



HAL
open science

Etude ex ante de la création d'une indication géographique sur le Madd (*Saba senegalensis*) dans la région naturelle de Casamance au Sénégal

Léa Bermond, Pape Tahirou Kanouté, Stéphane Fournier

► To cite this version:

Léa Bermond, Pape Tahirou Kanouté, Stéphane Fournier. Etude ex ante de la création d'une indication géographique sur le Madd (*Saba senegalensis*) dans la région naturelle de Casamance au Sénégal. FAO. 2020, 7 p. hal-03114940

HAL Id: hal-03114940

<https://hal.inrae.fr/hal-03114940>

Submitted on 19 Jan 2021

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.

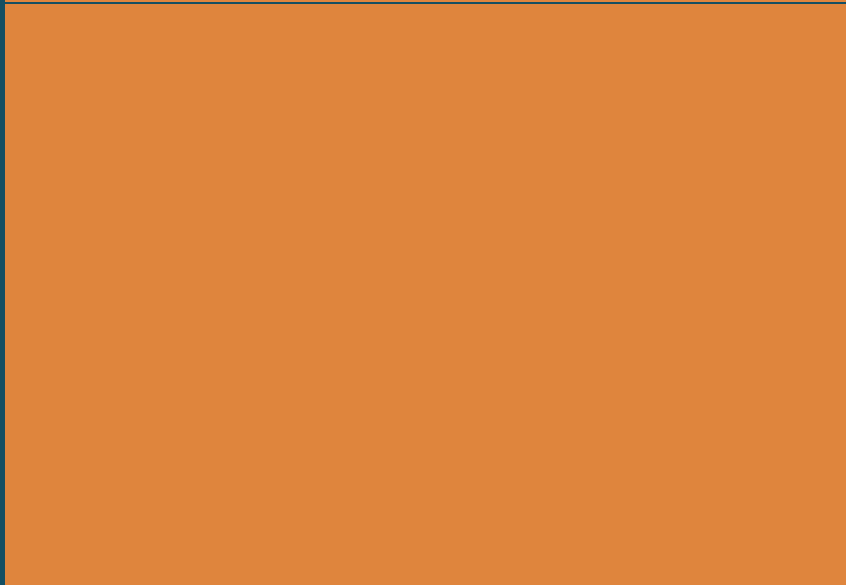
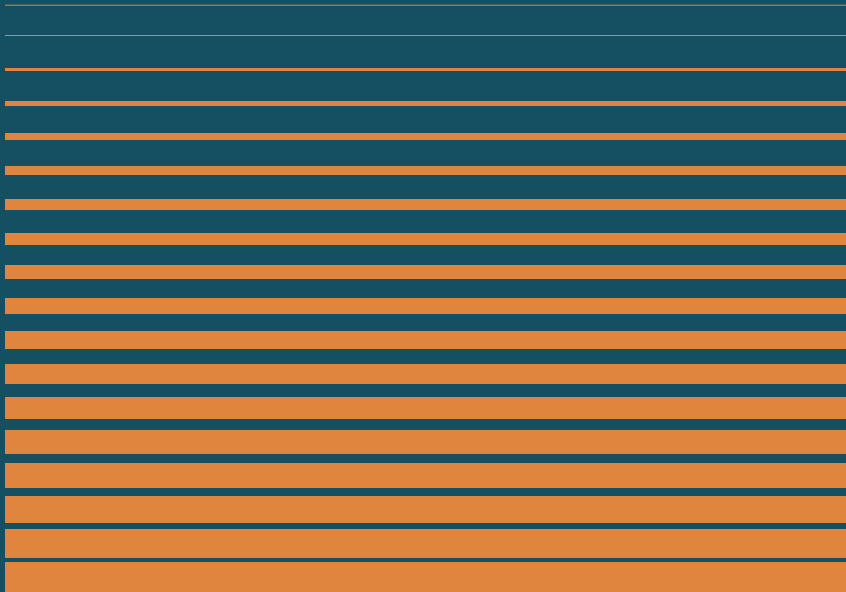


Distributed under a Creative Commons Attribution - ShareAlike 4.0 International License



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture

**ETUDE EX ANTE DE LA
CRÉATION D'UNE INDICATION
GÉOGRAPHIQUE SUR LE MADD
(*SABA SENEGALENSIS*) DANS
LA RÉGION NATURELLE DE
CASAMANCE AU SÉNÉGAL**



Etude ex ante de la création d'une indication géographique sur le Madd (*Saba senegalensis*) dans la région naturelle de Casamance au Sénégal

Léa Bermond – Montpellier Supagro
Pape Tahirou Kanoute – FAO
Stéphane Fournier – Montpellier Supagro

Citer comme suit:

Bermond, L., Kanoute, P.T., Fournier, S. 2020. *Etude ex ante de la création d'une indication géographique sur le Madd (Saba senegalensis) dans la région naturelle de Casamance au Sénégal.* Rome, FAO.

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Le fait qu'une société ou qu'un produit manufacturé, breveté ou non, soit mentionné ne signifie pas que la FAO approuve ou recommande ladite société ou ledit produit de préférence à d'autres sociétés ou produits analogues qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

ISBN 978-92-5-131629-0

© FAO, 2020



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à la disposition du public selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution-Pas d'Utilisation Commerciale-Partage dans les Mêmes Conditions 3.0 Organisations Intergouvernementales (CC BYNC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode.fr>).

Selon les termes de cette licence, cette œuvre peut être copiée, diffusée et adaptée à des fins non commerciales, sous réserve que la source soit mentionnée. Lorsque l'œuvre est utilisée, rien ne doit laisser entendre que la FAO cautionne tels ou tels organisation, produit ou service. L'utilisation du logo de la FAO n'est pas autorisée. Si l'œuvre est adaptée, le produit de cette adaptation doit être diffusé sous la même licence Creative Commons ou sous une licence équivalente. Si l'œuvre est traduite, la traduction doit obligatoirement être accompagnée de la mention de la source ainsi que de la clause de non-responsabilité suivante: «La traduction n'a pas été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). La FAO n'est pas responsable du contenu ni de l'exactitude de la traduction. L'édition originale [langue] est celle qui fait foi.»

Tout litige relatif à la présente licence ne pouvant être résolu à l'amiable sera réglé par voie de médiation et d'arbitrage tel que décrit à l'Article 8 de la licence, sauf indication contraire contenue dans le présent document. Les règles de médiation applicables seront celles de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (<http://www.wipo.int/amc/fr/mediation/rules>) et tout arbitrage sera mené conformément au Règlement d'arbitrage de la Commission des Nations Unies pour le droit commercial international (CNUDCI).

Matériel attribué à des tiers. Il incombe aux utilisateurs souhaitant réutiliser des informations ou autres éléments contenus dans cette œuvre qui y sont attribués à un tiers, tels que des tableaux, des figures ou des images, de déterminer si une autorisation est requise pour leur réutilisation et d'obtenir le cas échéant la permission de l'ayant-droit. Toute action qui serait engagée à la suite d'une utilisation non autorisée d'un élément de l'œuvre sur lequel une tierce partie détient des droits ne pourrait l'être qu'à l'encontre de l'utilisateur.

Ventes, droits et licences. Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être obtenus sur demande adressée par courriel à: publications-sales@fao.org. Les demandes visant un usage commercial doivent être soumises à: www.fao.org/contact-us/licence-request. Les questions relatives aux droits et aux licences doivent être adressées à: copyright@fao.org.

Table des matières

Table des sigles et abréviations	IV
Remerciements	V
1. Introduction	1
2. Le produit: le Madd	1
Un produit non agricole.....	1
Du fruit brut à la transformation.....	2
Un produit d'origine à forte réputation.....	2
3. La filière et les acteurs	3
La filière et les acteurs à ce jour.....	3
L'action collective et ce qu'a permis cette étude	3
4. Les enjeux du Madd et de sa filière	4
Les enjeux de la filière.....	4
Comment une IG peut y répondre.....	4
5. Une indication géographique envisageable pour le Madd de Casamance	5
Un produit aux formes multiples	5
L'enjeu de la délimitation de l'aire géographique du Madd de Casamance.....	6
De la cueillette d'un fruit sauvage à un système de traçabilité efficace.....	6
6. Conclusion	7
Pour aller plus loin	7

TABLE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS

ANCAR : Agence nationale de conseil agricole et rural

ASPIT : Agence sénégalaise pour la propriété industrielle et l'innovation technologique

CAC : Coopérative agroalimentaire de Casamance

CNTIG : Comité national technique des IG

DEFCCS : Direction des Eaux, Forêts, Chasses et de la conservation des Sols

ETDS : Economie, Territoire, Développement Services (Bureau d'étude sénégalais)

FAO : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

GIE : Groupement d'intérêt économique

IG : indication géographique

ISRA : Institut sénégalais de recherche agricole

ITA : Institut de technologie alimentaire

OAPI : Organisation africaine pour la propriété intellectuelle

ODG : Organisme de défense et de gestion

OMPI : Organisation mondiale pour la propriété intellectuelle

PADEC : Programme d'appui au développement économique de la Casamance

UASZ : Université Assane Seck de Ziguinchor

Remerciements

Les auteurs remercient l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et son équipe chargée des indications géographiques (IG), en particulier Catherine Teyssier, Sibylle Slattery, et Florence Tartanac pour leur appui tout au long de cette étude.

1. Introduction

Cette étude a été réalisée entre mai et octobre 2017 grâce à une collaboration entre la FAO (particulièrement le programme Qualité et Origine), Montpellier SupAgro et le bureau d'études sénégalais Economie, territoires et développement services (ETDS).

Cette étude s'inscrit dans un contexte institutionnel particulier. L'Organisation africaine pour la propriété intellectuelle (OAPI) regroupe aujourd'hui 17 pays d'Afrique de l'Ouest, et depuis l'accord de Bangui révisé en 1999, cette coalition de pays est dotée d'un cadre de protection des indications géographiques (IG). Depuis, les trois premières IG d'Afrique sub-Saharienne ont vu le jour en 2013 : le miel d'O ku (Cameroun), le poivre de Penja (Cameroun) et le café Ziama Macenta (Guinée). L'enregistrement officiel de ces IG a été rendu possible grâce à l'existence de structures nationales dans ces pays prenant en charge la gestion et le suivi des projets d'enregistrement d'IG. Le Sénégal s'est doté, en 2012, d'une telle structure : le Comité national technique des IG

(CNTIG), existant sous la houlette de l'Agence sénégalaise pour la propriété industrielle et l'innovation technologique (ASPIT), et intégrant des représentants de différentes administrations publiques. Bien qu'existant officiellement, le comité national n'est pas encore opérationnel. A la suite du séminaire organisé en novembre 2017 par l'ASPIT, l'Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Organisation mondiale pour la propriété intellectuelle (OMPI) et l'OAPI en Casamance, portant sur le développement des IG en Afrique de l'Ouest qui a regroupé des structures publiques et privées ainsi que des experts sénégalais et internationaux, une nouvelle impulsion se fait sentir pour les IG au Sénégal. Alors que trois études ont déjà été réalisées pour des produits sénégalais (le miel de Casamance, le sel du lac rose et le Madd de Casamance), et que le contexte national s'éclaircit dans un cadre africain déjà favorable, une première IG sénégalaise pourrait être enregistrée dans les années à venir.

2. Le produit: le Madd

UN PRODUIT NON AGRICOLE

Le Madd est le fruit du *Saba senegalensis*, une liane sauvage que l'on trouve en Afrique de l'ouest. La liane peut atteindre 40m de long et trouve ainsi support sur des arbres autour desquels elle s'accroche grâce à des vrilles. On la retrouve essentiellement dans les forêts naturelles. Au Sénégal, le *Saba senegalensis* est principalement présent dans la région naturelle de Casamance, comportant trois régions administratives (Ziguinchor, Sédhiou et Kolda. Voir Carte, page 2), mais en particulier dans la basse Casamance, c'est-à-dire la région de Ziguinchor. Sur le marché dakarois, il arrive également de trouver du Madd provenant de la région de Kédougou, au Sud-Est du Sénégal, mais aussi du Mali, de Côte d'Ivoire, du Burkina Faso, du Ghana. Cependant, le Madd de Casamance est réputé comme étant celui de meilleure qualité. Les fruits sont des baies (noyaux entourés de pulpe) qui se récoltent entre juin et août. Il ne s'agit donc pas d'une espèce cultivée ; sa récolte se fait par cueillette dans les espaces naturels. De plus, n'ayant jamais fait l'objet de sélection, il existe une grande variabilité de formes, tailles, couleurs entre les fruits. Des essais de domestication de cette espèce sauvage ont été réalisés entre 2012 et 2014, mais un manque de suivi du projet ainsi que des désaccords entre les parties



prenantes n'ont pas permis d'atteindre les objectifs souhaités. La domestication reste une initiative intéressante pour lutter contre certaines limites du système de production du Madd, surtout en termes environnementaux, et mériterait d'être davantage étudiée.

DU FRUIT BRUT À LA TRANSFORMATION

La pulpe du Madd, acidulée et sucrée, peut se consommer telle quelle ou être transformée. Un fruit de qualité est avant tout mûri sur la liane et non coupé avant maturité. De par sa forte teneur en eau, le Madd est un fruit fragile qui supporte mal la conservation et le transport. Une peau abîmée lors de la cueillette ou du transport, ou l'arrachage du pédoncule reliant le fruit à la liane et laissant une ouverture vers l'intérieur du fruit, sont des facteurs accélérant le pourrissement du fruit. De bonnes pratiques de cueillette et de transport sont donc indispensables pour garantir un fruit de qualité.

Le Madd peut également être transformé, pratique répandue dans les ménages sénégalais. La pulpe du fruit peut être pressée pour en faire du jus, ou cuite avec du sucre pour en faire de la confiture. En Casamance, la CAC (Coopérative Agroalimentaire de Casamance) a été créée en 2013 avec l'appui du Programme d'appui au développement économique de la Casamance (PADEC). Elle regroupe aujourd'hui 23 unités de transformation (statut de Groupement d'intérêt économique (GIE), très majoritairement composés de femmes) dans la région de Ziguinchor, spécialisées dans la transformation de la mangue et des produits forestiers. Le Madd est l'un des produits phares des transformatrices. Les différentes unités

de la coopérative ayant uniformisé leurs pratiques de transformation, notamment grâce aux formations communes dispensées par l'Institut de technologie alimentaire (ITA), quatre produits sont issus de la transformation du Madd : la conserve, le caramel, le jus et le sirop. Chaque unité est différente dans ses capacités de production, mais la moyenne annuelle de production estimée par GIE de la CAC est de 500 bocaux de conserve et caramel, 150 litres de jus et 100 litres de sirop.

UN PRODUIT D'ORIGINE À FORTE RÉPUTATION

Le Madd, que ce soit sous sa forme brute ou transformée, est un produit très apprécié par les consommateurs sénégalais. La demande est en constante augmentation, ce qui fait apparaître certaines limites du système de production actuel (forte pression sur le milieu naturel, difficultés pour les transformatrices de répondre à cette demande du fait de leurs moyens limités).

En termes de conditions agro-climatiques et de développement forestier, les conditions naturelles de la Casamance sont exceptionnelles au Sénégal et confèrent à ce produit une qualité spécifique : tous les consommateurs sont unanimes quant à la qualité du Madd de Casamance.



3. La filière et les acteurs

LA FILIÈRE ET LES ACTEURS À CE JOUR

La production primaire de Madd se fait dans les forêts naturelles de la région de Casamance, en particulier dans la région de Ziguinchor. Les cueilleurs sont principalement des jeunes gens, profitant des vacances scolaires qui correspondent à la période de production du Madd pour tirer un revenu utilisé pour payer leur scolarité ou des loisirs.

Les petits commerçants sont la plupart du temps les premiers acteurs de la commercialisation du fruit. Il s'agit souvent des femmes des villages, achetant les fruits aux jeunes et allant les vendre soit directement au village soit dans les marchés plus importants (Ziguinchor ou Bignona par exemple). Les professionnels de la commercialisation des produits agricoles et forestiers de la région, appelés bana bana, achètent la marchandise en gros, soit auprès des petits commerçants sur les marchés, soit directement auprès des cueilleurs dans les villages. Ensuite ils l'acheminent vers Dakar par bateau ou par la route. Les conditions de transport, dans un cas comme dans l'autre, ne sont pas souvent appropriées au transport des fruits frais. La qualité du fruit à l'arrivée sur les marchés de Dakar est donc souvent affectée. Les coxeurs sont les correspondants des bana bana à Dakar qui s'occupent de la réception de la marchandise et de sa redistribution.

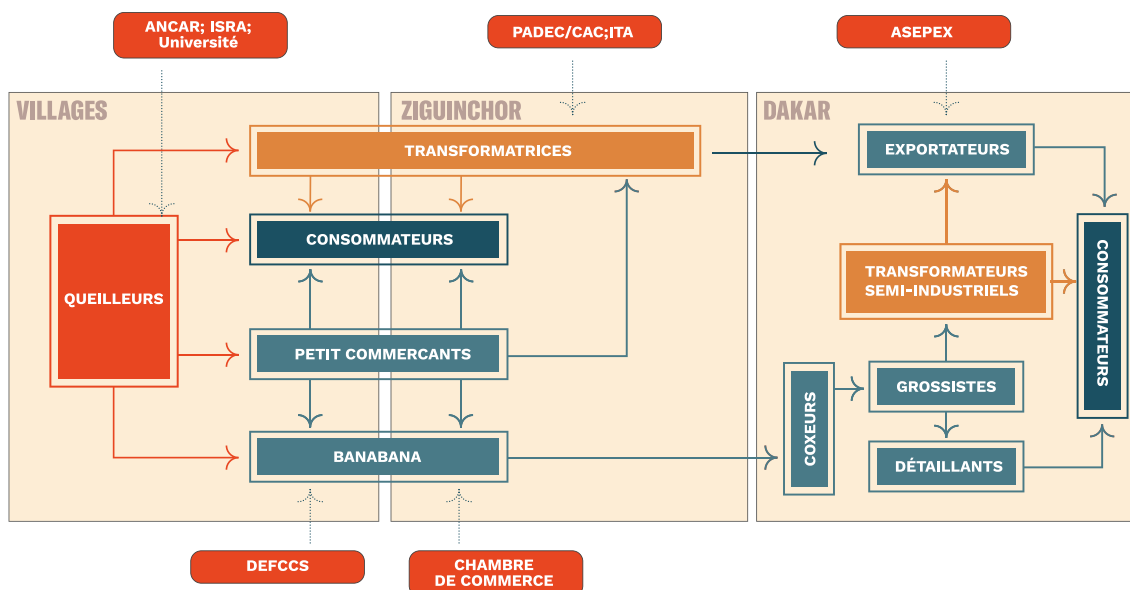
Comme mentionné auparavant, les transformatrices sont pour la plupart regroupées au sein de petites unités situées dans la région de Ziguinchor et organisées en coopérative (CAC). Il existe toutefois

quelques transformateurs semi-industriels dans la région de Dakar (Zéna, Maria distribution, Esteval...). Le Madd que ces derniers utilisent comme matière première ne provient pas forcément de Casamance. Des acteurs annexes interviennent également dans cette filière : l'Institut sénégalais de la recherche agricole (ISRA) et l'Université Assane Seck de Ziguinchor (UASZ) pour des activités de recherche liées au *Saba senegalensis*, notamment la caractérisation du Madd casamançais, le PADEC dans le soutien des unités de transformation, la Direction des Eaux, Forêts, Chasses et de la conservation des Sols (DEFCCS) pour la gestion et le contrôle de l'exploitation des ressources forestières, l'ITA pour la recherche dans le domaine de la transformation alimentaire et la diffusion de l'information (formations).

L'ACTION COLLECTIVE ET CE QU'A PERMIS CETTE ÉTUDE

La filière Madd connaît un faible niveau d'organisation notamment dû au manque de professionnalisation des acteurs au niveau de la production primaire. Les transformatrices ont quant à elles réussi à s'organiser en coopérative, mais c'est le manque de communication entre les différentes catégories d'acteurs qui vient handicaper les capacités de production de chacun d'entre eux. La présente étude a permis de rassembler tous ces acteurs autour de la table et de leur faire prendre conscience de leurs objectifs communs, et qu'une stratégie collective autour de la valorisation du Madd, un fruit qui représente pour chacun une importante source de revenus, pourrait leur être bénéfique à tous.

SCHÉMA DE LA FILIÈRE



4. Les enjeux du Madd et de sa filière

LES ENJEUX DE LA FILIÈRE

La filière Madd engendre actuellement plusieurs effets positifs, qu'il convient de préserver et de développer par des actions de soutien à la structuration et à la professionnalisation.

Le Madd est très consommé par les populations locales, surtout dans les zones de production, mais également en milieu urbain. Le fruit contient 41,43 à 80% d'eau avec un pH bas. Grâce à son fort apport calorique (379 kcal/100g), le Madd est également une source intéressante d'énergie. La teneur en fibres du Madd est également élevée (13,52%) en comparaison à d'autres fruits commerciaux comme la pomme (3,4%). Une consommation régulière de Madd peut donc participer à limiter les risques liés à une faible consommation de fibres (cholestérol, hypertension, diabète...). Le fruit aussi se caractérise par sa richesse en antioxydants, notamment en polyphénols totaux (945,83 mg / 100g). Enfin, le Madd est également une source intéressante en vitamine C (480/100 g) et peut participer à atteindre les quantités quotidiennes recommandées (40mg/j), en particulier en zones rurales où les autres apports en vitamine C sont limités.

Il connaît également un grand succès dans les zones urbaines. En dehors de la période de récolte, ses prix peuvent être très élevés. La demande générale est croissante et l'offre est souvent inférieure. Le Madd a donc des retombées économiques importantes pour certains acteurs.

La filière Madd est source de nombreux emplois, de la cueillette à la commercialisation en passant par la transformation, formels ou non, et concernant en particulier les jeunes et les femmes, surtout en zone rurale.

Il existe plusieurs grands enjeux associés au développement de cette filière.

- **Pour que ce développement se poursuive, la qualité du produit doit être maintenue.**
- **Le développement de cette filière doit pouvoir contribuer au développement territorial en termes économiques et d'emploi.**
- **L'espèce étant directement prélevée dans son espace naturel, les graines sont exportées hors de la forêt, entraînant un vieillissement de la population de *Saba senegalensis*. De plus, d'autres facteurs tels que la baisse de**

la pluviométrie ou les feux de brousse, sont également à l'origine d'une mise en danger de la présence de cette espèce dans son milieu naturel. Il existe donc un enjeu environnemental important lié au Madd. De nombreuses espèces forestières ayant subi les mêmes pressions sont en voie de disparition en Casamance ces dernières années. Une bonne gestion de cette ressource doit donc se mettre en place.

- **Les acteurs font face à des difficultés diverses, notamment en termes d'approvisionnement en emballages et en capacité de stockage de la matière première pour les transformatrices, et d'infrastructures de transport pour les commerçants. Il est important de penser à lever ces freins à la production et à la commercialisation des produits dans une démarche de développement de la filière.**

COMMENT UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PEUT Y RÉPONDRE

L'enregistrement d'une IG sur le Madd de Casamance permettrait de préserver les activités sur le territoire casamançais ainsi que d'apporter des solutions durables à certains problèmes soulevés. Les conséquences d'une démarche IG sur ce produit doivent être étudiées en prenant en compte les trois aspects de la durabilité.

Une démarche IG permettrait de structurer l'action collective des acteurs de la filière. Une telle démarche commencerait en effet par la mise en relation de ces acteurs, puis déboucherait sur la création d'un comité de gestion de l'IG, prémices d'un organisme de défense et de gestion (ODG) officiel. L'amélioration de cette action collective permettrait à chacun de comprendre les besoins des autres, ainsi que leurs objectifs communs, et d'œuvrer ensemble pour les atteindre.

En termes économiques, la création d'une IG pourrait permettre, grâce à la structuration générale et l'amélioration de la capacité d'action collective de la filière, une meilleure répartition de la valeur ajoutée depuis la cueillette jusqu'à la commercialisation. En effet, si tous les acteurs ont une meilleure compréhension du fonctionnement de l'ensemble de la filière et de leurs objectifs communs, ils seraient plus à même d'accepter une répartition plus équitable de la valeur ajoutée dégagée. Une IG est aussi un moyen de crédibiliser la filière aux yeux d'éventuels investisseurs ou partenaires, et la création d'un signe de qualité liée à l'origine peut permettre à ce produit d'atteindre des marchés plus rémunérateurs du produit.

Comme vu précédemment, la filière Madd est source de nombreux emplois dans les zones rurales, et auprès de populations fragiles. Une IG, grâce à la forte

valorisation économique qu'elle permet, est un moyen de maintenir ces emplois dans ces zones, voire d'en encourager de nouveaux, et ainsi de limiter les migrations de population vers les villes. L'IG est aussi un signe de qualité qui participe à la visibilité du territoire à l'étranger, et peut ainsi participer à l'attrait touristique de la région, surtout dans la région de Casamance qui présente déjà un fort potentiel touristique.

De plus, le sentiment de fierté que procurerait auprès des populations, une IG sur le Madd Origine Casamance, contribuerait à renforcer la préservation de la ressource au sein du territoire.

La création d'un comité de gestion de l'IG et d'un cahier des charges peuvent aussi être de bons moyens de promouvoir de bonnes pratiques environnementales pour les acteurs de la filière, à commencer par les méthodes de cueillette, mais aussi la création de pépinières, des actions de régénération naturelle assistée, la promotion de la domestication maîtrisée du Madd... Ces actions menées conjointement peuvent participer à réduire la pression exercée aujourd'hui sur la ressource forestière et à conserver cette espèce et son environnement naturel.

Enfin, il est primordial d'intégrer dès le démarrage de la démarche IG un plan pour lever les freins auxquels sont confrontés les acteurs de la filière de la cueillette à la commercialisation. Enregistrer une IG alors que les moyens d'assurer un approvisionnement stable en quantité et qualité ne sont pas réunis peut se révéler contre-productif, car potentiellement nuisible à la réputation du produit.

5. Une indication géographique envisageable pour le Madd de Casamance

La présente étude a eu pour objectif de mettre en évidence les forces et faiblesses de la filière Madd quant à la mise en place d'une IG ainsi que les points importants sur lesquels il serait important de travailler pour arriver à l'obtention d'un cahier des charges et à l'enregistrement. Des difficultés ont été révélées, mais qui sont surmontables, en particulier par l'amélioration de l'action collective des acteurs de la filière et la création d'un comité de gestion de l'IG.

UN PRODUIT AUX FORMES MULTIPLES

Le Madd présente la spécificité d'être un produit pouvant être consommé autant sous sa forme brute que transformée en différents produits. Il s'agira donc

de déterminer quel type de produit doit être inclus dans le cahier des charges.

Il existe des avantages et inconvénients à protéger l'une ou l'autre des formes de ce produit. Concernant le fruit brut, il s'agit de la forme la plus couramment commercialisée, et qui est à la base des produits transformés. Malgré la faible action collective des producteurs (les cueilleurs) et la difficulté technique d'apposer un label sur des fruits frais (notamment en termes d'emballage, d'étiquetage), il semble indispensable de protéger le nom du Madd de Casamance et d'intégrer dans le cahier des charges les éléments qui font du fruit brut un produit spécifique. Les produits transformés, quant à eux, présentent de nombreux avantages comme leur capacité de conservation, leur plus grande valeur ajoutée, mais aussi l'action collective des transformatrices qui est déjà bien structurée au sein de la coopérative. Le fort potentiel de développement de ces produits, notamment sur les marchés à l'export, nous force à penser que ces produits doivent également bénéficier d'un signe de qualité, ce qui ne sera que bénéfique pour la croissance économique de la filière. De plus, la présence d'un cahier des charges sur les produits transformés constitue une garantie en termes sanitaires, conditions de transformation et stabilité du produit, principales préoccupations des consommateurs.

Nous comprenons ainsi l'intérêt de protéger toutes les formes du produit. Une IG s'applique en général à un produit unique. Toutefois, le cadre institutionnel encadrant les IG étant encore en construction au Sénégal, rien n'empêche la création d'un cahier des charges intégrant les différentes formes d'un même produit. Cela pourrait constituer une innovation en termes de conception d'un cahier des charges, pouvant servir de modèle à d'autres produits présentant la même spécificité.

Toutefois, alors que des études sont en cours pour démontrer scientifiquement la spécificité du Madd de Casamance ("Etude de la variabilité morphologique de *Saba senegalensis* - Pichon en Casamance", portant en partie sur la corrélation entre les descripteurs morphologiques et les facteurs géographiques, menée par Paul Diouf), il risque d'être plus difficile de démontrer le lien origine/qualité sur les produits transformés, le même produit pouvant être transformé à l'identique hors de la zone d'étude. Alors que cette limite risque de se présenter lors de l'enregistrement, une alternative peut être proposée, comme appliquer simplement une mention telle que « fabriqué à partir du Madd de Casamance » sur les emballages. Bien que les impacts attendus sur cette partie de la filière risquent d'être moindres que dans le cas d'une véritable IG, cette option laisse la possibilité aux transformatrices de conserver leurs recettes spécifiques et de ne pas trop homogénéiser leurs productions.

L'ENJEU DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE DU MADD DE CASAMANCE

C'est la région de Ziguinchor, une des trois régions administratives de la région naturelle de Casamance, qui est la plus productrice, et dans laquelle se situe la CAC. Toutefois, c'est sans aucun doute l'origine « Casamance » qui reste dans l'esprit du consommateur sénégalais, un gage de qualité. Même si la zone de cueillette et l'appellation de l'origine doivent être définies dans un souci de n'exclure aucun producteur qui pourrait légitimement se prévaloir de cette zone géographique, des facteurs agro-pédo-climatiques qui font la qualité du Madd de Casamance devront également être pris en compte.

De plus, la région de Casamance possède une frontière commune avec la Guinée, au Sud. Ces deux pays partagent de grands espaces forestiers, à cheval sur la frontière, dans lesquels le Madd est produit. Le choix d'appliquer une IG transfrontalière dépend principalement du marché envisagé pour le produit. Sur le marché sénégalais, c'est le nom de Casamance qui connaît une réputation. Il existe aujourd'hui encore peu d'IG transfrontalières enregistrées. L'Accord de Bangui modifié par l'Acte de Bamako signé en 2015, prévoit dans ses annexes, « la protection des IG transfrontalières ». L'expérience a montré qu'une telle démarche peut se faire uniquement dans un cadre réglementaire défini par les états concernés. Il revient donc aux comités IG nationaux concernés par ces cas, dans un esprit de concertation et de coopération, de définir les modalités pratiques de leur identification et enregistrement.

Des dispositions peuvent également être prises dans le cahier des charges pour permettre et encadrer les pratiques de transformation à l'extérieur de la zone. Il est ainsi envisageable qu'un transformateur dans la région de Dakar puisse produire et certifier un produit transformé à base de Madd de Casamance dans la mesure où la matière première est certifiée et où les pratiques de transformation qui pourront être définies dans le cahier des charges (si toutefois celui-ci inclut la transformation) en termes de conditions de transport, stockage, procédés soient respectées. Ces clauses particulières doivent également être discutées directement par le comité de gestion de l'IG.

DE LA CUEILLETTE D'UN FRUIT SAUVAGE À UN SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ EFFICACE

La difficulté d'établir un cahier des charges sur un fruit sauvage

Le Madd est un fruit sauvage, donc un produit non agricole. A ce titre, cette espèce n'a jamais fait l'objet de sélections, d'améliorations, de standardisation. Il existe par conséquent une forte variabilité de tailles/poids, formes, couleurs, dans les fruits présents sur le marché. Aujourd'hui, des projets de domestication sont en cours. Ils visent à améliorer la qualité des fruits obtenus tout en facilitant l'exploitation du *Saba senegalensis*. Il est primordial que le comité de gestion de l'IG prenne des mesures pour encadrer la domestication afin d'éviter les dérives potentielles telle que la déforestation pour implanter des vergers par exemple, ou la création de plantations à l'échelle industrielle, ce qui risquerait également d'exclure les petits producteurs de la maîtrise des enjeux de cette filière. Le défi à ce niveau pour les acteurs de la filière, est ainsi de se mettre d'accord sur un système de traçabilité adapté au système de cueillette d'un fruit sauvage.

La cueillette du Madd se fait de manière informelle souvent par des jeunes des villages à proximité des forêts. Les fruits peuvent ensuite emprunter plusieurs circuits avant d'arriver chez les transformateurs ou les consommateurs. Alors que la traçabilité est maîtrisée au niveau de la transformation, ce n'est pas le cas dans la production primaire. Il pourrait être envisagé par exemple un système de collecte directement dans les villages organisé par le groupe de gestion de l'IG, ou un système dans lequel les cueilleurs viendraient directement vendre les fruits à une centrale qui servirait de lieu d'approvisionnement pour les transformateurs, avec un moyen d'enregistrement des cueilleurs/fournisseurs. Ces derniers pourraient ainsi s'organiser et constituer un groupement de producteurs. Un moyen de conservation/packaging de la pulpe du Madd comme matière première pour le secteur de la transformation ou destinée à la consommation directe, pourrait également être étudié, nécessitant par exemple la participation de l'ITA. A ce jour, la congélation permet de conserver la pulpe du Madd et donc d'avoir une meilleure répartition de la transformation sur l'année, ce qui

¹Adopté en date du 2 mars 1977, l'Accord de Bangui régit la propriété intellectuelle au sein des Etats membres de l'OAPI. Cet Accord sert de loi nationale pour chacun des Etats. Il a fait l'objet d'une révision le 24 février 1999. Cette révision avait pour but de mettre la législation de l'OAPI en conformité avec les conventions internationales notamment l'Accord sur les Aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC).

²A Mlomp (département de Bignona), un GIE s'est spécialisé dans la cueillette de produits forestiers. Cet exemple semble fonctionner car la mise en relation de nombreux cueilleurs leur permet de répondre aux demandes des commerçants en quantités plus importantes que s'ils étaient isolés, tout en leur donnant un poids plus important pour la négociation des prix.

est intéressant au vu de la forte saisonnalité de ce fruit. Il est difficile pour les transformatrices d'accéder à des moyens de conservation efficaces au vu des investissements que cela représente. L'établissement de partenariats avec des structures plus importantes, comme la plateforme économique de Bignona en construction, peut permettre aux transformatrices un meilleur accès à des moyens de conservation des fruits et autres produits de la région, ainsi que de transport, de logistique, de commercialisation.

6. Conclusion

L'étude a pu révéler les atouts et les faiblesses de la filière dans son état actuel vis-à-vis d'une potentielle démarche IG. Les conditions préalables à l'enregistrement d'une IG ne sont pas parfaitement remplies et deux stratégies sont possibles.

- On peut considérer l'enregistrement d'une IG comme un projet fédérateur à moyen terme et travailler à la mobilisation progressive des acteurs en vue de cet objectif.
- Compte tenu de la spécificité reconnue du produit, il est également possible d'enregistrer une IG « Madd de Casamance » à plus court terme et de considérer cet enregistrement comme le point de départ d'un processus d'amélioration continue de la part des acteurs de l'IG (renforcement de la capacité d'action collective, amélioration de la traçabilité, valorisation du lien entre le produit et le territoire, développement des marchés).

Pour aller plus loin

BERMOND L. 2017. Evaluation ex ante de la création d'une IG sur le Madd (*Saba senegalensis*) de Casamance. Mémoire de mission professionnelle, Ingénieur spécialisé Innovations dans les systèmes agricoles et agroalimentaires du monde, Montpellier SupAgro. 66p.

FAO/SINERGI. 2009. Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité. FAO, Rome, 191p.

FOURNIER S. 2015. Evaluer ex ante l'impact d'une IG ? De la difficulté d'appréhender des processus d'action collective et d'innovation au sein de systèmes complexes. Economies et Sociétés, Tome XLIX, (8/2015), Série « Systèmes agroalimentaires », AG, N°37, Ismèa Les Presses, Paris : pp. 1167 – 1184.

SARR, M.G., NDIAYE, N.D., AYEISSOU, N.C., FAYE, P.G., CISSE, M., SAKHO, M. and DIOP, C.M. 2018. *Saba senegalensis*: Key Features and Uses. Food and Nutrition Science, 9, 1099-1111. <https://doi.org/10.4236/fns.2018.99080>

