



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE



BUREAU DE STRATÉGIE ET DE DÉVELOPPEMENT (BSD)

PROJET DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE RIZ

EN BASSE GUINÉE



Composante d'appui à l'émergence d'une interprofession rizicole

Compte rendu de la réunion de réflexion sur la valorisation du riz de mangrove

* * *

13 janvier 2011, Conakry, Guinée



Dans le cadre du projet riz BG, le BSD a organisé, avec l'appui du Gret, un atelier pour engager une réflexion sur la valorisation du riz de mangrove le jeudi 13 janvier à Conakry. Cette rencontre a regroupé des représentants des acteurs de la filière (FOP BG, Unions de décortiqueurs, d'éleveuses et commerçantes), des représentants d'organismes de recherche et d'appui-conseil (IRAG, MGE, ONRG, ANPROCA, Gret, chambres consulaires), d'une association de consommateurs, de services de l'État (commerce), de projets (Riz Nérica, Padder, PNAFA/FIDA,...). (cf. Liste de participants en annexe 1).

1. Brève présentation des communications

On trouvera le calendrier de la rencontre en annexe 2. Les communications peuvent être téléchargées à l'adresse suivante :

La première communication a été présentée par Patrice Kamano du BSD qui a rappelé les raisons de la réputation du riz Bora Malé. Sa qualité gustative est reconnue par les consommateurs qui sont prêts à le payer plus cher que les autres riz locaux. Cette qualité spécifique est liée à l'écosystème et aux systèmes de culture ainsi qu'aux techniques de transformation. Il a également rappelé brièvement les conclusions de l'atelier interprofessionnel qui s'est tenu le 10 janvier à Kamsar qui a mis en évidence la volonté des acteurs de la filière de valoriser, collectivement, un riz Bora Malé de qualité. Il a conclu sur un rappel des travaux antérieurs et des objectifs de l'atelier qui est de présenter et mettre en débat ces différentes possibilités de valorisation du riz de mangrove en Guinée.

Cécile Broutin du Gret¹ a présenté les différentes dimensions et les définitions de la qualité et les possibilités de valorisation de la qualité avec deux grandes voies : les signes officiels de qualité (« publics ») que sont l'agriculture biologique, le commerce équitable et les indications géographiques, et les marques privées, notamment les marques collectives, plus faciles à mettre en œuvre et qui peuvent être une première étape de protection du nom, et d'organisation de la filière avant l'inscription en IG (cas du poivre de Kampot au Cambodge).

Le représentant du service de la protection industrielle (SPI) du ministère du Commerce a présenté son service, ses missions (enregistrer, protéger les innovations, lutter contre piraterie et mettre à disposition de la documentation) et les différentes possibilités de protection au niveau de l'Oapi. Il s'agit des brevets d'obtention (pour les chercheurs), la marque de produit/service ou la marque collective utilisée par une entité et non une simple société, le design ou dessin qui protège la forme apparente d'un produit, l'obtention végétale et enfin l'indication géographique qui protège une dénomination/réputation ou une qualité inhérente aux conditions de production, à l'écologie ou à des savoir-faire locaux. Il a précisé que l'adhésion à l'OAPI présente l'intérêt de ne pas avoir à mettre en place un dispositif réglementaire spécifique au niveau national, tout étant prévu dans l'accord de Bangui (notamment une annexe 6 sur les IG). Il a également signalé que le coût pour une marque collective comme pour une IG est de 610 € pour 10 ans.

Mme Antoinette Haba (Irag et point focal du projet Pampig) est revenue plus en détails sur les fondements d'une indication géographique et a présenté l'origine et les activités du projet d'appui à la mise en place d'IG (PAMPIG) de l'OAPI qui a engagé un travail de reconnaissance en IG du café Ziama en Guinée. Elle a insisté sur trois points communs à tous les produits labellisés en IG : une (ou des) qualité(s) et caractéristique(s) spécifique(s) liée(s) à un lieu, une réputation (qualité), un savoir-faire collectif et ancré dans l'histoire. L'indication géographique constitue un droit col-

¹ Le Gret a également transmis, le 10 décembre 2010, une note de problématique sur la valorisation du riz de mangrove et plus spécifiquement comme indication géographique, au BSD, à la MGE et la coordination du projet Riz BG.

lectif, d'usage réservé exclusivement aux acteurs qui respectent un cahier des charges défini par eux et avalisé par une autorité compétente. Cela implique la mise en place d'une démarche et une stratégie économique collective qui suppose une organisation de la filière (association, coopérative...) qui lui permettra d'échanger et de faire évoluer la stratégie et ensuite d'être plus forte vis-à-vis du marché.

2. Accords sur les conclusions de l'atelier interprofessionnel de Kamsar et le plan d'actions retenu

Après les questions d'approfondissement posées aux différents intervenants, les conclusions de l'atelier interprofessionnel qui s'est tenu le 10 janvier à Kamsar et les actions retenues par le BSD, la MGE et la FOP BG ont été présentées et confirmées par les participants.

2.1 Poursuite du travail de définition du Bora Malé, riz de mangrove

Au cours de l'atelier de Kamsar, des premiers éléments de définition du riz Bora Malé ont été retenus (riz cultivé sans engrais, sans pesticides, ni herbicides dans des parcelles de mangrove soumises à l'influence de l'eau de mer pendant la saison sèche et ensuite inondée par l'eau de pluie - cf. CR atelier). La Fop BG va animer un travail de définition collective du Bora Malé (approfondissement de ces premiers éléments et délimitation) en mettant en place un groupe de travail qui mobilisera toutes les compétences utiles (Irag, Adam, Onrg,...). Un dispositif de validation avec les producteurs sera organisée et donnera lieu ensuite à une fiche qui sera mise en débat lors d'une réunion interprofessionnelle qui aura lieu la première quinzaine d'avril. LA version définitive de la fiche sera présentée au comité de coordination du projet Riz BG

2.2 Définition des bonnes pratiques pour obtenir un Riz de mangrove de qualité

Les participants de l'atelier de Kamsar ont présenté les bonnes pratiques que chaque groupe d'acteurs doit respecter pour obtenir un riz de qualité. Certaines doivent cependant être approfondies pour formuler des pratiques concrètes et précises et des indicateurs et méthodes simples de contrôle (ex. : taux d'impuretés, taux d'humidité, taux de brisures,...). L'objectif est d'aboutir à un document consensuel (élaboré de manière concertée avec tous les acteurs) qui repose sur une charte de qualité et des pratiques que chaque opérateur qui veut s'impliquer dans une démarche qualité s'engage à respecter (sachant qu'il faut mettre en place un dispositif de contrôle) aux différents niveaux.

La Fop BG appuiera l'élaboration collective de bonnes pratiques agricoles (BPA) qui vont de la production à la vente de paddy. La MGE appuiera un travail similaire pour les bonnes pratiques d'étuvage, de décorticage et de commercialisation avec les trois groupes d'acteurs concernés. Ces 4 documents (guide de bonnes pratiques par opérateur) seront mis en débat et validés lors de l'atelier interprofessionnel prévu en avril.

2.3 Le renforcement des organisations professionnelles et l'accompagnement vers une structure interprofessionnelle

Les différents groupes d'acteurs ont exprimé à l'occasion de l'atelier de Kamsar le souhait de s'associer pour lutter contre la fraude (mélange de riz par les commerçantes lors de la vente à Conakry avec un plus grand bénéfice au détriment des autres acteurs de la filière).

La Fop BG et ses partenaires ainsi que les partenaires et organismes d'appui des autres organisations d'acteurs de l'aval de la filière doivent poursuivre leur appui à la structuration professionnelle en privilégiant des « faitières homogènes » (métiers proches, intérêts similaires). Il serait par exemple préférable de promouvoir une fédération de riziers (transformateurs de riz) déjà évoquée par certains acteurs présents à Kamsar, qui regrouperait les étuveuses et les décortiqueurs et une représentation spécifique des commerçants.

Il est également retenu d'accompagner le souhait de création d'une structure interprofessionnelle et d'utiliser toutes les occasions pour avancer sur cette voie. Ainsi *l'atelier interprofessionnel qui sera organisé en avril par la FOP et le BSD* aura pour objectifs de (i) discuter et valider la définition du Bora Malé, (ii) mettre en débat et valider les BP à tous les niveaux pour aboutir à une charte de qualité et à un recueil des bonnes pratiques de la filière bora Malé de qualité, (iii) dresser un bilan des actions de commercialisation (iv) poursuivre la réflexion sur une interprofession régionale (objet – que bora Malé ou riz de mangrove - statut, organisation, représentation des acteurs, modalités de fonctionnement,...)

2.4 Des actions concrètes de commercialisation et promotion

Une rencontre sera prochainement organisée avec la CBG pour proposer de nouvelles modalités de collaboration.

Suite aux travaux d'analyse des circuits de commercialisation et d'identification des commerçants grossistes sur les marchés hebdomadaires de la région et à Conakry, par le BSD et la MGE, il a été également retenu de mener *une expérience pilote de promotion du riz de mangrove de qualité à Conakry*. Un emplacement spécifique sera choisi au sein ou à proximité du marché Madina et quelques grossistes intéressés à collaborer avec les opérateurs appuyés par le projet Riz BG seront sélectionnés. Des actions de promotion seront menées pour faire connaître le lieu de vente du riz « Bora Malé de qualité » (panneau d'identification, affichettes, spots radio, voire TV et peut-être animation sur le lieu de vente). Un circuit et un dispositif pour assurer l'approvisionnement des commerçantes en riz de mangrove de qualité à partir des étuveuses et des producteurs seront mis en place. L'opération devra démarrer courant février ou au plus tard début mars avec des objectifs modestes pour commencer, et un dispositif de suivi aux différents niveaux qui permette de capitaliser ensuite cette expérience et en tirer les enseignements.

3. Des propositions complémentaires « Court terme »

Les participants ont proposé des compléments d'actions en lien avec les conclusions de l'atelier de Kamsar.

3.1 Organisation Portes ouvertes, « journée du Bora Malé »

Les participants recommandent des actions de promotion de type « portes-ouvertes » avec la présentation du produit, son origine, des débats sur le marché, la filière à l'instar de ce que fait la FPPD pour la pomme de terre.

3.2 Cartes d'identité des principales variétés

Pour aider le travail de définition du riz de mangrove, il a été retenu de demander à l'Irag d'établir une carte d'identité des principales variétés actuellement utilisées et les plus demandées (variétés retenues lors de l'atelier de Kamsar) et si possible de réaliser des analyses physico-chimiques.

3.3 Étude sur le conditionnement

Il serait utile de financer une petite étude sur le conditionnement et les coûts d'emballage pour la promotion du Bora Malé : Quels volumes de conditionnement proposer ? Quels modes d'identification pour mettre en valeur l'origine et limiter les risques de ré-utilisation frauduleuse (étiquette cousue, dessin sur les sacs,...) ?

3.4 Étude du marché de Conakry

On sait que le riz de mangrove est apprécié à Conakry mais on ne connaît pas bien les consommateurs, la taille du marché et les perspectives d'extension dans le cadre de la promotion d'un produit de qualité. L'opération de commercialisation pilote permettra de tester le dispositif mais il serait

intéressant de préciser qui achète ce type de riz (des personnes originaires de Basse guinée, des familles aisées, ...) et quelles sont les motivations (goût, santé, terroir,...). Quels sont les modes et lieux d'approvisionnement (achat en sacs ou au détail, au marché ?) ? Les consommateurs actuels et potentiels sont-ils prêts à payer plus cher un produit vendu sous une marque collective ou labellisée ? Quels sont les éléments qui peuvent les rassurer quant à l'origine du produit?

3.5 Prospection du marché des pays voisins et si possible de l'Europe

Il serait utile également de préciser s'il existe un marché régional pour du riz de mangrove étuvé ou simplement décortiqué. Sans réaliser une étude de marché approfondie dans les capitales, il pourrait être envisagé d'organiser quelques tests de dégustation et panels consommateurs pour recueillir leur avis sur le produit. En Guinée Bissau, il faudra en plus le comparer au riz de mangrove produit dans le pays pour identifier les différences éventuelles (forme, gout, etc.) et préciser les systèmes de culture et de transformation pour identifier les spécificités du riz de mangrove de Guinée.

Il serait également utile d'envisager une prospection du marché en Europe (test de dégustation riz étuvé et riz décortiqué) dans l'hypothèse d'une reconnaissance en IG (cf. point suivant).

4. La nécessité d'explorer les possibilités de reconnaissance en indication géographique

Les représentants des acteurs réunis à Kamsar ont souhaité s'engager dans une organisation collective pour promouvoir le riz de mangrove de qualité sous l'appellation « Bora Malé » mais les discussions n'ont pas abordé les modalités de valorisation. Les débats de la présente rencontre ont permis de rappeler les atouts du Bora Malé par rapport aux éléments fondateurs d'une indication géographique, à savoir une notoriété et des caractéristiques gustatives reconnues avec a priori un lien fort avec l'écosystème et les pratiques culturelles. S'il n'existe pas encore d'organisation collective de la filière, elle se profile suite aux discussions entre acteurs.

Les participants recommandent donc de **s'engager dans la démarche avec notamment un travail approfondi sur les caractéristiques du produit, ses spécificités et le lien avec le terroir** pour confirmer que Bora Malé a bien les pré-requis nécessaires à une IG, sachant que la démarche est longue et lourde et peut nécessiter plusieurs années.

Les travaux de définition du riz de mangrove déjà prévus dans le cadre du projet Riz BG constituent une première base. Les travaux complémentaires notamment sur les conditions de production et de consommation du riz de mangrove en Guinée Bissau seront utiles pour préciser les spécificités du Bora Malé (en dehors de son nom). La prospection des marchés régionaux et internationaux sera également utile pour vérifier les débouchés, l'intérêt d'une IG étant de créer de la valeur ajoutée au niveau du territoire et donc que les acteurs puissent vendre plus cher leur produit et que cela se répercute sur tous les agents de la filière. Il faut donc vérifier si un produit labellisé (avec des coûts de reconnaissance et de contrôle) a un marché, sachant qu'il est difficile à l'heure actuelle d'envisager un achat à un prix plus élevé en Guinée, qu'on connaît mal le marché de la sous région pour du riz court, rond, étuvé et qu'en Europe la demande s'oriente plutôt vers des riz parfumés, long (basmati, Thaï), juste décortiqué.

Il pourra être nécessaire quand, et si, une organisation interprofessionnelle voit le jour qu'elle protège déjà le nom (Bora Malé) par une marque collective.

Annexe 1 Liste des participants

N°	Prenoms et Nom	Fonction/Catégorie	Localité	Contact
1	Mabinty Kaniya Sylla	Etuveuse	Tougnifily	65 77 02 91
2	Amadou Kanté	Décortiqueur	Koba	63 80 24 01
3	El Hadj Amara Bangoura	Président/Union Commerçant	Koba	63 36 46 56
4	Aminata Camara	Etuveuse	Koba	668 71 19 33
5	Cécile Broutin	AT/Gret	France	
6	Alsény N'Diaye	An. C/C FOP BG	Dubréka	64 80 60 01/ dubalseny@yahoo.fr
7	Aboubacar Ibn Camara	Coordinateur/FOP BG	Dubréka	64 90 83 63/ aboubacaribncamara@yahoo.fr
8	Foulématou Camara	Présidente/FOP BG	Dubréka	63 34 70 94
9	Michel Custers	AT/Riz-BG/FOP BG	Dubréka	
10	Djibril Tamsir Bangoura	Coordinateur/PADER BGN	Dubréka	60 23 10 47
11	Nafissatou Diaby	Etuveuse	Douprou	62 41 52 51
12	Ben Oumar Toré	Chambre de commerce	Conakry	62 35 20 67
13	Thierno Mouctar Diallo	BSD/Ministère Agriculture	Conakry	60 55 39 11
14	Djibril Bah	DAOP/ANPROCA/MA	Conakry	60 28 92 63
15	Fatoumata Souaré	DAOP/ANPROCA/MA	Conakry	60 34 22 44
16	Dalanda Pounthioun Diallo	Appui aux femmes/ANPROCA/MA	Conakry	60 55 64 12
17	Laye Sacko	Chargé filière riz/CNOP G	Conakry	60 41 9 41/sackolaye@yahoo.fr
18	Yacouba Diakité	Directeur/SIPAG	Conakry	60 59 18 00/ diakiteyacouba2004@yahoo.fr
19	Dr N'Famara Cissé	Chercheur/IRAG	Conakry	64 30 14 37
20	M.Bachir Barry	Réseau Guinéen Protection Consommateurs	Conakry	68 14 44 54
21	Abdoulaye Djibril Dabo	Réseau Guinéen Protection Consommateurs	Conakry	64 99 06 61
22	Hassatou Bah	Chargée Genre/rojet Nerica	Conakry	60 33 15 80
23	El Hadj Alpha Oumar Sow	Coordinateur/Riz-BG	Conakry	60 58 91 95
24	Michael Camara	Directeur Général/ANPROCA	Conakry	64 25 15 62
25	Didier Bazzo	CT/ONRG	Conakry	63 35 27 77
26	Kaba Camara	Direteur Général/BSD	Conakry	64 41 04 53
27	Antoinette Haba	Point Focal/PAMPIG	Conakry	64 36 04 25
28	Jean Philippe Jarry	AT/DNGR	Conakry	68 36 48 25
29	Mamadou Baïlo Sidibé	Coordinateur/PNAAFA	Conakry	60 21 94 81

N°	Prenoms et Nom	Fonction/Catégorie	Localité	Contact
30	Aly Sylla	Chef service Agroalimentaire	Conakry	60 47 52 29
31	Yarie Sackho	Groupement Fégassè/ Boussoura Port	Conakry	64 45 77 65
32	M'Baliala Camara	Commerçante Bonfi	Conakry	64 26 67 01
33	Aïssatou Bah	Assistante/MGE	Conakry	64 41 18 92
34	Kerfalla Camara	Directeur Exécutif/MGE	Conakry	62 60 74 15
35	Mamadou Bhoie Barry	Ministère Industrie et PME	Conakry	64 50 25 61
36	Ousmane Doumbouya	Ministère Industrie et PME	Conakry	60 35 03 31
37	Billo Bah	SPI/OAPI/Ministère Commerce	Conakry	60 58 53 61
38	Ibrahima Kalil Sissoko	BSD/Ministère Agriculture	Conakry	60 26 52 94
39	Siba Guilavogui	SNL/OAPI Guinée	Conakry	60 45 12 10
40	Patrice Kamano	AEIR/Riz BG/BSDB	Conakry	66 42 09 94
41	Bambo Salim Dramé	AEIR/Riz BG/BSDB	Conakry	62 12 33 32
42	Mouctar Barry	AEIR/Riz BG	Conakry	60 28 40 41
43	Abdoulaye Barry	AEIR/Riz BG	Conakry	62 57 37 57/ barry.ab@gmail.com

Annexe 2 Programme de l'atelier

9h30- 9h-45 Ouverture de l'atelier par P. Kamano (BSD)

9h45- 10h15	Intervention des producteurs de riz de Mangrove (Fop BG)
10h15- 10h45	Intervention du responsable SNLOAPI sur les indications Géographiques
10h45- 11h 00	Pause
11h00- 11h30	Intervention de Madame Antoinette Haba (Irag) responsable du Pampig
11h30-12h00	Intervention C. Broutin (Gret) sur qualité et labellisation
12h00- 13h 00	débats
13h 00- 14h 00	Repas
14h 00- 15h 00	Suite des débats
15h 00- 15h 30	Clôture