



> Espace information > Documentation

De l'entreprise

Services et appuis
demandés par le projet
Modalités de demande de
financement et procédures
appliquées sur les activités

Des prestataires

Services et appuis
demandés par le projet
Modalités de demande de
financement et procédures
appliquées sur les activités

De l'information

Documentation
Outils
Observatoire de la
production
Plan de l'appréciation
des risques

Objet

Modalités et activités
Partenaires privilégiés et
actes utiles
Actes

Guide de bonnes pratiques d'hygiène : maîtrise de la qualité dans la transformation laitière au Sénégal

Ministère de l'élevage ; FENAFILS ; FEITLS ; DINFEL ; UPPRAL. 2005, 103 p.

Ce guide a été conçu pour les petites entreprises artisanales ou semi-industrielles transformant jusqu'à 1000 litres de lait cru ou reconstitué par jour en lait pasteurisé, lait cuit et yaourt. Il analyse les dangers liés à la consommation de produits laitiers et décrit les bonnes pratiques d'hygiène permettant la fabrication et la mise sur le marché de produits sains pour le consommateur.

Les pratiques proposées sont adaptées aux conditions de production des petites et microentreprises en mettant l'accent sur la pasteurisation systématique du lait et la formation du personnel à la gestion des risques. Validé par les pouvoirs publics, des professionnels, chercheurs, des agents de développement, des associations de consommateurs et de normalisation, des responsables de laboratoires, ce guide demeure cependant d'application volontaire. Pour qu'il contribue effectivement à créer un environnement propice au développement de la transformation du lait local, il devra tout d'abord être largement diffusé et transposé en supports de formation et d'information pour tous les acteurs de la filière à travers les organismes d'appui et les agents de l'État. Il devra ensuite être pris en compte dans la réglementation et dans la révision des normes recommandée par le comité de suivi. Enfin, il est d'ores et déjà nécessaire de réfléchir aux modalités qui permettront que son application puisse donner aux professionnels une reconnaissance de qualité.

Ce guide a été rédigé par une équipe du Gret (Groupe de recherche et d'échanges technologiques) constituée de Cécile Broutin, Youssouph Diédhiou, Mohamadou Dieng au Sénégal et par Martine François (Gret Paris), Nathalie Niculescu (Gret Burkina Faso). Il a été élaboré en concertation étroite avec un comité de suivi présidé par la Direction de l'élevage et a bénéficié de l'appui financier de la coopération française à travers le FSP : " Actions régionales pour la qualité dans le secteur agroalimentaire en Afrique " du ministère des Affaires étrangères.



[Téléchargez sur le site du Gret](#) (PDF, 948.8 ko)

