



## La consommation de lait de brebis dans la région de Rabat Salé Zemmour Zaer au Maroc

Benali A., Zouhair F.Z., Bendou M., El Housny A.

in

Ruiz R. (ed.), López-Francos A. (ed.), López Marco L. (ed.).  
Innovation for sustainability in sheep and goats

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 123

2019

pages 463-468

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00007931>

To cite this article / Pour citer cet article

Benali A., Zouhair F.Z., Bendou M., El Housny A. **La consommation de lait de brebis dans la région de Rabat Salé Zemmour Zaer au Maroc.** In : Ruiz R. (ed.), López-Francos A. (ed.), López Marco L. (ed.). *Innovation for sustainability in sheep and goats.* Zaragoza : CIHEAM, 2019. p. 463-468 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 123)



CIHEAM  
Centre International de Hautes Etudes  
Agronomiques Méditerranéennes

<http://www.ciheam.org/>

<http://om.ciheam.org/>

# La consommation de lait de brebis dans la région de Rabat Salé Zemmour Zaer au Maroc

A. Benali<sup>1</sup>, F.Z. Zouhair<sup>2</sup>, M. Bendou<sup>1</sup> et A. El Housny<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Laboratoire de technologie alimentaire URPAF, Institut National de recherche agronomique, Rabat (Maroc)

<sup>2</sup>Laboratoire d'Agroressources et génie de procédés, Université Ibn Tofail Faculté des Sciences, B.P 133, Kenitra (Maroc)

---

**Résumé.** Le lait est réputé être un aliment sain, grâce à sa composition bien équilibrée en nutriments essentiels et non essentiels (lipides, protéines, acides aminés, vitamines, minéraux, agents immunologiques, oligosaccharides et hormones). Ces caractéristiques confèrent au lait de brebis des propriétés antioxydantes, antimicrobienne et immuno-modulatrice, etc. Or malgré ses qualités nutritionnelles, le lait de brebis et ses dérivés sont presque inconnus par le consommateur marocain. Plusieurs raisons expliquent cette situation, particulièrement les habitudes de consommation et de la disponibilité des produits sur le marché marocain. Pour mieux approcher cette réalité, une enquête de consommation dans les villes de Rabat et Salé, a été effectuée. L'enquête a permis la mise en évidence des préférences du consommateur ainsi que les idées ancrées vis-à-vis de la consommation des produits laitiers de façon générale et le lait de brebis et son fromage plus particulièrement.

**Mots-clés.** Enquête – Consommation de produits laitiers – Lait de brebis marocain.

## *Investigation on the Ewe's milk consumption in the Rabat Salé Zemmour Zaer area –Morocco–*

**Abstract.** Milk is considered to be a healthy food, due to its composition well balanced in essential and non-essential nutrients (lipids, proteins, amino acids, vitamins, minerals, immunological agents, oligosaccharides and hormones). These characteristics give ewe milk antioxidant, antimicrobial and immune-modulatory properties. Nevertheless, ewe milk and its derivatives are almost unknown by the Moroccan consumer. Indeed, this is due to several reasons, which include consumer habits and the availability of products on the Moroccan market. To approach this reality, a survey on ewe's milk consumption has been carried out in the Rabat Salé Zemmour Zaer area. This work highlights the consumer preferences and ideas anchored regarding the consumption of dairy products in general and sheep's milk and cheese in particular.

**Keywords.** Investigation – Dairy product consumption – Moroccan ewe's milk.

---

## I – Introduction

De nos jours, la place de la production laitière dans l'alimentation humaine est un sujet qui concerne l'ensemble du monde que ce soit au niveau de la consommation de lait liquide ou des autres produits laitiers. Si la production de lait de vache est prioritaire sur ces questions, la place des laits d'autres espèces est aussi un sujet d'importance et depuis longtemps, en particulier pour le lait de brebis. (Vieira, 1950).

Les produits dérivés du lait des brebis et des chèvres, peuvent présenter une alternative intéressante aux produits issus des laits de vache par leur goût spécifique, leur texture, leur typicité et leur image d'aliment naturel et sain. Néanmoins, les consommateurs demandent de plus en plus d'informations concernant la qualité hygiénique et la composition nutritive de ces produits. Toutes ces caractéristiques peuvent être influencées par plusieurs facteurs, tel que la race, la génétique, la physiologie, l'alimentation, l'environnement et la technologie utilisée (Raynal et coll., 2008). Ces

produits sont d'un intérêt économique particulier pour certaines régions du monde. Dans les pays en voie de développement, la production de ces types de lait est devenue une stratégie utile de lutte contre les problèmes de santé et de malnutrition, spécifiquement au niveau des populations infantiles (Haenlein, 1996, 2001, 2004).

Malgré ses qualités nutritionnelles, le lait de brebis et ses dérivés sont quasiment méconnus par le consommateur marocain.

## **II – Matériel et méthodes**

### **1. Lieu de l'enquête**

Pour connaître la consommation des produits laitiers ovins, une enquête a été menée à deux niveaux: Tout d'abord, auprès des habitants des villes de Rabat et de Salé et en particulier auprès des clients du centre commercial de la grande surface ACIMA, Ensuite, le deuxième niveau de l'enquête, a été effectué au sein des administrations actrices dans le domaine, notamment l'association nationale des ovins et caprins (ANOC), le laboratoire d'analyses et recherches vétérinaires (LARV) et enfin auprès de la cellule de la coordination nationale et du développement humain au Ministère de l'intérieur.

### **2. Déroulement de l'enquête**

Les consommateurs interrogés étaient issus de différentes classes sociales et intellectuelles ; ce choix a été fait pour diversifier notre échantillon de référence, parmi les rayons des produits frais du supermarché.

Les questions allaient du plus général au plus spécifique, de la consommation des produits laitiers de façon globale jusqu'à la connaissance de leurs caractéristiques nutritionnelles des laits et fromages de brebis et leur avis les concernant.. En ce qui concerne la deuxième partie de l'enquête, elle s'est déroulée sous forme d'entretiens avec des responsables des administrations concernées.

### **3. Traitement des résultats**

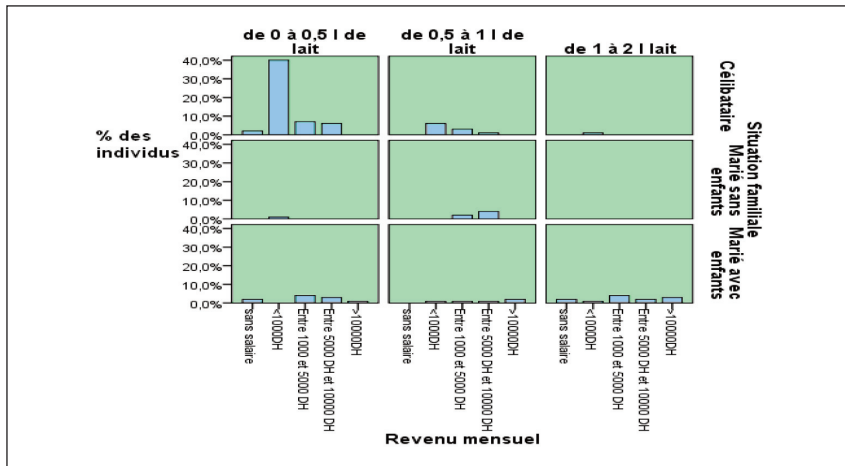
Les résultats de l'enquête, ont été saisis et traités par le logiciel SPSS version 16.0 (SPSS, 2007).

## **III – Resultats et discussion**

### **1. Enquête sur la consommation des produits laitiers dans la zone de Rabat Salé Zemmour Zaer**

Pour réaliser l'enquête avec les consommateurs de la région, le groupe choisi était composé d'une centaine de personnes, dont 67% sont des femmes et 33% des hommes. Les 58% des interrogés appartiennent à une tranche d'âge comprise entre 21 et 30 ans. Du point de vue socio-économique, 66% des enquêtés étaient célibataires, 26% des universitaires, 12% des employés et 6% des cadres. A noter que 21% avaient des salaires compris entre 500 et 1000 € (voir Annexe I).

Les données recueillies, concernant la consommation des produits laitiers dans la région de Rabat Salé Zemmour Zaer, montrent que 75,5% des consommateurs se intègrent des produits laitiers dans leur apport énergétique journalier. La figure 1 précise les niveaux de consommation selon les différentes catégories socio-économiques (figure 1):



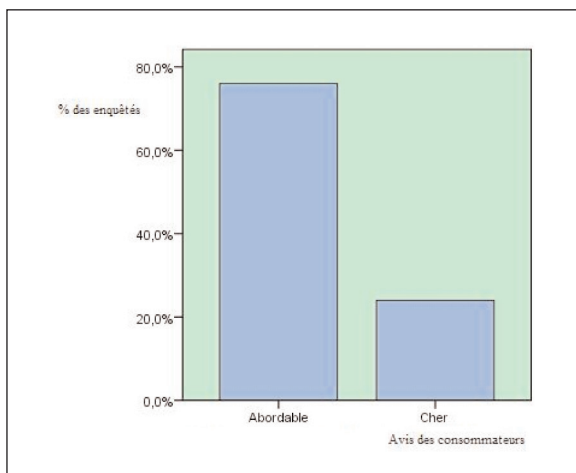
**Fig. 1. Consommation journalière en produits laitiers (en équivalent litre) en fonction de la situation familiale et le revenu mensuel des enquêtés.**

Cette figure met en évidence que toutes classes de salaire confondues, la tranche des célibataires représente la grande majorité des consommateurs dans la catégorie 0 à 0,5 litres de lait /jour, tandis que les couples mariés et avec des enfants qui boivent du lait consomment en général de 1 à 2 litres de lait/jour, mais seuls 10% de cette catégorie.

De façon générale, Le niveau de consommation en produits laitiers est très faible dans le but de d'identifier les causes principales de cette faible consommation, différentes causes ont été analysées.

### **A. Effet du prix des produits laitiers**

Soixante quinze pour cent des enquêtés trouvent le prix des produits laitiers abordable quelque soit leur classe sociale. Le prix n'est donc pas la cause principale de cette faible consommation des produits laitiers.



**Fig. 2. Avis des enquêtés sur le prix des produits laitiers.**

### **B. Effet de la valeur nutritionnelle et habitudes de consommation sur la consommation en produits laitiers**

80% des enquêtés trouvent que les produits laitiers ont une bonne valeur nutritionnelle. Ils sont consommés principalement : Dans 70% des cas pour l'équilibre alimentaire et pour leur apport en calcium tandis que le reste les consomme soit par habitude ou pour leur goût soit pour le plaisir.

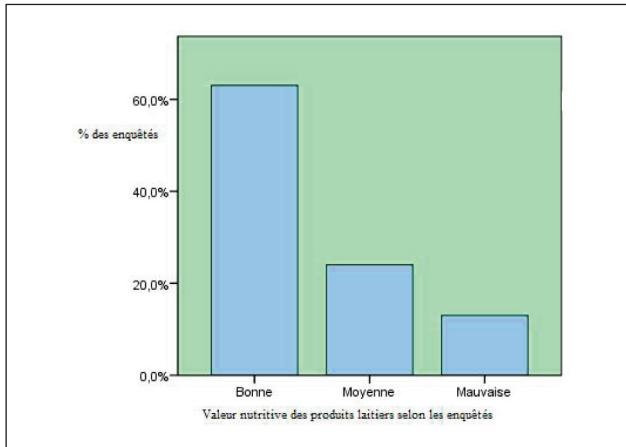


Fig. 3. Avis des enquêtés sur la valeur nutritive des produits laitiers.

### **C. Consommation du lait de brebis**

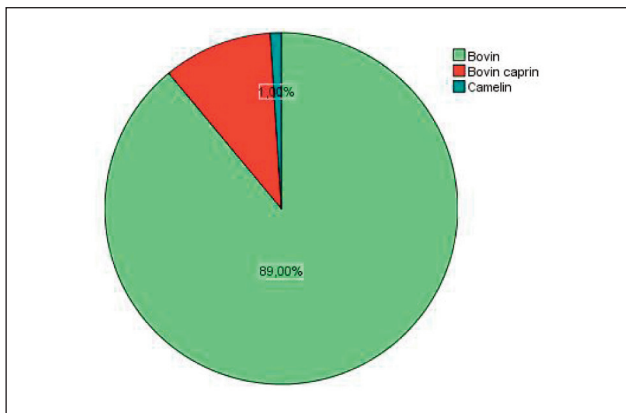


Fig. 4. Répartition de la consommation du lait par son origine.

D'après ce graphe, plus de 90% des enquêtés consomment du lait d'origine bovine, tandis que 1% consomment du lait d'origine cameline ce dernier point est expliqué du fait que ce sont des habitants du Sahara. Une quasi absence de la consommation du lait de brebis, est observée. Ladite situation est expliquée par la figure 4.

On note que pour plus de 40% des enquêtés, leur absence d'achat s'explique par la non disponibilité des produits laitiers ovins sur les rayons de vente, alors que pour 30%, ils n'ont pas d'idée quant à leurs caractéristiques nutritionnelles ou gustatives.

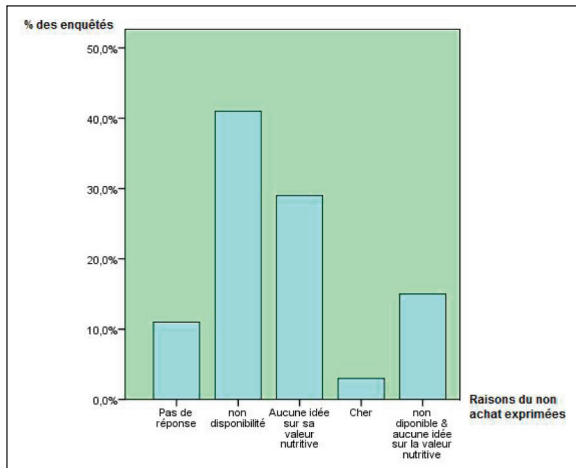


Fig. 5. Raisons de la non consommation du lait de brebis.

70% des enquêtés pensent que le lait bovin est celui qui contient plus de nutriments, tandis que moins de 20% sont pour le lait ovin. Si la question est reformulée ainsi, “*Si le lait de brebis était deux fois plus riche que le lait de vache le consommeriez vous ?*”. Les réponses étaient satisfaisantes, 85% oui et 15% non, ce qui donne des perspectives intéressantes, le consommateur marocain étant toujours attentif à ce qu’il y a de meilleurs.

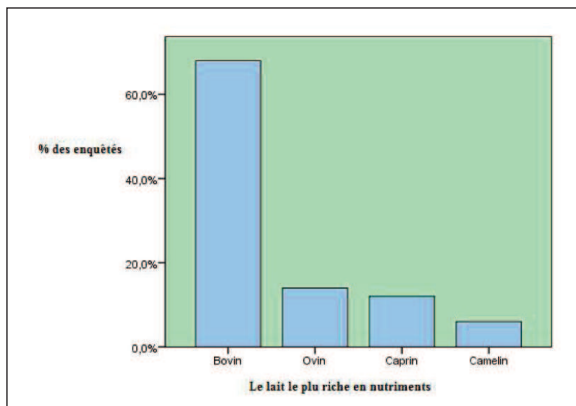


Fig. 6. Richesse en micro et macronutriments du lait selon les enquêtés.

#### D. Consommation du fromage de brebis

Un pourcentage de 20% des enquêtés a confirmé avoir consommé du fromage de brebis, et cela soit à l’étranger, soit à l’échelle du Maroc (fromage traditionnel). Ces consommateurs ont qualifié le fromage de brebis au niveau organoleptique comme suit :

- Le goût : de bon à très bon ;
- La texture : de bonne à Très bonne ;
- L’odeur : de bonne à très bonne.

Nous concluons que le fromage de brebis est bien apprécié au vu de ses qualités organoleptiques. Cependant, plus de la moitié des consommateurs trouvent que les prix sont chers du fait qu'il est importé de France (Roquefort : 22 €/Kg, (Etorki : 33 €/kg).

## IV – Conclusions

Les objectifs spécifiques de cette étude ont été fixé comme suit : mener une enquête auprès d'un échantillon de la population de la région de Rabat Salé Zemmour Zaer, afin de déterminer la perception de la consommation des produits laitiers en matière de : la quantité, la qualité et l'origine, ainsi que d'étudier de près la place du lait de brebis et ses dérivés, notamment le fromage, dans la consommation de la population.

L'enquête a révélé une faible consommation en produits laitiers, qui peut être expliquée par les habitudes de consommation des marocains qui privilégient le thé et les céréales au petit-déjeuner. En ce qui concerne le lait de brebis et ses dérivés, une quasi absence de la consommation a été relevée, en le comparant avec les laitages bovin et caprin. Ceci est dû à une non disponibilité du produit sur les rayons de vente et une méconnaissance de sa valeur nutritive.

## References

- Vieira D.S., 1950.** La brebis productrice du lait et facteur économique, *J. Dairy Sci.*, vol 30, p. 295-296.
- Raynal K., Lagriffoul G., Paccard P., Guillet I., Chilliard Y., 2008.** Composition of goat and sheep milk products: An update, *J. Small Rum. Res.*, vol 79, p. 3.
- Haenlein G.F.W., 1996.** Nutritional value of dairy products of ewe and goat milk. Proceedings of the, IDF/CIR-VAL, Seminar Production, Utilization of Ewe, Goat, Milk., Internat., *Dairy Fed. Brussels*, Belgium, vol 96, p. 159-179.
- Haenlein G.F.W., 2001.** Past, present and future perspectives of small ruminant research, *J. Dairy Sci.*, vol 84, p. 2097-2115.
- Haenlein G.F.W., 2004.** Goat milk in human nutrition, *J. Small Rumin. Res.*, vol. 51, p. 155-163.