



CLASSIQUES
GARNIER

CHERIET (Foued), « Compte rendu du colloque international “Essor de la commercialisation du lait de chamelle en Méditerranée”. Montpellier, 15 et 16 novembre 2021 », *Systèmes alimentaires*, n° 7, 2022, p. 341-342

DOI : [10.48611/isbn.978-2-406-14229-4.p.0341](https://doi.org/10.48611/isbn.978-2-406-14229-4.p.0341)

La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées hormis dans un cadre privé.

© 2022. Classiques Garnier, Paris.
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.
Tous droits réservés pour tous les pays.

COMPTE RENDU
DU COLLOQUE INTERNATIONAL
« ESSOR DE LA COMMERCIALISATION
DU LAIT DE CHAMELLE EN MÉDITERRANÉE »

Montpellier, 15 et 16 novembre 2021

Foued CHERIET
UMR MoISA,
Institut Agro Montpellier

La production de lait de chamelle a connu une forte croissance durant les vingt dernières années en Méditerranée. Selon les données de la FAO, cette production a été de l'ordre de 28 000 tonnes au Maghreb en 2020. Certaines projections estiment le marché à près de 10 milliards d'US \$ en 2027. Néanmoins, ce développement de la production s'est caractérisé par une « déconnexion » du système d'élevage pastoral des stratégies de transformation-commercialisation, et par l'émergence de nouveaux acteurs et bassins de production. Elle s'est également traduite par des efforts conséquents, mais encore insuffisants, des pouvoirs publics en matière de régulation des filières et des entreprises, de nouveaux modes de commercialisation et de développement de produits.

C'est autour de cette thématique qu'un colloque international a été organisé à Montpellier les 15 et 16 novembre 2021, par le CIRAD, les unités mixtes de recherche Selmet et MoISA, l'université Al Farabi (Kazakhstan), avec le soutien de la Key Initiative MUSE (Montpellier Université site d'excellence) Food & Health et le dispositif Make It (Montpellier Advanced Knowledge Institute of Transition). Ce colloque a regroupé près de 140 chercheurs et professionnels et une vingtaine de conférenciers issus de dix pays (France, Italie, Espagne, Maroc, Algérie,

Tunisie, Turquie, Émirats arabes unis, Jordanie, Kazakhstan, Mauritanie) autour de trois sessions thématiques et de deux tables rondes.

La première session a été consacrée à un panorama sur l'état des connaissances sur le lait de chamelle en matière de transformation, de conservation et de qualités nutritionnelles et médicales. Il en ressort que ce produit est reconnu pour ses effets potentiels importants sur la santé, mais que des recherches complémentaires devraient être menées afin de mieux caractériser ses impacts bénéfiques.

La seconde session thématique a porté sur l'émergence du produit, le développement de nouveaux modèles de production-commercialisation et les nouveaux marchés en Méditerranée. Les exposés et débats ont montré que le lait de chamelle est en phase d'émergence et que les attentes des consommateurs portent sur les effets thérapeutiques supposés bénéfiques. Par ailleurs, la production semble s'intensifier et s'élargir à de nouveaux bassins au nord de la Méditerranée (Italie, Espagne, France et Pays-Bas). Enfin, le marché international a connu un essor important basé essentiellement sur la commercialisation sur Internet de la poudre de lait de chamelle et l'arrivée de nouveaux acteurs (plateformes marchandes) nécessitant la mise en place de cadres de régulation et de normes à l'échelle internationale.

Concernant les enjeux des systèmes de production, de transformation et de commercialisation, abordés dans la troisième session, une des principales conclusions concerne la périurbanisation de l'élevage et d'une dynamique de la filière pour un rapprochement des aires de production avec les zones de consommation. Par ailleurs, les conférenciers ont insisté sur la nécessité d'innovations dans les technologies de transformation et de conservation des produits, notamment par rapport aux propriétés fonctionnelles spécifiques des constituants du lait de chamelle.

Les différentes conférences, illustrées par les témoignages de nombreux professionnels, ont été l'occasion de mettre en lumière l'hétérogénéité des situations et des enjeux de cette filière. Finalement, ce colloque a permis de faire le point sur l'état des connaissances et de dresser un véritable agenda de recherche pluridisciplinaire autour du lait de chamelle en Méditerranée.

Pour accéder au programme détaillé et aux présentations, merci de consulter : <https://muse.edu.umontpellier.fr/2021/10/21/news-evenement-de-gaukharkonuspayeva-lessor-de-la-commercialisation-du-lait-de-chamelle-dans-le-basin-mediterraneen-opportunités-d'affaires-et-pistes-de-developpement/>.