



PROJET "LAIT & MIEL: DEUX FILIERES PORTEUSES COMME REPONSE A L'INSECURITE ALIMENTAIRE ET ECONOMIQUE DES ZONES URBAINES ET RURALES AU NIGER"

AID 011451

Guide Pratique pour la transformation du lait local en produits dérivés

Août 2020



Ce guide est conçu à l'intention des femmes pour un meilleur apprentissage en milieu rural des techniques de transformation du lait pour l'amélioration de leur condition de vie dans le cadre de la lutte contre la pauvreté et l'insécurité alimentaire à travers la vente des produits obtenus. Cette initiation aux techniques des transformations, outre les avantages précédemment cités permettent d'éviter les pertes de surplus de lait en saison des pluies.

Ce guide a pour objectif de mettre à la disposition des femmes rurales des techniques simples de fabrication des produits dérivés de lait en tenant compte des matériaux locaux, tout en respectant les règles d'hygiène relatives à la traite et à la transformation du lait.

Ce guide a été élaboré dans le cadre du Projet "Lait & Miel: deux filières porteuses comme réponse à l'insécurité alimentaire et économique des zones urbaines et rurales au Niger - AID 011451" cofinancé par l'Agence Italienne pour la Coopération au Développement (AICS) et mis en œuvre par l'ONG Movimento Africa '70 et ses partenaires en Italie (Fondazione ACRA; Nexus Solidarietà Internazionale Emilia Romagna; Comune di Milano; Università degli Studi di Torino – Centro Interdipartimentale di Ricerca e Cooperazione Tecnico Scientifica con l'Africa; Associazione SALAM ONG; SIVtro Veterinari Senza Frontiere ONLUS; TRIM - Translate into Meaning) et au Niger (Université Abdou Moumouni de Niamey – Faculté d'Agronomie; Groupement d'Action culturelle et de développement des Jeunes Eleveurs - GAJEL sudubaba)

**La Coordinatrice Filière Lait
Projet NIGLEM**

Mme Ramatou Djibrilla Modi



TECHNIQUE DE TRANSFORMATION DU LAIT EN TCHOUKOU

I - Matériels

							
Seau avec couvercle	Tamis	Fourchette	Mesurette	Moule + taloche	Cadre de séchage	Tissu blanc	Bassine

II - Produits

				
Lait traité directement ou frais de vache	Gingembre sec	Poivre africain	Caille séchée de petit ruminant	Inoculât de présure

III - Méthodologie

ETAPE 1 : Hygiène du matériel

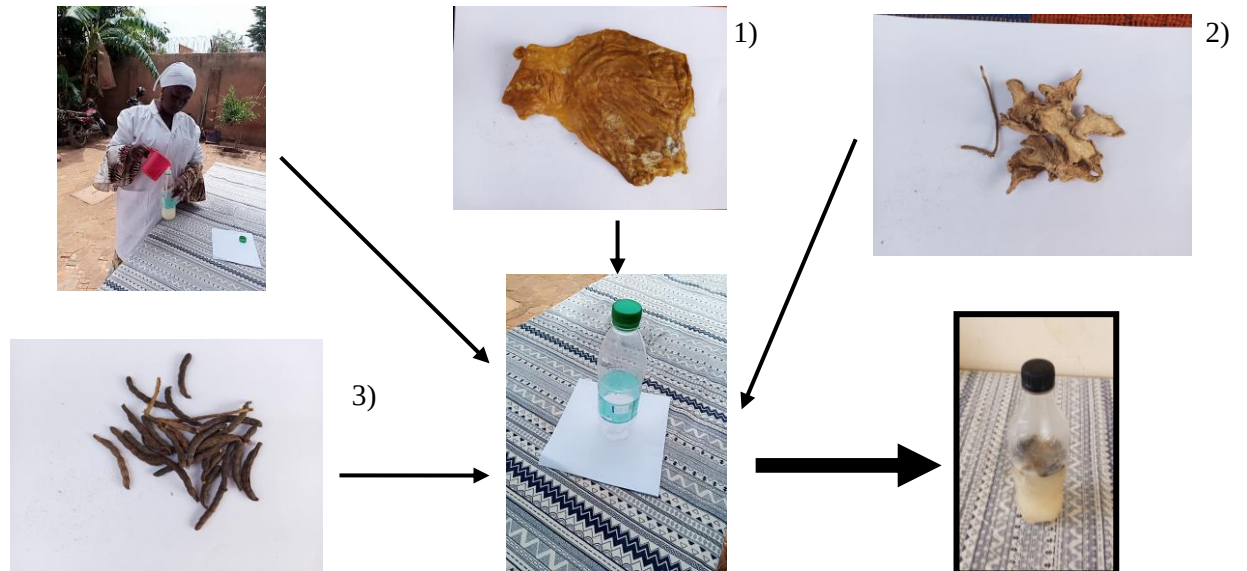
Lavage à l'eau et au savon du matériel utilisé.



ETAPE 2 : Préparation de la présure

Mettre dans une bouteille d'1/2 l, 3/4 l de petit lait obtenu après essorage lors d'une fabrication précédente de Tchoukou + un morceau de caille (1) + quelques morceaux de gingembre frais ou sec (2) + Kimba (3) puis agiter jusqu'à homogénéisation du mélange.

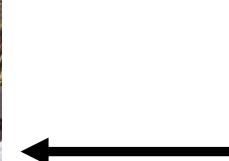
Ensuite laisser reposer, puis utilisation.



ETAPE 3 : Caillage du lait

Prendre 10 ou 15 litres de lait directement trait ou frais à tamiser + 100 ml à 200 ml de solution de présure

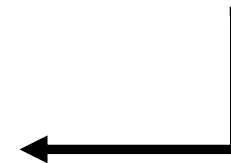
Attendre 30 à 40 minutes pour obtenir du lait caillé



ETAPE 4 : Moulage

Prendre 1/2l ou 1l pour mettre dans la moule et à l'aide d'une fourchette étaler sur toute l'épaisseur de la moule jusqu'à uniformisation.

Ensuite déposer la taloche dessus pour aplatir et essorer.



ETAPE 4 : Démoulage

Après 1h de temps d'essorage, on enlève tout doucement les taloches et les moules.

On les recouvre ensuite d'un tissu blanc.



ETAPE 5 : Séchage

Après démoulage, on laisse reposer le fromage à l'ombre ou sous ventilation après l'avoir couvrir d'un tissu pour empêcher les mouches de se poser dessus ; jusqu'au lendemain.



TECHNIQUE DE TRANSFORMATION DU LAIT EN WAGASSI

I - Matériels

					
Marmites de 20 ou 30 litres	Seaux avec couvercle 15 ou 20 litres	Tamis	Passoires	Plateau	Mortier + Pilon

II - Produits

	Lait trait directement ou frais de vache		Feuille ou tige de <i>Callotropis procera</i> "sagaie"
---	--	---	--

III - Méthodologie

ETAPE 1 : Hygiène du matériel

Lavage à l'eau et au savon du matériel utilisé.

Tamiser le lait.



ETAPE 2 : Préparation du ferment

Prendre un certain nombre de feuilles ou tiges de Sagaie (20 pour 25 litres de lait), bien laver à l'eau et au savon, rincer, puis les mettre dans un mortier pour piler avec un peu de sel.

Prendre 2 litres de lait qu'on ajoute à la préparation précédente.

Bien mélangé, puis tamiser pour obtenir le ferment et mettre dans le lait.



ETAPE 3 : Caillage du lait

Ajouter le deux litres de ferment préparé à la totalité du lait prévue pour la transformation, remuer à l'aide d'une spatule jusqu'à homogénéisation et laisser reposer pendant 1h de temps jusqu'à obtention d'un caillot de lait.



ETAPE 4 : Moulage

Sur un plateau, poser des passoires dans lesquels il faut mettre deux litres (2l) de caillot de lait, couvrir avec un autre passoire, laisser reposer trente minutes (30) pour égoutter complètement, puis retourner à l'aide de l'autre passoire servant de couverture.

Laisser ensuite reposer pendant trente minute jusqu'à égouttage complet de la face retournée.



ETAPE 5 : Démoulage

Mettre cinq litres (5) d'eau avec un peu de sel dans une marmite, faire bouillir jusqu'à ébullition, mettre dans l'eau chaude les produits obtenus après moulage jusqu'à obtention d'un produit très solide prêt à différentes préparations culinaires.



TECHNIQUE DE TRANSFORMATION DU LAIT EN YAOURT

I - Matériels

				
Marmite	Tamis	Seau avec couvercle	Spatule	Fouet

II - Produits

		
Lait directement frais ou frais de vache	Sucre	Ferment (sachet de yaourt)

III - Méthodologie

ETAPE 1 : Hygiène du matériel

Lavage à l'eau et au savon du matériel utilisé.

Après tamiser le lait



ETAPE 2 : Pasteurisation du lait

Mettre dans une marmite une quantité au choix (10, 15, 20) litres de lait à chauffer à une température de moins de 50°C.



ETAPE 3 : Fermentation

Dans un récipient (seau en plastique avec couvercle) verser le lait chauffé, remuer pendant 5 à 10 minutes jusqu'à tiédir, ajouter le sucre à volonté, laisser reposer jusqu'à 3h, puis ajouter le ferment pour la coagulation du lait.

Laisser ensuite reposer pendant cinq heures jusqu'à obtention d'un lait coagulé.

Mélanger à l'aide d'un fouet, puis aromatiser selon le goût.



Ce guide a été réalisé par Mme Ramatou Djibrilla Modi (Projet NIGLEM - AID 011451).

La formation a été réalisée par Mme Aissa Manga.

Pour plus d'informations contactez le projet NIGLEM à l'adresse : africa70.niger@gmail.com



Africa '70