

Termes de référence du colloque de restitution des activités du PROJET WALAC

Thème :

**AMÉLIORATION DES PROCÉDÉS DE PRODUCTION
ET DE CONSERVATION DU LAIT CAILLÉ ET DU
WAGASHI GASSIRÉ PAR LA RECHERCHE ACTION
EN PARTENARIAT AVEC LES ACTEURS DE LA
FILIÈRE LAIT AU BÉNIN (WALAC)**

Juillet 2025

1. Contexte

L'Université d'Abomey-Calavi, l'Université de Liège et l'Université Catholique de Louvain, grâce au financement obtenu auprès de l'Académie de Recherche et d'Enseignement Supérieur – Commission de la Coopération au Développement (ARES-CCD) de Belgique, ont conduit avec détermination le Projet de Recherche pour le Développement (PRD) intitulé « Amélioration des procédés de production et de conservation du lait caillé et du Wagashi Gassiré par la recherche-action en partenariat avec les acteurs de la filière lait au Bénin (WALAC) » de 2019 à 2025.

Axé sur le renforcement durable de la sécurité alimentaire et nutritionnelle, ainsi que sur l'essor socio-économique des acteurs de la filière lait au Bénin, ce projet a visé l'optimisation des procédés de production et de conservation du Wagashi Gassiré (WG) et du lait caillé, en mobilisant activement toutes les parties prenantes, particulièrement dans les zones de Nikki et Dassa-Zoumé. L'équipe du projet a mis en œuvre des stratégies ambitieuses et structurées : capitalisation des expériences antérieures en matière de production et d'organisation de la filière, caractérisation précise des matières premières, des produits et des procédés, analyse socio-économique approfondie des chaînes de valeur, amélioration continue de la qualité des produits et des procédés, et renforcement ciblé des capacités des acteurs à travers la diffusion des résultats et des recommandations innovantes.

Par ailleurs, trois thèses de doctorat, fruit d'une étroite collaboration entre l'Université d'Abomey-Calavi et les deux universités belges, ont enrichi les connaissances dans les domaines de la physico-chimie et technologie alimentaire, de la microbiologie alimentaire et industrielle, et de la socio-économie.

Le colloque final, organisé sous le parrainage du Recteur de l'Université d'Abomey-Calavi, marquera une étape décisive dans la restitution des acquis du projet WALAC et favorisera la consolidation des avancées enregistrées pour l'ensemble de la filière lait au Bénin.

2. Objectifs du colloque

2.1. Objectif général

L'objectif général du colloque est de présenter, valoriser et diffuser les résultats et innovations issus du projet WALAC relatifs à l'amélioration des procédés de production et de conservation du lait caillé et du Wagashi Gassiré, en vue de renforcer la sécurité alimentaire, nutritionnelle et socio-économique des acteurs de la filière lait au Bénin, à travers le dialogue, le partage d'expériences et la formulation de recommandations adaptées.

2.2. Objectifs spécifiques

De façon spécifique, il s'agit de :

- exposer les avancées scientifiques et techniques obtenues à travers le projet WALAC en matière de procédés de production et de conservation du lait caillé et du Wagashi Gassiré, sur les plans technologique, microbiologique et socio-anthropologique, auprès des parties prenantes du secteur laitier ;
- mettre en avant les innovations, prototypes et nouvelles pratiques issus des recherches du projet, afin de favoriser leur adoption par les acteurs de la filière lait au Bénin ;
- créer un cadre d'échange entre chercheurs, professionnels du secteur, associations, institutions publiques et partenaires, pour discuter des perspectives d'amélioration de la qualité, de la production, de la conservation et de l'organisation des chaînes de valeur du lait caillé et du Wagashi Gassiré au Bénin ;
- recueillir les contributions et avis des participants en vue d'élaborer des recommandations pratiques et adaptées pour une meilleure diffusion et pérennisation des résultats du projet au sein de la filière.

3. Résultats attendus

Les résultats attendus à la fin de ce colloque sont :

- les avancées scientifiques et techniques du projet WALAC en matière de procédés de production et de conservation du lait caillé et du Wagashi Gassiré, sur les dimensions technologique, microbiologique et socio-anthropologique, sont clairement présentées et comprises par l'ensemble des parties prenantes du secteur laitier ;
- les innovations, prototypes et nouvelles pratiques développés par le projet sont mises en valeur et largement diffusés, suscitant l'intérêt et l'engagement des acteurs de la filière lait pour leur adoption et application ;
- un espace d'échanges constructifs est créé entre chercheurs, professionnels, associations, institutions publiques et partenaires, facilitant le dialogue sur les défis et opportunités liés à la qualité, la production, la conservation et l'organisation des chaînes de valeur du lait caillé et du Wagashi Gassiré ;
- les contributions des participants sont recueillies et synthétisées, permettant l'élaboration de recommandations concrètes, adaptées et opérationnelles pour assurer la diffusion, la pérennisation et l'impact durable des résultats du projet au sein de la filière lait au Bénin.

4. Participants attendus

Le colloque réunira une cinquantaine de participants, parmi lesquels des enseignants-chercheurs et chercheurs, des professionnels et représentants d'associations de la filière lait, des représentants d'institutions publiques et privées, des représentants d'ONG ainsi que des partenaires stratégiques. Leur présence active garantira la richesse des échanges et l'impact concret des travaux exécutés dans le cadre de la mise en œuvre du projet WALAC.

5. Méthodologie

Outre la présentation des acquis et des perspectives du projet par les coordonnateurs nord et sud du WALAC, trois communications seront assurées sur les résultats de leurs travaux par les docteurs récemment formés grâce au projet. À cela s'ajouteront trois interventions de personnalités invitées, toutes directement impliquées dans la filière lait, garantissant ainsi la richesse et la pertinence des échanges.

Le rapport de l'atelier sera produit par les trois nouveaux docteurs.

6. Date et lieu

Le colloque aura lieu le mercredi 20 août 2025 à l'auditorium de l'Unité de Recherche sur les Maladies Transmissibles (URMAT) de l'École Polytechnique d'Abomey-Calavi.

7. Agenda

Heures	Activités	Responsable
8h 30 - 9h 00	Accueil et installation des participants	Modérateur WALAC
9h 00 - 9h 10	Mot de bienvenu	Modérateur WALAC
9h 10 - 9h 20	Ouverture du colloque	Directeur de l'EPAC
9h 20 - 9h 50	Présentation des acquis du projet WALAC	Coordonnateur sud du projet WALAC
9h 50 - 10h 20	Pause-café	
10h 20 - 10h 55	Première communication : Qualités technologiques, physico-chimiques et nutritionnelles du fromage Peulh Wagashi Gassire : évaluation, risques chimiques associés et pistes d'amélioration	Dr DOSSOU Alphonse

10h 55 - 11h 30	Deuxième communication : Qualité microbiologique des laits caillés et Wagashi Gassirè produits au Bénin : état des lieux et améliorations	Dr KOMAGBE Gwladys
11h 30 - 12h 05	Troisième communication : Logiques des acteurs et perspectives d'amélioration de la chaîne de valeur Wagashi Gassire au Bénin	Dr SEKO OROU Thérèse
12h05-12h35	Débats sur les 3 communications	Dr DOSSOU Alphonse, Dr KOMAGBE Gwladys, Dr SEKO OROU Thérèse
12h35 - 13h	Projet WALAC et perspectives de recherche et de collaboration	Coordonnateur nord du projet WALAC
13h - 14h00	Pause déjeuner	
14h00 - 14h30	Quatrième communication : Projet de certification IG du fromage Peulh et ses atouts pour le MADE IN BENIN	ACED
14h 30 - 15h 00	Cinquième communication : Les bactéries probiotiques <i>Lactobacillus</i> et <i>Enterococcus</i> et les possibilités de conservation du fromage Peulh	Dr Sèdo Eudes L. ANIHOUVI
15h 00 – 15h 30	Sixième communication : Les grands enjeux de la filière Lait au Bénin, quelle collaboration entre la recherche et les acteurs de terrain ?	ANOPER
15 h 30 – 16h 00	Débat et synthèse des activités du colloque	Modérateur WALAC
16h 00 – 16h 10	Clôture de l'atelier et visite de l'UP WALAC	Modérateur WALAC