'est la raison pour laquelle on tend à utiliser une centrifugeuse manuelle ou électrique.

### **Le beurre**

Le beurre est une masse semi-solide, qui contient environ 80 à 85 pour cent de matières grasses, 15 à 16 pour cent d'eau et 2 pour cent de matières sèches dégraissées. Il est de couleur jaune/blanche, sa saveur est neutre et son goût légèrement salé. Le beurre est un produit précieux, très demandé dans certains pays pour son usage domestique et pour son importance dans la transformation d'autres aliments (par exemple, en confiserie et en pâtisserie).

### **Le ghee**

Le ghee est presque exclusivement constitué de matière grasse butyrique et ne contient pratiquement pas d'eau ou de MSD. Il est obtenu à partir de lait ou de crème qui seront barattés puis portés à un niveau d'ébullition constant pour que l'eau s'évapore. Le ghee est un produit mieux adapté que le beurre aux zones tropicales car il se conserve mieux dans des conditions climatiques chaudes. En effet, ses faibles teneurs en humidité et en MSD permettent d'inhiber la croissance bactérienne.

### **Le lait fermenté**

De nombreux pays ont recours à un mélange de bactéries (et parfois à des levures) pour fermenter le lait. L'acidité (et l'alcool) empêchent le développement des micro-organismes, et la fermentation permet de conserver le lait pendant un certain temps. Par exemple, le yaourt est obtenu par l'introduction d'une culture mixte de *Lactobacillus bulgaricus* et de *Streptococcus thermophilus* (dans la proportion de 1:1) qui permet de convertir le lactose (sucre du lait) en acide lactique. Le lait est normalement chauffé à 70 °C pendant 15 à 20 minutes, dans une casserole non couverte ou une casserole à vapeur. Après l'avoir refroidi à 30-40 °C, on y ajoute la culture. Le mélange est alors laissé à une température de 32 à 47 °C pendant environ cinq heures pour que le processus de fermenta-

tion s'achève, puis immédiatement refroidi à 4 °C.

### **Le fromage**

Le fromage est fabriqué à partir du lait sous l'action combinée de bactéries de l'acide lactique et de l'enzyme rénine (également connue sous le nom de présure). Le fromage est une forme concentrée de matières grasses et de protéines du lait. Les fromages à pâte dure sont des fromages pressés dont la quasi-totalité du lactosérum a été évacuée. Les fromages à pâte molle contiennent une certaine quantité de lactosérum et ne sont pas pressés. Lors de la fabrication du fromage, le lait pasteurisé est chauffé dans un récipient en aluminium ou en inox auquel est ajoutée la culture de levain lactique à un taux de 2 pour cent environ du poids du lait. La présure, qui est ajoutée pour faciliter le caillage, devrait représenter 1 pour cent du poids du lait. Le lait est laissé au repos jusqu'à ce qu'il se transforme en un caillé ferme. Le caillé est ensuite découpé en cubes afin de séparer le lactosérum du caillé. Le caillé est alors cuit à 40 °C pendant 20 minutes pour qu'il se raffermisse. Après refroidissement, le lactosérum est évacué. Le caillé est pressé pour garantir l'élimination de presque tout le lactosérum, puis placé dans des faisselles et enfin pressé avec des masses. L'étape suivante est celle de l'affinage, qui permet le développement de la texture et du goût. L'affinage s'effectue généralement dans des caves d'affinage où la température et l'humidité sont contrôlées pour un développement optimal du fromage. Il existe de nombreux types de fromages dans le monde entier, souvent caractéristiques de régions données.



### **Choix d'un site de transformation**

Lors de la sélection d'un site pour établir un centre de transformation, vous devrez prendre en considération les mêmes éléments que ceux mentionnés pour le choix du site pour le centre de collecte (section 4.1, page 33): approvisionnement fiable en eau propre (en moyenne 5 litres d'eau sont utilisés pour la production d'un litre de lait transformé); proximité d'une route; bon drainage; accessibilité, proximité d'autres bâtiments; construction d'un bâtiment facilitée, absence de poussière, approvisionnement en électricité. En outre, le centre de transformation devrait être de

préférence proche d'un marché afin de limiter les coûts de transport; ce lieu devrait être frais et bien ventilé. Le centre de collecte peut également être utilisé comme centre de transformation et de commercialisation.

### **Nettoyage des unités de transformation du lait**

Lors du choix d'un lieu pour établir un centre de transformation, les points suivants sont à considérer: il est souhaitable que le sol soit une surface dure, facile à nettoyer et que l'approvisionnement en eau et en électricité soit garanti; les murs devraient être lisses et lavables, les fenêtres équipées de moustiquaires et les portes munies de fermeture automatique.

Tout le matériel utilisé pour le lait liquide doit être nettoyé immédiatement après l'usage et au moins une fois par jour. Le matériel utilisé pour le beurre et le fromage doit être nettoyé au besoin et au moins une fois par semaine. Rincez-le d'abord à l'eau chaude (entre 40 et 80 °C), puis lavez-le avec un détergent jusqu'à ce que les surfaces soient propres, et rincez-le à nouveau avec de l'eau potable pour éliminer le détergent. Vous pouvez désinfecter le matériel à l'eau chaude (80 °C), à la vapeur, ou au moyen de détergents/désinfectants (température de l'eau entre 45 et 60 °C).

## **4.4 Commercialisation du lait et des produits laitiers**

Afin de tirer plus de revenu de la production de lait, le groupe peut décider de commercialiser lui-même les produits, l'accès au marché étant plus facile en tant que groupe. Si vous souhaitez réaliser des profits, la connaissance des marchés est essentielle, aussi faut-il rassembler autant d'informations que possible.

### **Etude de faisabilité**

Avant de décider des produits à fabriquer, vous devriez savoir s'il existe des débouchés pour ces produits et s'ils sont rentables ou non pour le groupe. Le choix d'un produit qui ne génère aucun profit peut être contre-productif pour le groupe. Pour savoir s'il existe des débouchés, vous devrez réaliser une étude de faisabilité en vous appuyant sur les informations qui ressortent de l'étude participative (voir section 2.1, page 5).

Choisissez un produit qui semble offrir les meilleures possibilités de satisfaire la demande des consommateurs. Veuillez noter que, même si généralement l'étude de faisabilité dure au moins un mois, les informations recueillies n'en sont pas moins essentielles dans le choix des activités. Elle vous aidera à éviter d'investir de l'argent,

du temps et de l'énergie dans une activité qui ne serait pas rentable. Les étapes de l'étude de faisabilité sont les suivantes:



## ÉTAPE 1: ÉTUDE DES CONSOMMATEURS POTENTIELS POUR CE PRODUIT

Vous devez tout d'abord connaître les consommateurs. Découvrir ce que désire le consommateur est la clé d'une commercialisation réussie et le fondement du succès d'un groupe de producteurs de lait. Vous devez être en mesure de répondre aux questions suivantes:

- ▶ Qui sont les consommateurs?
  - Hommes, femmes, enfants?
  - Quel âge ont-ils? Quel est leur niveau d'éducation?
- ▶ Quels (nouveaux) produits désirent-ils?
- ▶ Où vivent-ils?
- ▶ Combien sont-ils prêts à payer?
- ▶ Quand ont-ils besoin du produit?
  - Existe-t-il des variations saisonnières de la consommation?
  - Ont-ils besoin de plus/d'autres produits pendant le week-end?
- ▶ Qu'attendent-ils du produit?
  - Doit-il être emballé de manière attrayante?
  - Doit-il être de la meilleure qualité?
  - Doit-il être le moins cher possible?
- ▶ Quels sont les changements attendus au niveau du marché?





## ÉTAPE 2: ÉTUDE DE LA CONCURRENCE

A ce stade, vous devez identifier les concurrents du groupe pour la même catégorie consommateurs. Vous devez être à même de répondre aux questions suivantes:

- ▶ Qui sont les concurrents?
- ▶ Quels produits vendent-ils?
- ▶ Quel type de conditionnement utilisent-ils?
- ▶ Quelle quantité de produits vendent-ils?
- ▶ Où vendent-ils leurs produits?
- ▶ Quels sont leurs consommateurs?
- ▶ Les consommateurs sont-ils satisfaits des produits, veulent-ils changer de produits?
- ▶ Quel prix demandent-ils?
- ▶ Quelles conditions de paiement proposent-ils (espèce ou crédit)?
- ▶ Quand vendent-ils?

Même si certaines informations peuvent être obtenues à partir des rapports et statistiques officiels, il faudra en rassembler bien d'autres, par le biais de discussions ou d'observations des consommateurs, des vendeurs et des producteurs. Voir également la section 6.4, page 76.

76



## ÉTAPE 3: IDENTIFICATION DES EXIGENCES

L'étape successive consiste à déterminer ce qui est nécessaire pour fabriquer le produit. Vous devez prendre en considération tous les coûts entraînés, la main-d'œuvre et les ressources financières nécessaires, le matériel et les équipements, les compétences (une formation est-elle nécessaire?), le temps, les bâtiments ou la terre (le groupe entend-il ouvrir une boutique?), le transport, les licences, et les autres appuis nécessaires. Dressez une liste de tous les besoins, il est facile d'oublier des choses! Ensuite, il faudra déterminer où se procurer tout cela et faire une estimation de tous les coûts.



## ÉTAPE 4: ANALYSE DE TOUTES LES INFORMATIONS

Lorsque toutes les informations sont réunies, il faut les analyser. Avant de prendre une décision et pour que vos produits soient compétitifs par rapport à ceux qui sont déjà sur le marché, il faut considérer les options suivantes. Le groupe peut proposer:

- ▶ des prix plus bas?
- ▶ des coûts de production plus bas?
- ▶ une meilleure qualité?
- ▶ une gamme de produits plus large?
- ▶ un conditionnement plus attrayant?
- ▶ un produit qui n'est pas encore disponible?
- ▶ une meilleure promotion?
- ▶ une meilleure proximité vis-à-vis des consommateurs (par exemple, plus de boutiques, des stocks constants)?
- ▶ Une garantie de confiance et de fidélité de la part des consommateurs à l'égard des produits du groupe?

D'ordinaire, c'est la combinaison de ces options qui permet d'être réellement compétitifs.



## ÉTAPE 5: PRISE DE DÉCISION!

Après avoir pris en considération tous les aspects des étapes précédentes, il faut procéder à une ultime, et cruciale, évaluation et ensuite décider d'aller de l'avant. Vous devez discuter des risques avec tous les membres et vous assurer de la rentabilité de chaque produit.