



HAL
open science

Madd de Casamance, une IG pour répondre à de multiples enjeux de durabilité au Sénégal

Stéphane Fournier, Pape Tahirou Kanouté, Maïmouna Sambou, Fanta Sow

► **To cite this version:**

Stéphane Fournier, Pape Tahirou Kanouté, Maïmouna Sambou, Fanta Sow. Madd de Casamance, une IG pour répondre à de multiples enjeux de durabilité au Sénégal. *Worldwide Perspectives on Geographical Indications*, Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement [Cirad], Jul 2022, Montpellier, France. <hal-03792039>

HAL Id: hal-03792039

<https://hal.science/hal-03792039v1>

Submitted on 29 Sep 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

« Madd de Casamance », une IG pour répondre à de multiples enjeux de durabilité au Sénégal

Fournier S., Kanouté P. T., Sambou M., Sow F.¹

Résumé – Cette communication analyse la demande d'enregistrement d'une IG « madd de Casamance » faite par une association de cueilleurs et transformatrices de madd casamançais. Des défis ont dû être relevés pour la construction de cette demande et du cahier des charges associé, au niveau de la nature du produit IG (produit frais et/ou transformé), de la délimitation de l'aire géographique pour la transformation, du contrôle et de la traçabilité. L'impact que l'enregistrement de cette IG pourrait avoir sur la durabilité de la filière est évalué *ex ante*.

Mots clés – Durabilité, Indication Géographique, Sénégal, Casamance, filière

INTRODUCTION

Le madd, ou *Saba senegalensis*, est une liane sauvage poussant en forêt et dont les fruits sont consommés frais ou transformés en jus ou conserves. L'enregistrement d'une Indication Géographique (IG) « madd de Casamance » est demandé par une association regroupant des cueilleurs et des transformatrices de madd, l'APPIGMAC (Association pour la Protection et la Promotion de l'Indication Géographique *Madd de Casamance*).

Le Sénégal, signataire de l'accord de Bangui de l'Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI), souhaitait développer une politique de protection d'IG depuis plusieurs années. Le gouvernement sénégalais et l'Agence Sénégalaise pour la Propriété Industrielle et l'Innovation Technologique (ASPIT) ont ainsi travaillé à la mise en place d'un cadre juridique national. Le 12 décembre 2019, un arrêté a créé et fixé les règles d'organisation et de fonctionnement du Comité National des Indications Géographiques au Sénégal (CNIG). Suite à une réunion d'installation officielle du CNIG (le 18 novembre 2020 à Dakar), puis à une formation des membres (organisée les 1 et 2 juillet 2021), le dispositif est maintenant opérationnel.

Cette communication cherche à montrer comment la demande d'enregistrement de l'IG « madd de Casamance » a été construite et en quoi l'enregistrement de cette IG contribuerait à la construction d'une filière impactant positivement sur les piliers du développement durable.

METHODOLOGIE

Différents projets d'IG ont été à l'étude au Sénégal depuis le début des années 2010 : miel de Casamance, sel du lac rose, madd de Casamance... Une étude du potentiel en tant qu'IG de différents produits sénégalais a été réalisée (Bagal *et al.*, 2018).

Le projet d'enregistrement d'une Indication Géographique (IG) « *madd de Casamance* » a fait l'objet des investissements les plus significatifs, car une demande de la part des acteurs locaux est apparue très vite. A la suite d'un séminaire sur les IG organisé en Casamance, les transformatrices de madd ont exprimé leur vif intérêt pour une IG « madd de Casamance ». Une première étude de la faisabilité et de l'intérêt de la mise en place de cette IG a alors été réalisée en 2017 grâce à un financement FAO (Bermond, 2017 ; Bermond *et al.*, 2018).

Différentes activités visant à l'évaluation prospective de cette IG et/ou à la formation des acteurs locaux ont ensuite été organisées grâce à des appuis de la FAO et de l'EU IPO.

A partir de 2019, un plan d'action a été mis en place et soutenu par l'OMPI pour structurer l'association porteuse, construire le cahier des charges et justifier l'enregistrement de l'IG. Il a été ralenti par la pandémie, mais il aura permis l'envoi de la demande d'enregistrement de l'IG mi-2022. Il a inclus la formation et l'organisation de réunions régulières d'un comité « Cahier des charges » constitué au sein de l'APPIGMAC.

Depuis 2022, cette IG est appuyée par le projet « Facilité IG » (Cirad / AFD).

DEFIS RELEVÉS POUR L'ENREGISTREMENT DE L'IG « MADD DE CASAMANCE »

Le projet de cahier des charges prévoit que l'IG « madd de Casamance » porte sur le fruit frais cueilli en forêt et cinq produits transformés (nectar, sirop et trois types de conserves). Il impose que la cueillette et la transformation se déroulent obligatoirement dans les trois régions administratives composant la Casamance naturelle (régions de Ziguinchor, Kolda et Sédhiou), avec également des contraintes en termes de distance (200 kms maximum entre le lieu de cueillette et celui de la transformation) et de temps (2 jours maximum entre la cueillette et la livraison à

¹ Stéphane Fournier est enseignant-chercheur à l'Institut Agro Montpellier et membre de l'UMR Innovation. Pape Tahirou Kanouté est le directeur exécutif d'ETDS. Maimouna Sambou est la Présidente de l'APPIGMAC. Fanta Sow est l'animatrice de l'APPIGMAC.

l'unité de transformation, puis 3 jours maximum avant le début de la transformation). Il fixe enfin les critères de qualité requis et les méthodes d'obtention pour les fruits frais et les produits transformés.

La question de la nature du ou des produits IG (fruit frais et/ou produits transformés), initialement problématique, a été résolue. Il a été possible de construire une demande d'IG répondant aux demandes des acteurs locaux (qui souhaitaient que l'IG porte sur les deux types de produit) grâce à la mise en évidence lors d'une étude réalisée en 2020 d'une spécificité et d'une réputation des produits transformés en Casamance en plus du fruit frais (Hernandez et al., 2020).

Cette même étude justifie également que la transformation se fasse obligatoirement en Casamance, car les produits transformés qui en sont issus ont bien une spécificité. Il restera possible pour les artisans / unités de transformation semi-artisanales hors zone de faire des produits « à base de madd de Casamance IG ».

La question de la traçabilité et des parties de la filière sur laquelle celle-ci devait être établie a également été problématique. Cette traçabilité est dure à établir à l'extrême amont de la filière pour un produit de cueillette comme le madd, dont la filière est également caractérisée par des groupes de cueilleurs mobiles. La solution a consisté à considérer, de manière très réaliste, que le risque de présence en Casamance de madd non casamançais est très faible. L'enjeu de la traçabilité était donc bien d'assurer dans les zones de consommation l'origine casamançaise du produit.

La question du contrôle a aussi posé des problèmes, du fait de l'importance de contrôler les pratiques de cueillette, la qualité des fruits et les procédés de transformation. La solution identifiée repose sur un double dispositif : des contrôles inopinés des groupes de cueilleurs et des unités de transformation sur la base de tirages au sort effectués chaque année par le Bureau de l'APPIGMAC, ainsi que le passage obligatoire du « madd de Casamance » frais par des centres de conditionnement au sein desquels l'APPIGMAC pourra contrôler sa qualité.

QUELS IMPACTS DE L'IG « MADD DE CASAMANCE » ?

Sur le plan environnemental et sanitaire (approche « One health »), l'enregistrement de cette IG permettra grâce à la meilleure valorisation de cette ressource forestière non ligneuse qu'est le madd la préservation des forêts casamançaises, car les oppositions aux feux de forêts allumés par les chasseurs et les agriculteurs et à l'abattage illégal des forêts seront plus fortes. Le cahier des charges a également été conçu de manière à imposer de bonnes pratiques de cueillette, garantissant à la fois la sécurité sanitaire et la préservation de la ressource : la commercialisation sous IG n'est possible que pour des fruits cueillis à maturité, sans maturation artificielle ni traitement post-récolte (les fruits cueillis verts et mûris artificiellement causant des intoxications alimentaires) et la coupe des lianes est interdite.

Sur le plan économique et social, l'enregistrement de cette IG est à même de construire une filière de produits de qualité garantissant une bonne rémunération pour les acteurs économiques locaux, une répartition de la valeur ajoutée entre les différents maillons de la filière plus juste et un maintien de cette valeur ajoutée dans le territoire d'origine. En effet :

- La coordination entre cueilleurs et transformateurs sera renforcée grâce à la structuration de l'APPIGMAC garantissant une représentativité et impliquant un consensus entre les différentes professions.
- La protection des noms est demandée pour le madd frais et pour des produits transformés localement, la spécificité de ceux-ci ayant été démontrée. Cela permettra de lutter contre les usurpations du nom « Casamance » constatées et ainsi d'augmenter les prix de vente des produits sous IG à la traçabilité établie.
- La transformation certifiée du « madd de Casamance » n'étant possible que dans un rayon de 200 kms autour la zone de cueillette, ce qui évitera la concurrence entre les artisans casamançaises et les unités semi-industrielles du nord du pays. Cela est nécessaire pour avoir des fruits frais et non abimés par un long transport. La possibilité pour la transformation hors zone de faire des produits « à base de madd de Casamance IG » ne restreindra pas le marché pour les cueilleurs de l'association.
- Le « madd de Casamance » deviendra un produit d'origine, naturel et éthique, cueilli et transformé / consommé à maturité, et devrait ainsi bénéficier d'une demande renforcée. Le monopôle des acteurs économiques locaux sur ce produit d'origine permettra des relations plus équilibrées avec les acteurs de l'aval des filières.

REMERCIEMENTS

Les auteurs remercient l'OMPI et la FAO pour le soutien apporté.

RÉFÉRENCES

- Bagal M., Kanouté P.T., Slaterry S., 2018. *Rapport sur la classification des indications géographiques potentielles au Sénégal*, FAO, 67 p.
- Bermond L., 2017. *Evaluation ex ante de la création d'une indication géographique sur le madd (Saba senegalensis) de Casamance*. Mémoire rédigé en vue de l'obtention du diplôme d'Ingénieur de spécialisation ISAM, Montpellier SupAgro, 66p.
- Bermond L., Kanouté P.T. et Fournier S., 2018. *Etude ex ante de la création d'une IG sur le madd (Saba senegalensis) dans la région naturelle de Casamance au Sénégal*. Rome, FAO, 10p.
- Hernandez L., Mbodji A., Fournier S. et Kanouté P.T., 2020. *Appui à la finalisation du dossier de demande d'enregistrement de l'IG « madd de Casamance » et identification des leviers pour renforcer son impact sur le développement territorial - Résultats de l'étude*. Montpellier SupAgro / ETDS, OMPI, 86 p.