



Catalogue des Équipements et des Ingrédients pour le Projet de Transformation Laitière

Ce catalogue garantit aux petits transformateurs une base solide pour démarrer et optimiser leur activité tout en maintenant des normes élevées de qualité.

1. Équipements de Transformation

Ces équipements visent à moderniser et standardiser la production tout en respectant les normes d'hygiène et de qualité.

Équipement	Description	Quantité	Prix estimé (par unité)
Pasteurisateur	Appareil pour chauffer le lait et détruire les agents pathogènes.	1 par unité	1 500 - 2 000 USD
Tank de refroidissement	Réservoir pour conserver le lait à basse température avant transformation.	1 par unité	2 000 - 3 000 USD
Écrémeuse manuelle/électrique	Sépare la crème du lait pour produire du lait écrémé ou demi-écrémé.	1 par unité	300 - 500 USD
Baratte		1 par unité	
Pompe de transfert du lait			
Presse à fromage	Permet de former des fromages en éliminant l'excès de liquide (petit-lait).	1 par unité	500 - 800 USD
Moules à fromage	Accessoires pour former des fromages de différentes tailles et formes.	Lot de 5-10	50 - 100 USD (par lot)
Balance électronique	Pour peser avec précision le lait et les produits finis.	1 par unité	50 - 100 USD
Thermomètres alimentaires	Pour contrôler les températures pendant la pasteurisation et la fermentation.	Lot de 3	20 - 30 USD (par lot)
Conditionneuse (sachets ou pots)	Machine pour emballer les produits finis (lait, yaourt, beurre).	1 par unité	2 000 - 3 000 USD
Générateur électrique	Pour garantir une alimentation électrique continue.	1 par unité	1 500 - 2 000 USD

2. Équipements d'Hygiène et de Sécurité

Équipement	Description recommandée	Quantité	Prix estimé (par unité)
Cuves et bassines en inox	Contenants pour manipuler le lait et éviter la contamination.	Lot de 5	100 - 200 USD (par lot)

Stérilisateur à vapeur	Appareil pour stériliser les ustensiles et équipements de transformation.	1 par unité	500 - 800 USD
Équipement de protection individuelle (EPI)	Gants, tabliers, bonnets, masques pour garantir l'hygiène.	Lot pour chaque employé	50 - 100 USD (par lot)
Système de lavage	Tuyaux, pompes et brosses pour le nettoyage des équipements.	1 par unité	100 - 200 USD

3. Ingrédients et Consommables

Ingrédients/Consommable	Description	Quantité	Prix estimé (par unité)
Lait cru	Matière première, collectée auprès des éleveurs locaux.		0,5 - 1 USD/L
Ferments lactiques	Pour la fabrication de yaourts, fromages et autres produits fermentés.	100-200 g	30 - 50 USD/kg
Présure	Enzyme utilisée pour la coagulation du lait dans la fabrication de fromage.	50-100 mL	20 - 30 USD/L
Sel alimentaire	Utilisé pour la conservation et l'assaisonnement des produits.	1-2 kg	1 - 2 USD/kg
Sucre	Pour les yaourts sucrés et autres produits laitiers aromatisés.	5-10 kg	1 - 2 USD/kg
Arômes naturels	Pour yaourts (vanille, fraise, etc.).	100-200 g	10 - 20 USD/kg
Emballages (sachets, pots)	Contenants pour le conditionnement des produits finis.	200-500 unités	0,05 - 0,10 USD/unité
Étiquettes	Pour identifier et promouvoir les produits.	200-500 unités	200-500 unités

3. Logiciels et Outils Numériques

Équipement/Logiciel	Description	Prix estimé (par unité)
Logiciel de gestion de production	Suivi des volumes, coûts, et rendements.	100 - 200 USD
Application de gestion de qualité	Assure le respect des normes et trace la qualité des lots.	30 - 50 USD/kg



EXPERT-SERPHA

Budget Résumé

Catégorie	Budget estimé total
Équipements de transformation	12 000 - 18 000 USD
Équipements d'hygiène	1 000 - 2 000 USD
Ingrédients et consommables (par cycle)	500 - 1 000 USD
Logiciels et outils numériques	200 - 500 USD