



HAL
open science

Produits d'origine en Afrique de l'Ouest et du Centre : potentiels et controverses des démarches de certification

Pascale P. Moity Maïzi, Denis Sautier

► To cite this version:

Pascale P. Moity Maïzi, Denis Sautier. Produits d'origine en Afrique de l'Ouest et du Centre : potentiels et controverses des démarches de certification. 3. Congreso Internacional de la Red SIAL Sistemas Agroalimentares Locales: Alimentación y territorios "ALTER 2006", Groupement d'Intérêt Scientifique SYAL (SYAL). Montpellier, FRA., Oct 2006, Baeza, Espagne. hal-02751367

HAL Id: hal-02751367

<https://hal.inrae.fr/hal-02751367>

Submitted on 3 Jun 2020

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.

III Congreso Internacional de la Red SIAL « Sistemas Agroalimentares Locales »

Alimentación y territorios « ALTER 2006 »

18-21 de Octubre 2006, Baeza (Jaén), España.

Área 5 : Certificación de la calidad y territorios

**PRODUITS D'ORIGINE
EN AFRIQUE DE L'OUEST ET DU CENTRE :
POTENTIELS ET CONTROVERSES DES DEMARCHES DE CERTIFICATION**

**PRODUCTOS DE ORIGEN
EN AFRICA CENTRAL Y OCCIDENTAL :
POTENTIALIDADES Y CONTROVERSIAS RELATIVAS A SU CERTIFICACION**

**ORIGIN PRODUCTS
IN CENTRAL AND WESTERN AFRICA :
POTENTIAL AND CONTROVERSIES OF CERTIFICATION APPROACHES**

- Pascale MOITY-MAIZI, CNEARC, « Innovation », Montpellier, France. maizi@cnearc.fr

- Denis SAUTIER, CIRAD, Unité Mixte de Recherches « Innovation », Montpellier, France. sautier@cirad.fr

Résumé :

Les pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre disposent de nombreuses ressources biologiques alimentaires (végétales et animales) spécifiques, ainsi que de savoir-faire de transformation et de préparation. Ces ressources comme ces savoir-faire sont peu protégés. De plus, on observe dans les capitales africaines une recherche croissante de garanties sur l'origine et avec elle la quête de réseaux, de marchés ou de signes distinctifs permettant de s'assurer de l'origine des produits. Ces différents constats expliquent l'intérêt soulevé par la reconnaissance des produits d'origine et éventuellement leur certification. Les pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre ont notamment mis en place un dispositif juridique commun sur les indications géographiques, dans le cadre de l'Organisation Africaine de Propriété Intellectuelle (OAPI).

Cet article fait le point sur les attentes et les controverses liées à la reconnaissance des produits d'origine en Afrique, à partir d'une revue de projets récents ou en cours dans la région OAPI.

Introduction

Les pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre disposent de nombreuses ressources biologiques alimentaires (végétales et animales) spécifiques, ainsi que de savoir-faire de transformation et de préparation. Ces ressources comme ces savoir-faire sont peu protégés. De plus, on observe dans les capitales africaines une recherche croissante de garanties sur l'origine et avec elle la quête de réseaux, de marchés ou de signes distinctifs permettant de s'assurer de l'origine des produits. Ces différents constats expliquent l'intérêt soulevé par la reconnaissance des produits d'origine et éventuellement leur certification. Les pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre ont notamment mis en place un dispositif juridique commun sur les indications géographiques, dans le cadre de l'Organisation Africaine de Propriété Intellectuelle (OAPI).

Cet article fait le point sur les attentes et les controverses liées à la reconnaissance des produits d'origine en Afrique, à partir d'une revue de projets récents ou en cours dans la région OAPI.

La première partie rappelle le contexte de l'agriculture en Afrique de l'Ouest et du Centre. Une synthèse est ensuite proposée sur la situation actuelle des produits d'origine dans cette région. La troisième partie aborde le cadre normatif mis en place dans la région par le biais de l'Organisation Africaine de Propriété Intellectuelle (OAPI). Enfin, la quatrième partie situe le débat sur la mise en place de systèmes de protection spécifiques pour les Indications géographiques dans la région, à la lumière de ses effets attendus sur les dimensions du développement : économiques, sociales et environnementales.

Nous utilisons le terme « produits d'origine » dans le sens défini par Belletti et Marescotti (2006) dans le cadre du projet de recherche européen SINER-GI ¹, c'est-à-dire comme l'ensemble des produits répondant à la définition très large adoptée par l'Organisation mondiale du commerce (OMC) pour les indications géographiques. Selon la définition adoptée à l'OMC, l'indication géographique (IG) est "*une indication qui sert à identifier un produit comme étant originaire du territoire dans les cas où une qualité, réputation, ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique*" (Accord ADPIC, Annexe 1C, article 22:1)

Les produits d'origine correspondent donc à l'ensemble des indications géographiques *lato sensu* - qu'elles soient reconnues ou non, protégées ou non, et accompagnées d'un identifiant géographique ou non. Il faut rappeler en effet que de nombreux produits d'origine sont échangés sur les marchés sans qu'un terme géographique ne leur soit attaché ; dans certains cas, les producteurs ou les acheteurs n'ont pas conscience qu'il s'agit d'un produit d'origine. Ces produits possèdent toutefois un lien particulier avec un territoire donné, ce qui se traduit par les propriétés suivantes (Belletti et Marescotti, 2006 :7) :

- possession d'attributs qui les différencient des autres produits (on ne peut pas trouver un autre produit avec des caractéristiques identiques) ;
- spécificité de certaines ressources utilisées dans le processus de production;
- antériorité du produit, y compris un lien avec l'histoire et les traditions du peuple vivant dans ce territoire
- dimension collective avec des savoir-faire partagés de production, transformation, etc.

Une revue de littérature a été réalisée sur les produits d'origine d'Afrique du Centre et de l'Ouest, en sélectionnant les études les plus pertinentes au point de vue de leur méthode ou de leurs résultats. La liste complète des références est fournie en annexe.

¹ SINER-GI : Strengthening international research on Geographical Indications: from research foundation to sound policy. UE, D.G. Recherche, 6° PCRD.

1) Le contexte économique et social de l'agriculture régionale

Le cadre juridique qui régit les indications géographiques en Afrique de l'Ouest et du Centre a été défini dans le cadre de l'Office Africain de la Propriété Intellectuelle (OAPI). Cet organisme régional créé en 1962 est chargé des questions de propriété intellectuelle pour l'ensemble de ses seize Etats-membres². C'est sur cet ensemble, évidemment très hétérogène, que porte notre analyse de contexte.

Dans le cadre limité de cet article, il n'est pas possible de traiter de chacun de ces seize pays. Nous nous limiterons à rappeler quelques généralités et à fournir un certain nombre de repères et d'indicateurs :

- Des situations climatiques extrêmement contrastées allant de zones désertiques au Nord aux zones tropicales et très humides des milieux équatoriaux.
- Un même cadre colonial fonde l'histoire et l'organisation des Etats aujourd'hui membres de l'OAPI.
- Une démographie dite souvent « galopante » qui a toujours été médiatisée comme l'un des problèmes majeurs de l'Afrique sub-saharienne.

De fait, la population a été multipliée par plus de trois entre 1960 et 2005, passant de 78 à 260 millions de personnes pour les pays sahéliens (Club du Sahel, 2005). Cette croissance démographique exerce d'évidence de fortes pressions sur les ressources naturelles, les investissements sociaux et économiques, les formes d'organisations et d'innovations. Elle provoque aussi d'importants flux migratoires, notamment vers les villes et explique enfin que l'Afrique de l'ouest soit avant tout une région à population très jeune (plus de 55 % de cette population aurait moins de 20 ans, selon le Club du Sahel, 2005).

Cette croissance démographique s'accompagne d'une urbanisation rapide des populations depuis trois décennies. Cette dynamique se traduit notamment par une population urbaine multipliée par neuf entre 1960 et 2002, passant en moyenne de 15 à 45 % de la population totale (par comparaison, en Europe, il a fallu un siècle et demi pour enregistrer une telle évolution) avec différents impacts :

- des problèmes d'adaptation en ce qui concerne : les relations entre villes et milieux ruraux, l'aménagement du territoire et l'accès au foncier (compétition foncière entre terrains urbains à bâtir et terrains agricoles à exploiter), la sécurité alimentaire, l'allocation des ressources humaines et budgétaires, la modernisation technologique...
- une forte croissance de la production, malgré les crises alimentaires régulièrement dénoncées et médiatisées. Par exemple, au Burkina Faso - alors que la pluviométrie régressait d'environ 20 % entre 1961 et 1998 -, le maïs et le riz produits localement ont vu dans le même temps leurs rendements tripler...
- des importations massives de biens de consommation « urbains » mais pas d'accroissement des importations alimentaires (hors du champ politique de l'Aide Alimentaire) : le développement de la production locale et des industries agro-alimentaires est incontestable même s'il est difficilement évaluable en chiffres, compte tenu notamment de l'importance du secteur dit « informel » dans l'entreprise et de l'absence de statistiques régulières dans les différents pays.

² Benin, Burkina Faso, Cameroun, République Centrafricaine, Congo, Cote d'Ivoire, Gabon, Guinée, Guinée-Bissau, Guinée Equatoriale, Mali, Mauritanie, Niger, Senegal, Tchad, Togo.

- Une croissance permanente de la demande urbaine et des marchés, un accroissement du secteur privé, demandeur de plus d'intégration régionale et de reconnaissance par les Etats.
- Une augmentation dynamique du secteur associatif, des pouvoirs locaux et des formes de démocratie locales, dans un contexte politique marqué par l'affaiblissement et les décentralisations des différents Etats...

Mais par ailleurs, cette région du monde souffre de maux régulièrement dénoncés qui drainent et justifient l'aide alimentaire et plus généralement l'aide au développement :

- Une insécurité alimentaire toujours forte, liée à la pauvreté, à l'exclusion du travail et des marchés d'une grande part de la population, et des jeunes urbains en particuliers,
- Des importations de biens de consommation qui pourraient être produits sur place, mais qui renvoient à des accords commerciaux bilatéraux, clientélistes, difficilement maîtrisables,
- Une trop faible participation des Etats d'Afrique de l'ouest et du centre à l'élaboration des normes internationales et plus largement aux grandes décisions économiques internationales.

Enfin, s'il est assez simple de disposer d'indicateurs, de statistiques et d'informations générales en Europe, sur l'économie nationale d'un pays et sur ses économies locales, il est encore aujourd'hui particulièrement difficile d'avoir des données pour l'Afrique de l'ouest et du centre. Le manque récurrent d'informations fiables, d'indicateurs, est un handicap évident, non seulement pour la recherche mais aussi pour les Etats eux-mêmes dans leurs missions de définition des politiques économiques et dans leurs engagements possibles pour consolider, valoriser, leurs économies spécifiques....

Au plan agricole, tous les Etats d'Afrique de l'Ouest et du Centre se distinguent par deux grands secteurs économiques :

- une agriculture vivrière variée qui alimente essentiellement les familles, organisées non pas en exploitations rurales sur le modèle européen mais en clans, lignages et segments de lignages. La production vivrière occupe et nourrit donc des groupes voire des réseaux sociaux composés d'actifs et de « dépendants », dont les statuts dans l'activité agricole vivrière repose avant tout sur des normes sociales, culturelles, bien plus qu'économiques ;
- une agriculture de rente, tournée vers la production de cultures d'exportation (coton, arachide, bois, café, cacao, fruits...). Ces cultures répondent à des politiques agricoles nationales, sont très encadrées et organisées sur des espaces souvent issus de grands programmes coloniaux aujourd'hui aménagés et entretenus par de grands projets ou des sociétés de développement récemment privatisées (cf. coton au Burkina Faso, arachide au Sénégal).

Cette différence structurelle entre cultures vivrières et cultures d'exportation persiste. Mais elle ne doit pas être interprétée comme une dichotomie. Les agriculteurs engagés dans les productions de rente sont aussi insérés dans la production vivrière, d'autant plus nécessaire que les cours des marchés d'exportation sont irréguliers et en baisse tendancielle. Parallèlement, la croissance des villes et le dynamisme de leurs marchés alimentaires constituent un moteur de croissance essentiel pour l'agriculture africaine.

2) Produits d'origine: importance, enjeux et controverses

2.1) Les produits d'origine en Afrique

Spécificité de certaines ressources : les fondements d'une origine

Parmi toutes les ressources des milieux exploités dans cette vaste partie de l'Afrique, on identifie de nombreuses espèces végétales spécifiques, sur des écosystèmes particuliers, bien délimitées : l'arbre à karité (*Butyrospermum Parkii* ou *Vitellaria paradoxa*), le Néré (*Parkia biglobosa*), le baobab (genre *Adansonia*), font partie de ces espèces arborées uniques à ces milieux. Dans le domaines des produits cultivés, le fonio (*Digitaria exilis*), certaines variétés de mil, de haricot, sont identifiées par leurs spécificité biologiques sur des territoires délimités ; enfin certaines ressources halieutiques (sardinelle plate, cymbium, murex...) sont aujourd'hui en voie d'être reconnues comme spécifiques à la sous-région (Côtes sénégalaises, guinéennes).

Ces ressources vivantes attirent de plus en plus l'attention des biologistes, des environnementalistes et des sociétés paysannes elles mêmes. Certaines sont objets de compétitions croissantes en étant soumises à une demande croissante des marchés locaux mais aussi des marchés internationaux. C'est le cas par exemple du cymbium (espèce maritime de mollusque géant) qui de produit de consommation localisé devient un produit d'exportation à haute valeur ajoutée vers l'Asie ; c'est aussi le cas du karité, longtemps resté emblème villageois, dont le succès actuel, médiatisé notamment par l'industrie cosmétique, produit une forte compétition locale et internationale pour accéder ou contrôler l'arbre mais aussi pour en exploiter les fruits à destination de l'exportation.

Malgré l'engouement évident qui se développe autour de certaines ressources biologiques, alimentaires, spécifiques, aucune protection n'est mise en place. La durabilité de certaines de ces ressources est désormais en péril.

De nombreux savoir-faire sont associés à l'exploitation de ces ressources.

Ce sont des savoir-faire anciens, complexes, dont la diffusion repose avant tout sur des règles prescrites dans des relations « maître-apprenti » ou dans des relations inter-générationnelles (mère-fille ; père-fils). L'existence de « secrets de métiers », de règles d'apprentissage étroitement articulées aux états et aux statuts de la personne au cours d'une vie, caractérise par ailleurs ces savoir-faire et fonde pour grande partie leur localisation, leur spécialisation, à l'intérieur de groupes ethniques ou de territoires politiques.

Les produits alimentaires issus de l'agriculture vivrière ou de l'exploitation de ressources spécifiques à des écosystèmes ou à des territoires historiques, sont le plus généralement destinés à des marchés régionaux et sont dotés d'une réputation évidente du fait de leur origine naturelle et historique connue. Les réputations régionales et culturelles liées à certains produits expliquent pour partie l'existence de réseaux complexes d'approvisionnement, hors marché, entre producteurs et consommateurs urbains.

Sans être figés dans des « traditions séculaires », ces produits et savoir-faire ont évolué pour répondre notamment aux nouvelles demandes, quantitatives et qualitatives des consommateurs urbains. Contrairement aux prédictions alarmistes des années 1960 et 1970 sur l'inévitable adoption par les villes africaines d'un modèle alimentaire copié sur le modèle occidental, les produits locaux continuent à occuper une place essentielle dans les repas et les activités alimentaires d'Afrique de l'Ouest et du Centre : en témoignent la multiplication des petits moulins mécanisés dans les quartiers urbains et les zones rurales ; l'omniprésence en ville des

activités de restauration de rue ; ou l'émergence d'activité et de transport de produits de première transformation, tels que les farines ou la pâte de manioc rouie, qui permet de créer des circuits vivriers à longue distance entre villes et campagnes (BomKondé, 1996).

Toutefois, la distance croissante des familles urbaines à leurs villages ou régions d'origine, construite dans le temps d'une ou deux générations, entraîne une incertitude croissante sur l'origine des produits offerts sur les marchés urbains et une difficulté évidente à s'approvisionner dans des circuits d'affinité traditionnels. On observe donc un phénomène nouveau, dans les capitales notamment : une recherche croissante de garanties sur l'origine et avec elle la quête de réseaux, de marchés ou de signes distinctifs permettant de s'assurer de l'origine des produits.

Origine géographique et/ ou origine ethnique des produits

Diverses études dans différents champs disciplinaires ont permis de montrer que de nombreux produits locaux d'Afrique de l'Ouest et du Centre sont désignés par des noms faisant référence à leur origine ethnique et/ou géographique. On constate par ailleurs que ces « dénominations » locales sont rarement officielles mais qu'elles sont généralisées, partagées à l'échelle nationale voire internationale dans certains cas (karité, gari,...). Enfin, comme pour certains produits « de terroir » en Europe, ces dénominations privilégient soit le lieu d'origine de la ressource-matière première, soit l'origine culturelle de la fabrication-transformation, soit les deux. On en donne ci dessous un exemple illustratif :

Box 1

➤ **L'Afitin (Bénin):**

Ce condiment, considéré comme une moutarde traditionnelle par les nutritionnistes, est fabriqué à partir de graines de néré (arbre de zones de savanes). Il est consommé dans toute l'Afrique de l'ouest et y porte un nom local chaque fois différent (Afitin au Bénin, Zoumbala au Burkina Faso, Nététou au Sénégal), qui signale avant tout la matière première de ce condiment populaire. Les procédés de fabrication se différencient cependant les uns des autres suivant les régions et l'origine ethnique des productrices-transformatrices. Cette "moutarde" constitue l'un des éléments majeurs des sauces accompagnant les aliments de base et notamment les céréales (mil, sorgho, riz). Si la consommation d'afitin est largement répandue, elle l'est aussi de manière différenciée, selon les régions et groupes ethniques. Ainsi par exemple, dans le nord du Bénin, on consomme un afitin qui ressemble à celui du Burkina Faso, sec et noir. Dans le sud, l'afitin est plutôt consommé frais et le produit est issu d'un processus spécifique de transformation et de conditionnement.

Les marchés actuels de l'afitin fabriqué par l'ethnie Fon se confirment comme étant les plus réputés au Bénin, attirant des revendeurs de tous horizons. Mais la dégradation des circuits d'information, la diversité des stratégies pour produire de grandes quantités d'afitin et en tirer d'importants revenus, posent d'évidents problèmes de qualité. Enfin, alors que la diffusion des bouillons-cubes exhausteurs de goût est aujourd'hui généralisée, on constate que la demande des consommateurs en afitin a évolué : une meilleure connaissance de ses vertus a induit un regain d'intérêt dans les zones urbaines où l'afitin avait tendance à être remplacé par d'autres condiments. Pour répondre à la demande accrue des villes et aux attentes de qualité, les transformatrices ont donc mis au point de nouvelles techniques de conditionnement du produit à destination des zones urbaines. Elles défendent aujourd'hui la reconnaissance officielle de leur produit spécifique et de leurs savoir-faire associés.

Cet exemple de l'Afitin illustre les formes justifiées de désignation de l'origine pour des produits agro-alimentaires très largement consommés et commercialisés sur différents types de marchés.

Il nous met aussi au cœur des **controverses** portant sur les impacts d'une officialisation des désignations de produits par l'origine en Afrique. La nature à la fois géographique et socio-ethnique de la spécificité de certains produits vivriers (transformés ou non) renvoie à la combinaison de facteurs naturels et humains. De nombreuses variantes existent en général pour un produit donné. Il est fréquent que pour certaines variantes la diffusion soit limitée (restant par exemple dans le domaine non-marchand), tandis que d'autres variantes connaissent un succès ou une réputation croissants, bien au-delà de leur groupe socio-ethnique initial, et cela grâce au contexte urbain qui stimule de nouveaux circuits de distribution et le brassage des consommateurs. Mais, dans un cas comme dans l'autre, le caractère local du produit est repéré non par un label mais bien par des codifications tacites liées aux compétences des producteurs, des commerçants et des consommateurs et qui comportent une forte dimension de connaissance interpersonnelle (entre consommateur et producteur, entre consommateur et marchand, etc.). Dans ce contexte, l'officialisation d'un produit en vue d'une indication géographique représente une double innovation - voire une double rupture :

D'abord, le passage de conventions de type domestique (personnalisée) à une convention industrielle (avec garantie impersonnelle, privée ou publique). Ce passage à la convention industrielle pose la question de la confiance des consommateurs dans ce type de garantie, dans un contexte d'Etats faibles où le système de contrôles et de sanctions n'est pas nécessairement crédible.

Ensuite, le processus de sélection des produits : il peut conduire à privilégier certaine(s) variantes parmi un ensemble. Un tel choix exige au préalable de bien connaître les usages courants et les perceptions des consommateurs pour ne pas créer artificiellement une hiérarchie ou susciter des suspicions entre produits et entre producteurs. La dénomination des produits doit également être choisie avec discernement pour anticiper et éviter les problèmes. On y reviendra plus loin.

Développement récent de produits sous signes de qualité

L'absence actuelle dans la région des pays-membres de l'OAPI de produit officiellement reconnu comme indication géographique (voir infra), n'empêche pas cependant de constater d'une part, l'existence d'une multitude de produits dont la désignation empirique repose sur l'origine et d'autre part, le développement récent de produits sous signes de qualité :

- le fonio sur lequel le CIRAD a fait un travail considérable d'appui technique et de recherche en partenariat (voir site www.fonio.cirad.fr) acquiert aujourd'hui une notoriété internationale et bientôt un signe officiel de qualité (label Biologique) après des dizaines d'années de marginalisation au rang des « céréales mineures » consommées par les populations les plus pauvres. Diverses organisations, au Burkina Faso, au Mali et au Sénégal, en font aujourd'hui une promotion qualifiante, en se basant soit sur ses caractéristiques biologiques soit sur ses attributs nutritifs et même médicaux spécifiques, mais toujours articulées au lieu de production. Le lieu de production est mis en avant en raison des techniques et savoir-faire (complexes) localisés que requiert le traitement de cette céréale rustique (voir sites Internet divers,

référéncées en fin de ce document).

- le beurre de karité suscite les mêmes types « d'engouements marchands » et institutionnels de la part d'une multitude d'acteurs, dans certaines de ses régions d'implantation et de production (Burkina Faso, Sénégal, Mali, Guinée..)...

Box 2 : le Karité

➤ **Le karité**, *Butyrospermum Parkii* ou *Vitellaria paradoxa* de la famille des sapotacées, est un arbre spontané dans les savanes semi-arides et subhumides d'Afrique subsaharienne. Il occupe un territoire spécifique, d'une superficie totale de 1 million de km (Terpend 1983), qui s'étend du Sénégal à l'ouest jusqu'au Soudan et l'Ethiopie à l'est, sur une bande large de 500-700 Km et longue 5 000 Km. Au total 16 pays possèdent des peuplements de karité avec des densités variables d'un pays à un autre. On peut citer : le Sénégal, la Gambie, la Guinée, la Côte d'Ivoire, le Mali, le Burkina Faso, le Ghana, le Togo, le Bénin, le Nigeria, le Niger, le Cameroun, le Tchad, le Centrafrique, le Soudan, et l'Ethiopie. A l'intérieur de ce territoire naturel, le karité bénéficie d'une protection particulière de la part des communautés villageoises. Chez les Mossis au Burkina Faso, par exemple, le karité ou « arbre de la vie » est l'un des arbres les plus vénérés non seulement pour ses fruits comestibles mais surtout pour la valeur symbolique particulière qu'on lui reconnaît. En Haute Guinée, l'utilité et la protection de l'arbre sont également ancrées dans les traditions. Communément appelé « l'or blanc des femmes africaines », le beurre de Karité est issu d'une transformation des amandes du Karité.

De par ses qualités exceptionnelles, une partie de la production locale artisanale est devenue pour le marché international un produit à l'export très recherché par les industries cosmétiques, pharmaceutiques et alimentaires en Europe, en Amérique et au Japon. Quel que soit le marché de destination du beurre de karité, l'origine des amandes et de la fabrication du beurre sont localement spécifiées : ainsi par exemple, le karité de la Sissili est sans doute le plus connu, le plus apprécié au Burkina Faso comme sur certains marchés d'exportation. On distingue plus généralement les différents beurres par rapport à l'origine ethnique et géographique de leur fabrication : chaque région et à l'intérieur chaque groupe culturel, peut en effet produire un beurre issu de procédés spécifiques et déterminants reposant sur des savoir-faire anciens, transmis à l'intérieur des lignages. Le type de fermentation notamment est une opération technique qui joue de manière déterminante sur la qualité et l'aspect final du beurre de karité.

Sur le marché international la demande en beurre de karité comme en fonio évolue rapidement vers la recherche de produits qualifiables sur le marché biologique, ou dans le cadre du commerce équitable. Des perspectives pour la conquête de ces marchés de niche ou pour des marchés attentifs à une signalisation de l'origine (comme celui créé par les IG), restent encore à exploiter. Mais la question est alors de savoir si ce type de marché peut être réellement approvisionné selon ses exigences : l'artisanat local pourra-t-il répondre à la demande en volumes et si oui, à quelles conditions (techniques, sociales) et à quels coûts ?

Plusieurs travaux de recherche en partenariat ont permis d'identifier que l'origine est signalée lors de diverses transactions pour bien d'autres produits que le beurre de karité ou le fonio. On signalera deux programmes et réseaux de recherche (AVAL et ALISA) qui ont ouvert la voie de recherches agro-alimentaires autour des qualités spécifiques de produits d'Afrique de l'Ouest et du Centre mais qui ont aussi permis de mieux comprendre les caractéristiques des économies locales et leurs engagements politiques éventuels dans la protection, ou la qualification, de produits locaux.

Plus récemment diverses initiatives de projets de développement ou des services d'Etats eux-mêmes, dans le cadre de leurs missions, en tant que membres de l'OAPI (cf. infra), sont menées qui identifient une liste de produits (re)connus aujourd'hui par leur origine.

Produits d'origine : Une inégale prise en compte

Deux programmes africains de recherche-développement, AVAL (Bom Konde et al., 1999) et ALISA (Muchnik et al., 2001) ont permis de montrer que l'importance des produits d'origine varie en fait en fonction des acteurs concernés :

- les consommateurs urbains donnent une grande importance aux produits d'origine, en faisant référence à leurs propres origines rurales ;
- les médias mais aussi les pouvoirs locaux (par exemple des mairies au Sénégal) accordent une importance croissante à la qualification de produits jusque là faiblement valorisés, voire marginalisés, non par l'usage mais par les valeurs qui leur étaient associées ;
- certaines initiatives officielles ont été engagées pour des dynamiques de (re)valorisation de la place des produits locaux dans l'alimentation quotidienne des ménages : ainsi, la promotion des céréales locales au Sénégal (Broutin, Sokona, 1999) en substitution du riz importé, celle de certains poissons séchés (keccax) en complément de la viande trop coûteuse au consommateur (Ndoye, 2001), mais aussi du miel au Burkina (en substitution du sucre blanc importé et comme complément alimentaire essentiel à la croissance), commence à être encouragée par l'Etat, par les médias (radio, TV) ;
- La reconnaissance des produits d'origine est surtout forte auprès des projets de développement (nationaux, internationaux...) dont l'impact est bien reconnu en ville comme en milieu rural. Les campagnes de valorisation ne s'accompagnent pourtant pas d'une réorganisation significative de la commercialisation : la plupart des produits qui ont fait l'objet de recherches approfondies continuent à souffrir encore d'une marginalisation commerciale dans les grands magasins urbains, et plus généralement d'irrégularité ou d'une faible lisibilité sur les marchés locaux : s'ils ont acquis une réputation, une reconnaissance évidente aux yeux des ménages urbains et ruraux, ils sont souvent peu ou faiblement disponibles et reconnaissables. La construction de circuits garantis, réguliers, coordonnés, reste souvent une attente de tous les acteurs, en matière d'appui à la valorisation de leurs aliments ;
- La petite entreprise artisanale occupe un rôle stratégique dans la production, la transformation et même dans la valorisation des produits locaux liés à une origine ;

En conséquence, on constate que la signalisation de l'origine des produits agroalimentaires est promue par une diversité d'acteurs et d'intérêts, encore peu soutenus ou encadrés par les Etats. Ce sont pour le moment des ONG ou des projets financés par les institutions internationales qui proposent leurs appuis, réfléchissent avec les petites entreprises pour

accroître leur cohérence d'organisation, améliorer leurs stratégies commerciales, identifier de nouveaux marchés.

Cette situation présente quelques risques : le temps d'un projet est toujours limité. Or il est nécessaire que tous les acteurs locaux aient bien la maîtrise des processus et stratégies qu'ils engagent, si l'on ne veut pas assister au déclin de ces dynamiques faute d'appuis suffisants.

2.2) *Principaux enjeux et controverses*

Les principales caractéristiques à retenir sur les produits d'origine dans les situations sociales et politiques des Etats d'Afrique de l'Ouest et du Centre membres de l'OAPI sont les suivantes:

- la désignation de l'origine pour des produits de consommation « standard », pratique fréquente voire généralisée, est un mode de distinction sociale avant tout, dont la profondeur historique nous échappe : elle est elle-même une tradition cognitive et sociale. Si cette origine n'est jamais tacite puisque toujours énoncée, dans une transaction ou un récit par exemple, elle n'est pourtant pas officielle bien que généralisée et reconnue par tous ;
- la désignation de l'origine combine la plupart du temps une origine géographique, culturelle et technologique. Elle ne renvoie pas nécessairement à une « idée » de la typicité d'un produit ou à un « idéal » de production technique mais plutôt à des « schèmes » (ou stocks de représentations transmises au fil des générations) qui opèrent avant tout sur des distinctions historiques et écologiques pour différencier des groupes, des catégories de métiers (spécialisations techniques) et des productions qui leurs sont associées.
- Rendre officielles et protéger ces « distinctions » (sociales, professionnelles, écologiques) de l'origine d'un produit, n'est donc pas l'affaire d'une simple réglementation législative. L'officialisation soulève des inquiétudes : Qui va contrôler cette protection ? Quels savoir-faire privilégier pour une signalisation de l'origine ? Comment l'artisanat peut-il se maintenir ou se développer dans un processus qui fixe des règles et risque d'uniformiser ou de figer certains savoir-faire ?
- Rendre officielle et protéger l'origine de certains produits constitue un processus politique qui privilégie, mobilise ou modèle des représentations, des formes d'organisations, des groupes spécifiques, à l'intérieur d'un espace « nation » lui même composite, hybride. Ce processus est donc porteur de conflits que toute démarche devrait pouvoir idéalement anticiper, surtout dans un contexte où les « tensions ethniques » sont parfois croissantes...
- Comment alors articuler aujourd'hui un cadre légal à des dynamiques et initiatives locales, et quel rôle pourrait jouer l'OAPI ? Cette question est centrale dans un contexte politique et institutionnel différent de l'Europe, où l'histoire sociale n'est pas marquée par l'émergence et l'activisme politique de grands mouvements, des producteurs ou des consommateurs ; et dans un contexte de flou juridique, de faible information, qui jouent en faveur des acteurs les plus « rapides » : ONG ou groupes puissants (nationaux ou internationaux relayés localement) qui s'approprient des produits à travers certains labels ou formes apparemment officielles de protection (cas du commerce de karité dominé par de grands groupes français qui le présente sur des appellations Biologique ou Commerce Equitable, sans un socle de pratiques et de principes fidèle aux normes

invoquées)....

- Dans ce contexte quels peuvent être les rôles respectifs du public et du privé dans une architecture institutionnelle originale qui reste à construire pour qu'elle soit viable et adaptée ? Comment désormais organiser l'information, les formations sur la caractérisation des produits locaux, sur les modalités d'améliorations de leurs qualités ; comment organiser la structuration des filières, et à l'intérieur la définition et le contrôle de cahiers des charges qui répondent aux cadres de référence cognitifs et techniques des artisans ou producteurs concernés ? Ce sont là les questions qui devront trouver sans doute réponse à travers les prochains programmes de recherche.

3) Le cadre legal et normatif

L'échelle régionale : L'Organisation Africaine de Propriété Intellectuelle (OAPI)

L'Organisation Africaine de Propriété Intellectuelle, fondée en 1962, regroupe actuellement 16 Etats membres en Afrique de l'Ouest et du Centre. Pour chacun de ses Etats membres, l'OAPI tient lieu de service national de la propriété intellectuelle.

La signature des accords ADPIC à l'OMC en 1994 a conduit à préciser le rôle de l'OAPI dans le domaine des indications géographiques (IG). L'accord de Bangui révisé (1999) :

- engage les gouvernements des Etats membres de l'OAPI à donner leur adhésion, notamment (i) à l'arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international du 31 octobre 1958 tel que révisé à Stockholm le 14 juillet 1967; et (ii) à l'accord ADPIC du 15 avril 1994 ;

- précise que l'Organisation "*procède à l'examen, à l'enregistrement et à la publication des indications géographiques*" et que "*les indications géographiques enregistrées et publiées produisent leurs effets (...) dans chacun des Etats membres*" (Article 12)

- consacre une annexe spécifique, l'Annexe VI, à la protection, l'enregistrement et l'utilisation des indications géographiques.

Les demandeurs éligibles sont les personnes naturelles et légales agissant en tant que producteurs (c'est-à-dire producteur agricole, transformateur ou négociant) dans la zone délimitée et pour le produit spécifiés ; ou des groupes de ces personnes, de consommateurs ou de toute autorité compétente (Art.6). L'enregistrement est confirmé par l'OAPI après une période d'opposition de six mois. Seuls les producteurs réalisant leur activité dans la zone délimitée ont le droit d'utiliser l'IG, à condition que leur production possède les caractéristiques définies dans le registre; mais tout producteur satisfaisant ces deux conditions a le droit d'utiliser l'appellation pour ce produit. Des contrôles de qualité peuvent être organisés par les autorités compétentes de chaque pays membre (Art. 15).

L'échelle nationale : les pays-membres

Bien que les bases juridiques régionales soient posées depuis 1999, à l'heure actuelle (2006), aucun produit n'est reconnu officiellement comme une indication géographique enregistrée dans les pays de l'OAPI.

L'enjeu pour les pays membres de l'OAPI est de mettre en œuvre une application nationale de ce cadre juridique:

- en définissant des modalités concrètes d'application, par une organisation du processus de reconnaissance des IG prenant en compte non seulement l'enregistrement par l'OAPI mais aussi le rôle des structures compétentes dans chaque Etat membre, et les responsabilités des producteurs et de leurs organisations ;
- en identifiant des produits régionaux remarquables et en menant parmi eux des actions-pilote susceptibles d'aboutir à leur reconnaissance en tant qu'indication géographique.

Les producteurs doivent être le moteur dans le processus de reconnaissance de l'IG ; c'est d'eux que doit émaner la demande de reconnaissance. Au plan national, chaque Etat doit être compétent pour reconnaître ses IG nationales. Cette compétence peut relever :

- du Ministère de l'Agriculture en ce qui concerne les produits agricoles ;
- du Ministère de l'Industrie ou autres en ce qui concerne les produits artisanaux ;
- du Département de Propriété intellectuelle en ce qui concerne la compétence en matière de PI et donc d'IG

L'OAPI a acté le principe d'un comité national des IG. Composé de fonctionnaires, de producteurs, d'experts techniques ou de personnes qualifiées, il pourrait superviser le recensement des produits éligibles aux IG ; les études et enquêtes de terrain ; l'élaboration de cahier de charges en collaboration avec les groupements de producteurs; la décision de reconnaissance par le Ministère compétent ; la saisine de l'OAPI pour enregistrement ; les avis en matière de contrôle, qualité des produits sous IG..

Le projet pilote d'identification d'indications géographiques

Dès 2000, des actions de sensibilisation aux indications géographiques ont été menées dans la région OAPI en relation avec l'OMPI. En 2001, l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine, France) a contribué à proposer une trame technique de description de produits potentiels, candidats possibles à une reconnaissance d'IG. Cette trame technique a été mise en œuvre par les structures relais OAPI (Ministères en charge de l'Industrie) dans 4 pays : Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Cameroun, Guinée. L'OAPI souhaite s'inspirer de ce qui a déjà été réalisé dans le domaine de la médecine traditionnelle et des tradi-praticiens, thème pour lequel une régulation a été élaborée à partir d'études de cas, puis une réunion ministérielle a fixé un plan d'action à 10 ans entériné par l'Accord de Libreville. A partir de 2004, l'OAPI a relancé l'action sur les indications géographiques avec un appui de l'INAO et du CIRAD, et avec une double perspective : i/ sélection de quelques cas-pilote ; et ii/ préparation d'une réunion ministérielle de l'OAPI (Sautier, Sarfati 2004) qui a eu lieu à Ouagadougou en décembre 2005 pour approuver les grandes lignes d'un plan d'action incluant des actions locales (produits-pilote), nationales (etats-membres) et régionales (OAPI).

Conclusion sur le cadre légal

D'un côté, un cadre légal spécifique pour la protection des indications géographiques existe au

plan régional OAPI. Mais il reste éloigné de la société civile et des acteurs économiques, largement inconnu, faiblement mobilisé : le manque d'informations, de procédures nationales de mise en oeuvre et de cadres compétents pour suivre des dossiers d'identification de produits liés à une origine est encore un obstacle à l'appropriation de ce cadre légal par ceux qui sont en devoir de le mobiliser.

De l'autre côté, la société selon différentes modalités, et sans reconnaissance officielle de l'Etat, se réfère largement à l'origine des produits comme indicateur d'ensemble de la qualité et prend des initiatives pour renforcer la typicité de certaines productions, mieux faire connaître et reconnaître l'origine de ses produits spécifiques, développer de nouveaux marchés de niche avec des partenaires non étatiques...

Ce paradoxe pose de nombreuses questions et soulève des inquiétudes légitimes. Quelques actions rapides envisagées récemment peuvent être évoquées ici pour résoudre ce paradoxe :

- a) informer et former des cadres : une phase de sensibilisation pour les services publics, les organisations régionales, les organisations professionnelles et les interprofessions est envisagée par les partenaires en appui à l'OAPI.
- b) établir avec ces professionnels et cadres politiques une première liste de produits candidats potentiels à une IG ; une liste concernant les 4 pays-pilote pour cette opération a été présentée lors d'une conférence interministérielle organisée par l'OAPI à la fin 2005, réunissant les ministres de l'Agriculture et du Commerce de ses états adhérents³.
- c) préciser au plan national les démarches et responsabilités concrètes pour sa mise en oeuvre. Au delà de l'inscription dans la loi et de la procédure d'enregistrement, la mise en place d'indications géographiques implique de définir les modalités concrètes pour proposer, sélectionner et contrôler les produits concernés.
- d) identifier les premières IG à mettre en place : la mise en place d'une ou plusieurs IG est prévue à partir de la liste de produits potentiels établie dans un premier temps par les Ministères de l'agriculture des pays pilote,.

4) Produits d'origine : protection et contribution au développement durable

Les programmes de recherche ou d'action mettent en évidence l'existence de produits traditionnels réputés, reconnus par les opérateurs et les marchés (à diverses échelles de transactions, des plus locales aux internationales), sans reconnaissance officielle de l'état, même si des décrets très généraux de protection existent dans les arènes politiques et juridiques des différents Etats d'Afrique de l'Ouest et du Centre.

4.1) Contribution économique

Les produits locaux sur les marchés africains: valeur culturelle et efficacité économique

L'évaluation de la contribution quantitative des produits d'origine à l'économie alimentaire et

³ Les pays-pilote ont soumis les cas suivants : Burkina Faso : beurre de karité de la Sissili, haricot vert du Sourou ; Cameroun : miel blanc d'Okou ; poivre de Penja ; Guinée : café Ziama, ananas de Mafèrenyah ; Cote d'Ivoire : attiéké de grand Lahou, toiles de Korhogo.

rurale africaine est rendue difficile par leur absence de définition et de repérage statistiques.

Cependant, les produits d'origine ont largement contribué à l'adaptation de l'offre alimentaire en Afrique de l'Ouest et du Centre aux cours des dernières décennies marquées par l'urbanisation. Depuis les indépendances jusqu'aux années 1980, des organisations internationales telles que la FAO ont diffusé l'idée que l'urbanisation en Afrique subsaharienne impliquerait nécessairement une adoption généralisée des aliments et du modèle de consommation alimentaire occidental. Les produits locaux et produits d'origine étaient jugés culturellement et technologiquement inaptes à répondre aux nouvelles demandes urbaines. En conséquence, la recherche réalisée par exemple dans le domaine de la transformation des céréales africaines s'est concentrée presque exclusivement, entre 1960 et la fin des années 1980, sur l'imitation d'aliments du modèle occidental (pain, pâtes ou biscuits à base de farines mélangées), en négligeant totalement la très large diversité de produits transformés locaux (Sautier, Oddeye 1989).

Les importations alimentaires ont effectivement augmenté dans la sous-région, mais pas dans les proportions initialement prédites. La réactivité de l'artisanat alimentaire de transformation et de préparation (moulins à céréales, transformatrices de manioc), des intermédiaires ruraux et urbains et des détaillants sur les marchés et dans les rues ont permis de maintenir les produits locaux très présents sur les marchés urbains. Leur proximité culturelle avec les consommateurs néo-urbains de différentes origines géographiques et ethniques s'est révélée être un facteur de compétitivité économique face aux produits importés. Les aliments locaux se sont montrés résilients sur les marchés urbains, grâce à des innovations combinant le changement technique avec le respect de réseaux et/ou de pratiques sociales. Pour ne citer qu'un seul exemple, la mécanisation de la mouture des céréales locales s'est mise en place en Afrique de l'Ouest via les opérateurs de petits moulins en prestation de service, et non par des minoteries industrielles. La prestation de service permet aux consommatrices de faire moudre les grains selon la quantité, la qualité, la granulométrie et le degré de pré-fermentation qui correspond le mieux à leur besoins et à leur goût.

Différents travaux développés par le CIRAD ont démontré de façon robuste cette présence des produits locaux sur les marchés urbains d'Afrique de l'Ouest et du Centre, en raison de leur plasticité et capacité d'innovation : que ce soit à Dakar, Senegal (Bricas, in Altersyal, 1985) ; Brazzaville, Congo (Bazabana, in Lopez & Muchnik, 1997) ; à Kinshasa, Rep. Democratique du Congo (Luzietoso in ibid.) ; au Cameroun (Bom Konde, 1996) ; à Cotonou au Bénin (Cerdan, 1996) ou encore à Ouagadougou, Burkina Faso (Cheyns, 1998). Ces études et ces thèses éclairent également la relation entre produits locaux et produits d'origine. Ainsi, Bazabana (1997) a montré qu'à Brazzaville, les nouveaux urbains tendent à se regrouper dans les quartiers selon leur région de provenance, et que les produits transformés à base de manioc proposés dans les principaux marchés ouverts reflètent les préférences du groupe ethnique dominant dans le quartier concerné.

Si les produits d'origine sont donc bien souvent d'abord des « produits ethniques », cette situation peut évoluer. Comme le font remarquer Bom Konde et al. (2001): *“En Afrique subsaharienne, on constate qu'il existe une très grande diversité de produits et de plats. Certains de ces produits, encore peu connus mondialement, ont déjà acquis en quelques décennies une place non négligeable aux niveaux national et interafricain, faisant l'objet de flux commerciaux importants entre les pays de la région. Ainsi, l'attiéké⁴ qui, il y a quarante ans, n'était connu que par les Adioukrous et les Ebriés de la Côte d'Ivoire, s'est répandu*

⁴ Sorte de couscous de manioc originaire de la Côte d'Ivoire. Il est essentiellement consommé avec du poisson braisé accompagné d'une salade à la tomate et aux oignons.

aujourd'hui dans de nombreux pays de l'Afrique Subsaharienne. D'autres produits comme le miondo, le bobolo ou le ndolé du Cameroun, commencent également à trouver des parts de marché relativement importantes dans les grandes villes. Certes, beaucoup d'autres produits ont suivi des trajectoires différentes, et leur diffusion concerne toujours une zone restreinte. Mais, même dans ce cas, ils jouent un rôle essentiel dans l'équilibre global de l'offre alimentaire. Si nous considérons diverses échelles spatiales, économiques et sociales, nous observons que, de manière générale, c'est en s'appuyant sur la richesse et la diversité des produits et des savoir-faire locaux que les pays africains ont pu subvenir, non sans difficultés, à leurs besoins alimentaires. D'où l'intérêt que nous portons au maintien de cette diversité, et au renforcement des compétences des acteurs locaux concernés ».

La recherche a produit au cours des vingt dernières années, de nombreuses études de cas sur des filières localisées. Ces travaux identifient l'importance des entreprises artisanales mais aussi leurs problèmes, leur fragilité, pour valoriser les produits alimentaires locaux sur des marchés instables et faiblement régulés. La plupart de ces travaux soulignent donc les besoins d'appuis de ces petites entreprises pour construire de nouveaux marchés, mieux faire connaître et reconnaître leurs produits mais aussi pour accroître leur visibilité et leur reconnaissance institutionnelle auprès des acteurs de l'état, des projets et programmes chargés de valoriser ou de dynamiser le secteur agroalimentaire du pays.

Dans la même logique, les études de filières se multiplient pour produire une connaissance systématique et fiable, pluridisciplinaire en général, sur les flux et mécanismes marchands liés à des produits stratégiques (filiale karité et lait au Burkina Faso, filière halieutique au Sénégal, filière oléagineuse au Bénin...)⁵

Ces travaux montrent que les filières se réorganisent et se renforcent autour d'un produit, dès lors que celui-ci acquiert une réputation et bénéficie d'appuis extérieurs pour mieux faire connaître son origine, sa typicité ou ses qualités spécifiques. Ces études montrent aussi que la reconnaissance de l'origine est souvent indissociable d'une démarche générale d'amélioration de la qualité, notamment hygiénique, quel que soit le type de marché visé. On peut même comprendre dans certains cas qu'une démarche de valorisation de l'origine constitue parfois un support argumentaire offert aux producteurs ou artisans, pour dynamiser leurs organisations et plus largement pour les engager dans un processus construit collectivement d'amélioration de l'hygiène à tous les niveaux d'une filière.

Enfin plusieurs programmes de recherche ont permis de bien mettre en évidence l'existence de dynamiques localisées anciennes, valorisant l'origine de productions agroalimentaires. On retiendra ici à titre d'exemple un ouvrage de synthèse (Chastanet et al., 2002) de divers programmes disciplinaires et qui présente pour nous un triple intérêt. Tout d'abord il nous donne à connaître un large contexte (l'Afrique dans son ensemble) de produits locaux, caractérisés par leur importance dans l'alimentation de chaque pays ou région ; il montre par ailleurs la diversité des produits liés à une origine en Afrique, le sens qu'ils ont pour les sociétés qui les produisent et les consomment, pour l'économie et le développement national de plusieurs pays ; et sans aborder la question de leur reconnaissance officielle, les textes de cet ouvrage nous donnent quelques pistes pour identifier certaines productions locales alimentaires et surtout construire une méthode d'analyse des processus et formes de qualification ou de protection possibles de ces productions. L'histoire (des pratiques, des sociétés) est ici une « entrée » essentielle pour livrer le sens et révéler ou expliquer la typicité d'un produit par rapport à un territoire.

⁵ Voir Broutin et Sokona 1999 ; Hima, 2005 ; Kewe 2005, par exemple⁵.

Mise en marché et réseaux sociaux territorialisés

Quelques études récentes (Guttierez 2001, Cheyns, 2001, Maïzi et Ndoye 2002, Kewe, 2005...) soulignent comment la réputation d'un produit se construit au travers de formes de coopérations spécifiques, localisées, entre artisan(e)s agroalimentaires et marchés urbains, ou entre artisan(e)s et institutions d'appui.. Mais cette réputation ne se construit pas tant sur une bonne circulation d'informations que sur les proximités induites par des réseaux sociaux et d'institutions que l'on peut qualifier d'« identitaires » : familles, lignages, dépendances et relations normées entre ethnies (relations à plaisanterie par exemple), espaces sociaux de quartiers à forte identité historique, diaspora de migrants regroupés dans des zones péri urbaines.

Dans le cadre de ces réseaux spécifiques, les relations marchandes entre artisan(e)s et clients-consommateurs sont généralement fidélisées par des normes échappant au strict domaine explicatif de l'habitus ou de la régularité d'une transaction. Les transactions, tout au long d'une filière, reposent sur des contrats tacites, des arrangements et parfois sur une confiance implicite liée au partage d'une même identité.

L'attachement territorial est alors signalé soit par les accords privilégiés passés entre acteurs d'une filière -on observe alors des formes de confiance et de relations fidélisées décrites entre artisan(e)s et consommateurs au Burkina Faso par E. Cheyns (2001)- ; soit par le nom donné au produit lui même qui signale une origine spécifique, reconnue mais surtout promue par l'échange.

La question territoriale liée à la production alimentaire émerge en définitive comme catégorie stratégique de l'économie, dans les travaux scientifiques à partir des années 2000 (Fournier, 2002, Maïzi et Ndoye 2002). S'il n'apparaît jamais comme un « facteur de production », le territoire constitue en revanche le support d'échanges économiques spécifiques et d'engagements significatifs de certains artisan(e)s pour mieux le signaler dans leurs productions. Rarement défini comme simple milieu original pour des productions biologiques délimitées (l'effet « milieu naturel »), il est plutôt étroitement associé à des savoir-faire spécialisés, reconnus, fiables (cf. Maïzi, 2005 ; Kewe, 2005).

4.2) Contribution sociale : développement rural

La littérature scientifique portant sur les filières de produits liés à une origine en Afrique de l'Ouest et du Centre n'est pas si abondante ni ancienne. Elle émerge dans la période des années 1990 : l'ensemble des pays de cette région se trouve alors soumise aux politiques d'ajustement structurel du FMI et avec elles à des pressions fortes pour diminuer la part des importations (et trouver en contrepartie des produits locaux de substitution), dynamiser les secteurs de la production agricole et alimentaire et chercher des débouchés nouveaux (moins liés à des accords bilatéraux privilégiés) pour des produits d'exportation (coton, café, cacao...). L'émergence de ces nouvelles orientations économiques s'accompagne de nouveaux accords internationaux, autour de l'OMC notamment, qui bouleversent l'avenir des accords et des flux commerciaux. L'intérêt pour les productions locales africaines prend ainsi un essor timide, avec une attention particulière portée aux dynamiques de filières, aux systèmes de production ruraux, aux mécanismes de marchés jusque là jugés secondaires car "informels"...Or les premières recherches (cf. J.Muchnik 1993) révèlent bien que ce secteur "informel" de l'économie alimente les villes de manière significative, participe au dynamisme économique de certaines zones périurbaines, et présente une grande capacité d'adaptation au changement. Ce secteur informel apparaît alors comme une partie de l'économie nationale trop souvent négligée, pour le moins incontrôlée, mais dont le dynamisme et l'importance pour subvenir aux

besoins des consommateurs et fournir des emplois, même précaires, doivent être pris en compte et mieux valorisés.

Ce secteur « informel » de l'économie apparaît par ailleurs comme étant caractérisé par de petites entreprises artisanales où la production agroalimentaire à partir de produits et de savoir-faire locaux tient une place dominante. Ces petites entreprises s'inscrivent dans des réseaux de proximité communautaire au départ et peuvent se développer vers des structures organisées suivant des logiques professionnelles (cas des GIE ; cf. Fournier 2002). Elles constituent en somme un « pilier » économique et social pour valoriser les productions de l'agriculture et de l'élevage local, fournir des emplois et des revenus, approvisionner les villes en pleine croissance. Fragiles, incertaines, sans reconnaissances ni rattachements institutionnels (rarement inscrites aux registres des Chambres de Commerce), ces petites entreprises de transformation et de négoce apparaissent et disparaissent, fonctionnent dans une logique de gestion des risques avant tout qui favorise le clientélisme, les détournements, mais aussi l'accumulation individuelle. Contrairement aux idées reçues sur les organisations économiques africaines, elles sont rarement « communautaires » ou solidaires mais bien plutôt hiérarchisées et divisées.

Les travaux les plus récents montrent que les processus d'organisation des producteurs ou de l'artisanat agroalimentaire (du segment de lignage à la Fédération de producteurs de miel par exemple), constituent de véritables tremplins pour le développement : tremplins d'innovations techniques (cf. Broutin, Sokona 1999) stimulées par la multiplication des appuis et services offerts à ces structures professionnelles quand elles sont formalisées (sous statut associatif par exemple) ; tremplin pour une reconnaissance rapide et étendue par l'engagement possible de ces organisations et de leurs membres dans des campagnes de commercialisation ciblées (par exemple : Fédération des restauratrices sénégalaises qui organise et prend en charge des banquets, foires nationales gastronomiques... pour faire connaître de nouveaux plats à base de céréales locales) ; tremplin enfin pour un essor économique localisé par la génération de nouveaux métiers, stimulée par ces entreprises en réseau (menuisiers, fabricants d'outils apicoles, dans les régions où se sont mises en place des Unions d'apiculteurs au Burkina Faso par exemple ; cf. Kewe, 2005)..

Autre constat récurrent : l'importance de ces organisations de producteurs, ou de ces entreprises artisanales, dans les dynamiques d'échanges entre mondes ruraux et urbains. Dans un contexte de croissance urbaine rapide, ces organisations et entreprises sont « attendues » par les consommateurs urbains pour garantir une partie de l'alimentation urbaine, maintenir un tissu de producteurs ruraux dans les espaces péri-urbains, et garantir ainsi la qualité (fraîcheur, typicité) de certains aliments (céréales, produits maraîchers, viandes...cf. Commeat 2002 ; Cheyns 2003). Cependant, les consommateurs urbains dans leur grande majorité, ne sont pas enclins à payer plus cher cette proximité spatiale et économique, ni les garanties offertes par l'artisanat et les produits d'origine signalés. La garantie sur l'origine est fournie non pas tant par les marchés ou les prix que par l'échange de proximité, régularisé, fondateur d'une confiance entre agents. Mais on comprend que l'origine est ici diversement définie : lieu de production désigné dans l'échange, spécialisation technique d'un groupe (culturel ou technique) reconnaissable à un « style technique » visible sur le produit (coupe du yeet, couleur et texture du zombala, du miel...), écosystème d'origine de la matière première....

Du côté des producteurs, la qualité spécifique liée à l'origine repose sur des critères peu différents de ceux que mobilisent les consommateurs : l'écosystème spécialisé fonde l'origine d'une grande variété de productions, de même que les techniques de transformation (qui impriment justement un style technique au résultat final) propres à certains groupes. Ces deux arguments qui permettent au producteur de revendiquer, de valoriser, la spécificité et l'origine de ses produits, ne renvoient pas forcément à des conventions préalables « entre pairs », dans

des “communautés de pratiques” locales assimilables à un « cahier des charges » (pour reprendre la terminologie européenne). Ils n’ont de dimension collective que quand ils sont « activés » et explicités par des intervenants extérieurs ou quand ils sont élaborés et transmis dans des structures sociales spécialisées voire castées (cas des bouchers). Mais l’origine et la qualité spécifique d’un produit peut aussi bien être défendue, avec les mêmes arguments, par des producteurs individualisés, quand ils viennent d’acquérir des compétences nouvelles (en hygiène par exemple), ou de conquérir de nouvelles niches de marché (la restauration de luxe par exemple).

Sur les marchés de proximité urbaine ou rurale, entre artisanat ou producteurs et consommateurs, l’échange à travers la vente directe permet de communiquer et de vérifier les qualités ou les spécificités des produits proposés. En revanche, que l’on soit en zone rurale ou urbaine, l’intervention de détaillant(e)s établit une distance évidente entre producteurs (ou artisans) et consommateurs, qui réduit la possibilité de vérifier les spécificités des produits : seuls quelques « signaux » (apparence, odeur, emballage mais aussi langage des vendeurs pour promouvoir leurs produits) permettent d’établir un jugement, une opinion ou une garantie sur l’origine et la qualité spécifique. Enfin, sur les quelques marchés d’exportation, la provenance et la spécificité des produits sont généralement formalisées à travers des procédures de signalisation qui échappent en général aux producteurs puisque construites en dehors de leur espaces et de leurs références cognitives ou techniques (cas du beurre de karité). C’est de cette manière que l’on peut conclure à une faible maîtrise de ces marchés (et de leurs productions dans ce contexte) par les acteurs locaux.

C’est notamment pour combler cette ignorance, pour favoriser une meilleure maîtrise des références construites sur des marchés éloignés, que s’élaborent de plus en plus de projets d’appui aux filières. Dans une perspective de stimulation du développement local, ces projets voient dans les produits locaux, spécifiques, des ressources stratégiques puisqu’elles incorporent ou symbolisent tout à la fois des spécificités environnementales, cognitives (savoir-faire), techniques (procédés particuliers) et identitaires (groupes spécialistes, castes...), reconnues largement à l’extérieur du « territoire » d’où elles sont issues. Pour construire leurs appuis, les projets adoptent des stratégies légèrement différentes même si celles ci sont souvent exprimées avec les mêmes principes et concepts mobilisateurs (tous les projets interviennent dans des logiques « participatives », par exemple) : les uns vont privilégier une approche à l’échelle de la filière toute entière, en stimulant les coopérations verticales ; d’autres se concentrent sur un type d’acteurs en stimulant des coopérations plus horizontales, la constitution d’associations, de réseaux locaux organisés ; d’autres encore développent des approches privilégiant la dynamisation d’un territoire en incitant tous les acteurs locaux (dans et hors filière) à construire des cadres de référence communs pour promouvoir leurs métiers et produits spécifiques ; certains projets se concentrent aussi sur la promotion des produits auprès des consommateurs (projet d’appui à la valorisation des céréales locales, au Sénégal ; cf. Broutin, Sokona 1999) ou de marchés de niche (restauration urbaine, marché des produits biologiques, ethniques...); enfin de plus en plus de projets privilégient des approches valorisant les qualités des produits (hygiène, emballage..), dans une logique de lutte contre la malnutrition ou d’exportation conforme aux normes internationales. Dans cet inventaire certainement incomplet, aucune de ces approches n’est exclusive : bon nombre de projets s’attachent à valoriser plusieurs approches simultanément. Dans tous les cas, l’enjeu de développement est décliné avec plusieurs argumentaires : il s’agit à chaque fois de lutter contre la pauvreté, contre la malnutrition, ou la dégradation de ressources naturelles ; de valoriser la consommation de produits locaux pour compenser les pertes de pouvoir d’achat et réduire les importations ; de valoriser l’hygiène alimentaire ; d’appuyer les métiers artisanaux, des populations marginalisées, de favoriser leur insertion économique...L’ONG ENDA GRAF au

Sénégal est d'une certaine manière une ONG emblématique de ces enjeux argumentés et de ces approches combinées qui toutes concourent à la qualification et à la valorisation marchande de productions locales ou spécifiques à certains groupes. On peut cependant constater au passage qu'aucun projet de développement ne promeut une approche par le tourisme agroalimentaire qui privilégierait un type de consommation fortement articulée à la découverte d'un espace spécifique de production : le tourisme rural n'existe que de manière embryonnaire et toute démarche de valorisation des activités et produits locaux est nécessairement attachée à une vision avant tout urbaine des marchés, des interactions et...des slogans...L'activation et la valorisation d'identités professionnelles ou territoriales ne passe donc jamais par des déplacements des villes vers les campagnes mais par la reconnaissance urbaine des spécificités rurales, construite à travers diverses procédures et interactions (foires, concours par exemple), validée ou promue via différents supports (radio, prix, symboles matériels..).

3.3) Dimension environnementale

Les questions environnementales sont encore trop rarement abordées dans les différentes études mentionnées ici. Pour l'heure, il semble que tous les travaux soient orientés en priorité vers la mise en évidence et la compréhension des produits, filières et marchés spécifiques et liés à (ou désignés par...) une provenance ou une tradition culturelle et alimentaire.

Si l'on sait maintenant que le karité est un arbre dont la croissance et la productivité sont très lentes, on sait en revanche peu de choses sur l'évolution du Parc à Karité dans les zones géographiques concernées par cette essence ; or, dans un contexte d'intensification agricole, de pression foncière mainte fois dénoncée par les politiques et par la recherche, il devient légitime de s'interroger sur la « durabilité » du Karité, et cette interrogation devient d'autant plus urgente et légitime que le Karité est actuellement objet de convoitises évidentes, depuis que son fruit est recherché pour fabriquer un beurre qui s'exporte. L'ouverture de nouveaux marchés de niche pour le beurre de karité, la réactivation de sa réputation alimentaire et sanitaire dans les pays d'Afrique de l'ouest et hors des frontières nationales, la plus value espérée de son exploitation massive pour l'exportation, la demande en volumes considérables des sociétés alimentaires et cosmétiques européennes, enfin la signalisation de la qualité et de l'origine dont le beurre de karité bénéficie aujourd'hui, sont autant de facteurs qui autorisent à faire l'hypothèse d'un risque environnemental : la pression et les convoitises portant sur une ressource végétale de réputation internationale mettent peut être en péril le parc à karités. Des recherches commencent d'ailleurs à s'intéresser à la création de variétés nouvelles de karité qui soient plus productives. Dans ce cas précis (cf. Kewe 2005), la signalisation et la qualification risquent de mettre en péril la ressource. De fait, contrairement à ce qui se joue actuellement en Europe, la valorisation de l'origine d'un produit dans les pays membres de l'OAPI ne met pas en avant la rareté, la spécificité ou la rusticité de la ressource vivante concernée. Certaines ressources halieutiques pourtant connues elles aussi comme étant propres à des aires maritimes délimitées (le cymbium, la sardinelle plate, le murex, par exemple) subissent elles aussi les convoitises de marchés nouveaux, les impacts de techniques de pêche plus efficaces et productives mais l'alarme est rarement donnée concernant leur durabilité. Certains états comme le Sénégal ont tenté de réguler les pêches et l'exportation mais d'autres, concernés au même titre, comme la Guinée par exemple, « laissent faire le marché » sans se préoccuper des risques de disparition de leurs ressources halieutiques.

Au contraire de ce qui se déroule en Europe, ce n'est pas la menace de disparition de la ressource qui fonde pour partie la construction d'une qualification ou d'une valorisation de l'origine mais ce sont bien des logiques avant tout marchandes. Ce n'est pas le développement de la biodiversité mais bien le développement économique qui justifie aujourd'hui toutes les démarches de valorisation et de signalisation de l'origine, dans la plupart des pays d'Afrique de

l'Ouest et du Centre.

Cette dimension environnementale devra donc sans doute être soulignée dans les étapes prochaines des programmes de recherche sur l'avenir et la protection des produits d'origine en Afrique de l'Ouest et du Centre.

-oOo-

References bibliographiques

Ay P., 1998, L'utilisation des combinaisons de méthodes pour la recherche alimentaire. Freie Universität, Berlin.

Belletti G., Marescotti A., 2006. Geographical Indications : Synthesis on social and economic issues. Deliverable 2, UE-FP6 Siner-GI Project. Final version, June 2006. 54 p

Bom Konde P., 1996. Etude des trajectoires d'activités agro-alimentaire du sud et de l'ouest du Cameroun : une approche évolutionniste du territoire, Thèse de Doctorat en Sc. Economiques (NR), Université Lumière Lyon II.

Bom Konde, P., Maïzi, P., Sokona, K.(dir.), 1999, AVAL, Six ans de diffusion de savoir-faire agroalimentaires en Afrique de l'ouest : bilan méthodologique, édité par le réseau AVAL, avec l'appui du Ministère Français des Affaires Etrangères.

Bom Konde P., Muchnik J., Réquier-Desjardins D. 2001, "Les savoir-faire agroalimentaires, de la valeur d'usage à la valeur marchande. Le maïs et le manioc au Cameroun", in Etudes, Recherches, Systèmes agraires, Développement n°32 : 97-110.

Bricas, N., 1998, Cadre conceptuel méthodologique pour l'analyse de la consommation alimentaire urbaine en Afrique, Série Urbanisation, alimentation et filières vivrières, doc. N°1, CIRAD-AMIS, Programme Agroalimentaire, CIRAD, FAO, 47 pages.

Bricas N. et Cheyns E., 1995 "Incertitudes et procédures de qualification des consommateurs urbains au Burkina. Le cas d'un condiment alimentaire traditionnel : le soubala". Séminaire Qualification des produits et des territoires, INRA, Toulouse, 2-3 octobre, 14 p.

Bricas N., Pichot J.P., Wack A.L. 2004 (dir.), L'alimentation des villes, Cahiers Agricultures, vol. 13, n°1.

Broutin C., Sokona K. 1999, Innovations pour la promotion des céréales locales. Reconquérir les marchés urbains, éd. ENDA-GRAF/GRET, 136 pages.

Broutin C., 1995. Paysage des entreprises agroalimentaires au Sénégal Rapport d'étude. Paris, France, Gret, Ministère français de la coopération, 57 p.

Cerdan C., 1996. L'organisation alimentaire urbaine au Bénin: l'approvisionnement de Cotonou en produits vivriers. Doctorat en géographie humaine, économique et régionale de l'Université de Paris X - Nanterre.

Chastanet M., Fauvelle – Aymar F.X., Juhe-Beaulaton D. (eds), 2002, Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire, éd. Karthala, 291 pages.

Cheyens E., 1998. Identification et construction sociale de la qualité des produits agro-alimentaires. Le cas de l'alimentation urbaine au Burkina Faso. Thèse de doctorat en économie du développement agricole, agro-alimentaire et rural, ENSA.M-Université Montpellier I, 381 p + annexes.

Cheyens E., 2001. "La consommation urbaine de l'huile de palme rouge en Côte d'Ivoire : quels marchés ?", OCL, 8, 6, : 641-645.

Cheyens E., 2001. "La qualification des produits artisanaux, du marché de proximité à l'échange à distance. Le soubala au Burkina Faso". Moity-Maïzi P., Sainte Marie C. (de), Geslin P, Muchnik J., Sautier D. (eds.) : Systèmes agroalimentaires localisés. Terroirs, savoir-faire, Innovations. Etud. Rech. Syst. Agraires Dév., 2001, 32 : 65-78.

Cheyens E., 2003. "Qualification des produits artisanaux dans l'espace marchand : vers des dispositifs civiques ? L'adaptation des groupements de productrices à la demande urbaine au Burkina Faso". Economie et Société, n° 26.

Cheyens E., Akindes F., Kouamé Y.S., 2004. "Le palmier à huile en Côte d'Ivoire : deux logiques pour une filière entre normalisation et diversité des produits". In : Fruits des terroirs, fruits défendus. Identités, mémoires, territoires, B. Charlery de la Masselière éd., Toulouse, France, Presses Universitaires du Mirail, pp. 197-213.

Cheyens E., Bricas N., Aïké A., 2002. "Des circuits courts et des réseaux sociaux ; la proximité pour qualifier un produit territorial, l'huile de palme rouge en Côte d'Ivoire". Colloque SYAL : Les systèmes agroalimentaires localisés ; produits, entreprises et dynamiques locales, Montpellier, France, 16-18 octobre 2002.

Cheyens E., Bricas N., Aïké A., 2004. " Attentes de qualité et structuration des filières alimentaires. La segmentation du marché urbain des huiles de palme rouges en Côte d'Ivoire ". Cahiers Agricultures, 13(1), 135-141

Cheyens E. et Bricas N., 2003. La Construction sociale de la qualité des produits alimentaires. Le cas du soubala et des viandes sur le marché de Ouagadougou au Burkina Faso, éd. CIRAD, Progr. ALISA Montpellier, 82p.

Commeat G. 2004 « Le maraîchage de proximité face à l'extension urbaine. Le cas de la commune de Thiès et de la communauté rurale de Fandène ». Stage proposé par le programme de recherche Ecocite (GRET, ENDA GRAF) au Sénégal. Mémoire comptant pour l'obtention du DIAT et du Mastère DAT option VALOR.

Cormier-Salem M.-C., 1993. Diversité et dynamique des systèmes techniques locaux de transformation du poisson en Casamance. In Muchnik J., Alimentations, techniques et innovations dans les régions tropicales, pp. 371-384

Devautour H., Moity-Maïzi P., Muchnik J., 2003, Systèmes techniques, savoir-faire et innovations agroalimentaires, Approches et méthodes, éd. CIRAD/CNEARC, Progr. ALISA : 34 pages.

Diallo R. 2004 « Améliorer la qualité des produits alimentaires artisanaux. Perception et mobilisation des formations chez les transformatrices de mil à Dakar (Sénégal) », mémoire de stage proposé pour un partenariat poursuivi de recherche avec l'ONG ENDA GRAF dans le réseau AVAL ; mémoire comptant pour l'obtention du Mastère DAT, option VALOR.

Fournier S. et Moity-Maïzi P., 2004. Proximité professionnelle et proximité communautaire : une grille d'analyse des proximités complexes dans le secteur artisanal. Communication présentée aux 4èmes Journées de la Proximité « Proximité, réseaux et coordination », GREQAM-IDEP, Faculté des Sciences Economiques, Marseille, 17-18 juin 2004, 16 p.

Fournier S., Muchnik J. et Requier-Desjardins D., 2004. Proximités et efficacité collective. Le cas des filières gari et huile de palme au Bénin. In : *Proximités et changements socio-économiques dans les mondes ruraux*, Torre A. et Filippi M. (dir), Editions INRA, Paris. (à paraître fin 2004).

Fournier S. Cerdan C., 2004. L'organisation socio-économique comme ressource territoriale : quel développement local pour les productions agroalimentaires artisanales ? *Colloque « la notion de ressource territoriale » Le Pradel, 14 & 15 octobre 2004. 16 p.*

Fournier S., Muchnik J., Réquier-Desjardins D., 2002, « Enjeux et contraintes du développement de la filière huile de palme au Bénin : une approche par les systèmes agroalimentaires localisés, in Cahier d'Outre Mer, 55(220), oct-déc. 02 : 475-493.

Fournier S., 2002, Dynamiques de réseaux, processus d'innovation et construction de territoires dans la production agroalimentaire artisanal. Etudes de cas autour de la transformation du gari de manioc et de l'huile de palme au Benin. Thèse présentée pour l'obtention du diplôme de Docteur en Economie, sous la dir. de Réquier Desjardins, Univ. Versailles St Quentin en Yvelines, UFR « Sciences sociales et humanités » : 457 pages.

Gast M., Sigaut F. (dir.), 1979, Les techniques de conservation des grains à long terme ; leur rôle dans la dynamique des systèmes de cultures et des sociétés, éd. CNRS, Maison des Sciences de l'homme ; Groupe Ecologie et Sciences Humaines, Paris, 4 vol.

Geslin P., 2000, Coordination territoriale des activités agro-alimentaires : Synthèse de programmes de recherche menés en France. Repères pour les PVD. CIRAD-TERA, Montpellier

Getenet B. 2005 « Comment les consommateurs perçoivent-ils l'industrialisation alimentaire ? Le cas des produits céréaliers et laitiers à Dakar », mémoire comptant pour l'obtention du Mastère DAT, option VALOR, co-direction P.Maïzi (CNEARC), N. Bricas (CIRAD)

Gutierrez, M.L., 2000, Un exemple d'intégration des femmes dans la filière du Néré. Production et commercialisation de l'afitin Fon dans la région d'Abomey Bohicon au Bénin, sous la dir. de

P. Maïzi, N. Mathurin, J. Houhougan, CIRAD, Série Alimentation, savoir-faire et innovations en agroalimentaire en Afrique de l'ouest (ALISA).

Harris, D.R. , 1969, Agricultural systems, ecosystems and the origins of agriculture. The domestication and exploitation of plants and animals. Ouvrage publié sous la direction de P.J. Ucko et de G.W., Londres, Dimbleby, Gerald Duckworth and co.

Hountondji, P.J. , 1994, Les savoirs endogènes, pistes pour une recherche, éd. Karthala-CODESRIA, Paris.

Kewe Line 2005, Typicité et origine : organisation et dynamiques autour de la valorisation de produits spécifiques au Burkina Faso ; l'exemple du beurre de karité, mémoire de Stage comptant pour l'obtention du Mastère DAT, option VALOR, CNEARC

Lopez E., Muchnik J. (dir.)1997, Petites entreprises et grands enjeux. Le développement agroalimentaire local, 2 Tomes, Ed. L'Harmattan, Paris.

Maïzi P., Broutin C., Ndoye F., 2002, De la pirogue au plat. Le poisson fumé sur la Petite Côte sénégalaise, éd. ENDA-GRAF, CNEARC, GRET, CIRAD, Programme ALISA, Doc. Publié avec le concours du MAE : 23-62.

Maïzi , P., 1997, « L'appropriation d'un savoir - faire agricole : la kumba dans le Nord - Yatenga (Burkina Faso) », Actes du Colloque Gestion des ressources génétiques des plantes en Afrique des savanes, Bamako (Mali) 24-28 février 1997, éd. Institut d'Economie Rurale (Mali) - Bureau des Ressources Génétiques - Solagral : 15-27.

Maïzi, P., 1993, Techniques féminines moose dans le Yatenga (Burkina Faso), Doctorat en Anthropologie sociale et Ethnologie de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS), sous la direction de J.P. Olivier de Sardan (CNRS-EHESS), Marseille.

Maïzi, P., 1997, « Mécanismes d'émergence d'une catégorie professionnelle : les restauratrices mossi dans le Yatenga », in Lopez, E., Muchnik, J. (dir.), *Petites entreprises et grands enjeux*, (tome 2 : le développement agro - alimentaire local), éd. L'harmattan, Paris.

Maizi P., Sautier D., 2006. Geographical Indications : Western and Central Arcia Country Report. Input for WP2 on Social and economic issues. UE-FP6 Siner-GI Project. April 2006. 39 p

Mint Tourad K. 2002 « Dynamiques associatives de valorisation de céréales locales, Dakar (Sénégal) », réalisé dans le cadre du programme de recherche du GIS SYAL, financement UMR951, comptant pour l'obtention du Master DAT option VALOR.

Moity-Maïzi, P. 1999, "Construire des compétences. Propositions méthodologiques pour la valorisation des échanges de savoir-faire agroalimentaires", in Bom Konde, P., Maïzi, P., Sokona, K.(dir.), AVAL, Six ans de diffusion de savoir-faire agroalimentaires en Afrique de l'ouest : bilan méthodologique, édité par le réseau AVAL, avec l'appui du Ministère Français des Affaires Etrangères : 91-122.

Moity-Maïzi P., Muchnik J. 2005 "Circulation et construction de savoir faire : questions pour une anthropologie des systèmes agroalimentaires localisés" , Industries alimentaires et agricoles, numéro à paraître, déc. 2005.

Moity-Maïzi P. (sous presse) 2005 "Artisanes et artisans dans la transformation du poisson au Sénégal", chapitre d'un ouvrage publié par les Presses Universitaires de Toulouse et l'IRD, 20 pages.

Moity-Maïzi P., Sautier D. 2006. Country report : OAPI region. Work Package on Social and Economic issues. Siner-GI Project on Geographical indications worldwide. Montpellier: CNEARC, CIRAD, UMR Innovation. 38 p.

Muchnik J. (coord.) 2001 Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'ouest, Coffret de 10 documents de synthèse du programme ALISA.

Muchnik, J., Trèche, S. 1993 « Changement technique et alimentation urbaine ; identification et diagnostic des systèmes techniques de transformation du manioc en chikwangue à Brazzaville », in Muchnik (éd.), Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales, éd. L'harmattan, Paris, 1993 : 339-369.

Muchnik J.(coord.) 1993 Techniques et innovations dans les régions tropicales, éd. L'harmattan, Paris : 555 pages.

Muchnik J. 1999 « Savoirs au féminin et entreprises artisanales en Afrique de l'Ouest ». In : Performances Humaines et Techniques, n°101. pp48-55.

Ndoye F. 2001 Evolution des styles alimentaires à Dakar. Enda-Graf, Cirad, Dossier Alisa, 62 p.

OAPI 1999. Agreement revising the Bangui Agreement of March, 2, 1977, on the African Intellectual Property Organization. Bangui, 24 February 1999, OAPI, Yaoundé, 188 p.

Olszak N. 2001 Droit des appellations d'origine et indications de provenance, éd. Tec et Doc., Londres, Paris, New York, 187 pages.

Sautier D., Oddeyé M. 1989. "Mil, maïs, sorgho : techniques et alimentation au Sahel".Paris : Editions l'Harmattan/PUSAF, Collection "Alternatives rurales", 171 p.

Sautier D, Sarfati C., 2005. Indications géographiques en Afrique francophone : Rapport des Actions d'appui INAO-CIRAD en 2004 auprès de l'OAPI. Cirad, Inao. 2 vol.

Sautier D., Bienabe E., Sallée B., 2005. Les indications géographiques dans les pays du Sud: potentiels et enjeux. Communication présentée au Colloque international INRA INAO, Paris, 17-18 novembre 2005 "Produits agricoles et alimentaires d'origine: enjeux et acquis scientifiques ». 19 p.

Sané T. 1998 La diversité des usages des produits halieutiques par la pêche artisanale : le cas des requins et raies à Saint-Louis. DEA Gestion intégrée et développement durable des régions côtières et des petites îles, chaire Unesco, département de géographie, faculté des lettres et sciences humaines de l'université Cheikh Anta Diop, Dakar, Sénégal, 51 p.

Simone A. 2003 « Reaching the larger world : new forms of social collaboration in Pikine, Sénégal », in Africa, vol.73, n°2 : 226-251.

Sousa Gomez J.B. 1998 Les conditions d'introduction du procédé de salage-pressage dans l'artisanat de transformation des sardinelles au Sénégal. Mémoire dirigé par P. Moity-Maïzi (CNEARC) et l'ITA de Dakar, présenté en vue de l'obtention du diplôme d'agronomie tropicale (DIAT), Montpellier, France, Sénégal, 115 p. et annexes.

Sotomey M. 1997 Alimentation, savoir-faire et innovations agro-alimentaires. Le cas de l'attiéké à Cotonou (Bénin) : étude des activités et des techniques de production. Mémoire ESAT-VALOR, CNEARC, Montpellier.

Sulmont-Rosse C., Issanchou S., Koster E.P., 2003, Caractéristiques de la mémoire des aliments : conséquences sur la perception des aliments, Psychologie Française, n°48 : 9/21.

Yameogo Konkobo C., Rachidi Karimou A., Kabore S., Diasso K., 2002, Les pratiques alimentaires à Ouagadougou, Burkina Faso. Céréales, légumineuses, tubercules et légumes, éd. CNRST, CIRAD, document ALISA : 145 pages.

Wawrzyniak V. 2005, Protéger, Améliorer et Signaler la qualité d'un produit à forte typicité : l'exemple du Yeet sur la Petite Côte sénégalaise, mémoire de stage pour l'obtention du DIAT, option VALOR, CNEARC Montpellier.

Weill E. et Ahiaba A. 2002 « Approvisionnement en intrants et commercialisation des cultures maraîchères de la zone de Tabelot – Niger ». », organisé en collaboration avec l'ONG Tilalt, comptant pour l'obtention du DIAT et du Master DAT options VALOR et AGIR, co-direction P. Maïzi (CNEARC) et P. Jouve (CNEARC).