



**Bureau de Stratégie du Développement (BSD)**

## **Atelier de réflexion sur la valorisation du riz de mangrove (riz Bora Malé)**

**\* \* \***

### **Contexte et objectifs**

**Conakry- 13 janvier 2011**

#### **Bora Malé, un riz apprécié**

- Une qualité gustative reconnue par les consommateurs
  - ✓ Riz local 20-30 % plus cher que le riz importé
  - ✓ Riz de mangrove (Bora Malé) : 10 à 15 % plus cher que les autres riz locaux
- Liée à l'écosystème (mangrove) et au système de culture
  - ✓ Entrée d'eau de mer dans la parcelle pendant la saison sèche, lessivage par les premières pluies
  - ✓ Rétention d'eau douce et gestion de la lame d'eau
  - ✓ Variétés adaptées (résistance salinité)
  - ✓ Culture sans intrants (ni engrais, ni pesticides et herbicides)
- Liée aux techniques de transformation
  - ✓ Importance de l'étuvage

**→ Une qualité spécifique liée au territoire (écosystème et savoir faire des producteurs et transformateurs)**

## Une filière qui se structure

- Bilan de l'atelier interprofessionnel tenu à Kamsar le lundi 10 janvier
  - ✓ Nécessité de s'accorder sur la définition du riz Bora Malé : Premiers éléments lors de l'atelier et fiche plus précise prévue en avril (animation travail par FOP BG)
  - ✓ Ebauche des bonnes pratiques de production, d'étuvage, de décorticage et de commercialisation pour avoir un riz de qualité, travail à approfondir et à mettre en débat en avril
  - ✓ Des étuveuses, des décortiqueurs qui souhaitent créer une fédération des riziers
  - ✓ Et souhait exprimé par tous les acteurs de mettre en place une structure regroupant les acteurs (interprofession?)

**→ Une volonté des acteurs de la filière de valoriser, collectivement, un riz Bora Malé de qualité**

## Un souhait du BSD et du projet Riz BG d'accompagner cette dynamique

- Des voyages d'études en 2008 organisés en France (IG et Interprofessions sectorielles), et au Burkina et au Sénégal
- Et un atelier sur les interprofessions en juillet 2008 (fin de Dynafiv, organisés et animés par le Gret);
- Des appuis à la structuration de l'aval de la filière dans le cadre de Dynafiv puis du projet Riz BG
  - ✓ Pas d'interprofessions, sans professions « organisées »...
- La participation de la FOP BG à un atelier de formation des Op notamment sur la qualité et la labellisation (Gret, financement FAO)

## Un atelier de réflexion sur les pistes de valorisation du riz Bora Malé

- L'appui à la mise en place d'une indication géographique évoquée
- Des possibilités de valorisation en agriculture biologique
- D'autres pistes à explorer (marques collectives)

→ **Un atelier proposé par le BSD pour présenter et mettre en débat ces différentes possibilités de valorisation du riz de mangrove en Guinée**



## 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



**Merci de votre aimable attention**

