



HAL
open science

Évaluation ex-ante de la création d'une indication géographique sur le madd (*Saba senegalensis*) de Casamance

Léa Bermond

► **To cite this version:**

Léa Bermond. Évaluation ex-ante de la création d'une indication géographique sur le madd (*Saba senegalensis*) de Casamance. Alimentation et Nutrition. 2017. dumas-03792063

HAL Id: dumas-03792063

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03792063v1>

Submitted on 29 Sep 2022

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

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

Mémoire de Mission Professionnelle

présenté pour l'obtention du diplôme Ingénieur spécialisé en Innovations dans les systèmes agricoles et agroalimentaires du monde

Evaluation *ex ante* de la création d'une indication géographique sur le madd (*Saba senegalensis*) de Casamance.



par Léa Bermond

Organisme d'accueil : ETDS

Année de soutenance : 2017

Mémoire de Mission Professionnelle

présenté pour l'obtention du diplôme Ingénieur spécialisé en Innovations dans les systèmes agricoles et agroalimentaires du monde

Evaluation *ex ante* de la création d'une indication géographique sur le madd (*Saba senegalensis*) de Casamance.



par Léa Bermond

Année de soutenance : 2017

Mémoire préparé sous la direction de :

Stéphane Fournier

Présenté le :13/10/2017

devant le jury :

Stéphane Fournier

Damien Conaré

Claire Cerdan

Catherine Teyssier

Organisme d'accueil : ETDS

Maître de stage : Pape Tahirou Kanouté

Résumé

Le madd est le fruit du *Saba senegalensis*, une liane sauvage que l'on trouve dans les forêts naturelles de la région de Casamance. Cette espèce est endémique de la région, et depuis une trentaine d'années, sa commercialisation est sans cesse croissante. Le madd provenant de Casamance bénéficie d'une réputation de qualité en comparaison aux origines concurrentes comme le Mali, la Côte d'Ivoire, le Burkina Faso... Ce produit est ainsi identifié comme l'un des produits sénégalais susceptibles d'être enregistrés en tant qu'indication géographique (IG). La FAO a financé une étude pour analyser la faisabilité et l'intérêt de cette démarche.

Avant de chercher à analyser le potentiel IG de ce produit, une étude préalable de la filière a été nécessaire, une telle étude n'ayant jamais été réalisée auparavant. De cette analyse ont pu être identifiés les forces et les faiblesses de la filière ainsi que les opportunités et menaces qui pèsent sur elle. Suite à cette première étape, nous nous sommes questionnés sur la faisabilité et l'utilité d'une démarche IG sur le madd de Casamance, avant de conclure sur les impacts économiques, environnementaux et socio-culturels potentiels qu'aurait la mise en place de l'IG sur la filière, ses acteurs et le territoire.

L'étude révèle des éléments intéressants quant à l'instauration d'une démarche IG : un produit de terroir à forte réputation de qualité, des transformatrices regroupées en coopérative, de forts enjeux autour de cette filière en termes d'emploi rural ou de préservation de l'environnement, un potentiel de marché intéressant... Toutefois, d'autres aspects sont un signe d'une certaine fragilité potentielle de la démarche : une faible coordination au niveau de la cueillette, des éléments techniques mal maîtrisés (conservation de la matière première, transport...), une production variable selon la saison... Ce document fait état de la situation actuelle vis-à-vis d'une démarche IG sur le madd de Casamance et se veut être une base de réflexion pour les acteurs de la filière qui souhaiteraient initier le processus.

Mots clés

Indication géographique ; *Saba senegalensis* ; Casamance ; Sénégal ; Qualité.

Abstract

Title : *Ex-ante* evaluation of a geographical indication on the madd (*Saba senegalensis*) of Casamance.

The *madd* is the fruit from the *Saba senegalensis*, a wild liana from natural forests of the Casamance region. This species is endemic to the region and has been increasingly commercialized for thirty years. The madd from Casamance also has a reputation for quality in comparison with the madd from Mali, Ivory Coast and Burkina Faso. This fruit has therefore been identified as one of the Senegalese products potentially relevant for applying a geographical indication (GI). FAO has funded a study to analyse the feasibility and usefulness of the GI approach.

The purpose of this study is therefore to determine the GI potential of this product. Prior to this, a preliminary study of the sector was necessary, because it had never been done before. From this analysis it was possible to identify the strengths and weaknesses of the sector as well as the opportunities and threats facing it. Following this first step, we questioned the feasibility and usefulness of a GI approach on the madd of Casamance, before concluding on the potential economic, environmental and socio-cultural impacts of implementing the GI on the sector, its players and the territory.

The study reveals some interesting aspects concerning the introduction of a GI approach: a high-quality local product with a strong reputation, small processing units grouped in a cooperative, high stakes in terms of rural employment or preservation of the environment, an interesting market potential and so forth. However, other aspects are a sign of a certain potential fragility of the approach: a weak coordination concerning harvesting, poorly managed technical elements (conservation of the raw material, transport, etc.), seasonal variability, etc. This document presents the current situation with regard to a GI approach on the madd of Casamance and is meant to be a basis for reflection for those, involved in the sector, who would like to initiate the GI process.

Key words

Geographical indication ; *Saba senegalensis* ; Casamance ; Senegal ; Quality

Remerciements

Je tiens bien évidemment à remercier vivement Pape Tahirou Kanouté qui m'a accompagnée tout au long de ma mission au Sénégal, qui a su me faire profiter de son expertise tout en me permettant une certaine autonomie dans la réalisation de la mission, et grâce à qui cette expérience a été très formatrice. Je lui suis sincèrement reconnaissante, ainsi qu'à sa famille, de m'avoir accueillie aussi chaleureusement, mettant tout en œuvre pour que mon séjour se passe au mieux.

Je remercie également Stéphane Fournier qui a été présent depuis l'élaboration de la mission jusqu'à la rédaction de ce mémoire, me donnant toujours des recommandations pertinentes pour avancer. Merci à Catherine Teyssier, également présente tout au long de la mission. Je leur suis à tous deux reconnaissante pour avoir mis à ma disposition leurs précieux conseils d'experts IG.

Merci encore à Lamine Badji pour m'avoir accompagnée dans toutes les missions sur le terrain, d'avoir joué le rôle du collègue, du traducteur, mais aussi de l'ami.

Merci à Paul Diouf, avec qui nous avons pu avoir des échanges intéressants, qui malgré son absence m'a permis de profiter de son travail sur le madd, et à qui je souhaite un prompt rétablissement et du succès dans la poursuite de ses recherches.

Je remercie également toutes les personnes rencontrées lors des entretiens, trop nombreuses pour toutes les citer : toutes les femmes transformatrices, les responsables des organismes d'appui à la filière, les cueilleurs, les bana bana... Tous ont participé à faire de cette mission un moment riche autant d'un point de vue professionnel qu'humain.

Merci également aux étudiants de l'UASZ et à Seynabou Samba pour avoir réalisé les enquêtes auprès des consommateurs et pour leur intérêt pour cette étude.

Enfin, je ne remercierai jamais assez tous ceux qui m'ont entourée à Ziguinchor et qui ont fait de ces quatre mois en Casamance un réel moment de plaisir, en particulier toute la famille Guirassy, Marie-Pierre et les enfants, Mariama... Merci pour tous ces moments d'échange, de complicité, de rires, d'amitié... A très bientôt inshallah !

Jërëjëf !

Table des matières

Résumé	i
Abstract.....	ii
Remerciements	iii
Table des matières	iv
Avant-Propos	vi
Sigles et acronymes	vii
Introduction	1
Partie A. Contexte, problématique et méthodologie.....	2
1 Contexte de l'étude	2
1.1 Les indications géographiques	2
1.1.1 Définition.....	2
1.1.2 Enjeux des IG pour le développement rural	2
1.1.3 Le cercle vertueux de la qualité liée à l'origine.....	3
1.1.4 Facteurs de succès/prérequis.....	4
1.1.5 Contexte institutionnel à plusieurs niveaux	6
1.1.6 L'IG comparée aux autres moyens de protection des produits de qualité en lien avec l'origine	7
1.2 Eléments de contexte sur la zone d'étude : le Sénégal et la Casamance.....	8
1.2.1 Décentralisation au Sénégal.....	8
1.2.2 Casamance : contexte politique et potentiels naturels	9
1.3 Le produit : le madd	9
1.3.1 Caractéristiques botaniques	9
1.3.2 Les noms du Saba senegalensis	9
1.3.3 Historique de la filière	10
1.3.4 Gestion de la ressource forestière par la DEFCCS	10
1.3.5 Caractéristiques nutritionnelles et physico-chimiques	10
1.3.6 Zone de production/zone d'étude	11
1.3.7 Enjeux du madd et de sa filière.....	11
1.3.8 Projet de domestication du madd.....	12
2 Problématique et hypothèses	14
3 Méthodologie	15
3.1 Présentation générale de la démarche	15
3.2 Elaboration des questionnaires.....	17
3.3 Administration des questionnaires	17
3.4 Traitement des données.....	18
Partie B. Résultats	19
1 Caractérisation des produits.....	19
1.1 Le fruit brut	19
1.2 Les produits transformés	22
2 Analyse de la filière madd actuelle	25
2.1 Description des catégories d'acteurs	25
2.2 La répartition de la valeur dans la filière madd.....	29
2.2.1 Pour le fruit brut.....	29
2.2.2 Pour les produits transformés	30
2.2.3 Récapitulatif des bénéfices économiques des différents acteurs	31

2.3	Stratégie d'acteurs	31
2.4	Conclusions de l'analyse filière	33
3	Le potentiel d'une IG sur le madd de Casamance	33
3.1	Une IG sur le madd de Casamance est-elle utile ?	34
3.1.1	Le marché national	34
3.1.2	Le marché de la diaspora	36
3.2	Une IG sur le madd de Casamance est-elle faisable ?	36
3.2.1	Spécificité territoriale	36
3.2.2	Capacité d'action collective.....	38
3.3	Les différents scénarios possibles pour une IG sur le madd de Casamance	41
3.3.1	Liés à la nature du produit : fruit brut, produits transformés ou les deux.....	41
3.3.2	Liés à l'aire géographique : enjeu de la délimitation et de l'appellation.....	43
3.3.3	Liés aux pratiques d'obtention du produit	44
3.4	Les impacts potentiels de la mise en place de l'IG	44
3.4.1	Impacts économiques.....	44
3.4.2	Impacts environnementaux	45
3.4.3	Impacts socio-culturels	46
Partie C.	Conclusion/Discussion	47
	Références bibliographiques.....	50
	Table des figures et tableaux	52
	Table des annexes	53

Avant-Propos

La présente étude a été réalisée dans le cadre de la mission professionnelle de 5 mois d'une étudiante du diplôme d'ingénieur spécialisé ISAM (Innovations dans les systèmes alimentaires du monde) de Montpellier Supagro. Ce travail est l'aboutissement d'une collaboration entre Montpellier Supagro, le bureau d'études ETDS et la FAO dans le cadre de son programme qualité et origine.

Ces trois parties prenantes ont déjà été amenées à travailler ensemble pour la réalisation d'autres études *ex ante* à la création d'indications géographiques au Sénégal, concernant le sel du lac rose notamment.

Le madd de Casamance a été, comme d'autres produits du Sénégal, ciblé comme pouvant potentiellement être pertinent pour y appliquer une IG dans le cadre de la stratégie continentale africaine pour les indications géographiques portée par l'Union Africaine. Le Sénégal faisant également partie de la zone OAPI qui porte notamment le projet PAMPIG financé par l'AFD, il a été décidé, après concertation de ces différents acteurs, de dédier une étude à ce produit prometteur.

Montpellier Supagro et le programme qualité et origine participent à cette étude en mettant à disposition leur expertise dans le domaine des indications géographiques. Le bureau d'études ETDS situé en Casamance apporte également ses connaissances sur les IG, et particulièrement en Afrique.

Sigles et acronymes

ADPIC	Accord de l'OMC sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce
ANCAR	Agence nationale de conseil agricole et rural
AO	Appellation d'origine
AOC	Appellation d'origine contrôlée (terme utilisé en Suisse et en France)
AOP	Appellation d'origine protégée (terme utilisé dans l'UE)
APAD	Association des planteurs de l'arrondissement de Diouloulou
ARD	Agence régionale de développement (Ziguinchor)
ASEPEX	Agence sénégalaise de promotion des exportations
ASPIT	Agence sénégalaise pour la propriété industrielle et l'innovation technologique
CAC	Coopérative agroalimentaire de Casamance
CdC	Cahier des charges
CNTIG	Comité national technique des indications géographiques (Sénégal) existe au sein de l'ASPIT
COFRAC	Comité français d'accréditation
CRTIG	Comité régional technique des indications géographiques (Ziguinchor)
DPI	Droits de propriété intellectuelle
ETDS	Economie - Territoire - Développement - Services
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FP2A	Fédération des professionnels de l'agroalimentaire
FRA	Autorisation de fabrication et de mise en vente
GIE	Groupement d'intérêt économique
GRDR	Groupe de recherche et de réalisations pour le développement rural
IFOAM	International federation of organic agriculture movements
IG	Indication géographique
IGI	Indication géographique institutionnalisée
IGP	Indication géographique protégée
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
ISO	Organisation internationale de normalisation
ISRA	Institut sénégalais de recherche agricole
ITA	Institut de technologie alimentaire
MP	Matière première
ODG	Organisme de défense et de gestion
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMPI	Organisation mondiale de la propriété intellectuelle
PADEC	Programme d'appui au développement économique de la Casamance
PAMPIG	Projet d'appui à la mise en place d'indications géographiques
PFNL	Produits forestiers non ligneux
PI	Propriété intellectuelle
SIQO	Signe d'identification de la qualité et de l'origine
SPG	Système participatif de garantie
UASZ	Université Assane Seck de Ziguinchor

Introduction

Le madd est le fruit issu du *Saba senegalensis*, liane sauvage que l'on retrouve dans les forêts naturelles d'Afrique de l'Ouest. Au Sénégal, la production se concentre principalement dans la région naturelle de Casamance (composée de trois régions administratives : Ziguinchor, Sédhiou et Kolda), et plus particulièrement en basse Casamance correspondant à la région de Ziguinchor. Le madd est très apprécié par les consommateurs sénégalais, il est consommé en grandes quantités lors de sa période de production (juin-août) et celui provenant de ces régions connaît auprès d'eux une réputation de qualité. Toutefois, la filière madd existante reste informelle et peu organisée, ne permettant pas aux producteurs (autant les cueilleurs que les transformateurs), souvent dépendant des prix imposés par les commerçants, de valoriser suffisamment leur production. En se basant sur la réputation existante du produit madd de Casamance, ainsi que sur le fait que celui-ci ait été identifié dans le cadre de la stratégie continentale portée par l'Union Africaine pour faciliter le développement, la promotion et la protection des indications géographiques (IG) en Afrique, une démarche de valorisation de la qualité en lien avec l'origine peut être envisagée.

La présente étude vise donc à étudier si la création d'une indication géographique sur le *Saba senegalensis* en Casamance serait un moyen pertinent pour participer durablement au développement de la filière et de la région. La littérature scientifique identifie trois prérequis nécessaires au succès des démarches IG. Si l'existence d'un lien avéré et démontrable entre la qualité du produit et son origine est une condition *sine qua non* à la mise en place d'une démarche IG, la présence d'une capacité d'action collective des acteurs de la filière semble être un facteur majeur à prendre en compte pour évaluer l'éventuel succès de la démarche. Il est également important de vérifier la présence d'un marché potentiel pour le produit sous IG, autant sur les marchés locaux qu'à l'export.

Après une première partie de contextualisation de l'étude, nous procéderons à une caractérisation des produits dont il est question, puis à une analyse de la filière dans son état actuel, qui permettra notamment l'identification des acteurs et de leurs motivations quant à la mise en place d'une démarche de valorisation de la qualité de leurs produits. Après l'analyse des forces et faiblesses de la filière ainsi que des opportunités et menaces qui pèsent sur elle, nous serons en mesure d'apporter des éléments de réponse concernant les trois prérequis à une démarche IG cités précédemment. Plusieurs scénarios quant à la mise en place d'un cahier des charges pourront se dégager, et en fonction de ceux-ci, il sera possible de se projeter dans les impacts potentiels de l'IG sur les trois sphères de la durabilité pour la filière et la région.

Partie A. Contexte, problématique et méthodologie

1 Contexte de l'étude

Afin de contextualiser la présente étude, il semble important de focaliser sur les indications géographiques (la définition, les enjeux, les prérequis à leur mise en place et le contexte institutionnel qui les entoure), la région d'étude, ainsi que de définir précisément le produit dont il est question (le fruit brut et les produits transformés qui en sont issus).

1.1 Les indications géographiques

1.1.1 Définition

➤ **Selon les accords ADPIC**

Les indications géographiques sont définies dans le cadre de l'accord ADPIC établi en 1994 par l'OMC. Elles sont reconnues par tous les pays membres comme 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 de l'OMC, 1994)

L'indication géographique constitue un droit de propriété intellectuelle (DPI). Il s'agit d'un droit collectif d'usage du nom, réservé à une communauté locale ancrée au territoire. Une IG ne peut être ni vendue, ni délocalisée contrairement à une marque. Elle permet donc de construire et/ou protéger la réputation d'un produit (notamment en assurant une protection du nom contre d'éventuelles usurpations) et de protéger les ressources dont celui-ci est issu (humaines, culturelles, biodiversité...).

➤ **Selon l'accord de Bangui**

L'OAPI, créée en 1977 par l'accord de Bangui, reconnaît en 1999 la définition proposée par l'OMC (OAPI, 1999). Une précision est toutefois apportée à cette définition, définissant un "produit" comme *tout produit naturel, agricole, artisanal ou industriel*, et de "producteur" comme :

- tout agriculteur ou autre exploitant de produits naturels,
- tout fabricant de produits artisanaux ou industriels,
- quiconque fait le commerce desdits produits.

1.1.2 Enjeux des IG pour le développement rural

Les IG peuvent jouer un rôle majeur dans le développement des zones rurales, autant dans les pays du Nord que du Sud (Union Africaine, 2016). Une IG permet en effet d'influencer positivement sur les sphères économiques, sociales et culturelles entourant un produit, sous réserve que les conditions nécessaires à sa mise en place soient respectées (voir partie 2.1.4).

Bien qu'il existe des différences selon les produits, les contextes, les conditions de réalisation, les retombées économiques pouvant découler de la mise en place d'une IG sont les suivantes : la réputation du produit qui se voit améliorée bénéficie au producteur dans la mesure où les prix peuvent être augmentés, et les quantités vendues revues à la hausse. Les revenus des producteurs sont donc améliorés, leur permettant de réduire des coûts de production et d'investir sur de la qualité, améliorant ainsi la réputation du produit, etc...

Ces retombées économiques sont d'autant plus un enjeu majeur qu'elles peuvent avoir lieu en zone rurale. En effet, grâce à l'impossibilité de délocalisation des activités, l'IG permet le maintien des activités économiques dans les territoires ruraux, limitant ainsi le départ de populations vers des zones éventuellement plus attractives.

En permettant d'augmenter la production, l'IG est directement une source d'emploi, principalement féminin dans le cas de produits alimentaires transformés, et d'amélioration des conditions de vie des producteurs. De plus, au vu de l'accent qui est mis sur la dimension collective et le lien avec les pratiques traditionnelles, l'IG se prête particulièrement bien au cas des petits producteurs souvent gardiens de ces pratiques. La visibilité du produit découlant du processus IG vient de plus renforcer leur identité et estime de soi.

Enfin, de nouvelles perspectives économiques sont offertes à d'autres produits et services du territoire suite à l'enregistrement d'une IG sur celui-ci : souvent, d'autres activités bénéficient de l'amélioration de la réputation du territoire, notamment les activités touristiques. Pour cela, les zones fragiles ou isolées ont d'autant plus d'intérêt à mettre en place une IG, car ce DPI est un moyen intéressant de protection du patrimoine local (activités socio-économiques, savoirs et savoir-faire traditionnels, culture, biodiversité...).

Les IG étaient initialement concentrées dans les pays du Nord, surtout européens, et ne concernaient qu'une variété limitée de produits (essentiellement vins, spiritueux et fromages). Leur développement dans les pays du Sud est cependant rapide, tous les avantages pouvant découler d'une IG étant autant valables dans les pays du Nord que du Sud. L'accord ADPIC valable dans tous les pays de l'OMC, ainsi que l'accord de Bangui valable dans les 17 pays de l'OAPI, permettent d'élargir les IG à de nouvelles possibilités dans les pays du Sud/d'Afrique. Ces derniers se voient ainsi accorder la possibilité de faire reconnaître leurs produits de terroir au niveau international, au même titre que les produits occidentaux, dans une optique de réciprocité. (SAUTIER, 2004)

1.1.3 Le cercle vertueux de la qualité liée à l'origine

La FAO définit un produit de terroir, c'est-à-dire dont la qualité est liée à l'origine, comme présentent une qualité spécifique essentiellement attribuable à leurs terroirs. Le terroir est l'interaction entre le produit (ses qualités spécifiques, sa réputation), le territoire (ressources naturelles, humaines, savoirs faire, traditions...) et les acteurs locaux (leur motivation et leur capacité à s'impliquer dans une démarche collective de valorisation et de préservation).

Un produit de terroir peut être à l'origine d'un cercle vertueux de qualité liée à l'origine, c'est-à-dire de création de valeur et de préservation de ressources, en quatre étapes clés à partir de la prise de conscience des potentialités d'un tel produit et de la volonté des acteurs de s'impliquer dans un tel projet collectif. Le cercle vertueux est représenté dans le schéma ci-dessous :

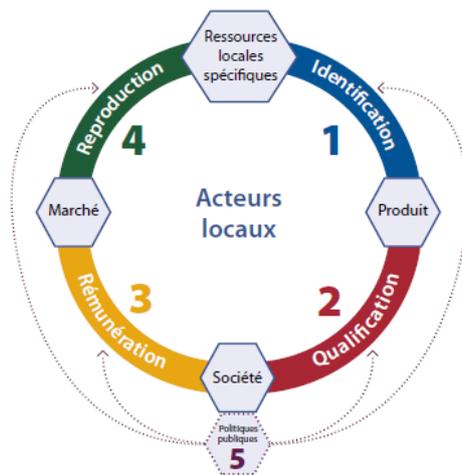


Figure 1: cercle vertueux de la qualité (source : FAO/SINERGI, 2010)

1. **Identification** des potentiels d'un produit pour une démarche de valorisation de la qualité liée à l'origine. Trois grandes composantes à étudier : le produit, le territoire et les acteurs. C'est cette première étape qui constituera l'essentiel de la présente étude.
2. **Qualification** : étape lors de laquelle tous les acteurs établissent la valeur associée au produit, ainsi que des règles basées sur la vision commune du produit par ces acteurs, soit la mise en place d'un cahier des charges et du plan de contrôle associé.
3. **Rémunération** : consiste à rétribuer à sa juste valeur le système de valorisation de la qualité liée à l'origine, au travers du marché (promotion et commercialisation). Elle doit permettre d'assurer un certain niveau de rentabilité, donc de durabilité.
4. **Reproduction des ressources locales** : Il s'agit ici de vérifier la durabilité de l'IG en termes de préservation, renouvellement et amélioration des ressources utilisées, afin d'atteindre une durabilité économique, sociale et environnementale toujours plus aboutie.

Les politiques publiques ont un rôle important à jouer tout au long de ce cercle vertueux car elles fournissent le cadre juridique et institutionnel dans lequel va progresser la démarche IG. A ce titre, elles sont incontournables et doivent tenir une place importante tout au long du processus.

1.1.4 Facteurs de succès/prérequis

La littérature s'accorde sur plusieurs conditions nécessaires à l'enregistrement d'une IG, et/ou qui permettent d'en améliorer les impacts (FAO/SINERGI, 2010 ; SAUTIER, 2004 ; BARJOLLE et SYLVANDER, 2002). C'est la force de ces éléments et les liens qui existent entre eux qui feront de ce produit un potentiel succès d'IG. Ces éléments sont les suivants :

- **Le produit** :
 - Il doit être spécifique, présenter une typicité en lien direct avec son origine.
 - Le territoire sur lequel il s'inscrit doit être clairement identifié. Le territoire est une combinaison de ressources naturelles (environnement) et humaines

(savoir-faire, culture, tradition...). Il s'agit de déterminer les ressources mises en jeu donnant au produit ses spécificités. Il peut être intéressant d'étudier la dynamique territoriale existante autour du produit, c'est-à-dire les activités annexes comme le tourisme qui pourront également bénéficier du développement d'une IG.

- La traçabilité doit pouvoir être assurée pour établir un lien certain entre le produit et son origine.
- **La capacité d'action collective des acteurs** : il s'agit à minima des producteurs mais de nombreux acteurs agissant autour de ceux-ci peuvent également intervenir. Les producteurs doivent être conscients du patrimoine qu'ils doivent protéger et doivent être prêts à agir de manière collective dans ce sens. La capacité d'action collective est primordiale dans le processus de mise en place d'une IG. En effet, le produit et ses ressources associées deviennent un bien commun à une communauté de producteurs et il est primordial que les membres s'organisent pour gérer collectivement ce bien commun, en défendre la réputation ou en construire la différenciation, à commencer par l'élaboration d'un cahier des charges. Une forte capacité d'action collective permettra également d'éviter le phénomène de *free riding* et de lutter efficacement contre les usurpations. Ainsi, la gouvernance de l'IG doit, dès le début des démarches, inclure toutes les parties prenantes et représenter les intérêts de chacun (principalement des producteurs et transformateurs).
- **Le marché** : Le produit doit répondre à une demande des consommateurs ou bénéficier d'une réputation préalable. Le marché doit être prêt à accueillir ce produit sous indication géographique, ce qui implique un intérêt des consommateurs pour des produits sous signe de qualité, et plus particulièrement en lien avec l'origine des produits.

Une gouvernance efficace de l'IG ainsi que des institutions favorables au développement des IG sont des points clés pour la mise en place d'une démarche efficace. En effet, les IG nécessitent un cadre institutionnel solide qui peut intervenir autant dans les aspects de contrôle et de certification, que dans la surveillance des marchés et répression des fraudes, le soutien de la recherche, ou tout simplement la facilitation de l'enregistrement de l'IG et sa pérennité dans un contexte favorable à ce genre de démarche.

1.1.5 Contexte institutionnel à plusieurs niveaux

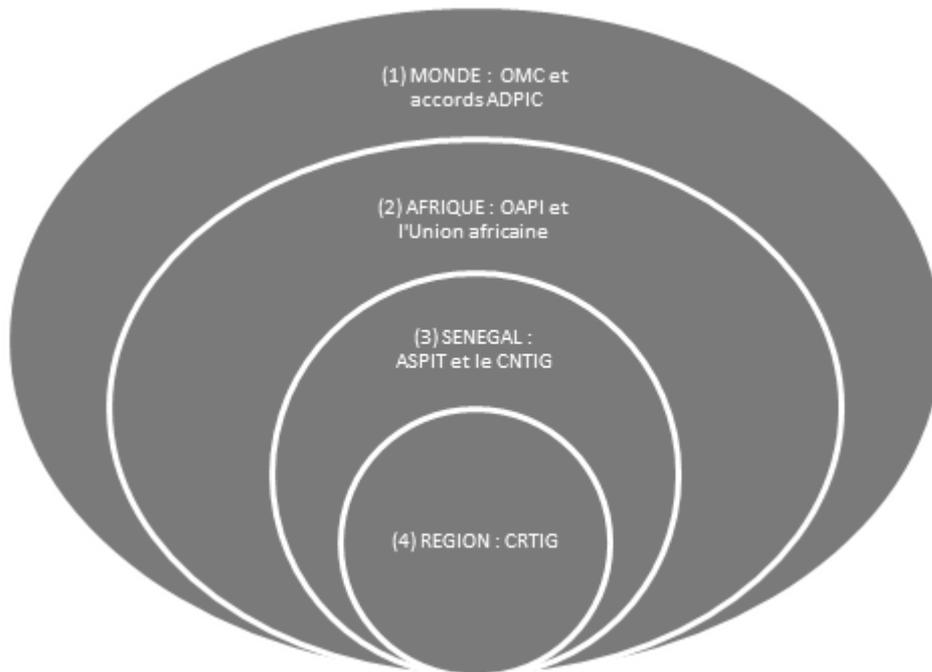


Figure 2: cadre institutionnel à plusieurs niveaux

- (1) Dans le cadre de l'OMC, les accords sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC) sont adoptés en 1994. Ces accords donnent la définition des IG.
- (2) L'OAPI mène au sein des 17 pays membres une politique de promotion et de protection des IG depuis les accords de Bangui (1974 révisés en 1999). Grâce au PAMPIG, programme développé depuis 2010 par l'OAPI en partenariat avec l'AFD, les premières indications géographiques ont vu le jour en 2013 en Afrique de l'ouest. Par ailleurs, l'Union Africaine a procédé en 2016 avec l'appui de l'Union Européenne et de la FAO, à l'élaboration d'une stratégie continentale pour faciliter le développement, la promotion et la protection des IG en Afrique. Cette stratégie a été adoptée par les Etats-membres de l'Union Africaine en octobre 2017. Un plan d'action est en cours de définition avec les principaux acteurs du développement des IG en Afrique, en particulier l'OAPI.
- (3) Au niveau du Sénégal, le CNTIG (Comité National Technique des Indications Géographiques) qui existe au sein de l'ASPIT (Agence Sénégalaise pour la Propriété Industrielle et l'Innovation Technologique), créé en 2012, est en charge de la promotion, la gestion, et la protection des IG. Toutefois il existe un certain blocage à ce niveau dû à un problème de positionnement entre les ministères de l'agriculture, de l'industrie et de la propriété industrielle et du commerce. Aujourd'hui, le comité existe donc mais n'est pas fonctionnel. L'ASPIT souhaite débloquer la situation au plus vite en créant une haute autorité de gestion des IG, semblable au CNTIG mais cette fois n'impliquant que le ministère de l'industrie (responsable de toute la gestion des titres de propriété intellectuelle et technologique comme les brevets, les dessins industriels...) excluant le ministère de l'agriculture car toutes les IG ne concernent pas forcément que celui-ci (il

existe par exemple un ministère de l'élevage et un ministère de la pêche, tous deux pouvant aussi présenter des produits intéressants pour des IG). Cette autorité devrait voir le jour dans l'année pour se préparer au plus vite à gérer la situation si jamais un dossier de demande d'enregistrement d'IG venait à être présenté (miel de Casamance ou sel du lac rose par exemple). Jusqu'au déblocage de cette situation, tout enregistrement d'IG au Sénégal n'est pas encore possible.

- (4) Au niveau régional, un comité régional technique des IG (CRTIG) a été créé par un arrêté en 2014 mais n'a jamais fonctionné depuis. L'arrêté stipule que le conseil doit être présidé par le gouverneur de la région. La question se pose alors de la pertinence d'une gestion du comité par l'administration territoriale, car l'intérêt et les orientations choisies par la gouvernance peuvent changer d'un mandat à l'autre, et la lourdeur d'une gestion administrative du comité peut être néfaste à son fonctionnement qui se devrait flexible et participatif. De ce fait, jusqu'à ce jour le comité existe mais n'est pas fonctionnel, à l'image du comité au niveau national.

1.1.6 L'IG comparée aux autres moyens de protection des produits de qualité en lien avec l'origine

Il existe plusieurs moyens légaux possibles pour protéger des produits dont la qualité dépend de l'origine. La principale distinction se fait entre l'IGI et les marques. Toutefois, deux types de marque existent : les marques de certification (ou de garantie) et les marques collectives.

- **Les indications géographiques institutionnalisées** : ce mode de protection est directement lié à l'origine du produit à défendre, les IG ne sont donc pas délocalisables. Elles ne peuvent pas non plus être vendues ou cédées. Elles ne confèrent pas de droits de propriété privée à leur propriétaire mais ont un caractère public et collectif applicable à tous les producteurs se trouvant sur la zone géographique déterminée par le cahier des charges établi collectivement par ces mêmes producteurs. Contrairement aux marques, l'enregistrement s'effectue auprès de l'agence ministérielle compétente dans le pays, et il n'est pas nécessaire de le renouveler régulièrement. De plus, l'enregistrement est moins coûteux que pour une marque.
- **Les marques** : les marques de certification ou collectives sont souvent employées par des groupements de producteurs souhaitant valoriser leur production. Elles présentent l'avantage d'être ouvertes à un grand nombre de producteurs et de certifier les caractéristiques et les attributs d'un produit en plus de son nom. Le lien direct avec l'origine est donc beaucoup moins marqué que dans le cas des IG.
 - **Marques de certification** : il s'agit d'une marque pouvant être la propriété d'une entreprise ou une association. Le titulaire ne peut assurer lui-même la certification de ses propres produits et doit ainsi faire appel à un certificateur tiers. Les utilisateurs peuvent être nombreux, du moment qu'ils répondent aux critères établis par le propriétaire et peuvent utiliser la marque de certification en plus de leur propre marque commerciale. **Exemple** : « Agriculture Biologique », propriété du ministère de l'agriculture français, définit les règles de production encadrant les produits biologiques et pouvant porter le logo correspondant.

- **Marques collective** : il s'agit d'un signe distinctif, logo ou autre, qui garantit que les produits ou services fournis sont conformes aux règles établies par le titulaire de la marque. Les producteurs sont tous membres de l'organisme titulaire, ce qui permet, contrairement aux IG, de limiter, ou du moins contrôler, les nouveaux producteurs qui souhaitent entrer dans la démarche. Ce signe est avant tout utilisé pour faire la promotion de ces produits vendus sous ce label collectif. Les contrôles sont réalisés en interne.

1.2 *Eléments de contexte sur la zone d'étude : le Sénégal et la Casamance*

1.2.1 *Décentralisation au Sénégal*

Le Sénégal connaît une politique de décentralisation qui, depuis 1996, dote trois types collectivités locales (régions, communes et communautés rurales) d'une personnalité morale, d'une autonomie financière et d'une liberté d'administration par les conseils d'élus (MEPN, 2006). Ce sont ces collectivités locales qui sont responsables de la gestion des programmes de développement des territoires, ainsi que de la protection des ressources naturelles. L'ARD a notamment été créé dans ce processus de décentralisation afin de gérer les programmes de développement. Les services forestiers dépendent également des collectivités locales.

Après les actes 1 et 2 de la décentralisation du Sénégal (respectivement 1972 et 1996), l'acte 3 dans lequel se trouve aujourd'hui le Sénégal a pour but d' « organiser le Sénégal en territoires viables, compétitifs et porteurs de développement durable » (GAYE, MBENGUE, 2017). Parallèlement aux régions existantes, des « pôles territoires » tests apparaissent, et consistent en des territoires qui ont des logiques communes en termes de développement économique. Le pôle Casamance a ainsi été créé et joue un rôle de territoire test dans le développement de l'industrie, de l'agriculture, de l'élevage et du tourisme. Le terme Casamance fait donc référence à une région naturelle, bordée au Nord par la Gambie et au Sud par la Guinée-Bissau, composée de trois régions administratives :

- Ziguinchor (départements de Ziguinchor, Bignona et Oussouye)
- Sédhiou (départements de Sédhiou, Goudomp et Bounkiling)
- Kolda (départements de Kolda, Médina Yoro Foula et Vélingara)



Figure 3: *carte de la région naturelle de Casamance (Source : au-senegal.com)*

1.2.2 Casamance : contexte politique et potentiels naturels

La Casamance a connu depuis 1982 une période de conflit suite aux oppositions entre le mouvement des forces démocratiques de Casamance (MFDC) et le gouvernement central, entraînant la région dans une situation d'insécurité et de difficultés économiques et sociales. Depuis, des cessez-le feu ont été signés, et un dialogue a pu être instauré entre les parties, ramenant la Casamance dans un état de paix. Plusieurs programmes et initiatives comme ProCas (Programme d'appui au développement socioéconomique pour la paix en Casamance), le PADEC (Programme d'appui au développement économique de la Casamance), la maison de la paix de Ziguinchor... participent à la reconstruction et au développement de la région (REMMERT-FONTES, COLY, 2011).

Cette région est la plus « verte » du Sénégal. La pluviométrie y est importante (plus de 800mm/an). On y trouve 20% des terres arables ainsi que les plus grandes forêts du Sénégal. La Casamance est un territoire très agricole, en particulier favorable à la riziculture grâce au réseau hydrographique très important (FAO, 2007). Les forêts de cette région représentent une véritable richesse pour le territoire, bien que l'extension des zones cultivées ainsi que l'exploitation du bois et des feux de brousse sont responsables d'une certaine régression de ces forêts. Le PADEC, impliqué dans le développement économique de la Casamance grâce à la valorisation de ses ressources, a notamment identifié quatre produits forestiers non ligneux (madd, pain de singe, tamarin et ditakh) comme étant des filières porteuses, en particulier grâce à la transformation, présentant une réelle opportunité économique pour les producteurs et la région (PADEC, 2010).

1.3 Le produit : le madd

1.3.1 Caractéristiques botaniques

Le genre *Saba*, qui fait partie de la famille des *Apocynaceae*, renferme trois espèces : *Saba senegalensis*, *S. comorensis* et *S. thompsonii*, endémiques d'Afrique (LEEUEWENBERG et VAN DILST, 1989) que l'on peut retrouver en Afrique Tropicale et à Madagascar. Au Sénégal, deux espèces ont été décrites jusque-là : *S. senegalensis* et *Saba comorensis* (TRAORE, 2000). Il s'agit d'une liane pouvant atteindre 40m de long. Ainsi, il trouve support sur des arbres autour desquels il s'accroche grâce à des vrilles. Les fruits sont des baies (noyaux entourés de pulpe) qui commencent à se former en juillet/août et sont récoltés à partir de juin de l'année suivante.

1.3.2 Les noms du *Saba senegalensis*

La Casamance est une région où se rencontrent de nombreuses ethnies et dialectes. Ainsi, il est possible de retrouver le *Saba senegalensis* sous plusieurs appellations :

- « madd » est le terme Wolof, la langue nationale, c'est donc le plus employé. Toutefois on peut parfois trouver les orthographes « maad » ou « made »
- « sindip » est le terme diola, l'ethnie majoritaire dans la région de Ziguinchor
- « kaba » est le terme manding.

1.3.3 Historique de la filière

Selon les personnes rencontrées lors de cette étude, en particulier les plus âgés dans les zones de production, le madd était auparavant consommé uniquement par les populations rurales qui se trouvaient à proximité de ce fruit. Ce ne serait que récemment avec l'exode rural et le développement des transports entre zones rurales et urbaines, notamment grâce au premier bateau faisant la liaison Ziguinchor/Dakar (bateau le Joola en 1990), que le commerce a pris de l'ampleur. Depuis, la demande de madd, en particulier dans les grands centres urbains, n'a cessé d'augmenter chaque année, dépassant parfois la capacité de production des forêts casamançaises.

1.3.4 Gestion de la ressource forestière par la DEFCCS

Le *Saba senegalensis* étant une espèce forestière sauvage, et non une espèce cultivée, son exploitation est régie par le code forestier (MEPN, 1998) en cours de révision notamment pour le durcissement des sanctions pour l'exploitation illicite du bois. La DEFCCS est en charge de sa bonne application sur le territoire. Ce code autorise un droit d'usage pour les habitants des zones où se trouvent la forêt, c'est-à-dire l'exploitation de la ressource forestière (bois, fruits, fleurs, extrudats...) dans des quantités correspondant à une utilisation personnelle. Outre l'utilisation d'un droit d'usage, toute exploitation des ressources forestières doit être soumise à un permis d'exploitation délivré par le service des eaux et forêts et à un versement de taxes. La cueillette de madd entre dans ces règles : toute personne est libre d'en disposer et d'en faire le commerce en petites quantités. Seules les transactions les plus importantes sont contrôlées par la DEFCCS, rendant par ailleurs approximatives les données dont ces services disposent au sujet des quantités exploitées.

1.3.5 Caractéristiques nutritionnelles et physico-chimiques

Les caractéristiques nutritionnelles et physico-chimiques du *Saba senegalensis* ont été déterminées par BOAMPONSEM *et al.* en 2013. Les résultats alors obtenus sont les suivants :

Tableau 1: caractéristiques nutritionnelles du madd (Source : BOAMPONSEM *et al.*, 2013)

Parameter	Percentage composition (%)		Variable	Composition per 100 g of edible portion
	Pulp	Seed		
Ash	2.80	6.70	Vitamin C	16.41 mg
Crude protein	0.53	8.75	Malic acid	47.20 mg
Crude fat	8.92	2.14	Brix level (soluble solids)	14.10 %
Crude fibre	13.52	nd	Titrateable acidity	30.44 g/L
Available carbohydrates	74.23	nd	The sugar acid ratio	4.60
			Fruit juice content	26.35 %
			pH of pulp	2.24
			Nutritive value (energy)	379.32 kcal

nd means not determined.

Boamponsem *et al.* précisent dans leur analyse que le madd contient une quantité d'eau importante par rapport à d'autres fruits, ce qui limite la capacité de conservation du fruit. Sa teneur en fibres 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...). Grâce à son fort apport calorifique (379,32kcal/100g), le madd est également une source intéressante d'énergie. Le madd est également une source intéressante en vitamine C et peut participer à atteindre les quantités quotidiennes recommandées (40mg/j), en particulier en zones rurales où les autres apports en vitamine C sont rares.

1.3.6 Zone de production/zone d'étude

La zone de production du *Saba senegalensis* au Sénégal est très largement représentée par la région administrative de Ziguinchor, comprenant les départements de Bignona, Oussouye et Ziguinchor. Il n'existe pas de cartographie de l'implantation de cette espèce sauvage dans les forêts de la région, mais il est reconnu par la plupart des acteurs rencontrés lors de cette étude que le madd provient dans sa grande majorité de ces zones.

La zone d'étude choisie correspond aux zones de forte production. Des communes où des études préalables de caractérisation des espèces présentes ont déjà été effectuées ont été ciblées en priorité : les zones de Thionk-Essyl (département de Bignona) et Djembering (département d'Oussouye). L'étude s'est également étendue à travers tout le département d'Oussouye et les communes d'Enampore et Nyassia du département de Ziguinchor, également très productrices. La figure 4 représente en vert clair les zones de production identifiées, et en vert foncé les zones de production où des cueilleurs ont pu être rencontrés.

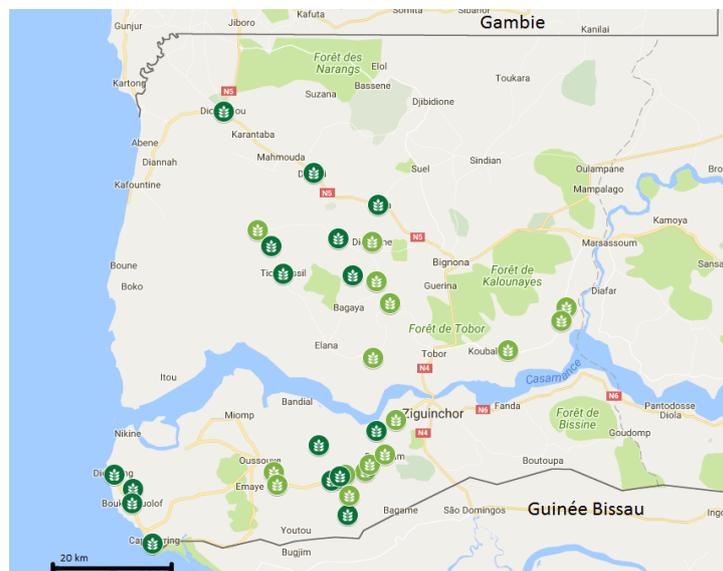


Figure 4: localisation des zones de production de madd dans la région de Ziguinchor

1.3.7 Enjeux du madd et de sa filière

Le madd est une espèce très présente dans le quotidien des sénégalais, et particulièrement des casamançais, pendant toute sa période de production. De par l'importance qui lui est accordée, plusieurs grands enjeux se révèlent :

- Le madd est très consommé par les populations locales, en particulier dans les zones de production, donc les zones rurales, où il est présent en abondance. Grâce à ses qualités nutritionnelles intéressantes, notamment ses apports en vitamine C, il entre dans la composition d'un **régime alimentaire** varié et nutritionnellement équilibré.
- Le madd est très recherché par les populations urbaines, et de nombreux acteurs de la filière en font leur principale activité génératrice de revenu lors de sa période de production. L'activité commerciale qui y est rattachée est donc très importante pour de nombreuses personnes, et pourrait le devenir encore plus : parmi les personnes

rencontrées pendant cette étude, beaucoup, en particulier les transformatrices, ont évoqué la volonté de développer l'activité liée au madd (pour l'instant limitée à cause du manque de moyens). La demande est croissante et l'offre est souvent inférieure. Le madd présente donc un très fort potentiel de **développement économique**.

- La filière madd est source de nombreux **emplois**, de la cueillette à la commercialisation en passant par la transformation, formels ou non. Quoique les revenus qui en sont dégagés soient très variables, en fonction du marché, les personnes qui en font leur activité sont nombreuses et variées : hommes, femmes, jeunes, de toutes ethnies, dans les zones rurales comme urbaines... Le madd est donc également source de **mixité sociale**.
- Les retombées que le développement de cette espèce pourrait apporter aux collectivités locales sont donc importantes, autant en termes économiques (taxes liées au transport) que d'emploi.
- L'espèce étant naturelle et disponible librement à la cueillette, et face à la demande croissante, son exploitation peut parfois être source de mauvaises pratiques, comme la coupe des lianes afin de ramasser facilement les fruits se trouvant trop haut, diminuant ainsi d'une année sur l'autre la capacité d'un plant à produire. Certaines pratiques (déforestation pour l'agrandissement de zones urbaines ou de champs, feux de brousses souvent déclenchés par les charbonniers qui éteignent al leurs foyers...) ou changements climatiques (baisse de la pluviométrie) sont source d'une diminution progressive de la production, voire de l'existence de cette espèce dans son espace 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.

1.3.8 Projet de domestication du madd

Un projet de domestication du madd a été mené conjointement par l'ISRA (recherche, appui technique), le PADEC (financeur) et l'ONG AGADA (appui technique, lien avec les populations locales) entre 2012 et 2014. Il a consisté à faire des essais de domestication au site de recherche de l'ISRA de Djibélor ainsi qu'à Thionk-Essyl en collaboration avec un GIE de femmes actives dans le maraîchage.

L'idée originale du projet est venue de l'ISRA suite à l'observation d'une baisse de production du fruit dans son milieu naturel. Cette baisse de production peut être expliquée par :

- Des mauvaises pratiques de cueillette (coupe des lianes)
- Des feux de brousse répétés
- Une pluviométrie en baisse
- L'exportation grandissante des fruits vers les centres urbains, et par conséquent la perte des graines et la baisse de régénération naturelle des plants et donc le vieillissement des populations de madd.

Suite à ces constats, l'ISRA a souhaité mettre en place des études sur la domestication du madd, devant permettre de répondre à plusieurs grands enjeux :

- Le madd devenant ainsi disponible près des maisons, sa cueillette serait facilitée. Les

risques liés à la cueillette sauvage comme les chutes depuis des arbres hauts, surtout pour les enfants, seraient ainsi limités.

- La pression sur la ressource dans son milieu naturel serait réduite/
- Grâce à la recherche et à des techniques de greffage, le cycle de production (entre le semis et la première production de fruits) peut être réduit de 5 à 2 ou 3 ans.

➤ **Essais de domestication sur la parcelle expérimentale de l'ISRA à Djibélor**

L'ISRA de Djibélor a réalisé des essais de domestication dans le but de tester différentes techniques de greffage et également différents types de tuteurage (au sol en tant que plante



Figure 5 : parcelle cultivée de Saba senegalensis à l'ISRA de Djibélor

rampante ou sur piquets et fils de fer semblable au tuteurage de la vigne).

➤ **Essais de domestication à Thionk-Essyl**

Le projet a pris place dans le village de Thionk-Essyl. Cette zone a été choisie par l'ONG AGADA pour son intérêt social : deux communautés du village ont été divisées lors des conflits de la Casamance, et ce projet visait à les faire travailler ensemble sur un projet commun pour ressouder les liens. Un GIE commun a été créé là où il en existait 2 à l'origine, uniquement composé de femmes et s'activant toutes dans le maraîchage. A la venue du projet de l'ISRA, toutes ont compris les enjeux liés au madd et se sont montrées très impliquées et intéressées. Une zone de pépinière a été aménagée et un puits creusé, et des zones de plantation ont été préparées.

Toutefois, ce premier essai de domestication a été un échec pour plusieurs raisons :

- Peu de temps après le démarrage dans cette zone, le PADEC a souhaité diffuser des résultats de manière prématurée selon les autres porteurs du projet. Ces différentes parties prenantes sont donc entrées en conflit, rendant difficile le suivi commun du projet.
- Malgré l'intérêt des populations pour le projet, la zone de plantation choisie était située loin des maisons et difficile d'accès. D'autre part, les barrières protégeant la zone de pépinière, en bois, se sont rapidement dégradées et des animaux ont pu entrer la zone et dégrader les plants. Enfin, le puits qui a été creusé a été mal étudié et est rapidement devenu non fonctionnel, également à cause d'un manque d'entretien.

Les mauvaises circonstances techniques additionnées au manque de suivi de la part des porteurs de projet se sont alors soldées par un échec prématuré du projet.

2 Problématique et hypothèses

La présente étude cherche à répondre à une problématique centrale : La création d'une indication géographique sur le *Saba senegalensis* en Casamance serait-elle un moyen pertinent pour participer durablement au développement de la filière et de la région ?

Pour y répondre, trois grandes hypothèses peuvent être proposées, correspondant aux trois grands prérequis nécessaires à la mise en place d'une démarche IG :

- La création d'une IG permettrait d'attester et valoriser le lien entre la qualité du *Saba senegalensis* casamançais et son origine
- La création d'une IG sur le *Saba senegalensis* casamançais et un bon moyen pour renforcer la capacité des acteurs de la filière à travailler ensemble pour le maintien d'un bien commun.
- La création d'une IG sur le *Saba senegalensis* permettrait aux acteurs de la filière d'accéder à de nouveaux marchés porteurs, leur permettant de développer leur activité.

Il est important de noter qu'il ne s'agit pas simplement de vérifier qu'il existe ou non un lien entre l'origine et la qualité, une forte capacité d'action collective, ou un marché porteur, et de conclure, dans le cas où une ou plusieurs de ces conditions n'est pas remplie, que l'IG n'est pas réalisable, ou serait un échec. Il s'agit de comprendre, même si les conditions ne sont pas parfaitement remplies dans la situation actuelle de la filière, en quoi la mise en place d'une IG pourrait influencer positivement sur ces éléments dans une démarche d'amélioration continue de la situation. Car la mise en place d'une IG ne doit pas être vue comme le but à atteindre, mais comme le moteur d'un processus visant le développement et la protection des intérêts économiques, socio-culturels et environnementaux des acteurs de la filière et du territoire.

Toutefois, il se peut que la mise en place d'une IG n'ait pas les effets escomptés, car les conditions nécessaires au succès de la démarche n'étaient pas réunies. De plus, de nombreux produits peuvent sembler intéressants, en particulier lorsqu'il s'agit de régions à fort potentiel comme la Casamance, d'où l'importance de l'évaluation *ex ante* afin d'évaluer parmi eux celui avec les plus grandes chances de succès. Pour chaque produit identifié, comme c'est le cas dans la présente étude sur le madd, différents éléments devront être évalués, et parmi eux la capacité d'action collective semble jouer un rôle primordial. L'évaluation *ex ante* de ces différents éléments ainsi que leurs interactions complexes, doit aboutir à l'anticipation des impacts potentiels de la démarche. Cette anticipation ne sera jamais qu'une estimation : une part d'incertitude demeurant toujours malgré l'évaluation la plus fine possible, car les impacts potentiels sont la somme de facteurs sociologiques, économiques et environnementaux complexes et parfois imprévisibles (FOURNIER, 2015).

3 Méthodologie

3.1 Présentation générale de la démarche

La méthodologie utilisée est principalement basée sur des entretiens qualitatifs. Nous avons pu identifier :

- 4 catégories d'acteurs principaux dans la filière (cueilleurs, transformatrices, commerçants, consommateurs) → rédaction de guides d'entretien spécifiques sur la base des outils proposés par la FAO + atelier collectif du 11 juillet.
- D'autres acteurs (organismes d'appui, institutions, collectivités locales...) → entretiens informels.

Suite à une première étape de rencontres individuelles de ces différents acteurs (administration des questionnaires spécifiques) ainsi que d'un premier atelier collectif groupant des représentants de chacun de ces groupes, les conclusions attendues sont :

- Une analyse de la filière dans son état actuel, les interactions entre les acteurs, leur organisation, les acteurs annexes qui interviennent... le tout sous forme de schéma de la filière.
- Une analyse SWOT : forces et faiblesses de la filière et opportunités et menaces qui pèsent sur elle.

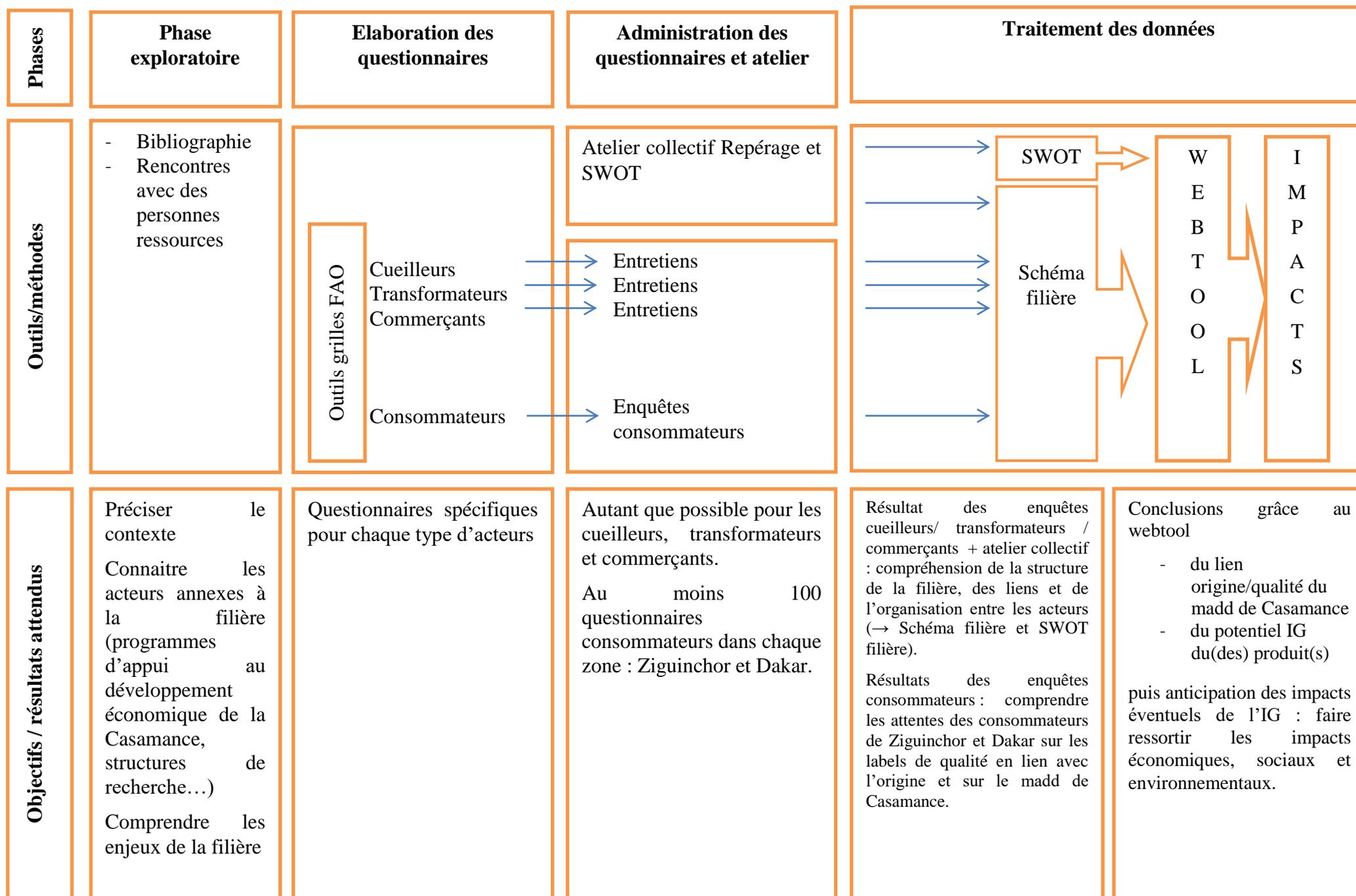
Suite à ces premiers résultats, et lors d'un second atelier collectif avec des représentants de chaque catégorie d'acteurs, le webtool de la FAO peut être mobilisé pour conclure sur :

- Le lien entre la qualité du produit et son origine
- Le potentiel IG du produit.

Enfin, des impacts (sociaux, économiques, environnementaux) potentiels de la mise en place d'une éventuelle démarche IG sur le madd casamançais peuvent être estimés.

Le schéma méthodologique est le suivant :

Figure 6 : schéma général de la méthodologie suivie



3.2 Elaboration des questionnaires

Quatre grands questionnaires ont été élaborés en prenant comme base les questions posées par l'outil FAO/SINERGI dans ses différentes grilles, l'objectif de ces questions étant au final de pouvoir répondre aux questionnements sur la pertinence d'une IG sur le produit. Les grands thèmes abordés dans les questionnaires sont les suivants (les questionnaires complets se trouvent en annexes 1 à 4) :

Tableau 2 : thèmes abordés dans les différents questionnaires

Questionnaire cueilleurs	Description de la zone de cueillette, du mode de gestion de la forêt, observations quant à la baisse ou non de la production de madd Description de l'activité, pratique de la cueillette, difficultés rencontrées, estimation des quantités cueillies et organisation de la vente de la cueillette Interactions entre cueilleurs et avec les collecteurs Perception du produit, sa qualité et ses usages Attentes quant au développement de l'activité
Questionnaire transformateurs	Description du GIE et de ses activités Provenance, prix et perception de la qualité du madd acheté Processus de transformation, pratiques d'hygiène Organisation de la vente, prix, quantités vendues Difficultés rencontrées et attentes quant au développement de l'activité
Questionnaire commerçants	Description générale de l'activité Description de l'approvisionnement : où, auprès de qui, à quel prix, quelle qualité. Description de la vente : où, à qui, à quel prix, quels coûts intermédiaires. Estimation des quantités vendues Difficultés rencontrées et attentes quant au développement de l'activité
Questionnaire consommateurs	Intérêts pour les labels de qualité Utilisation du madd (Critères de qualité importants ; Quelle utilisation (produit brut ou transformé) ; Pratiques de transformation à la maison) Perception du produit Importance de l'origine du madd consommé Intérêt pour un madd labélisé « origine Casamance ».

L'ensemble des informations tirées de ces questionnaires serviront à comprendre si les trois grands prérequis à la réalisation d'une IG (produit/action collective/marché) sont remplis.

3.3 Administration des questionnaires

Les questionnaires ont été administrés de la manière suivante :

Tableau 3: administration des questionnaires

Catégorie d'acteur	Qui ?	Où ?	Combien ?
Cueilleurs	Groupes de cueilleurs (jeunes, hommes, femmes)	Département de Bignona	Nema Baïla Thionk-Essyl Mlomp Kagnobon Djimande
		Département d'Oussouye	Djembéring Bouyouye Boucotte Kabrousse

		Département de Ziguinchor	Enampore Kaléane Dioher Dialang Brin Kaguitte
Transformatrices	Les présidentes des GIE, parfois des membres	Dpt Ziguinchor	7 GIE
		Dpt Bignona	7 GIE
		Dpt Oussouye	1 GIE
Commerçants	Petits commerçants	Marchés de Ziguinchor, Bignona et villages	12 femmes individuellement et 2 groupes
	Bana bana	Ziguinchor et Bignona	3 individuels (hommes) et 1 groupe (femmes)
	Coxeurs	Dakar marché du port Dakar marché Syndicat	4 femmes 1 homme représentant
Consommateurs		Ziguinchor	151 questionnaires
		Dakar	106 questionnaires

Pour l'administration des questionnaires auprès des cueilleurs, il a été choisi de rencontrer des groupes (5 à 15 personnes) afin d'avoir un maximum d'avis en une fois et de créer le dialogue et de soulever des questionnements au sein de ces groupes, notamment sur les pratiques de cueillette. Sachant que tout le monde peut participer aux activités de cueillette, ces groupes pouvaient être composés d'hommes et de femmes de tout âge, habitants des villages, mais ce sont les jeunes qui pratiquent le plus la cueillette. Un groupe a été rencontré par village. Les villages visités sont ceux reconnus auprès de la population pour être les plus producteurs.

Les commerçants ont été rencontrés directement sur leur lieu d'activité (villages, marchés de Ziguinchor et Bignona, marchés Syndicats de Ziguinchor et Dakar, ports de Ziguinchor et Dakar) afin d'avoir la plus grande diversité possible d'activités. Les petits commerçants sont des femmes, alors que les bana bana et coxeurs sont autant des hommes que des femmes.

Pour la représentativité des consommateurs interrogés, voir directement la partie Résultats 3.1.1.

3.4 Traitement des données

Suite à l'administration des questionnaires, aux données qualitatives qu'ils ont permis de recueillir et à la compréhension de la filière qui en découle, des ateliers collectifs ont été organisés afin de réunir les acteurs de la filière et de permettre la création d'un dialogue entre eux. Lors d'un de ces ateliers, le Webtool proposé par la FAO a été utilisé. Il s'agissait alors de répondre de manière collective à un questionnaire en ligne (questionnaire 1) aboutissant à une synthèse automatique sur le lien entre l'origine du produit et sa qualité. Cette synthèse, améliorée d'éléments explicatifs, se trouve dans la partie Résultats, 3.2.1.

Un autre volet du Webtool fournit des questionnaires permettant la collecte de données concernant la capacité d'action collective des acteurs (questionnaire 2) et les potentiels impacts économiques, environnementaux et socio-culturels envisageables suite à la mise en place d'une IG sur le produit (questionnaire 3). Ces questionnaires ont également été traités de manière collective en présence des différents types d'acteurs. Les résultats qui ont pu en être tirés se trouvent respectivement dans les parties 3.2.2. et 3.4.

Partie B.Résultats

Les résultats seront présentés en trois grandes parties : 1) une description des produits dont il est question : le fruit brut et les produits transformés qui en sont issus ; 2) une analyse de la filière dans son état actuel pour en percevoir les enjeux, forces et faiblesses, opportunités et menaces; 3) une évaluation du potentiel IG du produit.

1 Caractérisation des produits

La description des produits et de leur qualité est le résultat des entretiens réalisés auprès de toutes les catégories d'acteurs, ainsi que d'une réflexion collective lors d'un atelier organisé pour le lancement de l'étude.

1.1 *Le fruit brut*

➤ Quelques éléments de définition

Nom : Madd de Casamance

Type de produit : Fruit du *Saba senegalensis*

Zone de production et surface : Région naturelle de Casamance (régions de Ziguinchor, Kolda et Sédhiou).

Processus de production : cueillette sauvage dans les forêts naturelles

Présentation du produit : peut se trouver en tas, grappes, seaux, bassines, paniers, sacs, cartons. Le fruit fait entre 5 et 8cm de long pour un poids de 100 à 250g.

Caractéristiques organoleptiques : Fruit avec une peau épaisse de couleur orange, contenant des noyaux entourés d'une pulpe orange. Le goût est acide et sucré à la fois.

Modalités de consommation : Peut être consommé tel quel, transformé ou même utilisé dans la préparation de plats dans certaines localités.

Il existe une norme sénégalaise (NS-03-093) parue en 2009 (ASN, 2009) relative au madd en tant que fruit brut, qui précise quelques éléments constitutifs de ce produit. Cette norme prévoit même la classification en trois catégories (Extra, catégories I et II) selon les caractéristiques des fruits, mais dans la pratique l'utilisation de cette classification n'est jamais utilisée. De plus, s'agissant d'un fruit sauvage, jamais sélectionné, il existe une grande variabilité de tailles, de formes et de couleur de madd.



Figure 7: Variabilité de taille, forme et couleur du madd

➤ Quantités produites

Les quantités produites sont très difficiles à estimer à cause de l’informalité du processus de production. Quelques chiffres existent grâce au département des eaux et forêts qui est censé enregistrer les quantités importantes de fruits qui circulent sur le territoire. Toutefois, ces chiffres ne tiennent pas compte des quantités consommées directement dans les zones de production ou commercialisées en petites quantités, ce qui semble pourtant représenter une part majeure de la consommation/commercialisation du fruit dans la région. Le graphique suivant (figure 8) représente les quantités contrôlées par les services forestiers au niveau national entre 1991 et 2002 (IRG, 2004) :

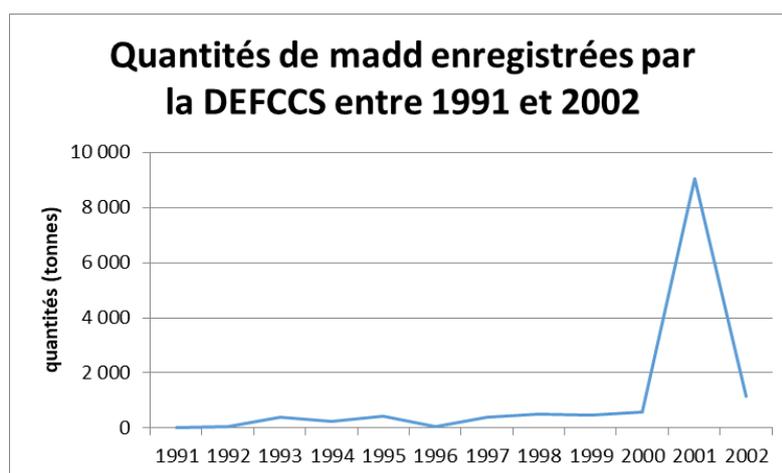


Figure 8 : quantités de madd enregistrées par la DEFCCS entre 1991 et 2002 (Source : IRG, 2004)

Le graphique suivant quant à lui représente les quantités produites dans la région de Ziguinchor en fonction des trois départements (DEFCCS, 2017).

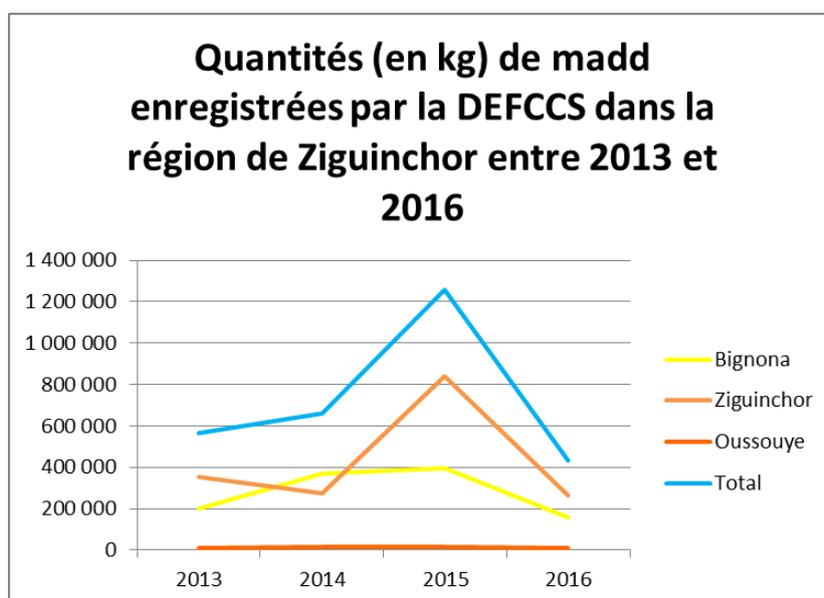


Figure 9 : Quantités de madd enregistrées dans la région de Ziguinchor entre 2013 et 2016 (Source : DEFCCS, 2017)

La forte variabilité des quantités contrôlées d'une année sur l'autre dans la figure 8 ainsi que la faible proportion que représente le département d'Oussouye dans la production de la région de Ziguinchor dans la figure 9 sont autant d'éléments qui alertent quant à la précision de ces données : il s'agit ici d'estimations de quantités produites et non de données précises.

Si l'on considère la moyenne des quantités enregistrées autant au niveau national entre 1991 et 2002 qu'au niveau régional entre 2013 et 2016, la production régionale représenterait 65% de la production nationale.

➤ Zones de production

Les principales zones de production du madd font l'unanimité des acteurs de la filière madd. Bien que le madd de « Casamance » bénéficie d'une réputation, il serait plus approprié de parler de basse Casamance. En effet, les régions de Sédhiou et Kolda n'ont que de très faibles productions comparées à celles de la région de Ziguinchor.

Dans la région de Ziguinchor, deux départements sont plus productifs :

- Département de Bignona : le département, très riche en forêt, se découpe en plusieurs zones traditionnelles, toutes productrices.
- Département d'Oussouye : toute la partie entre Oussouye et Ziguinchor ainsi que les communes de Cap Skiring, Djembéring et Kabrousse en bordure d'océan. Cette dernière zone, près de l'océan, a la particularité d'avoir une saison décalée et longue par rapport au reste du territoire (production de Juillet jusqu'en Février).

Le madd est également produit dans d'autres zones géographiques à l'étranger (Mali, Côte d'Ivoire, Guinée Bissau et Guinée Conakry), mais aussi au Sénégal (zone de Kédougou, au Sud-Est du pays, ayant historiquement fait partie de la région naturelle de Casamance). Ces différentes origines viennent davantage se compléter plutôt que se concurrencer, car elles arrivent sur les marchés à des moments différents : le madd du Mali est le premier à arriver (Mai) suivi de la Côte d'Ivoire, de la Guinée, et enfin celui de Casamance.

Tableau 4 : périodes de production du madd selon les origines

	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre
Mali					
Côte d'Ivoire					
Kédougou					
Guinée					
Casamance					

➤ Définition de la qualité

Selon tous les acteurs rencontrés lors des entretiens, il n'existe pas de différence de qualité entre les madd des différentes sous régions de la Casamance. Ces fruits étant sauvages, n'ayant jamais été sélectionnés, une grande diversité de tailles, couleurs et formes peut exister entre des fruits provenant d'un même plant. Toutefois, les critères déterminant de la qualité du fruit semblent faire l'unanimité :

- Le fruit doit être mûr sur l'arbre, et non cueilli avant maturité puis « gazé » (utilisation d'un gaz accélérateur de mûrissement appliqué sur fruits cueillis avant maturité, d'où

une qualité organoleptique dégradée) comme le pratiquent parfois les commerçants en tout début de période. La couleur n'est pas toujours un bon moyen pour vérifier la maturité : certains fruits peuvent être encore verts et être mûrs.

- La peau doit être lisse, sans éraflures liées à la chute du fruit au sol lors de la cueillette.
- Le fruit doit toujours conserver son pédoncule. S'il est arraché, cela laisse une ouverture vers l'intérieur du fruit et celui-ci pourrit beaucoup plus vite.
- La taille du fruit semble être un critère d'importance variable selon les acteurs. Si la majorité les préfèrent plus gros, les petits ne sont pas pour autant écartés la plupart du temps.

1.2 Les produits transformés



Figure 10: produits transformés à base de madd : conserve, caramel, sirop

➤ Quelques éléments de définition

- Nom : produits transformés à base de madd de Casamance.
- Type de produit : conserve, caramel, jus, sirop.
- Zone de production et surface : Région de Ziguinchor et Dakar
- Processus de production : voir annexe 5
- Présentation du produit : les conserves et caramel en bocaux en verre de 370g généralement ; les jus et sirop en bouteilles en plastique de 1L ; les étiquettes sont les mêmes pour toutes les unités de la CAC (fournies par le PADEC) mais certaines unités peuvent réaliser leurs propres étiquettes pour la vente en dehors du réseau CAC. Les durées de conservation sont généralement de 1 an pour les conserves, caramels et sirops, et de 6 mois pour les jus.
- Caractéristiques organoleptiques : La conserve doit conserver la couleur jaune orangé de la pulpe du fruit naturel. Le caramel qui est plus cuit, a une couleur plus sombre. Les goûts de tous les produits doivent conserver le goût naturel du fruit, à savoir acidulé et plus ou moins sucré selon les produits.
- Modalités de consommation : Tous les produits transformés sont destinés à être consommés tel quels (mais le sirop se dilue avec de l'eau).

➤ Les recettes

Il existe 4 produits transformés principaux à base de madd. Les recettes utilisées sont censées être les mêmes pour toutes les unités de transformation car toutes ont reçues les mêmes formations de l'ITA. Cela doit permettre d'homogénéiser les pratiques, et d'assurer que tous les produits vendus par la CAC soient identiques. Ces recettes sont d'ailleurs inspirées des modes de préparation traditionnels. Toutefois, il a souvent été remarqué lors des rencontres avec les transformatrices que celles-ci s'approprièrent les recettes et modifiaient les quantités, surtout de sucre, selon leurs goûts personnels ou des retours des consommateurs.

Les recettes enseignées par l'ITA sont les suivantes :

Tableau 5: recettes des produits transformés à base de madd

Produit	Recette
2kg de fruit brut donne en général 1kg de fruit décortiqué (appelé noyaux ou pulpe)	
Conserve	1kg de pulpe + 500g de sucre + 0,5L d'eau
Caramel	1kg de pulpe + 1kg de sucre
Pour les produits liquides, il faut auparavant extraire le jus du madd (= jus dilué). Pour cela, il faut ajouter 0,5L d'eau par Kg de pulpe et malaxer à la main jusqu'à extraire le jus, puis tamiser.	
Jus	1L de jus dilué + 300g de sucre
Sirop	1,5kg de sucre par Kg de jus dilué + 10g d'acide citrique ou 100ml de jus de citron.

➤ Quantités produites

Il est difficile d'estimer avec précision les quantités produites car toutes les unités ne conservent pas de registre de production. Il a tout de même été possible de faire une estimation grâce aux rencontres des unités de transformation. En moyenne, chaque unité produit annuellement :

- Environ 500 bocaux de conserve et caramel confondus
- Environ 150L de jus
- Environ 100L de sirop.

Soit l'utilisation de 909kg de madd brut.

➤ Zone de production

Les unités de transformation se trouvent en grande partie en Casamance. Dans la région de Ziguinchor, 23 d'entre elles font partie de la CAC mais il en existerait environ 40 au total s'activant dans la transformation des fruits forestiers dont le madd.

D'autres unités de transformation se trouvent à Dakar et ont atteint un niveau de transformation semi-industriel. Toutefois, même si ces unités transforment le madd, l'origine Casamance de la matière première n'est pas évidente, contrairement aux unités de la région de Ziguinchor.

➤ **Les critères de qualité**

Les critères de qualité de ces produits transformés sont les suivants :

- Respect des règles d'hygiène et de transformation (stérilisation) : toutes les transformatrices s'accordent à dire qu'il s'agit du principal critère de qualité d'un produit fini, afin qu'il puisse se conserver longtemps. Les règles d'hygiène ont été enseignées lors de formations et sont suivies rigoureusement.
- Le goût / un produit naturel : conserver le goût acide naturel du produit en évitant tout ajout d'ingrédients superflus et chimiques. C'est pour cela que la plupart des transformatrices préfèrent utiliser le jus de citron plutôt que l'acide citrique, et tendent à réduire les quantités de sucre.
- Le visuel : surtout pour les conserves, il est important de conserver la belle couleur jaune naturelle de la pulpe en évitant de trop cuire le produit. Il est également important que les noyaux soient bien charnus, que la graine ne soit pas visible.

➤ **Le numéro FRA**

Tout produit alimentaire commercialisé au Sénégal doit posséder un numéro FRA (autorisation de fabrication et de mise en vente). Il s'agit d'une autorisation de mise sur le marché délivrée par le ministère du commerce. Certaines unités de transformation rencontrées ont évoqué la difficulté de se procurer ce numéro à cause des coûts élevés que cela représente (50 000F/produit), de la quantité de produit nécessaire pour les analyses, et de l'éloignement du service (à Dakar). De ce fait, certaines unités commercialisent leurs produits malgré l'absence du FRA sur leurs produits.

➤ **La traçabilité**

Toutes les unités de transformation de la CAC maîtrisent à ce jour le minimum nécessaire pour la traçabilité des produits : sur tout produit est inscrit la date de fabrication et la date de péremption du produit ainsi que l'identification de l'unité productrice, même si les étiquettes utilisées sont communes à toutes les unités de la coopérative. Toutefois la traçabilité ne remonte pas jusqu'à la matière première utilisée. Les fruits sont achetés dans les villages ou au marché, et les transformatrices ne conservent pas toutes des traces de l'achat de la matière première.

2 Analyse de la filière madd actuelle

Dans cette partie il s'agit tout d'abord d'identifier et de définir tous les acteurs intervenant dans la filière madd ainsi que les acteurs annexes (organismes de soutien...), et de comprendre leurs difficultés et besoins pour cerner leurs motivations pour la démarche IG. Dans un second temps, une approche économique de la filière sera réalisée. Enfin, les principaux enseignements de cette analyse seront présentés en discernant les forces et faiblesses de celle-ci et les opportunités et menaces qui pèsent sur elle.

2.1 Description des catégories d'acteurs

Même si la filière madd manque à ce jour de structuration, certaines catégories d'acteurs peuvent toutefois être distinguées :

- **Les cueilleurs** : Ils sont à la base de la filière, ce sont eux qui vont cueillir le fruit sauvage directement en forêt. Il s'agit principalement de jeunes, voire d'enfants, parfois de femmes, et plus rarement d'hommes adultes. Les jeunes sont les plus actifs dans cette activité car il leur est plus facile de monter aux lianes pour chercher le fruit en hauteur, et la saison du madd ayant lieu pendant les vacances scolaires d'été, ils en profitent pour gagner un peu d'argent (pour payer leur scolarité, leurs fournitures scolaires, préparer les fêtes religieuses ou autres dépenses de loisirs). La cueillette se fait de manière individuelle : même s'ils partent en petits groupes, chaque cueilleur cueille pour lui-même.



Figure 11 : jeunes cueilleurs

- **Les transformatrices** : on peut classer les transformatrices en trois catégories principales :
 - o Beaucoup de femmes transforment le madd chez elles pour le vendre sur les marchés, souvent en confitures mais également en jus. La vente se fait dans des petits gobelets ou sachets destinés à être consommés immédiatement, mode de consommation plus répandu à Dakar qu'à Ziguinchor. Bien qu'il ne s'agisse pas d'une activité professionnelle établie, ce mode de consommation est très répandu et fait partie du quotidien des consommateurs.
 - o 23 unités de transformation, dans la région de basse Casamance/Ziguinchor, sont regroupées dans la CAC¹ et s'activent dans la



Figure 12 : transformatrices

¹ Coopérative Agroalimentaire de Casamance. Elle est divisée selon les 3 régions administratives de Casamance : région de Ziguinchor spécialisée dans les mangues et fruits forestiers, région de Sédhiou spécialisée dans l'anacarde, région de Kolda spécialisée dans le miel. La CAC a été créée avec l'appui du PADEC en 2013.

transformation de mangues (séchées principalement) et fruits forestiers (ditakh, bissap, tamarin...). Le madd représente pour ces unités une activité importante, car elles se trouvent à proximité de la matière première, et il s'agit d'un produit très recherché par le consommateur. Elles n'ont donc aucune difficulté d'écoulement des produits à base de madd et souhaitent toutes développer cette activité. Elles font pourtant face à des difficultés qui les limitent dans leurs capacités de production.

- **Les transformateurs semi-industriels** : Il existe trois unités principales à Dakar : Maria distribution, Zena et Esteval. A l'image des petites unités en Casamance, ces transformateurs travaillent de nombreux produits locaux, et le madd fait partie des produits phares. Leur approvisionnement en madd se fait directement à Dakar au marché Syndicat, les fruits venant du Mali, Côte d'Ivoire, Casamance. Les produits sont commercialisés au Sénégal (via des supérettes ou supermarchés), mais également sur des marchés internationaux (Etats-Unis, Canada, Europe) grâce à des exportateurs ou des réseaux personnels. En Casamance, le GIE APAD présente des similitudes avec ces transformateurs dakarois et peut être assimilé à un mode de transformation semi-industriel.

- **Les commerçants** : Dans cette catégorie d'acteurs sont regroupés tous les intermédiaires intervenant dans la filière madd entre le cueilleur et le consommateur. Ils sont de plusieurs genres :

- **Les petits commerçants** : ce sont surtout les femmes qui s'activent au niveau local pour commercialiser le madd. Les femmes des villages achètent le fruit aux jeunes et aux enfants et s'occupent de le revendre, soit au niveau du village au bord des axes routiers, ou se déplacent dans les grands centres commerciaux (Ziguinchor, Bignona) au niveau des marchés. Leurs principaux clients sont les bana bana, et les consommateurs dans une moindre mesure.



Figure 13 : petite commerçante

- **Les bana bana** : Ce sont les commerçants qui achètent le fruit en gros (en sacs ou paniers) et acheminent la marchandise vers Dakar. Il existe un GIE de bana bana à Ziguinchor, le GIE « bateau le Joola », regroupant 450 membres. Ceux-ci envoient la marchandise à Dakar par bateau (4 départs par semaine : Mardi, Jeudi, Vendredi, Dimanche, environ 15 heures de transport) ou par la route (un jour et demie de transport). La figure 15 représente les différents parcours de la marchandise, par bateau ou par route. Les bateaux n'étant pas spécialisés dans le transport de marchandise, leur capacité est très limitée. Quant aux transports routiers, il s'agit le plus souvent de mini cars, camionnettes, et plus rarement des camions. Les chauffeurs ne sont donc pas non plus spécialisés dans le transport de marchandises. Chaque bana bana, même s'il fait partie du GIE, travaille à titre individuel. Il est en relation avec un coxueur à Dakar.



Figure 14 : bana bana

- **Les coxeurs** : ce sont les correspondants des bana bana à Dakar. Ils s'occupent de récupérer la marchandise à l'arrivée du bateau ou du transport routier, les sacs ou paniers étant identifiés par des lettres peintes sur l'emballage. Ils s'occupent ensuite de vendre la marchandise à des grossistes, semi-grossistes ou détaillants sur les marchés (au port ou au marché Syndicat principalement). Certains d'entre eux, principalement les femmes au port, s'apparentent davantage à des bana bana, mais nous retiendrons le terme coxeur pour distinguer les bana bana de Ziguinchor et de Dakar.

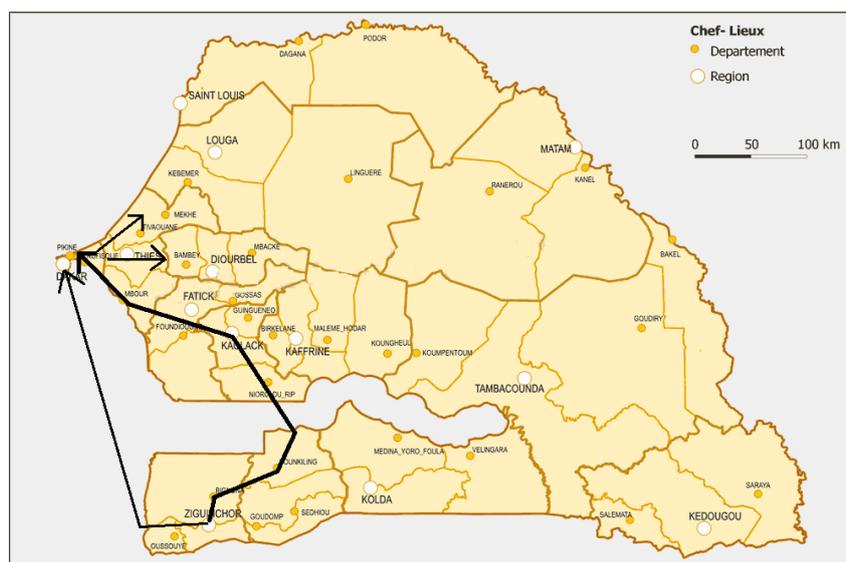


Figure 15: acheminement de la marchandise entre Ziguinchor et Dakar

Il existe également des organismes d'appui à la filière qui peuvent intervenir de différentes manières sur les acteurs et leurs activités :

- Le PADEC² : Il s'agit d'un programme financé par la coopération canadienne qui mise sur le potentiel agricole et agroalimentaire de la Casamance pour redonner à cette région naturelle un nouvel élan économique. Les fruits forestiers sont au cœur de leur stratégie. Ce programme a été initié en 2010 pour une durée de 5 ans et a connu une prolongation jusqu'en 2018, date à laquelle il devrait prendre fin définitivement. Le programme appuie notamment de nombreuses unités de transformation et a appuyé la création de la CAC en 2013.
- L'ITA³ : Il s'agit d'un institut de recherche et d'enseignement, spécialisés dans la transformation de tous les produits agricoles sénégalais, notamment le madd. Ils ont un rôle important à jouer dans cette filière puisqu'ils dispensent régulièrement des formations aux unités en termes de techniques de transformation et d'hygiène/qualité alimentaire.
- L'ISRA⁴ : cet institut de recherche s'intéresse de près au madd depuis plusieurs années. Il est l'initiateur d'un programme de recherche sur la domestication de l'espèce.

² PADEC : Programme d'appui au développement économique de la Casamance

³ ITA : Institut de technologie alimentaire

⁴ ISRA : Institut sénégalais de recherche agricole

- L'Université Assane Seck de Ziguinchor : le département d'agroforesterie s'intéresse souvent au madd car en connaît les enjeux autant en termes économiques qu'environnementaux. Des étudiants sont souvent mobilisés autour de ces problématiques. Un travail de caractérisation de l'espèce est actuellement en cours par un doctorant.
- La chambre de commerce : elle accompagne tous les acteurs économiques dans leurs démarches d'entrepreneuriat, de comptabilité, de reconnaissance juridique des structures...
- La DEFCCS⁵ : c'est à ce service que revient la gestion des forêts et le contrôle de la commercialisation des produits forestiers sur le territoire. Même si les cueilleurs n'ont pas besoin d'autorisation particulière pour exploiter les produits de la forêt, des taxes doivent être payées pour le transport et la commercialisation de quantités importantes. Des postes de contrôle sont alors mis en place à chaque entrée/sortie de la ville.
- L'ANCAR⁶ : il s'agit d'un service public qui peut fournir des conseils en agriculture lorsque la demande émane des organisations de producteurs ou des collectivités.
- Certaines ONG (Agada et Karonghène par exemple) peuvent intervenir, en particulier en zones rurales, pour le développement économique de la Casamance, par des actions diverses (soutien à la création de GIE, formations auprès des femmes pour diversifier leurs activités, création de pépinières...).

La filière peut donc se schématiser comme suit (figure 16) :

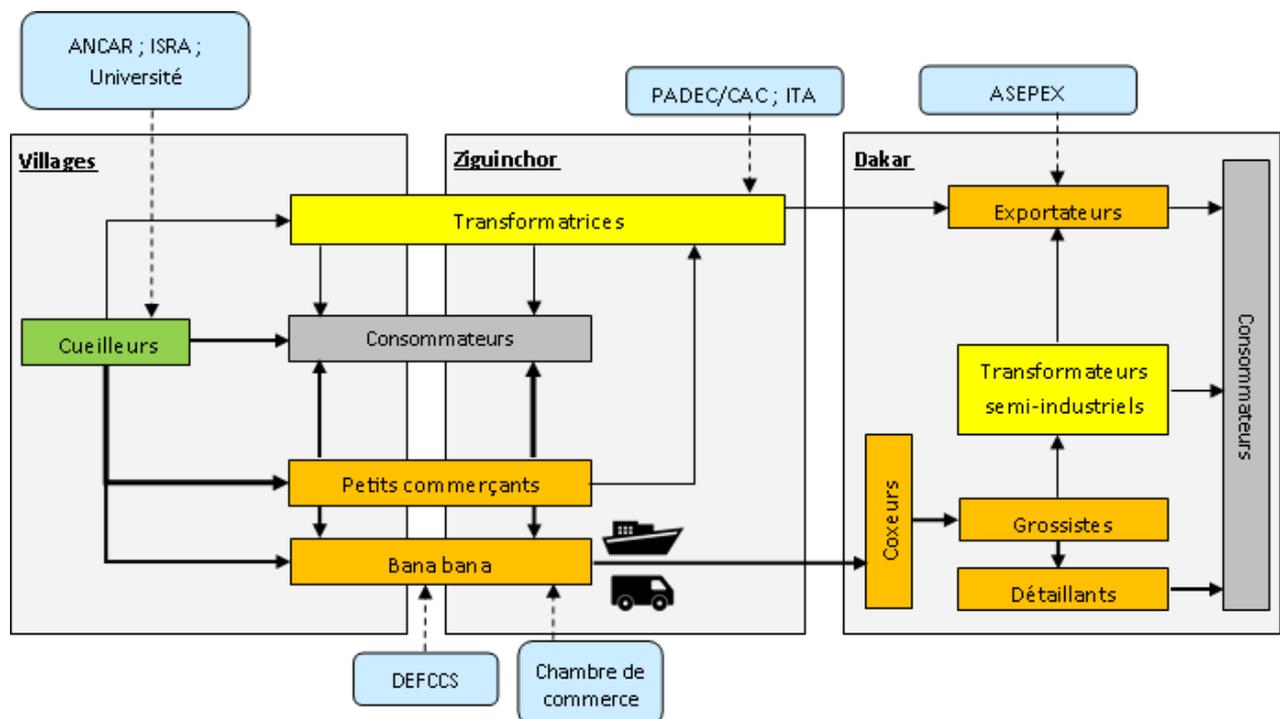


Figure 16 : schéma général de la filière madd

⁵ DEFCCS : Direction des eaux et forêts, chasse et conservation des sols

⁶ ANCAR : Agence nationale de conseil agricole et rural

2.2 La répartition de la valeur dans la filière madd

Il s'agit ici de faire une rapide analyse économique de la filière afin de comprendre quels sont les bénéfices économiques que chaque acteur tire de son activité, ce qui pourra jouer un rôle déterminant dans l'intérêt qu'ils porteront à l'éventuelle démarche IG.

2.2.1 Pour le fruit brut

Il faut savoir que les prix sont très variables selon l'année, le moment de la saison (en début et en fin de saison lorsque les fruits sont rares, les prix peuvent être 5 à 6 fois plus élevés qu'en milieu de période), et même d'un jour à l'autre selon l'affluence des produits sur les marchés (arrivage des bateaux, des camions). Aucun prix n'est fixé à l'avance, la négociation est de rigueur dans toute transaction commerciale.

Les fruits frais peuvent être vendus sous plusieurs formats : unité, tas, seaux, grappes (entre 5 et 6 kg pour les plus grosses), bassines (entre 25 et 30kg), sacs (environ 50kg), paniers (environ 35 ou 50kg selon la taille du panier).

Les données traitées ici sont à titre indicatif. Elles correspondent à une transaction effectuée en pleine période de production (juillet).

- Le cueilleur vend le panier à 4000F directement au village. Il a éventuellement 500F de frais pour avoir transporté les fruits depuis la zone de cueillette jusqu'au village (moto ou location de brouette).
- La bana bana doit prendre en charge différents frais : l'emballage par panier (les paniers sont réutilisables), les taxes des eaux et forêts, le transport jusqu'à Ziguinchor, les frais portuaires ou routiers.
- Le coxeur prend 1000F de commission par panier vendu.
- Le bana bana récupère la différence entre le prix vendu et les différents frais intermédiaires (dont la commission du coxeur).

La répartition des coûts et bénéfices tirés de la vente d'un panier par un bana bana peut donc se représenter comme le montre la figure 17. Les parties « achat de matière première » et « coxeur » correspondent à ce que gagnent respectivement le cueilleur et le coxeur. Les autres catégories correspondent aux frais qui incombent au bana bana. Enfin, la partie supérieure correspond à la marge qu'il tire de son activité.

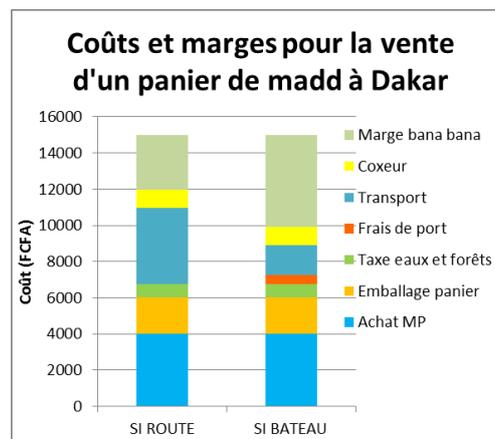


Figure 17 : coûts et marges pour la vente d'un panier de madd à Dakar

2.2.2 Pour les produits transformés

Les coûts de production pour les 4 grands types de produits présentés dans le tableau 6 ont été réalisés sur la base du GIE Casa Ecologie (Bignona), unité de taille moyenne représentative des autres GIE de la CAC. Toutefois, il faut noter que les coûts présentés ici peuvent varier d'une unité à l'autre, et selon la période (notamment pour le coût de la matière première).

Il existe trois postes de dépense principaux qui représentent en moyenne à eux trois 83% du coût de production :

- La matière première madd (acheté entre 3000 et 15000F selon les périodes)
- Le sucre (entre 25000 et 30000F le sac de 50kg)
- L'emballage (entre 300 et 350F pour les bocaux en verre, et 200F pour les bouteilles en plastique)

La répartition des postes de dépense pour la production de produits transformés à base de madd est présentée en figure 18. Comme précédemment, la partie supérieure correspond à la marge dégagée par la vente des produits, soit la différence entre le prix de vente et les coûts de production.

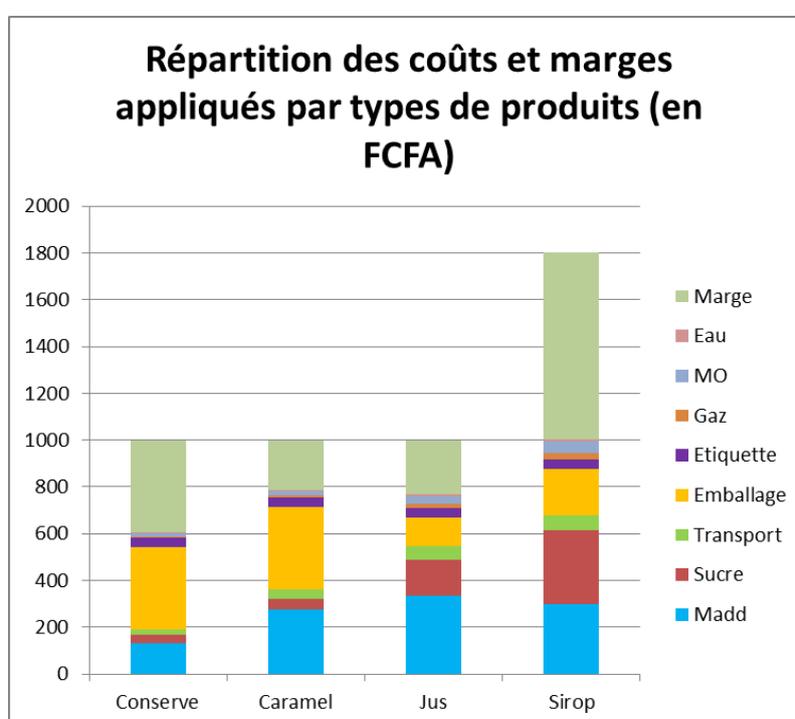


Figure 18 : répartition des coûts et marges appliquées par types de produits

Les marges dont l'unité de transformation peut bénéficier sont les suivantes :

Tableau 6: marges par types de produits

	Conserves	Caramel	Jus	Sirop
Coût unitaire	604F	784F	767F	1003F
Prix de vente	1000F	1000F	1000F	1800F
Marge/u	396F (40%)	216F (22%)	233F (23%)	798F (44%)

Les produits les plus vendus sont les conserves et le caramel (les transformateurs continuent à vendre le caramel malgré de faibles marges car il leur est facile d'écouler le produit), suivi du sirop (marge importante mais volumes commercialisables plus faibles), et enfin le jus (il se conserve mal, il est souvent produit à la demande pour des événements particuliers).

2.2.3 Récapitulatif des bénéfices économiques des différents acteurs

Les bénéfices estimés que peuvent tirer chaque acteur de leur activité sont repris dans le tableau 7 suivant :

Tableau 7 : bénéfices économiques tirés de l'activité par les acteurs de la filière madd

Acteur	Activité	Bénéfice économique
Cueilleur	Cueillette et vente de 50kg de madd	4000F (entre 2500 et 8000F selon période.
Bana bana	Vente de 50kg de madd (achat du fruit, conditionnement et acheminement vers Dakar)	3050F par la route ou 5100F par le bateau (variable selon le prix d'achat du fruit, le mode de transport utilisé et le marché)
Coxeur	Vente de la marchandise qui appartient au bana bana	1000F : commission fixe.
Transformateur	Fabrication et vente de produits transformés	Entre 200 et 800F par produit vendu selon le type du produit.

2.3 Stratégie d'acteurs

Le tableau ci-dessous reprend pour chaque catégorie d'acteurs de la filière ses composantes d'une stratégie d'acteurs, à savoir son but, ses difficultés et ses moyens, traduits ici en attentes vis-à-vis de la filière.

Tableau 8 : stratégie d'acteurs

Acteurs	But/motivation	Difficultés	Moyens/attentes
Cueilleurs	Pour les jeunes, gagner un peu d'argent pendant les vacances scolaires pour dépenses personnelles.	Difficultés liées à la cueillette (risques de chutes de hauteur, serpents, couteaux...) Difficultés de transport entre la zone de cueillette et la zone de vente. Généralement peu satisfaits des prix.	Améliorer le transport entre les zones de cueillette et de vente (obtenir des brouettes/taf taf-petits véhicules de transport de marchandise-...) Améliorer les conditions de vente, leur capacité à négocier les prix. Souhaiteraient la présence d'unités de transformation dans les villages.

Transformatrices	Profiter d'une matière première de qualité et disponible localement en quantité, ainsi que d'un marché très demandeur en madd (surtout à Dakar).	Accès aux emballages en verre très compliqué, limite considérablement leurs capacités de production. Coût du sucre très élevé. Transports (bateau ou route) non spécialisés dans le transport de marchandise, mauvaise manutention et beaucoup de casse des bocaux en verre. Manque de fond de roulement, difficultés pour acheter la matière première. Faibles marges.	Améliorer l'accès aux emballages. Améliorer les conditions de stockage de la matière première : chambres froides collectives ou personnelles pour conserver la pulpe et transformer/vendre en période de rareté où les prix sont plus élevés.
Petits commerçants	Générer du revenu pour la famille, profiter de l'opportunité qu'offre ce produit plutôt que de ne rien faire.	Peu satisfaits des prix. Très grande concurrence sur les marchés en forte période de production, donc prix en baisse et souvent vente à perte. Manque de fond de roulement, prise de risque en demandant crédit. Absence de lieu de stockage sur les marchés : si tout n'est pas vendu en fin de journée, doivent se débrouiller pour rester sur place, vendre la marchandise à bas prix, voire la donner. Transports entre les villages et les marchés coûteux, conditions difficiles.	Présence d'une usine de transformation à Ziguinchor susceptible d'acheter en quantité, à prix fixé et de manière régulière leurs fruits.
Bana bana	Négocier les prix les plus bas aux cueilleurs/petits commerçants pour améliorer leurs marges. Vendre à Dakar où les prix sont élevés et la demande toujours présente.	Difficultés de transport entre le lieu d'achat (souvent dans les villages) et le port ou marché Syndicat. Très faible capacité des bateaux en termes de transport de marchandises. Non professionnalisme de certains chauffeurs. Contrôles sur les routes (douanes, DEFCCS...) fréquents, coûteux et temps et en argent, parfois abusifs et nécessitant un peu de corruption.	Améliorer les conditions de transport maritime (avoir un bateau dédié au transport de marchandises) et routier (transporteurs spécialisés dans l'acheminement de marchandises, conditions de contrôle).
Coxeurs		Mauvais état du marché Syndicat (sécurité, salubrité...) Au port, aucune infrastructure, et risque d'expulsion et donc de l'arrêt de l'activité. Aucun soutien de la part de l'Etat. Faible bénéfice dû à une incapacité de négocier le prix de la prestation auprès du bana bana.	Améliorer les conditions de transport et de vente. Attentes de soutien, d'aides de la part de l'Etat.

2.4 Conclusions de l'analyse filière

Tous les résultats obtenus jusqu'à présent, présentant l'analyse de la filière madd dans son état actuel, sont synthétisés sous forme de SWOT présent dans son intégralité en annexe 6. Les forces et faiblesses de la filière ainsi que les opportunités et les menaces qui pèsent sur elle y sont décrites.

On en retient que le madd est un fruit typique de la Casamance (forte réputation du madd casamançais), très apprécié des consommateurs, que des techniques de transformation existent et sont utilisées dans un cadre structuré (la CAC) par des transformatrices volontaires. Différentes structures viennent en appui à cette filière qui présente un fort potentiel de développement.

A l'inverse, on retient également que la filière dans son état actuel manque de structuration, depuis la production jusqu'à la commercialisation. La cueillette est informelle et difficile, et a lieu dans des zones souvent reculées, rendant difficile l'accès aux zones d'échanges commerciaux (manque d'infrastructures et de moyens de transport). Les unités s'activant dans la transformation du madd sont fortement limitées dans leur capacité de production car font face à un manque d'infrastructures et de moyens, autant au niveau collectif qu'individuel, de conservation de la matière première et de transformation. Les prix élevés et très variables des matières premières (dont le sucre) et la difficulté d'accès aux emballages sont autant de facteurs qui limitent la transformation. La commercialisation est également désorganisée, de nombreux acteurs individuels s'y intéressent pour profiter de l'opportunité économique que le fruit représente, mais créant ainsi un marché avec une forte concurrence. Les prix sont ainsi tirés à la baisse, au détriment de tous les maillons de la chaîne, à commencer par les cueilleurs.

Plusieurs grands enjeux de la filière ont également pu être identifiés : l'importance du madd dans la consommation des ménages en Casamance mais aussi dans tout le Sénégal, participant à un régime alimentaire équilibré ; la source importante d'emplois que ce fruit représente, en particulier dans les zones rurales, et auprès des jeunes et des femmes ; la source importante de revenus que le fruit représente dans l'économie du territoire ; l'importance de la liane dans les forêts naturelles de la région, et la pression qui pèse sur elle, donc la nécessité de la préserver... La partie suivante de l'étude sera consacrée à comprendre si une IG sur ce fruit serait intéressante et réalisable, puis d'en évaluer les impacts potentiels sur les trois dimensions de la durabilité (économique, environnementale et socio-culturelle) dans lesquelles s'inscrivent chacun des grands enjeux identifiés.

3 Le potentiel d'une IG sur le madd de Casamance

Dans cette partie nous nous intéressons à comprendre si l'IG sur le madd est utile (marchés potentiels, impacts de l'IG sur les trois sphères de la durabilité) et faisable (typicité du produit, traçabilité assurée et capacité d'action collective). Nous verrons enfin qu'il existe plusieurs scénarios possibles quant à la création de l'IG, c'est-à-dire différents chemins qui peuvent être pris lors de l'élaboration du cahier des charges commun. Ici seront données des pistes de réflexion quant aux orientations à prendre, mais la décision finale reviendra à l'organisme de gestion de l'IG.

3.1 Une IG sur le madd de Casamance est-elle utile ?

Dans cette partie nous tenterons d'évaluer les marchés existants du madd de Casamance et les marchés potentiels pour un madd labélisé. Il s'agit de comprendre l'attrait des consommateurs sénégalais pour les produits à base de madd, pour les signes de qualité en particulier liés à l'origine, et pour un madd sous IG. Nous nous intéresserons aux marchés en deux parties : le marché national (local-région de Ziguinchor- et dakarois) grâce aux résultats obtenus après l'administration d'une enquête auprès des consommateurs, et le marché à l'export (diaspora).

3.1.1 Le marché national

L'administration des questionnaires auprès des consommateurs a été réalisée grâce à quatre enquêteurs à Dakar et Ziguinchor, sur les marchés et dans des zones d'habitation. Le profil des personnes interrogées, comprenant les deux zones, est le suivant :

Tableau 9 : profil des consommateurs interrogés

Sexe	70% de femmes
	30% d'hommes
Âge	32% < 23 ans
	40% entre 23 et 32 ans
	28% > 32 ans
Scolarisation	21% non scolarisés ou niveau école primaire
	21% niveau collège
	37% niveau lycée
	21% niveau études supérieures

➤ Enquêtes à Ziguinchor (151 questionnaires administrés)

Les personnes interrogées à Ziguinchor sont unanimes quant aux questions posées sur l'origine du madd de meilleure qualité et l'importance de l'origine du madd qu'ils achètent : tout le monde affirme que le madd de meilleure qualité provient de Casamance (quelques fois évocation de la Guinée Bissau comme lieu de production de qualité). Les termes « écosystèmes naturels » et « forêts naturelles » reviennent souvent. Les consommateurs de Ziguinchor ne sont pas préoccupés par l'origine du madd qu'ils consomment car ils savent qu'il vient de la région. Quand on leur demande d'où provient le meilleur madd, c'est tout naturellement qu'ils orientent leur réflexion sur quelle zone de Casamance produirait la meilleure qualité : il en ressort alors que toutes les zones de Casamance produisent la même qualité de produit.

➤ Enquêtes à Dakar (106 questionnaires administrés)

La qualité du fruit brut que l'on retrouve à Dakar est très limitée comparée à celle de Ziguinchor, en raison d'un transport souvent long et des actions de manutention non adaptées à des fruits frais. Les fruits sont souvent noircis, parfois abîmés (perte du pédoncule, casse) et pourrissent vite. Pour cette raison, la transformation en confitures par les femmes à la maison et la vente en sachets ou gobelets sur les marchés est très répandue. Dans ces préparations, il arrive que les femmes utilisent des poudres en sachets (arômes en poudre destinés à la préparation de boissons aromatisées si on y ajoute de l'eau), ou en mélange avec de la

mangue afin de dissimuler le goût du fruit qui manque de fraîcheur. Beaucoup de consommateurs se disent pourtant réticents à ce genre de pratiques, préférant le goût acidulé naturel du fruit. Le fruit reste toutefois très apprécié et demandé.

➤ **Enseignements généraux**

Le graphique suivant propose un aperçu des pratiques d'achat et de consommation du madd entre Ziguinchor et Dakar. On peut remarquer que le fruit brut est davantage consommé en Casamance car la qualité y est meilleure. A l'inverse, la transformation à la maison du fruit et l'achat de produits transformés sont plus importants à la capitale.

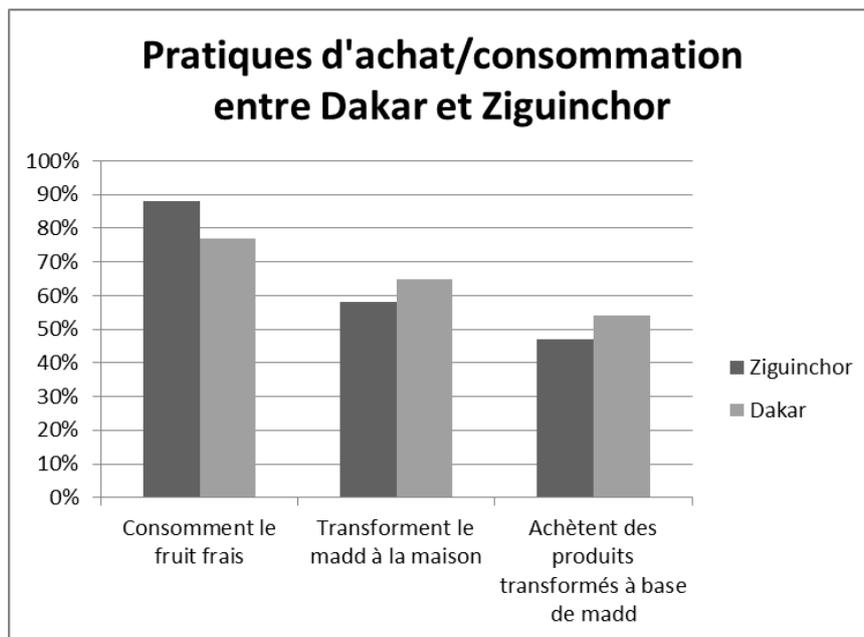


Figure 19 : comparaison des pratiques de consommation du madd entre Dakar et Ziguinchor

Les enseignements communs que l'on peut tirer des enquêtes réalisées sur les deux sites sont les suivants :

- Confirmation de l'intérêt des consommateurs pour ce produit et de la place qu'il occupe dans les pratiques alimentaires des sénégalais, pas seulement en Casamance.
- Confirmation de la forte réputation du madd venant de Casamance comme un produit de qualité.
- Le madd casamançais sous IG aurait plus de succès à Dakar qu'à Ziguinchor (dans la région d'origine, les consommateurs sont peu intéressés par la démarche puisqu'ils savent que le produit est local).
- Très forte préoccupation des consommateurs par rapport à l'impact que peut avoir la consommation de produits transformés sur la santé : le respect des normes d'hygiène/sécurité alimentaire principalement, mais aussi la naturalité des produits (absence de produits chimiques) et les qualités nutritionnelles.
- Les consommateurs sont globalement très intéressés par le label, mais avant tout pour la garantie en termes de sécurité sanitaire qu'il représente.
- Toutes les personnes intéressées par un produit labellisé se déclarent prêtes à payer davantage pour les garanties que cela procure (notamment sur la santé : « la santé n'a pas de prix »).

Ces résultats sont toutefois à relativiser, il peut exister une large différence entre les déclarations et les pratiques des consommateurs.

L'abondante population dakaroise, le souhait de ces consommateurs d'avoir accès à un produit frais et de qualité, ainsi que le fait que toutes les autres régions du Sénégal viennent s'approvisionner à Dakar font de cette ville le principal marché porteur pour un madd de qualité. Toutefois, tant que les conditions de transport ne s'améliorent pas, il n'est pas possible de garantir un fruit brut de qualité au consommateur de Dakar, ce pourquoi le marché du produit transformé ou semi transformé semble être le plus pertinent.

Quoi que sûrement plus limité, l'intérêt des consommateurs casamançais pour un madd sous IG n'est pas à négliger, cela pouvant participer à renforcer un sentiment de fierté régionale, très fort dans cette région. De plus, un label sur les produits transformés à base de madd peut s'avérer intéressant pour les consommateurs locaux s'il permet de donner accès à ces produits sur une plus longue période de l'année et s'il garantit la salubrité, les qualités nutritionnelles et la naturalité du produit, autant de notions chères aux consommateurs autant dakarois que casamançais.

3.1.2 Le marché de la diaspora

Les produits transformés à base de madd sont très demandés par la diaspora sénégalaise. Les transformatrices reçoivent des commandes de l'étranger, et si les petites unités ont du mal à accéder à ce marché (coût du transport à l'export, quantités insuffisantes), les unités semi-industrielles font appel à des exportateurs et ont déjà accès à des marchés importants à l'étranger. L'ASEPEX ne semble malheureusement pas sensible à l'importance de ce marché et se concentre aujourd'hui principalement sur les filières qui ont déjà fait leurs preuves (mangue, noix de cajou).

3.2 Une IG sur le madd de Casamance est-elle faisable ?

Maintenant que l'utilité de la création de l'IG a été démontrée, nous nous intéressons à sa faisabilité. Deux critères sont à prendre en compte dans l'étude de la faisabilité d'une IG sur le madd de Casamance : le produit présente-t-il une spécificité territoriale (entre autres la qualité du produit est-elle liée à son origine) et comment assurer la traçabilité ? et les acteurs de la filière présentent-ils une capacité d'action collective pour créer et gérer ensemble le bien commun que représente l'IG ?

3.2.1 Spécificité territoriale

Afin de savoir s'il existe un lien entre la qualité du madd et l'origine Casamance, une série de questions proposée par l'outil FAO a été posée lors d'un atelier collectif réunissant plusieurs acteurs de la filière. L'outil en ligne permet d'obtenir une synthèse automatique. Cette synthèse, ajustée et avec des précisions supplémentaires, se trouve ci-dessous.

La commercialisation du madd, et en particulier les activités de transformation sont des phénomènes relativement récents dans la région, et par conséquent la réputation du produit est en plein développement. Toutefois, le lien avec le territoire peut être démontré par l'implantation historique de l'espèce dans les forêts naturelles de Casamance, ainsi que

l'importance des savoirs locaux et traditions alimentaires régionales liés à cette ressource naturelle.

Une indication géographique spécifique est utilisée pour identifier le produit (le madd étant généralement associé à la Casamance par tout consommateur sénégalais), rendant le lien entre le produit et sa zone de production évident. Ceci contribue à renforcer l'identité territoriale. La communication avec les consommateurs en est facilitée, cependant davantage de promotion de l'IG peut s'avérer nécessaire.

La spécificité du produit est liée à des caractéristiques subjectives/immatérielles (le goût, la fraîcheur, la production sauvage et naturelle) ce qui permet une différenciation par rapport aux produits concurrents aussi longtemps que les consommateurs perçoivent cette spécificité. Le risque de perte de la valeur est grand pour les producteurs si des concurrents se mettent à produire des produits similaires en dehors de la zone de production. Pour maintenir le rattachement de cette spécificité à leur région, les producteurs devront sensibiliser les consommateurs à la valeur spécifique immatérielle. Eventuellement, des recherches supplémentaires pourraient permettre d'identifier des caractéristiques objectives mesurables, qui pourront par la suite être inscrites dans le cahier des charges (le taux de sucre, les qualités nutritionnelles, la taille, la couleur...). Des activités de caractérisation sont en cours, mais une plus grande mobilisation de la recherche autour de ces questions semble nécessaire.

Le produit a une forte identité territoriale qui représente une importante valeur symbolique sur laquelle communiquer au sein du territoire. Les producteurs et les consommateurs devraient être sensibilisés à l'importance de préserver ce produit, et de le promouvoir. De nombreux enjeux de cette filière ont été identifiés (emplois ruraux, préservation de l'environnement...), et ceux-ci pourraient faire l'objet de communication, autant chez les producteurs que les consommateurs.

La spécificité du produit est due à des conditions naturelles propres à la Casamance et uniques au Sénégal, à un savoir-faire particulier lors de la transformation, mais surtout à la proximité entre les activités de cueillette et de transformation qui garantit la fraîcheur et la qualité du produit transformé. Cette typicité confère au produit des caractéristiques uniques qui doivent être identifiées avec précision, afin de comprendre ce qui différencie le produit de ses concurrents. Ces éléments sont essentiels ; ils doivent être inclus dans le cahier des charges afin de s'assurer de leur maintien sur le long terme, afin de garantir la typicité fondée sur leur lien à l'origine. L'ISRA, l'UASZ et l'ITA sont trois organismes clés dans la recherche liée au madd et doivent poursuivre leurs activités afin de mieux caractériser les qualités spécifiques des produits.

La présentation et le conditionnement du produit, quoi que connaissant des faiblesses à ce jour au vu des difficultés d'approvisionnement en emballages en verre chez les transformatrices, renforcent la qualité spécifique du produit. Les transformatrices de la CAC ont uniformisé leurs pratiques et leurs étiquettes grâce au PADEC, ce qui est un bon point de départ pour la mise en place d'une démarche collective de valorisation de la qualité. Cela devrait être inclus dans le cahier des charges.

Les transformatrices ont l'avantage de partager un savoir-faire commun pour l'élaboration des produits transformés (notamment grâce aux formations de l'ITA dont toutes les unités ont

bénéficié). Toutefois, il ne s'agit pas d'un savoir-faire spécifique, il pourrait être reproduit ailleurs. De plus, il existe une certaine variabilité entre les GIE, autorisant une certaine diversité de pratiques entre les unités. Il est important de distinguer les caractéristique-clés de ce savoir-faire qui sont communes à toute la zone de production et de les préserver, afin de maintenir la réputation collective et de concentrer les efforts de communication sur elles.

Le lien entre le produit et la zone géographique est renforcé par l'ancrage local de la matière première. La ressource est spécifique du Sud du Sénégal, en particulier de Casamance. La zone de plus forte production reste la région de Ziguinchor. La délimitation précise de l'aire géographique concernée par l'IG devra être discutée directement par les producteurs.

Les conditions naturelles locales donnent une qualité spécifique à la matière première. Le lien à l'origine est par conséquent très solide et facile à démontrer. Il est important de préserver ces interactions pour maintenir la qualité spécifique du produit. Il est donc important d'inclure dans le cahier des charges des activités visant à préserver ce lien entre le madd et son terroir d'origine, notamment des activités de régénération naturelle assistée, de pépinières, voire de domestication. Ces éléments sont aussi importants à communiquer aux consommateurs.

3.2.2 Capacité d'action collective

La FAO conseille, afin d'évaluer la capacité d'action collective, d'observer la taille, la spécialisation, la mécanisation, et l'homogénéité des pratiques des producteurs. N'étant pas produit dans le cadre d'une exploitation agricole, le madd ne se prête pas à ces observations. Nous nous concentrerons donc ici sur les motivations de chaque acteur et leur organisation.

➤ L'action collective chez les cueilleurs

Comme expliqué précédemment, la cueillette est une activité informelle souvent réalisée par les jeunes voire les enfants pour gagner un peu d'argent pendant les vacances scolaires pour des dépenses personnelles. Il n'existe entre eux aucune organisation collective, et il est tout à fait possible de retrouver leur cueillette sur les marchés de Dakar puisque des bana bana ont comme stratégie de venir directement acheter dans les villages toutes les cueillettes disponibles à un instant t, donc y compris celles de ces cueilleurs. Dans le cas de figure où des commerçants se rendent dans les villages pour passer commande d'une certaine quantité qu'ils repasseront chercher quelques jours plus tard, tous les cueilleurs disponibles à ce moment prennent part à la cueillette. Des adultes peuvent y prendre part dans ces situations, puisqu'ils sont assurés de pouvoir vendre ce qu'ils auront trouvé.

Dans certaines localités, il peut arriver d'assister à des tentatives d'organisation de la cueillette plus ou moins réussies :

- A Nema (département de Bignona), une commune a mis en place un réseau de cueilleurs (10 par village). Cette initiative avait pour but d'organiser ces personnes autour d'un objectif commun, et ainsi de leur donner un meilleur accès aux marchés. A ce jour, aucune amélioration n'a été observée par les bénéficiaires, qui continuent à pratiquer la cueillette de manière individuelle.

- A 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.
- Dans plusieurs villages des différentes zones étudiées, certaines personnes sont reconnues comme intermédiaire entre les bana bana et les cueilleurs. Ce sont à eux que les commerçants s'adressent pour négocier les prix et passer une commande importante, et qui mobilisent toutes les personnes disponibles pour satisfaire la demande.

Mis à part ces exemples, il n'existe aucun groupement de cueilleurs formalisé, organisé, et encore moins qui représenterait des acteurs de différentes localités. Certains cueilleurs rencontrés sont intéressés par la démarche de mise en place d'une IG, principalement pour s'assurer un débouché pour la cueillette, à des prix avantageux et fixes. Pourtant il semble que le manque d'organisation des cueilleurs, et le fait que cette activité ne soit pas leur principale activité, soient des limites majeures à la mise en place d'une démarche collective.

➤ **L'action collective chez les transformatrices**

23 unités de transformation de mangues et fruits forestiers sont regroupées au sein de la CAC de la région de Ziguinchor. Tous les membres sont donc regroupés dans une démarche de coopération. Toutefois, la coopérative fait face à d'importantes difficultés, notamment l'accès aux emballages en verre et aux capacités de conservation de la matière première, qui limitent considérablement la capacité de production des unités.

Les transformatrices semblent intéressées par la démarche d'une IG, mais il semble important de régler leurs problèmes existants en priorité. Leurs motivations sont nombreuses : Obtenir un produit transformé avec une plus grande valeur ajoutée ; avoir une matière première disponible et de qualité stable ; augmenter les volumes de production ; avoir un produit spécifique qui se distingue des concurrents ; pouvoir accéder à de nouveaux marchés, intéresser des nouveaux consommateurs, voire se développer à l'international.

➤ **L'action collective chez les commerçants**

Les commerçants ne sont pas des acteurs de la production de madd à proprement parler, mais il pourrait également être pertinent de les engager dans la démarche IG. En effet, les bana bana en Casamance, acteurs importants car faisant le lien entre cueilleur et consommateur à travers le territoire sénégalais, sont regroupés dans un GIE appelé « bateau le Joola » qui représente environ 450 membres. Quoique travaillant de manière individuelle, ils s'organisent en réseau pour mettre en commun leurs savoirs et pour s'entraider en cas de besoin. Il semble également qu'il s'agisse des acteurs les plus sensibles aux bénéfices économiques qui pourraient découler de la mise en place de l'IG : des approvisionnements stables en quantité et qualité car devant répondre à un cahier des charges, mais aussi des débouchés fixes à un prix intéressant.

➤ **Quel ODG et système de contrôle pour l'IG ?**

Un organisme de défense et de gestion (ODG) « est constitué à l'initiative d'un ensemble de producteurs et/ou transformateurs assurant une même production qui s'associent au sein d'une structure pour porter la démarche de reconnaissance d'un signe de qualité, de l'élaboration du cahier des charges à la protection et la valorisation du produit. » (INAO, 2017).

Dans le cas du madd de Casamance, il n'existe pas à ce jour d'organisme réunissant les producteurs (cueilleurs et transformatrices) assurant ces rôles. Toutefois, comme expliqué dans les parties précédentes, certains producteurs tentent de s'organiser pour agir collectivement à la promotion de leur produit, et les transformatrices sont déjà réunies en coopérative. Ces initiatives et leurs dirigeants peuvent être à l'origine d'un groupement interprofessionnel comme un ODG.

Comme le rappellent Belletti, Chabrol et Spinsanti (2016) dans leur article, l'étape d'élaboration du cahier des charges et du système de contrôle est un point crucial dans le processus IG. En effet, le contenu de ces éléments est important pour éviter de tomber dans le piège « qualité-exclusion » : c'est-à-dire un cahier des charges trop restrictif ou un système de contrôle trop strict risquent d'exclure les producteurs les plus faibles, mais à l'inverse, s'ils sont trop souples, l'IG risque de ne pas être efficace. La manière dont ces éléments sont déterminés est par conséquent tout aussi importante que leur contenu : les prises de décisions concernant l'IG doivent impliquer tous les producteurs, chacun défendant leurs intérêts propres mais avec une vision commune de la qualité que doit atteindre leur produit.

Dans le cas du poivre de Penja, bien que le cahier des charges ne soit pas complètement respecté par tous les producteurs et que le système de contrôle ne soit pas fonctionnel quelques années après l'enregistrement de l'IG, des effets positifs ont toutefois pu être observés grâce à la prise de conscience collective de l'intérêt de la démarche, aux échanges entre les acteurs, mais aussi à certains producteurs, les plus importants, qui eux sont capables de répondre à la qualité exigée. S'appuyant sur ces observations, il semble prioritaire d'identifier des acteurs clés de la filière madd qui soient capables de fédérer le reste des producteurs autour de la démarche.

La prévision d'un plan de contrôle efficace est primordiale puisque c'est celui-ci qui garantit la légitimité de la démarche de qualité liée à l'origine, permettant au consommateur de s'assurer qu'un produit correspond bien au cahier des charges qui le définit. Un plan de contrôle doit comprendre toutes les modalités des contrôles qui seront effectués, ainsi que les sanctions à appliquer en cas de non-respect du cahier des charges. Ce plan peut également intégrer des autocontrôles réalisés par les producteurs eux-mêmes et des contrôles internes réalisés par l'ODG auprès des producteurs. En France, la bonne application de ces plans est contrôlée par l'INAO, mais il n'existe pas d'équivalent pour le Sénégal à ce jour. Les producteurs peuvent donc se baser sur un système semblable aux SPG (initialement conçu pour l'agriculture biologique) : « Les systèmes participatifs de garantie sont des systèmes d'assurance qualité ancrés localement. Ils certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés et sont construits sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances » (définition de l'IFOAM).

3.3 Les différents scénarios possibles pour une IG sur le madd de Casamance

Les différents éléments traités dans cette partie (nature du produit à labéliser, aire géographique, système de gestion, modes de production) et les scénarios qui en découlent sont des éléments clés pour l'élaboration d'un cahier des charges pour l'IG, et nécessitent d'être discutés par les acteurs qui porteront la démarche. Il ne s'agit pas ici de chercher la meilleure solution mais de donner des éléments de questionnements pour alimenter la réflexion commune.

3.3.1 Liés à la nature du produit : fruit brut, produits transformés ou les deux

Selon l'OAPI, « tout produit naturel, agricole, artisanal ou industriel » est éligible à une IG sous condition qu'au moins une des étapes du processus d'élaboration du produit est réalisée dans la zone géographique délimitée, et bien sûr que la qualité du produit soit attribuée à cette zone. Dans le cas présent, il existe plusieurs possibilités quant à la création d'une IG sur le madd de Casamance : le fruit brut (produit « naturel » cueilli dans la zone), les produits transformés (produits issus des GIE de transformation de Casamance : conserves, caramel, jus et sirop), ou les deux. Il s'agit donc ici d'observer ces trois possibilités pour savoir laquelle serait éventuellement la plus pertinente pour la création d'une IG.

Tableau 10 : scénario nature du produit

IG sur	Les pour	Les contre
Fruit brut	Le fruit brut est beaucoup plus vendu à travers le Sénégal que les produits transformés issus des GIE de transformation.	Faible capacité d'action collective des cueilleurs à ce jour. Difficultés pour apposer un label/logo sur un fruit : nécessite un emballage type filet. Impossibilité de garantir la qualité sur un fruit brut proposé sur les marchés de Dakar tant que les conditions de transport Casamance/Dakar ne s'améliorent pas. Consommateurs de Casamance peu sensibles à la présence d'un label casamançais sur le fruit brut.
Produits transformés	Acteurs de la transformation bien identifiés et formalisés sous la forme de la CAC : capacité d'action collective forte. Facilité d'appliquer un label/logo sur les emballages. Garantit la qualité sanitaire des produits, ce qui est une préoccupation majeure des consommateurs. Les produits transformés se conservent longtemps, possibilité de développer l'exportation.	Exclut les unités de transformation situées hors Casamance (industriels à Dakar par exemple), même s'ils utilisent du madd casamançais. Produits plus chers, moins répandus dans les habitudes de consommation des foyers sénégalais.

Au vu de ces observations, il semblerait pertinent d'appliquer l'IG au produit brut et transformé, afin de bénéficier des avantages des deux formats, mais la décision finale reviendra à l'ODG. Il faut toutefois garder à l'esprit que l'IG est un signe de garantie de qualité, et qu'elle ne doit pas être appliquée si toutes les conditions nécessaires à assurer la qualité du produit (conditions de transport, de transformation, de conservation) ne sont pas réunies.

Une autre solution consisterait à trouver un intermédiaire entre fruit brut et produit transformé, c'est-à-dire un mode de conservation de la pulpe de madd seulement extraite du fruit, sans transformation supplémentaire, qui permettrait de faciliter le transport en garantissant une matière première de qualité. Ceci permettrait aux GIE de Casamance de disposer de la matière première tout au long de l'année et donc d'étaler la production et d'assurer un approvisionnement continu aux clients, et aux consommateurs de Dakar de disposer d'une matière première de qualité contrairement aux fruits bruts qui s'abîment lors du transport. Des activités de recherche peuvent être menées, notamment par l'ITA, afin de développer un tel procédé.

Ce qui semble être déterminant dans l'obtention d'un produit transformé de qualité, c'est la fraîcheur de la matière première. Le cahier des charges pour l'IG pourrait inclure une mention nécessitant l'utilisation d'un fruit fraîchement cueilli, impliquant à priori une transformation à proximité de la zone de cueillette. L'enjeu dans la mise en place d'un tel système est de pouvoir assurer la traçabilité de la matière première. Un système de traçabilité pourrait être mis en place dès la cueillette à condition de mettre en place des groupements de cueilleurs par exemple, capable de gérer l'emballage et l'étiquetage des fruits et la gestion de stock (envisager ces activités au niveau des cueilleurs individuels semble difficile).

Il est également important de prévoir dans le cahier des charges des mentions spécifiques concernant l'emballage des produits :

- Concernant le fruit brut, il semble difficile d'organiser la vente de madd emballé, mais un regroupement en filets par exemple peut être envisagé.
- Pour les produits transformés, la plus grande difficulté réside aujourd'hui dans l'approvisionnement en emballages en verre. Certaines autres méthodes de conservation commencent à être utilisées par des transformatrices, comme des emballages en petits sachets plastique et/ou sous vide. L'ITA pourrait également jouer un rôle important dans le développement de ces nouveaux emballages.
- Concernant les mentions à appliquer sur l'emballage, il existe déjà un logo développé par le PADEC qui apparaît sur les produits transformés de la CAC « 100% naturel et origine Casamance ». Il serait intéressant de conserver ce logo ou d'en réaliser un propre à l'IG, ainsi que de le mettre davantage en évidence sur l'emballage. D'après les questionnaires réalisés auprès des consommateurs, ceux-ci sont très sensibles à l'aspect hygiène des conditions de fabrication, ainsi que des qualités nutritionnelles. Des informations simples et lisibles à ces sujets pourraient également apparaître sur les emballages.

3.3.2 Liés à l'aire géographique : enjeu de la délimitation et de l'appellation

La Casamance est une région naturelle qui regroupe trois régions administratives : Ziguinchor, Sédhiou et Kolda. La région de Ziguinchor (également appelée basse Casamance) est la plus grande productrice de madd. La question se pose alors de savoir, dans le cas de la mise en place d'une démarche d'enregistrement d'une IG, s'il est pertinent de penser celle-ci à l'échelle de la Casamance dans son ensemble ou bien seulement de la région productrice.

Dans ce tableau sont présents les « pour » et les « contre » de la mise en place de la démarche pour la zone de basse Casamance seulement.

Tableau 11 : scénario aire géographique

Pour	Contre
Restreint la zone donc le nombre d'acteurs, peut faciliter les démarches de création de l'IG.	Limite l'emploi du terme « Casamance » qui est pourtant celui sous lequel le consommateur entend un produit de qualité.
Facilite les démarches administratives inter-régionales (dans la mesure où le(s) gouverneur(s) de(s) la région(s) doi(ven)t être présent(s) dans le CRTIG.	Les régions de Sédhiou et Kolda sont tout de même productrices, même si ce n'est qu'en moindres quantités. Les producteurs risquent de se sentir lésés s'ils ne sont pas inclus dans une appellation « Casamance ».
Possibilité d'agrandir par la suite la zone géographique de l'IG, alors que l'inverse serait plus difficile.	Difficultés pour garantir la traçabilité.

La Guinée Bissau a des forêts communes avec la région naturelle de Casamance, et est également productrice. Or les fruits de qualité ne s'arrêtent pas aux frontières. Il est éventuellement possible de penser à faire une IG transfrontalière entre la Casamance et la Guinée Bissau, mais cela limite également l'emploi du terme « Casamance ».

Quoi qu'il arrive, si l'on souhaite se référer au terme de « Casamance » sous lequel le madd de la région est réputé, le scénario le plus pertinent semble d'englober les trois régions qui la composent.

La question des transformateurs situés à Dakar se pose également. Si la certification IG se fait sur le fruit brut, ils seraient en mesure, ainsi que tout transformateur quel que soit son emplacement géographique, de fabriquer des produits sous IG dans la mesure où la matière première est certifiée. Cela semble toutefois difficile à atteindre puisque ces transformateurs ont l'habitude d'utiliser du madd sans se préoccuper de son origine, en fonction de sa disponibilité et de son prix sur les marchés, et cherchent à limiter leurs coûts d'approvisionnement. Il semble donc peu probable qu'ils se mettent à acheter la totalité de leur matière première sous IG. De plus, cette solution s'éloigne de l'esprit de délimitation géographique, le premier objectif étant de participer au développement économique de la zone de production, à savoir ici la Casamance. Toutefois, la fabrication de produits transformés labellisés hors de la zone géographique peut être envisagée à condition que la traçabilité de la matière première soit garantie (voir partie 3.3.1) et que cette possibilité soit inscrite dans le cahier des charges.

3.3.3 Liés aux pratiques d'obtention du produit

Les conditions liées aux pratiques d'obtention du produit ont été abordées lors de l'atelier de restitution. Ces questions soulèvent quelques désaccords parmi les acteurs et nécessitent donc d'être davantage approfondies par la suite par les acteurs qui s'impliqueront dans la démarche IG.

➤ Les pratiques de production du fruit : quelle place pour la domestication ?

La domestication semble être perçue par la plupart des acteurs comme une réelle opportunité pour faciliter le travail de cueillette, rapprocher le madd des maisons, améliorer la gestion de la qualité du fruit, mais également améliorer la variété et raccourcir le cycle de production. Toutefois, certaines personnes restent méfiantes quant à cette nouvelle pratique, préférant savoir que le madd provient de zones naturelles plutôt que de cultures, ce qui constitue une potentielle ouverture à des dérives comme la déforestation pour obtenir les espaces cultivés ou l'utilisation de produits chimiques sur les cultures.

➤ Les pratiques de transformation : uniformisation des pratiques ?

A l'image de la question précédente, la question de l'uniformisation des pratiques (recettes) de transformation se confronte à plusieurs interprétations par les acteurs. La majorité semble d'accord sur le fait qu'il est nécessaire que toutes les transformatrices de la CAC se coordonnent sur des recettes afin d'assurer l'homogénéité de leurs produits et ainsi pouvoir garantir une qualité constante aux acheteurs, en particulier pour les grandes quantités. En théorie, cette homogénéité des pratiques devrait déjà être effective puisque toutes les unités ont suivi les mêmes formations dispensées par l'ITA, et la CAC aurait dû mettre en place un système de contrôle, ce qui n'a jamais été fait. Dans la pratique donc, les recettes et pratiques de transformation varient, les transformatrices s'approprient les recettes pour les modifier selon ce qu'elles jugent le meilleur. Bien que cela nuise à l'homogénéité des produits, ces pratiques sont la preuve d'un esprit d'innovation et d'amélioration continue de la part des transformatrices qui ne devrait pas être inhibé selon certains.

3.4 Les impacts potentiels de la mise en place de l'IG

Dans cette dernière partie nous nous intéresserons aux impacts potentiels que pourrait entraîner la mise en place d'une IG sur le madd de Casamance sur les trois sphères de la durabilité : impacts économiques, environnementaux et socio-culturels. Ces éléments de prospective ont été discutés lors d'un atelier collectif regroupant des représentants de différents types d'acteurs.

3.4.1 Impacts économiques

Il apparaît en premier lieu une grande difficulté à établir un état des lieux précis des impacts économiques de la filière à l'heure actuelle en termes de surface ou de nombre d'emplois liés à la production du madd, en raison de l'absence de données officielles, du fait que l'espèce est sauvage, ainsi que de la non professionnalisation des cueilleurs. Toutefois, selon les entretiens réalisés auprès des cueilleurs, la cueillette de madd représente une activité majeure pour ces personnes qui en tirent un revenu important. Les revenus tirés de cette activité permettent souvent aux jeunes de se payer leur scolarité, du matériel scolaire ou d'accéder à des loisirs. De manière générale, la cueillette du madd est une source de revenus incontournable pour les

jeunes dans les zones rurales de Casamance.

Concernant la transformation des produits forestiers, dont le madd est l'un des produits phares, nous pouvons estimer à 500 le nombre d'emplois générés par cette activité (uniquement dans la CAC : ce chiffre peut être revu très fortement à la hausse si l'on inclut les transformatrices individuelles).

Au niveau de la commercialisation, il existe un GIE de bana-bana de 450 membres. En pleine période de production, le madd représente leur source d'activité principale. Ce chiffre exclut tous les petits commerçants, majoritairement des femmes, qui tirent un revenu de la vente du madd, que ce soit dans les villages ou les villes de Casamance, et même à Dakar.

De manière générale le madd est source d'emploi et de revenu. Toutefois, ces acteurs font face à des freins techniques qui limitent leur capacité de production (difficultés de conservation de la matière première, accès difficile aux emballages, manque d'infrastructures routières ou maritimes pour le transport de la marchandise, difficultés à établir un prix rémunérateur...) alors que la demande en madd augmente sur le marché national, voire même à l'export au vu de certaines demandes exprimées par la diaspora. Dans ce contexte, une IG pourrait permettre une formalisation de la filière de manière générale. La mise en place d'une IG serait une opportunité pour mettre en relation directe les cueilleurs des transformatrices par la création d'un réseau d'acteurs aux motivations communes. S'affranchir des intermédiaires et donner un cadre à des échanges permettrait de garantir un prix rémunérateur pour les cueilleurs et des prix raisonnables pour les acheteurs grâce par exemple à la mise en place de grilles de prix fixes mais faisant l'objet de négociations entre les parties. Cela serait également un moyen de garantir un approvisionnement en qualité et quantité suffisantes auprès des transformatrices qui seront plus à même d'honorer les commandes importantes et de fournir un produit de qualité homogène. De manière générale, une IG peut permettre une certaine crédibilisation de la filière face à d'éventuels partenaires qui peuvent investir dans des infrastructures et matériels (surtout pour le conditionnement, emballages et transport), permettant d'améliorer d'autant plus les capacités des acteurs.

Finalement, une IG est avant tout un moyen de fédérer des acteurs d'une filière aux activités variées dans une démarche collective de protection et valorisation d'un produit qui les rassemble. C'est dans ce regroupement autour d'objectifs communs que peut être créé un environnement propice à l'innovation et à la volonté de développement nécessaire pour la progression de la démarche dans le cercle vertueux de l'IG.

3.4.2 Impacts environnementaux

La cueillette se fait de manière traditionnelle : les jeunes grimpent aux lianes pour ramasser les fruits en hauteur, coupant avec un couteau la liane au niveau du pédoncule. Toutefois, la coupe de la liane à un niveau avancé pour ramasser les fruits inaccessibles est une mauvaise pratique de cueillette qui peut parfois être observée. De plus, la demande en madd augmentant, de plus en plus de fruits (et donc de graines) sont exportés de la forêt, limitant les possibilités de régénération de la population de l'espèce dans les forêts. Ceci ajouté à une baisse généralisée de la pluviométrie et parfois à des feux de brousse, la préservation de l'espèce dans son milieu naturel est une problématique importante à laquelle l'IG pourrait apporter des solutions.

En effet, l'IG fournit un cadre dans lequel des actions peuvent être organisées comme des

sensibilisations des cueilleurs aux bonnes pratiques de cueillette, la création de pépinières de madd, la mise en place d'activités de régénération naturelle assistée... Certaines de ces actions peuvent même être incluses dans le cahier des charges ou dans le calendrier des actions régulières de l'ODG. Ces actions participeraient au maintien du madd dans son environnement tout en préservant les paysages forestiers dans lesquels les lianes ont une place importante. Enfin, parallèlement à ces activités, la domestication du *Saba senegalensis* peut être encouragée car étant un moyen de limiter de puiser dans la ressource sauvage.

3.4.3 Impacts socio-culturels

La filière madd, quoi que désorganisée, est forte d'un nombre important d'acteurs qui y sont impliqués et de leur diversité (autant en termes d'activité pratiquée et de genre ou d'âge). Le madd est source d'emploi et de revenu pour les familles rurales, et permet ainsi de maintenir de l'activité dans ces zones en limitant l'exode. Certaines activités comme la cueillette et la transformation sont pratiquées de génération en génération et constituent une partie de la culture locale. Aucun manquement aux droits de l'Homme n'est observé. Toutefois, de jeunes enfants peuvent participer aux activités de cueillette, ce qui peut parfois être à l'origine de chûtes. La création d'une IG pourrait permettre de maintenir les impacts positifs qu'ont les activités liées au madd sur l'emploi dans le territoire de Casamance, en particulier en zones rurales, voire d'améliorer les conditions de travail : au même titre que les actions de préservation de l'environnement, elle peut fournir un cadre nécessaire à l'organisation d'actions de sensibilisation aux risques liés à la cueillette en particulier pour les enfants. Il est aussi possible d'imaginer un système de cotisation pour les acteurs impliqués dans la démarche, ou de prélever une partie de la valeur ajoutée tirée de la vente des produits sous IG par l'ODG pour financer du matériel approprié, autant chez les cueilleurs que chez les transformatrices, améliorant leurs conditions de travail.

Enfin, la Casamance est une région qui connaît un regain de popularité auprès des touristes depuis la fin des conflits, et la création d'une IG sur ce territoire peut être un moteur dans la reconquête de la réputation de la région comme une terre riche en ressources naturelles et attentive à leur préservation grâce à une démarche innovante.

Partie C. Conclusion/Discussion

La présente étude a principalement permis d'analyser la filière madd dans son ensemble, chose qui n'avait jamais été faite auparavant. Le madd a souvent été traité dans le cas d'études globales sur les produits forestiers non ligneux. Cette filière reste donc mal connue, bien que ce fruit sauvage présente de grands potentiels. Après cette analyse de la filière et afin de mettre les potentiels d'une démarche IG en évidence, l'étude s'est intéressée à différents éléments, certains indispensables à la mise en place d'une démarche IG et ceux qui peuvent avoir un impact sur son succès.

Il est essentiel que le produit auquel on s'intéresse soit un produit de terroir pour envisager une démarche de valorisation de la qualité en lien avec l'origine. L'étude a permis de montrer un lien fort entre le madd et la région de Casamance. Si les preuves scientifiques, mesurables et démontrables de ce lien sont encore à l'étude, la forte réputation du madd de Casamance comme étant un produit de grande qualité en comparaison à la concurrence est un véritable atout sur lequel une IG peut se baser.

La capacité d'action collective est également un prérequis important à la création d'une IG. A ce jour, la filière madd en Casamance connaît un manque de structuration, en particulier au niveau de la cueillette, mais quelques initiatives ainsi que le regroupement des unités de transformation dans la CAC sont des signes encourageants et prouvent qu'il n'est pas impossible de l'obtenir. Cela nécessite toutefois l'identification d'acteurs porteurs de la démarche, qui en comprennent l'intérêt et se motivent autour du projet. Quoi qu'il arrive, il paraît nécessaire qu'une intervention extérieure assure le suivi de la démarche. En effet, même si des acteurs semblent intéressés et motivés, l'absence d'accompagnement peut amener ce projet à s'essouffler, à l'image du projet de domestication du madd. De même, la traçabilité est un point faible de la filière à ce jour, surtout au niveau de la cueillette, mais cela est principalement dû à l'absence d'organisation de ces acteurs. Il semble tout à fait faisable de mettre en place un système de traçabilité au sein des acteurs intégrés à la démarche IG.

Après l'étude de ces prérequis, il est intéressant d'observer certains facteurs de succès qui peuvent influencer la réussite ou non de l'initiative. Dans un premier temps il faut distinguer les deux grandes zones pour lesquelles l'IG serait intéressante :

- En Casamance, l'intérêt est avant tout la protection des emplois en zone rurale, le développement des activités de transformation, la préservation de l'espèce dans son milieu naturel... Cette zone est avant tout une zone de production avant d'être une zone de consommation. Les consommateurs casamançais n'ont pas besoin d'une IG pour s'assurer que le madd qu'ils consomment provient de la région car il y est disponible en quantité et qualité suffisante. Toutefois ils peuvent trouver un intérêt à la démarche pour les produits transformés car l'IG peut également garantir un produit naturel, élaboré dans des conditions contrôlées, avec une qualité gustative et nutritionnelle, et disponible sur une plus longue période.
- A l'inverse, ce sont dans les autres zones du Sénégal où l'on consomme le madd mais où on ne le produit pas, à commencer par Dakar qui est une plateforme du commerce du madd, que se révèle le potentiel de marché d'un madd labélisé casamançais, autant sur le fruit brut que les produits transformés qui en sont issus. A ce jour, le madd qui y est proposé est de faible qualité à cause des conditions de transport entre zone de

production et zone de vente, et des alternatives comme les produits transformés ou semi-transformés prennent tout leur sens afin de proposer un produit de qualité, avec une certaine capacité de conservation, à ces consommateurs.

Bien que tous les prérequis à la mise en place d'une démarche IG ne sont pas parfaitement satisfaisants (il n'existe pas à ce jour d'interprofession ou de collectif regroupant les acteurs de la filière, mais il est possible d'en créer un ; la traçabilité au niveau du fruit brut n'est pas assurée, mais il est possible de mettre un dispositif en place...), il y a des signes encourageants qui permettent de présumer des impacts économiques, environnementaux et socio-culturels bénéfiques de la démarche sur les acteurs de la filière et le territoire. A ce titre, l'IG peut être perçue non pas comme l'objectif à atteindre, et pour lequel les conditions préalables doivent être parfaitement maîtrisées, mais comme point de départ visant à améliorer ces conditions : valoriser le lien entre le produit et son territoire, développer l'action collective, développer les marchés...

A l'inverse, il est primordial de comprendre qu'avant de se lancer dans la démarche d'enregistrement de l'IG (lorsque ce sera possible), les freins aux capacités de production des acteurs (en priorité les problèmes liés aux emballages, à la conservation de la matière première, aux conditions de transport) doivent être levés afin de pouvoir garantir un produit en quantité et qualité stables et définies. Il serait contre-productif de concrétiser une démarche de valorisation de la qualité si à minima la qualité du produit n'est pas assurée. Pour aller dans ce sens, un plan d'action (annexe 7) a été élaboré lors de l'atelier de restitution du 24 août. Ce plan a été rédigé en collaboration avec les différents acteurs de la filière et les organismes d'appui et définit les actions à mener par chacun pour atteindre une situation de base favorable à l'implantation d'une démarche IG, à commencer par la création d'un groupement interprofessionnel du madd, et comprenant des actions telles que la poursuite des activités de recherche menées par l'ISRA et l'UASZ sur cette espèce, la relance des activités de domestication, l'organisation d'achat groupé d'emballages pour la CAC...

Plusieurs propositions peuvent être faites pour compléter cette étude et avoir des informations complémentaires utiles :

- aller étudier la production/la qualité des madd des régions de Sédhiou et Kolda, dans la zone de Kédougou, voire en Guinée Bissau, pour connaître avec de manière plus précise l'étendue de la zone où l'on peut trouver un madd de qualité similaire à celui de basse Casamance.
- Pousser les enquêtes consommateur en Gambie, Guinée Bissau, autres ? ainsi que vers la diaspora

Mais aussi des recommandations générales pour le développement de la filière madd :

- Encourager la recherche (ISRA et université) à continuer les travaux d'étude sur la caractérisation des espèces...
- Impliquer les pouvoirs publics dans le développement de la Casamance et du pays par la valorisation des produits de terroir, notamment la filière madd au vu de ses nombreux grands enjeux. Les pouvoirs publics ont un rôle important à jouer dans de nombreux domaines en lien avec la filière : la promotion des exportations, l'amélioration des conditions de transports de marchandises entre Casamance et le reste du pays, la mise à disposition de matériel et infrastructures de conservation pour les transformatrices...

Par ailleurs, les initiatives qui semblent le mieux fonctionner, en prenant en compte également que le principal intérêt de chaque acteur du territoire sont les retombées économiques qu'il peut percevoir à la suite de la mise en place d'un projet de valorisation, sont avant tout des initiatives privées. Il existe malheureusement un risque avec ces démarches privées qui est la prédominance de l'intérêt économique sur les intérêts sociaux et environnementaux. Les marques collectives ou de certification semblent être un bon intermédiaire entre démarche privée mais collective, prônant une valorisation économique d'un produit mais également la protection de son origine, son environnement, des acteurs qui prennent part à la démarche... L'instauration d'une marque plutôt qu'une IG, surtout si l'on tient compte du blocage institutionnel auxquelles les IG font face aujourd'hui au Sénégal, est une possibilité qu'il ne faut pas écarter.

Enfin, rappelons que l'enregistrement d'une IG au Sénégal à ce jour n'est pas possible, faute d'un certain blocage administratif. Un séminaire organisé par la FAO au Sénégal concernant les IG en Afrique semble être une occasion pour lever ce blocage. Ce n'est qu'après la clarification de la situation au niveau institutionnel que l'enregistrement de l'IG pourrait éventuellement être initié, mais c'est dès aujourd'hui que des actions de structuration de la filière et d'un éventuel ODG peuvent s'engager.

Références bibliographiques

BARJOLLE D. et SYLVANDER B., 2002. Some Factors of Success for Origin Labelled Products in Agri-Food Supply Chains in Europe: Market, Internal Resources and Institutions, *Economies et Sociétés, Cahiers de l'ISMEA, Série Développement Agroalimentaire*, N°25, Septembre-Octobre 2002.

BELLETTI G, CHABROL D, SPINSANTI G. 2016. Échapper au piège « qualité–exclusion » dans les indications géographiques : réflexions sur le cas du poivre de Penja. *Cah. Agric.* 25: 55002.

BOAMPONSEM G., *et al.*, 2013. Determination of biochemical composition of *Saba senegalensis* (Saba fruit). *Asian Journal of Plant Science and Research*, 2013, 3(1):31-36.

DEFCCS, 2017. Produits forestiers non ligneux_IREF_ZIG de 2013 à 2016. DEFCCS de Ziguinchor, 2017.

FAO, 2007. Caractérisation des systèmes de production agricole au Sénégal – Document de synthèse. FAO, 39p.

FAO/SINERGI, 2010. Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité.

FOURNIER S., 2015. Evaluer ex ante l'impact d'une indication géographique ? 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, Isméa Les Presses, Paris : pp. 1167 – 1184.*

GAYE M. et MBENGUE M., 2017. Décentralisation et gouvernance au Sénégal : comment stimuler le développement territorial [en ligne]. Disponible sur : <http://terangaweb.com/decentralisation-et-gouvernance-au-senegal-comment-stimuler-le-developpement-territorial/> (consulté le 08.08.2017).

INAO, 2017. Contrôles des SIQO [en ligne]. Disponible sur : <http://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Controles-des-signes-d-identification-de-l-origine-et-de-la-qualite-SIQO> (consulté le 01/08/2017).

IRG, 2004. Analyse financière des filières des produits naturels et agricoles dans le Sénégal oriental. USAID/Sénégal, Dakar, 118p.

LEEUEWENBERG A. et VAN DILST F., 1989. *Saba* (Pichon) Pichon. Series of revisions of Apocynaceae XXVII. *Bull. Jard. Bot. Nat. Belg.* 59 (1-2): 189-206.

MEPN, 1998. LOI n° 98-164 du 20 février 1998, CODE FORESTIER DU SENEGAL. Ministère de l'environnement et de la protection de la nature, Dakar, 18p.

MEPN, 2006. Politique forestière du Sénégal 2005-2025, documents annexes. Ministère de l'environnement et de la protection de la nature, Dakar, 105p.

ASN, 2009. NS-03-093, 2009 ; « madd » spécifications (*Saba senegalensis*). Association sénégalaise de normalisation, Dakar, 2009, 8p.

OAPI, 1999. Accord portant révision de l'Accord de Bangui du 02 mars 1977 instituant une Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle. OAPI, Bangui, 206p.

PADEC, 2010. Etude exploratoire du marché des produits forestiers non ligneux (PFNL) – rapport final. PADEC, 37p.

REMMERT-FONTES I., COLY P., 2011. Évaluation intermédiaire 2010 – Rapport de synthèse ; PA « Programme d'appui au développement socioéconomique pour la paix en Casamance » (ProCas), Sénégal. Ministère fédéral de la coopération économique et du développement, Bonn, 14p.

SAUTIER D., 2004. Note d'information : les indications géographique. OAPI, 10p.

TAORE A., 2000. Étude de la reproduction et du développement de *Saba senegalensis* (A. DC) Pichon au Sénégal. Thèse de Doctorat de 3ème Cycle, Option Biologie Végétale, FST/UCAD, Dakar. 100 p.

Union africaine, 2016. Projet de stratégie continentale pour les indications géographiques en Afrique 2017-2022. 69p.

Table des figures et tableaux

Figure 1: cercle vertueux de la qualité (source : FAO/SINERGI, 2010)	4
Figure 2: cadre institutionnel à plusieurs niveaux	6
Figure 3: carte de la région naturelle de Casamance (Source : au-senegal.com).....	8
Figure 4: localisation des zones de production de madd dans la région de Ziguinchor.....	11
Figure 5 : parcelle cultivée de Saba senegalensis à l'ISRA de Djibélor.....	13
Figure 6 : schéma général de la méthodologie suivie	16
Figure 7: Variabilité de taille, forme et couleur du madd	19
Figure 8 : quantités de madd enregistrées par la DEFCCS entre 1991 et 2002 (Source : IRG, 2004).....	20
Figure 9 : Quantités de madd enregistrées dans la région de Ziguinchor entre 2013 et 2016 (Source : DEFCCS, 2017).....	20
Figure 10: produits transformés à base de madd : conserve, caramel, sirop.....	22
Figure 11 : jeunes cueilleurs.....	25
Figure 12 : transformatrices	25
Figure 13 : petite commerçante	26
Figure 14 : bana bana	26
Figure 15: acheminement de la marchandise entre Ziguinchor et Dakar.....	27
Figure 16 : schéma général de la filière madd	28
Figure 17 : coûts et marges pour la vente d'un panier de madd à Dakar.....	29
Figure 18 : répartition des coûts et marges appliquées par types de produits.....	30
Figure 19 : comparaison des pratiques de consommation du madd entre Dakar et Ziguinchor	35
Tableau 1: caractéristiques nutritionnelles du madd (Source : BOAMPONSEM et al., 2013)10	
Tableau 2 : thèmes abordés dans les différents questionnaires	17
Tableau 3: administration des questionnaires	17
Tableau 4 : périodes de production du madd selon les origines.....	21
Tableau 5: recettes des produits transformés à base de madd.....	23
Tableau 6: marges par types de produits	30
Tableau 7 : bénéfices économiques tirés de l'activité par les acteurs de la filière madd	31
Tableau 8 : stratégie d'acteurs	31
Tableau 9 : profil des consommateurs interrogés.....	34
Tableau 10 : scénario nature du produit	41
Tableau 11 : scénario aire géographique.....	43

Table des annexes

Annexe 1 : questionnaire cueilleurs	54
Annexe 2: questionnaire transformatrices	55
Annexe 3 : questionnaire commerçants	56
Annexe 4 : questionnaire consommateurs.....	57
Annexe 5: processus de fabrication des produits transformés à base de madd.....	60
Annexe 6 : SWOT de la filière madd obtenu suite à l'atelier collectif du 11 juillet 2017	61
Annexe 7 : plan d'action obtenu suite à l'atelier collectif du 24 août 2017	64

Annexe 1 : questionnaire cueilleurs

Date : Lieu :

Nom/Prénom : Profession :

Ethnie : Age : H/F :

Description de l'environnement

Sur quelle zone se fait la récolte / description de la zone (sols, climat, zones humides...)	
S'agit-il d'une forêt communautaire? Si oui, qu'est-ce que ça implique pour le cueilleur ?	
Depuis quand récoltez-vous le madd ? Est-ce une activité qui vous vient des générations précédentes ?	
De quelles autorisations avez-vous besoin pour exploiter ces espaces naturels?	
Quels autres produits de la forêt cueillez-vous (y compris dans les autres périodes de l'année)	
Le madd joue-t-il un rôle dans le maintien de ces espaces naturels?	
Avez-vous remarqué une baisse de la production ces dernières années? (nombre de plants ou productivité des plants) Si oui, à votre avis quelle en est la cause?	

Itinéraire technique

Quelles interventions faites-vous sur la plante (entretien, taille, fertilisation ou seulement récolte) ?	
Pour ramasser le fruit, vous arrive-t-il de couper les lianes?	
La récolte est-elle difficile ? Qu'est ce qui pourrait faciliter le travail ?	
Pouvez-vous estimer les quantités récoltées ?	
A qui vendez-vous votre récolte? Vendez-vous par vous-même une partie de votre récolte? A quel prix?	

Organisation

Existe-t-il un collectif formalisé de producteurs?	
Comment s'organise le dialogue avec les autres producteurs? Quelles interactions, à quel moment, dans quel cadre?	
Comment se répartissent-ils les zones de cueillette? Est ce qu'ils s'entendent entre eux?	
Comment s'organisent les relations avec les collecteurs? Qui négocie les prix? Est-ce le même prix pour tous les cueilleurs?	

Perception du produit

Selon vous, qu'est-ce qu'un madd de qualité (taille, couleur, origine)?	
Selon vous, votre madd est-il différent/de meilleure qualité de celui des régions voisines? Pourquoi?	
Donnez-vous un nom particulier au madd? Si oui qu'est-ce qu'il signifie (en lien avec l'origine?), dans quelle zone est-il employé?	
Gardez-vous une partie de votre cueillette pour la consommer dans votre foyer ? Régulièrement ? Quelle utilisation faites-vous des fruits (transformation, cuisine, fruit frais) ?	
Quelles sont les possibilités d'utilisation de la plante? (plats, fruit frais, transformation, pharma, autres)	
Existe-il des recettes/modes de préparation traditionnels à base de la plante (fruits ou autres)?	
Comment sont transmis ces modes de préparation (oral, de génération en génération) et sont-ils susceptibles de disparaître par manque de mécanismes de transmission formels?	
Considèrent-ils que le madd fait partie de la culture locale?	
La récolte du madd est-elle un moment important pour vous? Est-ce une source importante de revenus? Si cette ressource venait à disparaître, quelles conséquences pour vous ?	

Prospective

Quelles sont les principales contraintes auxquelles vous êtes confronté en termes de développement de cette activité ?	
Selon vous, qu'est-ce qu'il faudrait mettre en place pour mieux valoriser cette ressource?	
Quelles sont vos attentes, vos envies, en lien avec le madd ?	
S'il ne fait pas partie d'un collectif de producteurs : Pensez-vous que la création d'un collectif de producteurs permettrait une meilleure valorisation du madd? Seriez-vous intéressé par en faire partie?	

Annexe 2: questionnaire transformatrices

Date : Lieu :

Nom/Prénom : Poste occupé dans l'unité : H/F :

Présentation de la structure

Date de création, à l'initiative de qui? Fait-elle partie d'un collectif/association ?	
La structure travaille-t-elle au moins par moments avec d'autres unités de transformation ? Existence d'un réseau de transformateurs ?	
Nombre de membres aujourd'hui? Hommes ou femmes? Jeunes ? Types de contrats de travail?	

Les activités

Quels produits sont transformés ici? Combien de produits différents ?	
Produits du madd : Lesquels ? depuis quand ? importance par rapport aux autres produits ?	

La matière première

D'où provient le madd acheté? En quelles quantités?	2014	2015	2016
Qualité de la matière première : taille du fruit, couleur, test de goût, quantité de pulpe, origine, confiance au vendeur... ?			
Prix des MP (madd, sucre, emballages, autres)			

La transformation/produits finis

Les produits à partir du madd ont-ils un nom traditionnel ? Nom d'usage particulier ?			
D'où vient la recette ou l'enseignement du processus ? Selon la tradition ?			
Explication du process de transformation			
Qualité du produit fini : Pour vous, qu'est -que la qualité? Pourquoi vos produits sont-ils de qualité? (origine, composition nutr, produit naturel, hygiène...)			
Mesures d'hygiène ? Contrôles ?			
Y a-t-il un système de traçabilité en place?			
Quantités produites	2014	2015	2016
Conserve			
Caramel			
Jus			
Sirop			
Durée de conservation ?	Conserve		
	Caramel		
	Jus		
	Sirop		

Vente

Comment s'organise la vente des produits? (par eux-mêmes, revendeurs...)	
Quels sont les arguments de vente?	
Mettez-vous en place, au moins ponctuellement, des actions de publicité/promotion ?	
Succès des produits à base de madd : lesquels sont les plus appréciés ? Difficultés d'écoulement des stocks ?	
Prix ? Conserve	
Caramel	
Jus	
Sirop	

Prospective

Quelles sont les principales difficultés auxquelles la structure est confrontée ?	
Quelles sont vos envies, vos besoins pour le développement de l'activité liée au madd ?	

Récupérer une étiquette des produits transformés issus du madd ou noter les informations présentes sur l'étiquette.

Annexe 3 : questionnaire commerçants

Date : Lieu :

Nom/Prénom/H/F : Profession :

Organisation de l'activité

A qui vous achetez? Combien de personnes? A quel prix?	
Quelles sont vos relations avec vos fournisseurs? Dans quel cadre et à quelle fréquence vous les rencontrez? Existe-t-il une relation de confiance? Relation durable?	
A qui vous revendez? Combien de personnes? A quel prix?(pour les commerçants, qui est le consommateur type -sexe, âge)	
Quelles sont vos relations avec vos clients? Dans quel cadre et à quelle fréquence vous les rencontrez (pas pour les commerçants)? Existe-t-il une relation de confiance? Relation durable?	
Avez-vous remarqué une baisse de l'offre ces dernières années? / de la demande?	
Existe-t-il des documents de traçabilité?	
Pouvez-vous estimer les quantités achetées/vendues sur la saison?	
Quels sont vos arguments de vente?	
Quelles sont vos principales difficultés (approvisionnement, qualité, accès aux marchés...) et qu'est-ce qu'il faudrait pour les surmonter ?	
Comment caractériseriez-vous le marché actuellement (national et à l'export éventuellement) ? Evolution par rapport aux années précédentes ?	

Qualité/origine

Comment définissez-vous la qualité du produit? (taille des fruits, apparence, test de goût, provenance...)	
La qualité est-elle importante pour vous ou choisissez-vous vos fournisseurs seulement en fonction du prix?	
Connaissez-vous la provenance des madd que vous achetez? Comment en êtes-vous certains? (documents de traçabilité)	
Selon vous, d'où provient le madd de meilleure qualité? Pourquoi? Qu'est ce qui en fait en madd de meilleure qualité?	
Avez-vous connaissance de madd qui soit vendu à tort comme casamançais?	

Annexe 4 : questionnaire consommateurs

enquête consommateurs

Date:

Lieu:

Enquêteur:

Âge et sexe de la personne interrogée:

Profession de la personne interrogée:

Niveau d'études de la personne interrogée:

1. Lorsque vous achetez un produit transformé, à quoi faites vous attention pour faire votre choix? (noter l'ordre de préférence : 1 le plus important, puis 2, 3...)

1. Origine 2. Prix 3. Qualités nutritionnelles 4. Ingrédients (naturels) 5. Autre

2. Si 'autre', précisez :

3. Êtes-vous sensibles à la présence d'un label de qualité? Si oui, quel genre de label (noter l'ordre de préférence)

1. Label qui certifie l'origine du produit (provient de Casamance) 2. Label qui certifie les qualités sanitaires du produit
 3. Label qui certifie que le produit est naturel 4. Autre

4. Si 'Autre', précisez :

5. Lorsque vous achetez du madd, quels sont vos critères pour faire votre choix ? (noter l'ordre de préférence)

1. Prix 2. Origine 3. Taille 4. Couleur 5. Autre

6. Si 'Autre', précisez :

7. Quelles utilisations faites vous du madd?

1. Consomme le fruit frais 2. Transformé à la maison 3. Dans des plats 4. Autre

Vous pouvez cocher plusieurs cases

8. Si 'Autre', précisez :

9. Vous arrive-t-il d'acheter des produits transformés à base de madd?

1. Oui 2. Non

10. Quels produits?

La question n'est pertinente que si question 9 = "Oui"

11. Quelle fréquence

La question n'est pertinente que si question 9 = "Oui"

12. Quel lieu d'achat?

La question n'est pertinente que si question 9 = "Oui"

Annexe 4 (suite)

13. Pourquoi? (goûts personnels, possibilité de conserver plus longtemps, je ne sais pas transformer moi-même, je n'ai pas le temps de transformer moi-même...)

La question n'est pertinente que si question 9 = "Oui"

14. Sous quel(s) format(s) préférez-vous ces produits?

1. Petits sachets 2. Gobelets 3. Bouteilles petit format 4. Bouteilles 1L 5. Bocaux

Vous pouvez cocher plusieurs cases (3 au maximum).

La question n'est pertinente que si question 9 = "Oui"

15. Pourquoi? (prix élevé, doute sur la qualité sanitaire, je n'en trouve pas où je fais mes courses, je préfère transformer moi-même, je ne suis pas intéressé...)

La question n'est pertinente que si question 9 = "Non"

16. Que faudrait-il améliorer dans l'offre des produits transformés à base de maïs pour que vous soyez intéressé?

La question n'est pertinente que si question 9 = "Non"

17. Sous quel(s) format(s) aimeriez-vous trouver ces produits?

1. Petits sachets 2. Gobelets 3. Bouteilles petit format 4. Bouteilles 1L 5. Bocaux

Vous pouvez cocher plusieurs cases (3 au maximum).

La question n'est pertinente que si question 9 = "Non"

18. Vous arrive-t-il de transformer vous-même le maïs chez vous?

1. Oui 2. Non

19. Pourquoi?

1. Je ne trouve pas de produits transformés là où je fais mes courses
 2. Les produits transformés ne correspondent pas à ce que j'attends

La question n'est pertinente que si question 18 = "Oui"

20. Préciser (prix trop élevés, peur de la qualité sanitaire...)

La question n'est pertinente que si pourquoi? = "Les produits transformés ne correspondent pas à ce que j'attends"

21. Quels produits?

La question n'est pertinente que si question 18 = "Oui"

22. A quelle fréquence?

La question n'est pertinente que si question 18 = "Oui"

23. D'où vient la recette?

La question n'est pertinente que si question 18 = "Oui"

Annexe 4 (suite/fin)

24. Considérez vous que le madd fait partie de votre culture? Pourquoi?

25. Selon vous, d'où provient le madd de meilleure qualité? Pourquoi?

26. L'origine du madd que vous achetez est elle importante pour vous?

27. Avez-vous déjà trouvé sur les marchés un madd qui ne provenait pas de Casamance? Avez-vous remarqué une différence de qualité entre ce madd et celui de Casamance?

28. Quels moyens avez-vous pour vous assurer de l'origine du madd?

29. Seriez-vous intéressé par un madd labellisé casamançais?

1. Très intéressé 2. Plutôt intéressé 3. Moyennement intéressé 4. Plutôt pas intéressé 5. Pas intéressé du tout

30. Sur quels produits? Frais ou transformé?

La question n'est pertinente que si label casamance Parmi "Très intéressé ; Plutôt intéressé"

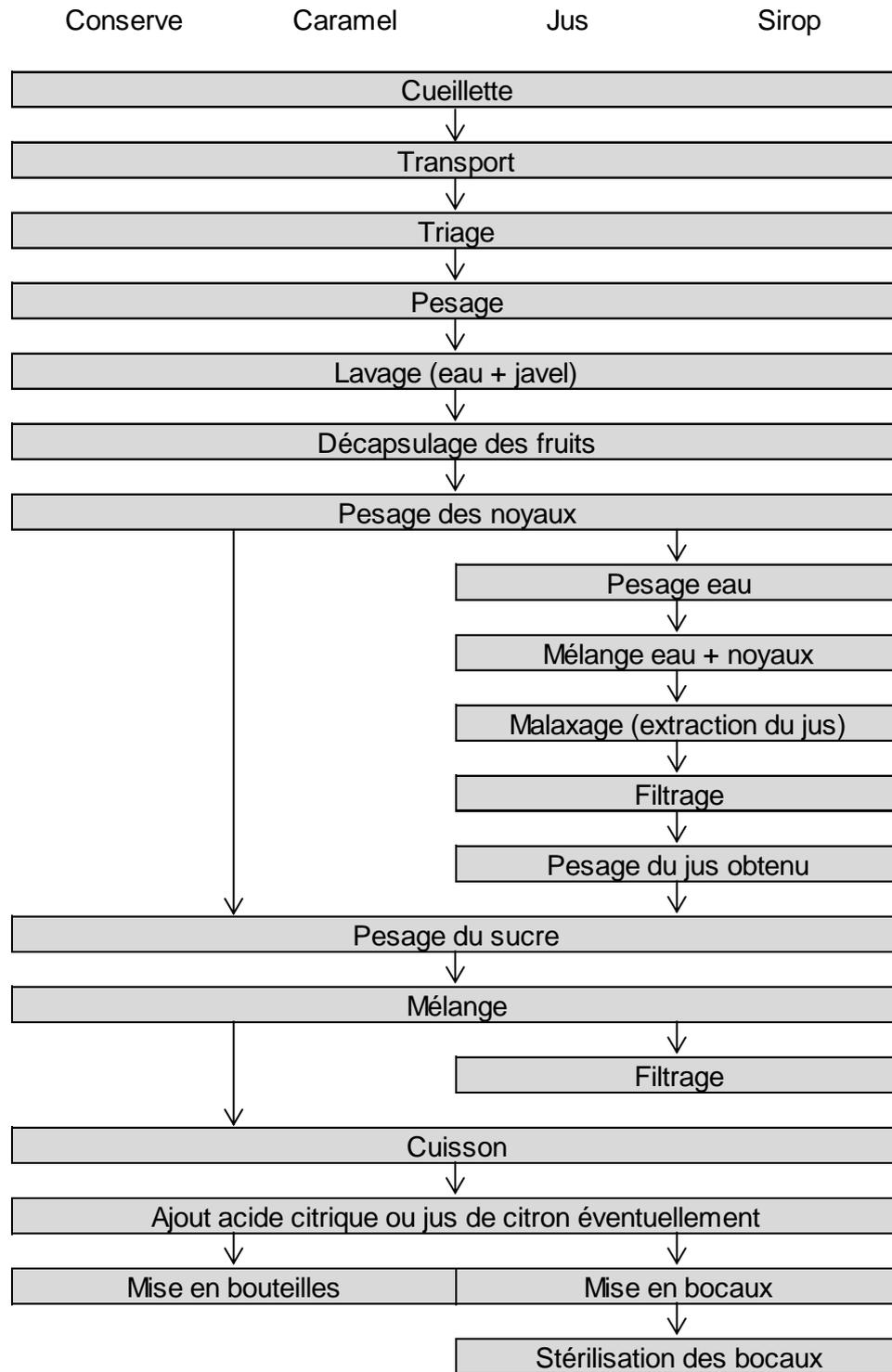
31. Pourquoi?

La question n'est pertinente que si label casamance Parmi "Très intéressé ; Plutôt intéressé ; Moyennement intéressé ; Plutôt pas intéressé ; Pas intéressé du tout"

32. Seriez-vous prêt à payer davantage pour un produit labellisé casamançais? Combien?

33. Commentaires éventuels

Annexe 5: processus de fabrication des produits transformés à base de madd



Annexe 6 : SWOT de la filière madd obtenu suite à l'atelier collectif du 11 juillet 2017

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">• Le produit est disponible en grandes quantités dans la région pendant sa période de production. La Casamance produit beaucoup, c'est qu'est produite la grande majorité du madd sénégalais.• Le fruit spécifique à la Casamance, il connaît une réputation chez les consommateurs.• C'est un produit de qualité, autant le fruit brut comparé aux autres origines, que le produit transformé.• La main d'œuvre qui s'active dans la filière est engagée, en particulier les transformatrices• Les techniques de transformation sont maîtrisées par les transformatrices : de nombreuses unités de transformation existent déjà et sont actives dans la valorisation du madd.• Un marché existe.• La valorisation du fruit permet de générer des revenus pour les producteurs et transformateurs : cette activité est donc importante pour eux, ce qui les motive à la développer.	<ul style="list-style-type: none">• D'un point de vue général, il existe un gros manque d'organisation de la filière, de la cueillette à la commercialisation, et des difficultés dans la circulation de l'information.• Il y a un manque de statistiques fiables sur tous les aspects de la filière. <p><u>Concernant la production du madd :</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Indisponibilité du matériel végétal lorsqu'on en a besoin : peu de pépinières existent.• Inaccessibilité de certaines zones de production par manque ou mauvais état des infrastructures de transport (routes)• Manque de moyens logistiques de transport (tricycles...) pour assurer l'acheminement entre la forêt et les villages• Saisonnalité du produit : le madd n'est disponible que sur une courte période qui pourrait être rallongée grâce à la recherche.• Vieillesse des populations de madd : la régénération des populations de madd est rendue difficile car les fruits, et donc les graines, sont exportés de la forêt à cause de la commercialisation croissante. Des actions de régénération naturelle assistée pourraient permettre de limiter ce vieillissement.• La cueillette est un travail difficile : risques de piqûres (abeilles et serpents dans les arbres) et de chûtes de hauteur• De jeunes enfants (moins de 10 ans) peuvent être impliqués dans la cueillette.• Non maîtrise des techniques de cueillette par certains cueilleurs : des fruits cassés, abîmés ou sans la liane peuvent être vendus dans les sacs, diminuant la qualité du produit et constituent des pertes au moment de la transformation.• Il n'y a pas de contrôles par les eaux et forêts sur les petites quantités cueillies et transportées.

	<p><u>Concernant la transformation du madd :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manque de lieux collectifs (pour la coopérative par exemple), ou d'équipements individuels de conservation de la matière première (chambres froides, congélateurs). • Manque d'équipement de transformation qui pourraient permettre de produire en plus grande quantité. • Coût élevé des intrants entrant dans la transformation, notamment le sucre et les emballages. • Difficultés d'approvisionnement en emballages : limite la capacité de production alors que le fruit est disponible. C'est la principale difficulté pour la plupart des unités de transformation. <p>→Tous ces éléments limitent la capacité de production des unités de transformation qui pourraient et voudraient produire plus lorsque la matière première est disponible en quantité, et limitent leur capacité à stocker les produits finis pour approvisionner le marché tout au long de l'année et espérer tirer de meilleures marges lors des périodes de rareté du fruit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Difficultés d'obtention du FRA (autorisation de mise sur le marché) : éloignement du service qui se trouve à Dakar / coût du service (50000F/produit) / nécessite beaucoup de quantités (4L ou 4 bœaux). • Les recettes peuvent différer légèrement entre les unités de transformation, malgré les formations communes, ce qui peut nuire à l'homogénéité des produits de la coopérative. <p><u>Concernant le marché/la distribution du madd :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manque de visibilité des produits transformés, surtout au niveau régional : les produits existent mais ne sont pas connus de tous. • Le circuit commercial n'est pas maîtrisé : il n'y a pas d'organisation, ni de régularité dans la commercialisation du madd, chez les collecteurs, exportateurs, grossistes, détaillants... • De manière générale, les producteurs ne peuvent pas négocier les prix avec les collecteurs à leur détriment. Ce sont les commerçants qui se font les plus gros bénéficiaires dans la chaîne de commercialisation du madd.
<p>Opportunités</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présence de conditions pédoclimatiques particulières dans la région assurant la spécificité du madd casamançais 	<p>Menaces</p> <p><u>Concernant la production du madd :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines zones de production sont enclavées, ce qui est, avec le manque ou le mauvais état des

<ul style="list-style-type: none"> • Existence de structures d'accompagnement : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eaux et forêts ➤ Chambre de commerce (incitation la création d'unités de transformation par exemple et accompagne leur financement) ➤ ANCAR (Agence nationale de conseil agricole et rural) ➤ DPV (Direction de protection des végétaux) • Existence de structures de recherche <ul style="list-style-type: none"> ➤ Université et son département d'agroforesterie ➤ ISRA • Existence de la CAC (Coopérative agroalimentaire de Casamance). • Création de la plateforme économique de Bignona en cours, prévue pour 2018. • Existence du port de Ziguinchor pouvant jouer un rôle important dans le transport des fruits rapidement vers Dakar. • Le produit est apprécié par les consommateurs : au niveau national et international par la diaspora. 	<p>infrastructures de transport, à l'origine de leur inaccessibilité.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'insécurité persistante dans certaines zones de production empêche leur exploitation. • On assiste à une baisse de la production générale sur une dizaine d'année, et les productions sont très variables d'une année sur l'autre. • La déforestation : la coupe est récurrente lors de constructions de maisons où de champs, faisant reculer la zone de présence du madd. • Baisse de la pluviométrie généralisée. • Présence récurrente de feux de brousse qui détruisent, ou réduisent très fortement la capacité de production des plants, surtout s'ils arrivent dans des moments critiques (lors de la floraison par exemple). • Présence d'insectes ravageurs. <p><u>Concernant le marché :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les boissons industrielles (canettes par exemple) sont plus pratiques, accessibles et moins chères, donc plus compétitives que les boissons locales. Pour contrer cela, il faudrait réduire les coûts de production des boissons locales, communiquer sur leurs atouts et sur la justesse du prix, ainsi que développer la conservation de ces boissons sur l'année pour pouvoir les commercialiser en période de rareté. • Il existe une forte concurrence car il y a beaucoup d'acteurs qui font les mêmes activités/produits (les petits commerçants sur les marchés, les transformatrices...), tirant les prix vers le bas, à leur détriment à tous, preuve du manque d'organisation de la filière. • Il peut exister des contrefaçons, surtout à Dakar, concernant un madd venu d'ailleurs vendu comme casamançais.
--	--

Annexe 7 : plan d'action obtenu suite à l'atelier collectif du 24 août 2017

Atelier de restitution des résultats de l'étude « Evaluation ex ante des impacts de la création d'une IG sur le *Saba senegalensis* en Casamance
Ziguinchor, le 24 août 2017

Plan d'actions prioritaires IG Madd de Casamance (PAPIG Madd de Casamance)

Actions/Activités	Responsable	Autres acteurs à impliquer	Echéances/délais	Types d'appui	Partenaires d'appui
Mise en place et accompagnement d'un Comité interprofessionnel des acteurs du <i>Saba senegalensis</i> (Madd) et du <i>Landolphia heudelotii</i> (toll) NB : Ce Comité interprofessionnel du Madd et du Toll sera l'organisme porteur de la démarche IG ultérieurement	Chambre de commerce	-ARD -ANCAR -CAC - CRCR, ASPIT, ETDS Organes de presse	Dans 6 mois pour la mise en place du Comité Interprofessionnel	Financier (organisation de 10 rencontres dans les 3 régions pour la mise en place de l'ODG Madd de Casamance), Appui technique et financier : formations et sensibilisations sur les IG des membres de la Plateforme	-Chambre de commerce -ARD -ASPIT -FAO -FNRA, FNDASP
Relancer le projet de domestication du <i>Saba senegalensis</i> (Madd) et du <i>Landolphia heudelotii</i> (toll)	ISRA- UASZ	- ANCAR- IREF- APAD - autres OCB	Durée du projet : 3 ans	Financier (Elaboration de projets)	-FNRA, FNDASP -FAO -FIRST
Soutiens aux travaux de cartographie, caractérisation et analyses biochimique du produit	UASZ, ISRA, ITA	IREF, ETDS, Comité Interprofessionnel	2 ans	Financement de Thèse (Paul Diouf) et autres mémoires	FNRA, FNDASP -FAO -FIRST
Etude de marchés (national, régional, et surtout diaspora)	Comité Interprofessionnel	ASEPEX, ETDS	1 an	Financement, appui technique	ASEPEX, FAO
Mise en place d'une convention locale de gestion et de conservation de la ressource	OCB, Comité Interprofessionnel	Collectivités locales	3 ans	Financier et technique (rencontre et Animation)	ANCAR IREF UASZ ISRA
Mise place d'un système/dispositif de gestion des données techniques et économiques	UASZ-ISRA- IREF	- Collectivités locales	1 an	Technique et Financier	ANSD – Chambre de commerce- ONG
Faciliter l'acquisition d'équipements de conditionnement et de conservation des acteurs de la filière madd (transformateurs en particulier)	Comité Interprofessionnel	Chambre de commerce	2 ans	Conception d'un projet	FFU/ Union européenne
Organisation d'achats groupés d'emballages (surtout bocaux et bouteilles en verre)	Comité Interprofessionnel- CAC	Chambre de commerce - APIX	1 an	Financement- mise en relation	APIX-

Elaboration d'un projet d'accès durable aux emballages (surtout bocaux et bouteilles en verre)	Comité Interprofessionnel-CAC	ANCAR- Chambre de commerce- ARD	1 an	Appuis technique et financier	-MCA –Union européenne
Renforcement des connaissances des acteurs (unités de transformation, acteurs d'appui technique à la filière) sur les droits de propriété intellectuelle appliqués aux savoirs-faire traditionnels (obtention des brevets)	CAC – Comité Interprofessionnel	ASPIT	1 an	Formations et sensibilisation	OAPI, OMPI
Plaidoyer pour la délocalisation des démarches d'autorisation FRA et d'analyses des produits (lettre adressée au ministère du commerce) et organisation d'émissions radio sur les contraintes du secteur	- CAC –Comité Interprofessionnel	Chambre de commerce Zig FM	1 mois	Mise en relation- appuis à la communication	ONG et autres partenaires
Harmonisation des pratiques : Organisation d'une réunion de partage du cahier de charge de la transformation du madd et sur les coûts de production	CAC, Comité Interprofessionnel	ITA, Chambre de commerce, ANCAR, experts	Avril 2018	Logistiques pour la réunion	Chambre de commerce - ANCAR
-Installation d'un réseau de boutique de produits locaux -Organisation d'un événement annuel sur les produits du terroir -Campagne de communication à la radio	CAC et Comité Interprofessionnel	Chambre de commerce Zig FM	Décembre 2017	Conception du plan de communication et appuis logistique	Chambre de commerce-Mairie et Conseil départemental
Suivi et évaluation du PAPIG Madd de Casamance	Comité Interprofessionnel mis en place	Chambre de Commerce et ETDS	Tous les 3 mois	Appui financier, technique et logistique	Services techniques, ASPIT, FAO

ARD : Agence Régionale de Développement
ASEPEX : Agence Sénégalaise pour la Promotion des Exportations
ASPIT : Agence Sénégalaise de la Propriété Industrielle et Technologique
ANCAR : Agence Nationale de Conseil Agricole et Rural
APDX : Agence pour la Promotion des Investissements et des Grands Travaux
APAD : Association des Planteurs et Apiculteurs de Diourbel
CAC : Coopérative Agroalimentaire de la Casamance
CRCR : Conseil Régional de Concertation et de Coopération des Ruraux
FAO : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FNRA : Fonds National de Recherches Agricoles et Agroalimentaires
FNDASP : Fonds National de Développement agro-écolo-pastoral
FIRST : Fonds d'impulsion de la Recherche Scientifique et Technique
IRIF : Inspection Régionale des Eaux et Forêts
ISRA : Institut Sénégalais de Recherches Agricoles
ITA : Institut de Technologie Alimentaire
MCA : Millennium Challenge Account, USA
OAPI : Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle
OCB : Organisations Communautaires de Base
ODK : Organe de Gestion et de Défense
OMPI : Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle
UASZ : Université Assane Seck de Ziguinchor
UE/FRU : Union Européenne, Fonds Fiduciaires

Résumé

Le madd est le fruit du *Saba senegalensis*, une liane sauvage que l'on trouve dans les forêts naturelles de la région de Casamance. Cette espèce est endémique de la région, et depuis une trentaine d'années, sa commercialisation est sans cesse croissante. Le madd provenant de Casamance bénéficie d'une réputation de qualité en comparaison aux origines concurrentes comme le Mali, la Côte d'Ivoire, le Burkina Faso... Ce produit est ainsi identifié comme l'un des produits sénégalais susceptibles d'être enregistrés en tant qu'indication géographique (IG). La FAO a financé une étude pour analyser la faisabilité et l'intérêt de cette démarche.

Avant de chercher à analyser le potentiel IG de ce produit, une étude préalable de la filière a été nécessaire, une telle étude n'ayant jamais été réalisée auparavant. De cette analyse ont pu être identifiés les forces et les faiblesses de la filière ainsi que les opportunités et menaces qui pèsent sur elle. Suite à cette première étape, nous nous sommes questionnés sur la faisabilité et l'utilité d'une démarche IG sur le madd de Casamance, avant de conclure sur les impacts économiques, environnementaux et socio-culturels potentiels qu'aurait la mise en place de l'IG sur la filière, ses acteurs et le territoire.

L'étude révèle des éléments intéressants quant à l'instauration d'une démarche IG : un produit de terroir à forte réputation de qualité, des transformatrices regroupées en coopérative, de forts enjeux autour de cette filière en termes d'emploi rural ou de préservation de l'environnement, un potentiel de marché intéressant... Toutefois, d'autres aspects sont un signe d'une certaine fragilité potentielle de la démarche : une faible coordination au niveau de la cueillette, des éléments techniques mal maîtrisés (conservation de la matière première, transport...), une production variable selon la saison... Ce document fait état de la situation actuelle vis-à-vis d'une démarche IG sur le madd de Casamance et se veut être une base de réflexion pour les acteurs de la filière qui souhaiteraient initier le processus.

Mots clés

Indication géographique ; *Saba senegalensis* ; Casamance ; Sénégal ; Qualité.

Pour citer cet ouvrage : Bermond, Léa, 2017. Evaluation ex ante de la création d'une indication géographique 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.

Montpellier SupAgro, Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier, 2 place Pierre Viala, 34060 Montpellier cedex 02. <http://www.supagro.fr>

Ce diplôme ingénieur spécialisé est une formation labellisée par la Chaire Unesco Alimentations du monde



Formation accréditée par la Commission des Titres de l'Ingénieur et labellisée EUR-ACE

