

*Conférence « Perspectives mondiale sur les indications géographiques »  
Montpellier, 5-8 juillet 2022*

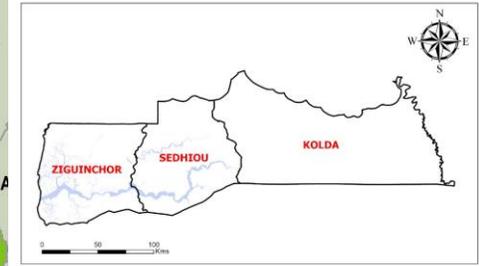
# « Madd de Casamance »

## Une IG pour répondre à de multiples enjeux de durabilité au Sénégal

---

STÉPHANE FOURNIER, PAPE TAHIROU KANOUTÉ, MAÏMOUNA SAMBOU, FANTA SOW

# Le madd de Casamance



**Madd (*Saba senegalensis*)** : liane sauvage poussant en forêt et dont les fruits sont consommés frais ou transformés en jus ou conserves.

**La Casamance naturelle** : Un nom géographique très réputé, un écosystème spécifique, le « poumon vert » du Sénégal et un Pôle Territoire test

- précipitations abondantes (plus de 800 mm/an) associées à un réseau hydrographique très important et un climat « sub-guinéen », complexe et spécifique.
- Un écosystème très riche avec une biodiversité importante : zones côtières, mangroves, forêts, vallées...
- la région du pays la plus pourvue en forêts (597 459 ha de forêts sont classés, soit 56 forêts classées), avec de nombreuses espèces forestières et produits forestiers non ligneux dans ces forêts
- Et une intime relation entre les traditions culturelles et les pratiques de gestion des ressources naturelles: bois sacrés, interdits à caractères conservatoires appelés « Tong »

!

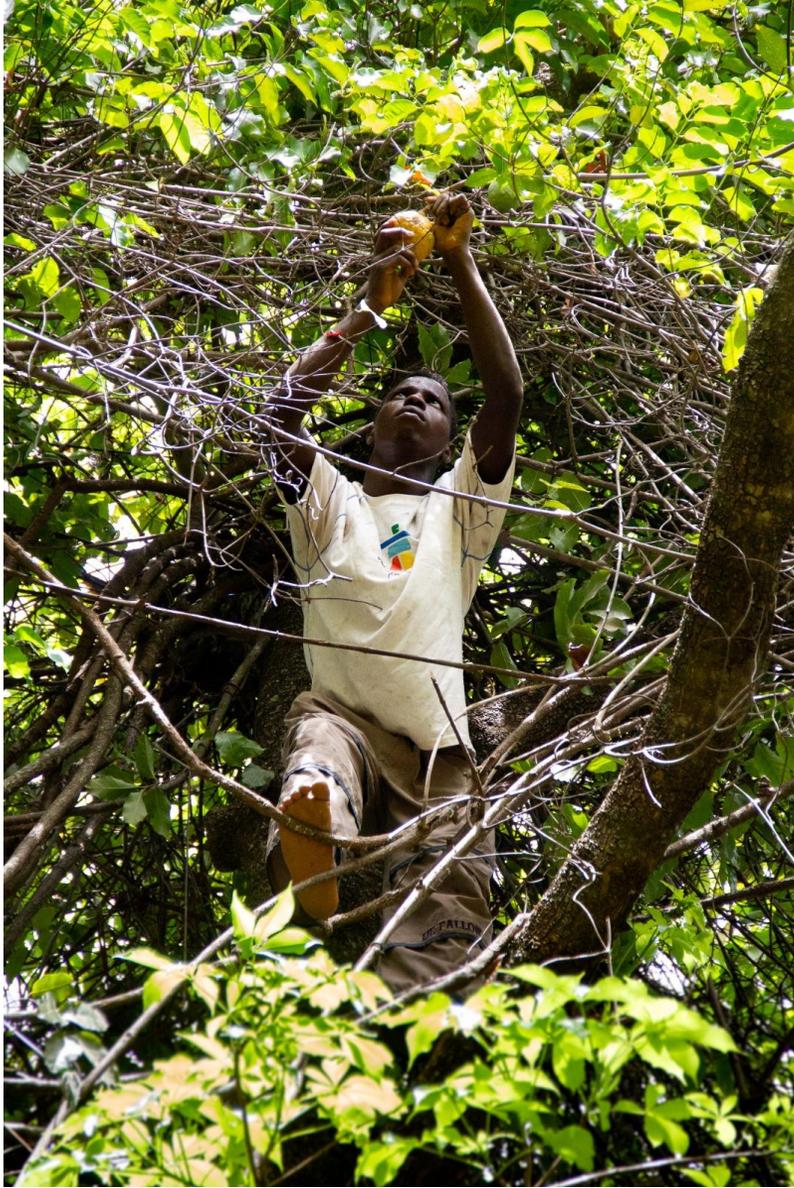
# Le madd de Casamance

---

- Une forte réputation des produits d'origine Casamance auprès des consommateurs nationaux et de la diaspora , des produits associés à la qualité, « naturel », « bio »
- Les produits forestiers non ligneux (PFNL), des filières OUBLIEES ou ORPHELINES, peu soutenues par les pouvoirs publics

Le madd de Casamance, un produit unique ! Emblématique, cité par l'Office du tourisme dans le Livret des 20 arbres remarquables de la Casamance





# Les IG au Sénégal

---

Un fort potentiel, en cours d'inventaire: Slow Food, ETDS, (Bagal *et al.*, 2018)

Le Sénégal est signataire de l'accord de Bangui de l'OAPI.

Mise en place d'un cadre juridique national:

- 12 décembre 2019 : arrêté créant et fixant les règles du Comité National des Indications Géographiques au Sénégal (CNIG).
- Réunion d'installation officielle du CNIG le 18 novembre 2020 à Dakar, puis formation des membres les 1 et 2 juillet 2021

**Particularité:** la mobilisation des acteurs précède la mise en place du cadre de gouvernance national (comité national IG)

# Vers la première IG sénégalaise

Etudes

Repérage

Identification des acteurs et principaux problèmes: 2017

Mobilisations des acteurs & Intérêt des acteurs manifeste pour l'IG: depuis 2017

Création de l'association porteuse de l'IG: 2019

Délimitation de la zone géographique: 2019

Élaboration du Cahier des Charges: 2019 – 2021

Mise en place du plan de contrôle...

Examens et études complémentaires: 2022

Taxe, Publication,

Gestion des éventuelles contestations auprès de l'OAPI

Gestion du marché, Promotion, marketing du produit

Mise en œuvre et Gestion des droits

Marketing territorial

Reproduction du système et gestion des ressources

**REPERAGE DE L'IG**

2017 - 2018

**CONSTRUCTION DE L'IG**

2019 - 2022

**ENREGISTREMENT DE L'IG**

**GESTION DE L'IG**



# L'IG « madd de Casamance »

---

## Un processus bottom-up et graduel

- Une demande de la part des acteurs locaux dès le séminaire régional de 2017 sur les IG au Cap Skirring: le rôle de l'information et de la sensibilisation
- Une demande portée par les femmes transformatrices de la région de Ziguinchor: le rôle du channel Captain
- Une première étude de la faisabilité et de l'intérêt de la mise en place de l'IG en 2017
- De multiples études, missions en 2018 et 2019 (évaluation prospective, formation des acteurs locaux...)
- En 2019, structuration de l'association porteuse après plusieurs réunions dans les différents bassins de collecte : Association pour la Protection et la Promotion de l'Indication Géographique *Madd de Casamance*, ou APPIGMAC
- 2019/2022 (Covid...) : construction du cahier des charges par un comité constitué au sein de l'APPIGMAC.
- Le rôle de la facilitation locale et de l'animation territoriale (ETDS)

# L'IG « madd de Casamance »

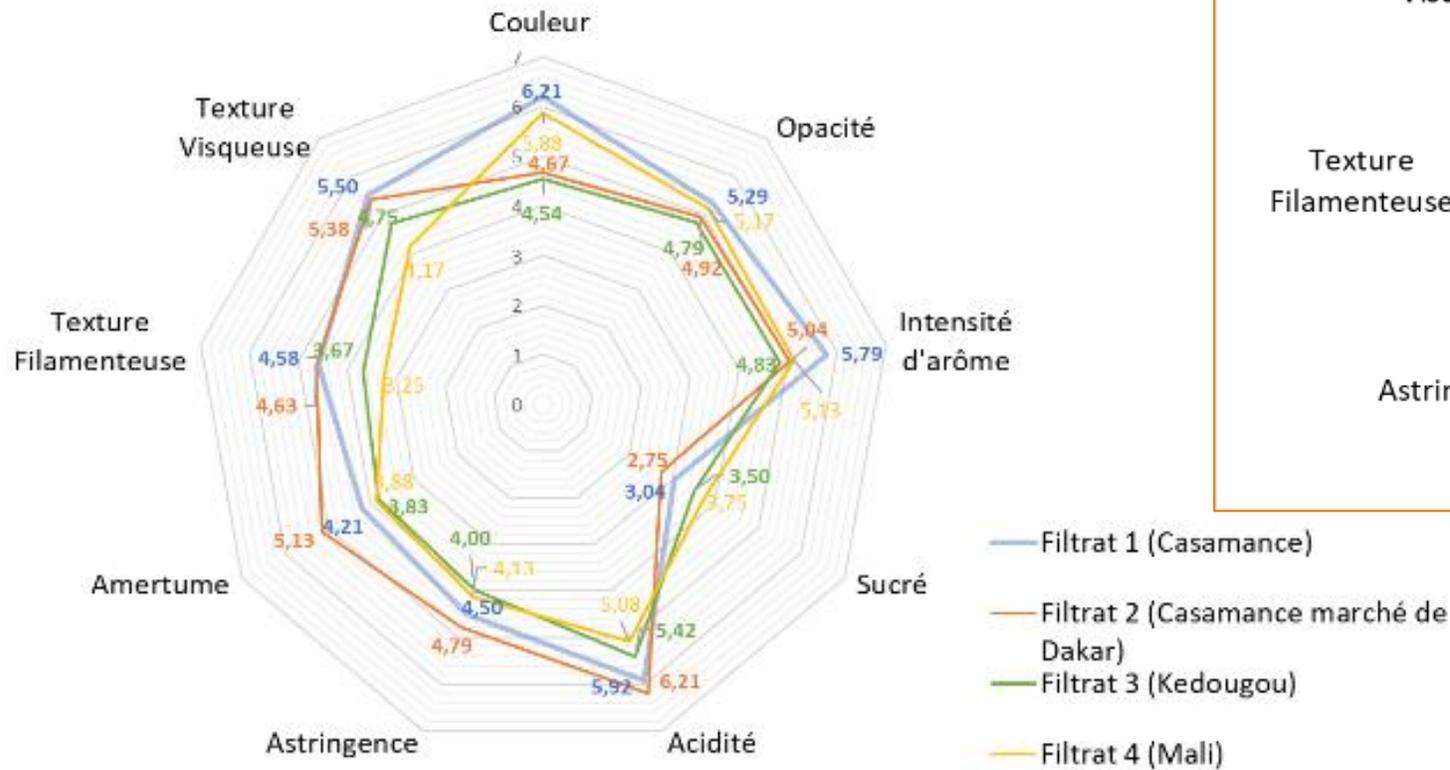
---

Une IG rendue possible par **la démonstration de la réputation et de la spécificité du produit** en 2020 :

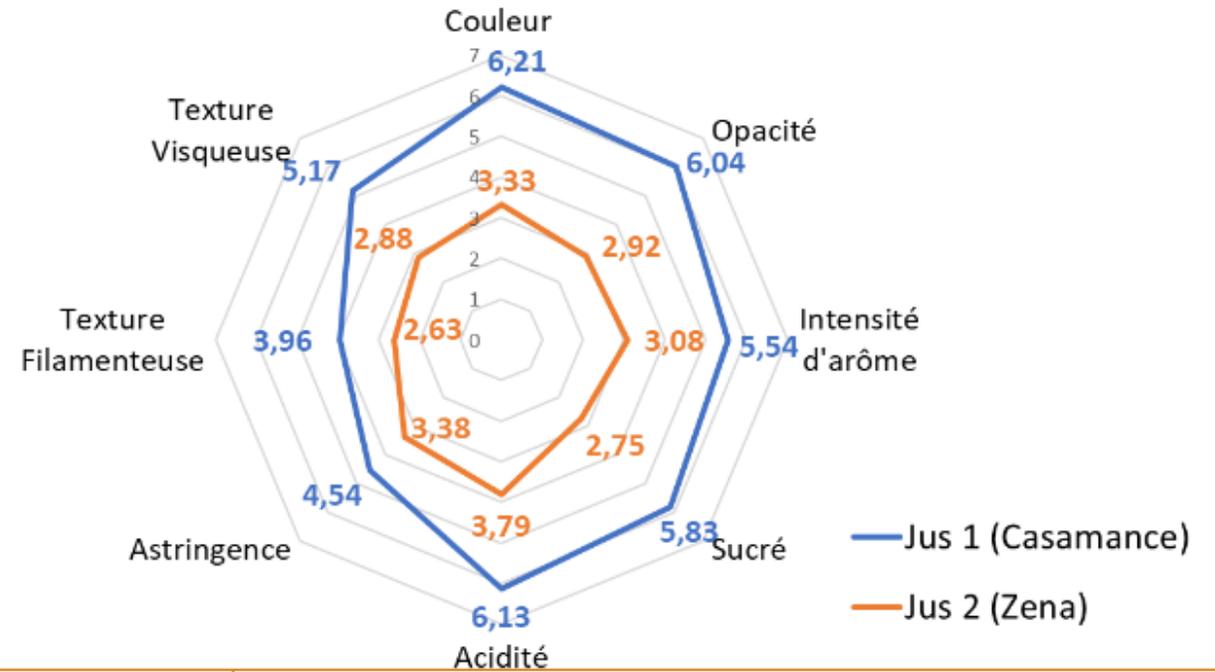
- D'autres origines sont présentes sur le marché sénégalais (Mali, Guinée, Côte d'Ivoire)
- La Casamance : « origine préférée » de 83,5 % des personnes interrogées pour le madd frais
- Démonstration de la spécificité du madd frais et des produits transformés grâce à des analyses sensorielles

# Spécificité du madd de Casamance et des produits transformés

Comparaison des profils sensoriels des filtrats naturels de madd



Comparaison des profils sensoriels des Jus de madd



# Des problèmes résolus, permettant la demande d'enregistrement

---

## **Une IG sur le fruit frais et/ou les produits transformés ?**

- Souhait des acteurs locaux d'inclure (et coordonner) les cueilleurs et les transformatrices
  - Démonstration d'une spécificité et d'une réputation des produits transformés en Casamance en plus du fruit frais
- ⇒ IG « madd de Casamance » : fruit frais cueilli en forêt et 5 produits transformés (nectar, sirop et trois types de conserves)

## **Comment établir la traçabilité pour un produit de cueillette ?**

- Des groupes de cueilleurs mobiles...
- Mais le risque de présence en Casamance de madd non casamançais est très faible : cela a permis de mettre en place un système de contrôle simple et efficient (des centres de contrôle et de conditionnement, associé à un contrôle de l'APPIGMAC).
- Enjeu de la traçabilité : assurer l'origine casamançaise du produit dans les zones de consommation (de fréquentes usurpations du nom à Dakar).

## **Comment contrôler les pratiques de cueillette, la qualité des fruits et les procédés de transformation?**

- Un double dispositif : des contrôles inopinés des groupes de cueilleurs et des unités de transformation par le Bureau de l'APPIGMAC, ainsi que le passage obligatoire du « madd de Casamance » frais par des centres de conditionnement où l'APPIGMAC contrôle sa qualité.

# D'importants impacts attendus (1/2)

---

## **Préservation de l'environnement et de la ressource :**

- Préservation des forêts casamançaises grâce à une meilleure valorisation du madd (oppositions plus fortes aux feux de forêts et à l'abattage illégal) et du madd grâce à l'interdiction de la coupe des lianes
- Valorisation des mécanismes communautaires de conventions locales,
- Implication effective des collectivités territoriales dans la gouvernance de la ressource (droit conféré par la loi sur la décentralisation)

## **Sécurité sanitaire :**

- La commercialisation sous IG n'est possible que pour des fruits cueillis à maturité, stockés 2 jours maximum avant la vente / transformation, sans maturation artificielle ni traitement post-récolte (les fruits cueillis verts et mûris artificiellement causant des intoxications alimentaires)

# D'importants impacts attendus (2/2)

---

## **Un outil de développement de la filière :**

- Représentation des différentes professions et équilibrage des rapports de force au sein de l'APPIGMAC : une meilleure coordination des cueilleurs, meilleure reconnaissance de leur métier et coordination des transformatrices
- Un monopôle des acteurs casamançais sur un produit d'origine, naturel et éthique, cueilli et transformé / vendu à maturité permettra des relations plus équilibrées avec les commerçants dakarois (bana-bana)

## **Un outil de développement local :**

- Possibilité de lutter contre les tentatives d'usurpations du nom « Casamance » constatées et ainsi d'augmenter les prix de vente des produits sous IG.
- Des augmentations de prix aux cueilleurs sont déjà constatées cette année après le triage effectué à Thiobon (zône test du conditionnement du frais): 111 F CFA le kilo dans les marchés de Bignona (madd non trié et contrôlé) contre 166 F CFA pour le kilo trié et contrôlé à Thiobon
- Une transformation certifiée du « madd de Casamance » possible uniquement dans un rayon de 200 kms autour la zone de cueillette : réduction de la concurrence entre les artisanes casamançaises et les unités semi-industrielles du nord du pays.
  - possibilité pour la transformation hors zone de faire des produits « à base de madd de Casamance IG »

# Conclusions et défis restants à relever

---

Cependant, des défis restent à relever:

- Le défi de la construction d'un modèle économique APPIGMAC lui garantissant une durabilité dans son fonctionnement
- La construction d'un modèle économique viable de la filière
- la nécessité du maintien d'un équilibre et d'une démocratie interne entre acteurs socio-professionnels dans les relations de pouvoir (hommes/femmes/jeunes),
- Le défi d'organiser les cueilleurs, acteurs très peu structurés afin d'une meilleure reconnaissance de leur métier
- La question de la gestion de la divergence des intérêts entre cueilleurs et transformatrices/commerçants : gestion/harmonisation du prix pour un produit issu de cueillette libre?
- La gestion du droit d'utilisation du nom « Madd de Casamance » : la question des acteurs en dehors de la zone géographique (exemple des transformatrices à Dakar), les différentes options

# Conclusions et défis restants à relever



# Soyez en Madd!

