DUDDAL	**La bibliothèque numérique de l'Agriculture et du développement rural au Niger** ---------- **Sélection thématique : documents techniques pour la formation et le conseil Agricole**

Sélection préparée par : *NOUHOU Diadjé Boubacar / TALATA Ozairou (RECA) Décembre 2024*

Dans leur quête de souveraineté, les Nigériens ont désormais compris l'importance de produire, transformer et consommer des produits locaux. Pour ce faire, plusieurs petites et moyennes unités de transformations ont vu le jour à travers tout le pays. Ces unités de transformations s'intéressent d'une part, aux produits d'origine animales (lait et viande) et d'autres part, aux produits agricoles. De la préparation de Tchoukou au Gabou, en passant par le Wagassi et le Toukoudi, une grande diversité de produits céréaliers et laitiers transformés est désormais disponible sur le marché local. Ces innovations sont portées dans la plupart des cas par des vaillantes femmes transformatrices, courageuses et expérimentées, engagées à apporter des solutions pour l'autosuffisance alimentaire au Niger.

Sélection thématique n° 26 : Transformation de productions animales

Guide pratique de contrôle de la qualité du lait à la réception

RECA — **Guide pratique/ 705 Ko**

A la réception du lait cru, la première étape essentielle consiste à effectuer des tests sensoriels. L'objectif principal de ces tests est d'évaluer la qualité organoleptique du lait cru. Il vise à évaluer les propriétés perceptibles du lait notamment son goût, son odeur, et son apparence, par les organes.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/14380

La pasteurisation du lait cru pour les petites unités de transformation laitière

RECA – KARKARA – IRAM – PRSA — **Note / 420 Ko**

Le lait occupe une place essentielle dans l'alimentation des populations au Niger. Il constitue une source importante de nutriments tels que les protéines, les vitamines, les minéraux, etc. Ces dernières années, des petites unités de transformation laitières ont vu le jour, visant à valoriser le lait local et à fournir des produits laitiers de qualité.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/14390

Fiche technique sur la transformation du lait local en yaourt brassé

ENABEL – KARKARA – FSRP – REAC — **Fiche technique / 430 Ko**

Dans cette note, notre attention est spécifiquement orientée vers la fabrication du yaourt brassé à partir du lait local. Nous allons décrire le matériel nécessaire, les matières premières utilisées, ainsi que les différentes étapes de sa fabrication à petite échelle.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/14560

Fiche technique sur la transformation du lait local en fromage sec « Tchoukou »

RECA – KARKARA – ENABEL – PRSA — **Fiche technique / 88 Ko**

Le Tchoukou, un fromage traditionnel à la forme rectangulaire distinctive, est élaboré à partir du caillé de lait de vache, avec une épaisseur variable, puis moulé et séché. Dans les milieux ruraux, sa fabrication permet de valoriser le surplus de lait, en particulier pendant la saison des pluies caractérisée par l'abondance d'eau et de pâturages dans les zones pastorales.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/15839

Fiche technique sur la transformation du lait local en Wagassi frais

RECA | **Fiche technique / 1 Mo**

Le Wagassi est un type de fromage traditionnel mou fabriqué à base de lait de vache. C'est l'un des principaux produits laitiers fabriqué à Niamey par les femmes transformatrices (après le yaourt) et très prisé par les consommateurs urbains. Il est souvent frit ou intégré à diverses préparations culinaires.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/14213

Cartographie provisoire des unités de transformation du lait Région de Tahoua

RECA – CRA Tahoua | **Note / 2,20 Mo**

Cette cartographie prend en compte les unités qui transforment et vendent du lait ou des produits laitiers à base de lait local, tant de vache que de chamelle, mais aussi à base de lait en poudre importé.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/13564

Étude du marché des produits laitiers 100% nigériens à base du lait local

IRAM – ONG KARKARA - AIDD | **Etude / 3,10 Mo**

Niamey dispose d'un secteur de transformation laitière dynamique en raison d'une forte consommation locale. Elle compte trois unités de transformation laitière de type industriel, et plusieurs autres unités de type semi-industriel ou artisanal (y compris de type mini-laiteries).

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/12589

Guide Pratique pour la transformation du lait local en produits dérivés

ACRA – UAM | **Guide / 1,80 Mo**

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.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/12409

Modules de formation accélérée qualifiante - Domaine de compétence : Productions animales (3)

IRAM – ONG KARKARA - AIDD | **Etude / 3,10 Mo**

Les présents modules de formation, qui concernent le vaste domaine de compétence sur la production animale, se focalisent sur le thème de la « Entreprise de laiterie pastorale » et se déclinent comme suit : Production du lait - Transformation du lait (en fromage) - Commercialisation du lait et de ses sous-produits.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/8866

Hygiène du lait : guide de bonnes et mauvaises pratiques

RECA – PRSA – KARKARA | **Guide / 1,45 Mo**

Cette note vise à présenter, à travers des images, les mauvaises pratiques à éviter (en rouge), ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène à adopter (en bleu) dans le processus de production laitière.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/15181

Filière bétail-viande - Production de kilichi

PRADEL – MAG – ENABEL | **Guide technique / 880 Ko**

A l'origine, le « kilichi » était fabriqué pour pallier au problème de conservation des invendues de viande des bouchers Nigériens. Le temps évoluant, ceux-ci ont pris conscience de sa valeur marchande et ont décidé de le produire à grande échelle, tout en ajoutant de l'assaisonnement, des épices et de la pâte d'arachide afin de le rendre facilement comestible.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/7468

La Laitière du Sahel, une société résiliente face à la pandémie de COVID-19

RECA | **Note/ 535 Ko**

Le Niger est un pays ou l'entreprenariat est en pleine croissance avec l'installation d'unités de transformation agroalimentaire de toutes tailles. Ces dernières sont confrontées à une rude concurrence avec les produits importés.

https://duddal.org/s/bibnum-promap/item/13450