La démarche de qualité liée à l'origine de l'échalote du pays Dogon, Mali

Étude de cas préparée par Dr Emmanuel Koffi Glé sur la base des travaux d'Anne Meyer

Avec le soutien de

REDD
Sharing knowledge
for ethical and tasty food

Les appellations employées et la présentation du contenu de ce document d'information et de la/des carte(s) n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou niveau de développement des pays, territoires, villes, régions cités ou leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés ou de produits manufacturés spécifiques, brevetés ou non, ne signifie en aucun cas que la FAO les préfère ou les recommande par rapport à d'autres produits de nature similaire qui ne seraient pas mentionnés. Les opinions exprimées dans le présent document d'information sont celles des auteurs et ne reflètent pas forcément celles de la FAO.

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce produit d'information peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou à d'autres fins commerciales sans l'autorisation préalable écrite du détenteur des droits d'auteur.

Les demandes d'autorisation devront être adressées au Chef de la Sous-division des politiques et de l'appui en matière de publications électroniques, Division de la communication, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie ou, par courrier électronique, à:
copyright@fao.org
© FAO 2012

TABLE DES MATIERES

Signification des Sigles et Abréviations **4**

Introduction **5**
1. Contexte Institutionnel et juridique **5**
2. Zone géographique de l'échalote et ses ressources spécifiques **6**
2.1 Contexte général 6
2.2 Délimitation des zones de production/ Zone de transformation 7
2.3 Ressources locales 8
3. Produit et Marché **11**
3.1 Etapes de la production de l'échalote de Dogon 11
3.2 Spécificité, Degré de différenciation du produit 15
3.3 Reconnaissance de la spécificité / réputation 15
3.4 Marchés du produit et les aspects liés au marketing 16
4. Acteurs et organisation collective **17**
4.1 Type d'acteurs impliqués selon leur rôle et leurs objectifs 17
4.2 Importance du soutien externe (acteurs publics, acteurs du développement/recherche) 18
4.3 Structure et modes de coordination entre acteurs de la filière 19
4.4 Dispositifs de certification et de contrôle 19
5. Analyse, Synthèse et Recommandations **20**
5.1 Perception par les acteurs 20
5.2 Impacts économique, social et environnemental de la mise en place d'un signe de qualité 20
5.3 Coûts 21
5.4 Forces et faiblesses internes 21
5.5 Opportunités et menaces liées au contexte 22
5.6 Facteurs de réussite et d'échec 22
5.7 Besoins et compétences nécessaires pour les acteurs 23
6. Bibliographie **24**

SIGNIFICATION DES SIGLES ET ABREVIATIONS

ADPIC: Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce

AFD: Agence Française du Développement

CEMAPI: Centre Malien pour la Promotion de la Propriété Industrielle

CRRA: Centre Régional de Recherche Agronomique

EST: Echalotes séchées en tranches

FAC-GEST: Fédération des Acteurs Clés- Groupes d'Echalote fraîche, Sechée et Transformée

FAO: Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation

GTZ : Gesellschaft für technische Zusammenarbeit

IG: Indications Géographiques

IER: l'Institut d'Économie Rurale

LOA: Loi d'Orientation Agricole

OAPI: Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle.

OMC: Organisation Mondiale du Commerce

ON: Office du Niger

OP: Organisations Professionnelles

PCDA: Programme de Compétitivité et de Développement Agricole

PDco: Promotion et Développement Communautaire

PISA: Programme Italien pour la Sécurité Alimentaire

PVAPD: Projet de Vulgarisation Agricole en Pays Dogon

USAID: US Agency for International Development

INTRODUCTION

Les Etats membres de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle se sont dotés d'un cadre juridique de protection des Indications Géographiques (IG). Celui-ci ne s'est pas encore traduit par l'enregistrement d'une Indication Géographique africaine. Pourtant, les initiatives de coopération au développement des IG dans les pays Afrique Caraïbes et Pacifiques (ACP) ont mis en lumière un potentiel important notamment en Afrique de l'Ouest.

Au Mali, c'est notamment le cas de l'échalote Dogon, un produit de terroir qui a un fort potentiel d'être valorisé par une IG.

La présente étude synthétise les recherches et travaux d'Anne Meyer effectués en 2010 pour la FAO dans le cadre de son mémoire qui a notamment examiné la question suivante : Dans quelles conditions une démarche de qualification de l'échalote dogon en vue d'une IG sera-t-elle pertinente pour le développement territorial ?

Après le contexte institutionnel, il sera présenté la zone géographique du produit et ses ressources spécifiques, le produit et son marché, les acteurs impliqués et l'organisation collective. Ces données seront suivies d'une analyse, d'une synthèse et des recommandations.

1. Contexte Institutionnel et juridique

Le Mali a adhéré à l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI), qui a adopté une définition des Indications Géographiques proche de celle de l'Accord sur les Droits de Propriété Intellectuelle relatifs au Commerce (ADPIC) de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) : « Peut être protégé en IG tout produit naturel, agricole, artisanal ou industriel, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique. » Annexe VI de la révision de l'Accord de Bangui (1999). L'OAPI a pour rôle de tenir les registres des titres de propriété intellectuelle de ses États-membres ; elle valide et enregistre donc les demandes d'IG, après une première validation nationale. En revanche, il incombe à chaque État d'assurer le contrôle des produits sous IG, l'interdiction d'utiliser le nom protégé et de définir les règles d'examen des demandes avant que celles-ci ne soient transmises à l'OAPI.

La structure nationale de liaison entre l'OAPI et le Mali est le Centre Malien pour la Promotion de la Propriété Industrielle (CEMAPI), rattaché au Ministère de l'Industrie et du Commerce. Mais, c'est dans le cadre de la Loi d'Orientation Agricole (LOA) de 2006, puis du décret 314 de 2009, que les AOC et IGP sont évoquées et que leurs modalités de labellisation et de contrôle sont définies.

Malgré l'existence du cadre juridique du concept IG au niveau supranational de l'OAPI, aucune IG n'a été mise en place à ce jour dans aucun des seize pays membres. L'Agence Française de Développement (AFD) a lancé un programme visant à appuyer la mise en place de quatre IG « pilotes » à savoir le poivre blanc de Penja et le miel d'Oku (Cameroun) ; le café Ziama (Guinée) et les toiles de Korhogo (Côte d'Ivoire).

Au Mali, le projet de label IG sur l'échalote dogon est porté par plusieurs intervenants du Plateau Dogon : d'une part, la FAO, via son Programme Italien pour la Sécurité Alimentaire (PISA), et, d'autre part, la Banque Mondiale, via son Programme de Compétitivité et de Développement Agricole (PCDA). Le PCDA vise à faire des filières agricoles du Mali des filières commerciales à valeur ajoutée. Concernant la filière oignons/échalotes, le PCDA intervient dans l'Office du Niger et sur le Plateau Dogon. Il cherche, entre autres, à mettre au point et diffuser

des innovations (irrigation au goutte-à-goutte, broyeuses d'échalotes, magasins de stockage améliorés, variétés améliorées, etc.), à renforcer les capacités des acteurs de la filière, à la création d'une interprofession, à l'amélioration de la commercialisation de l'échalote dogon par la mise en place d'un label d'origine et de qualité et d'un centre de conditionnement (ce sont là les deux points communs majeurs avec le PISA).

En effet, dans sa loi de politique agricole (LOA), adoptée le 14 décembre 2005, le Mali s'est donné comme objectif la souveraineté alimentaire. Il s'agit de faire passer son agriculture de subsistance à une agriculture moderne et compétitive, et en soutenant les exploitations familiales ainsi que la création d'unités industrielles agroalimentaires.

Dans cette loi, sont également précisés, le statut et les rôles des exploitations agricoles, de leurs Organisations Professionnelles (OP), des faîtières d'OP, des Chambres d'Agriculture et des interprofessions.

Le Mali a choisi l'approche sectorielle pour rassembler l'État, les organisations professionnelles et les partenaires techniques et financiers suite à la Déclaration de Paris (2005).
Les revues du Secteur Agricole ont été organisées en 2009, et les différents acteurs se sont accordés sur l'élaboration du Programme National d'Investissement dans la Sécurité Alimentaire (PNISA), qui s'articule autour de cinq sous programmes à savoir :

- renforcement des capacités ;
- investissement ;
- formation et recherche ;
- sécurité alimentaire et
- production et compétitivité (qui comporte un sous-programme « Normes et labels »)

Le Programmes Italiens de Sécurité Alimentaire (PISA) et le Programme de Compétitivité et de Développement Agricole (PCDA) de la Banque Mondiale s'inscrivent donc dans les deux derniers sous programmes du PNISA et sont en cohérence avec la politique agricole du Mali.

2. Zone géographique de l'échalote et ses ressources spécifiques

2.1 Contexte général

Le Plateau Dogon, zone de production de l'échalote, s'étend sur approximativement 10 000 km2. La falaise de Bandiagara, longue d'environ 200 km, marque la frontière entre le plateau gréseux et la plaine du Séno. Les potentialités de la zone tiennent aux richesses naturelles représentées par ces terres agricoles bien adaptées à la production de l'échalote et au dynamisme de sa population.

D'un point de vue administratif, le Plateau Dogon fait partie de la Région de Mopti, et comprend les cercles de Bandiagara (318 000 habitants d'après le recensement 2009), de Koro (362 000 habitants), de Bankass (263 000 habitants) et de Douentza (268 000 habitants). Le Plateau Dogon, zone de la présente étude, correspond au Cercle de Bandiagara (composé de 21 communes), ainsi que quelques communes des Cercles de Douentza (commune de Tédié), de Koro (commune de Kassa) et de Bankass (commune de Kani Bozon). Au total, ce sont donc approximativement 360 000 habitants qui peuplent le Plateau Dogon. Le Plateau Dogon est également caractérisé par son enclavement : l'accès aux villages reste fastidieux, et les pistes construites par divers programmes (principalement de la coopération allemande) sont régulièrement détruites par les pluies.

2.2 Délimitation des zones de production/ Zone de transformation

L'aire de production de la Bandiagara Jaba s'étend sur les communes administratives suivantes:

- Cercle de Bandiagara, notamment 14 communes, à savoir: Bandiagara, Barassara, Borko, Damnati, Dandoly, Dogani, Doucombo, Dourou, Kendié, Kinde, Ondogou, Séguélré, Soroly et Wadouba
- Cercle de Douentza: commune de Tédié
- Cercle de Bankass: commune de KaniBozon
- Cercle de Koro : commune de Kassa

Carte 1: Délimitation de l'aire géographique de l'échalote Bandiagara Jaba

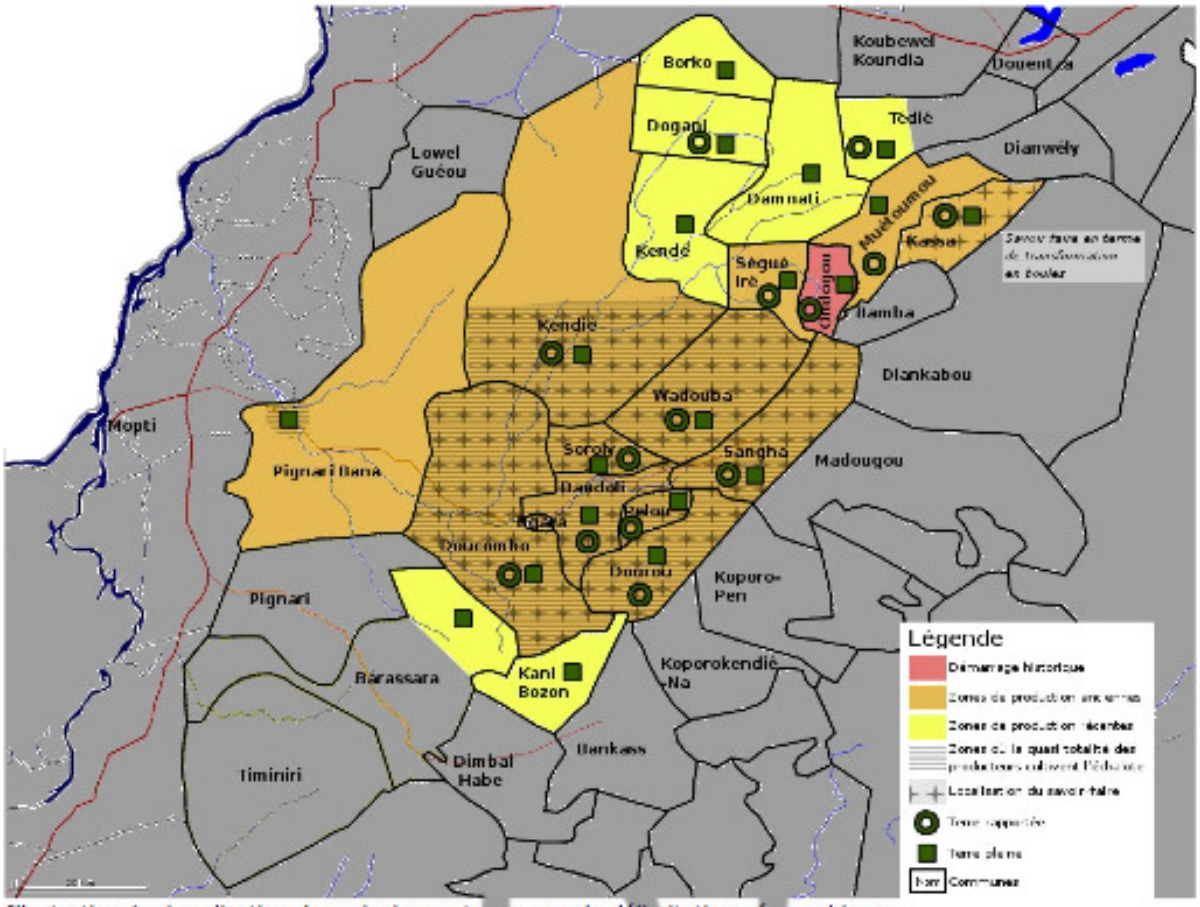


Illustration 1 : Localisation des principes retenus pour la délimitation géographique

Source : Projet de cahier des charges de l'échalote Bandiagara, Jaba, 2010

2.3 Ressources locales

2.3.1 Terroir, paysage, races animales, espèces végétales

À partir du XIIème siècle, les Dogon ont migré du plateau mandingue pour trouver refuge dans la falaise de Bandiagara, alors qu'ils faisaient l'objet de rafles d'esclaves de la part d'autres peuples, et particulièrement des Peuls (GALLAIS, 1965). Cette zone leur offre également un accès à l'eau plus aisé que sur le plateau ou dans la plaine du Séno. Cette crainte incessante de l'esclavage va amener les Dogon à se regrouper en villages de 500 à 1 000 habitants, à ne cultiver que les parcelles « à portée de vue » du village, et le plus souvent collectivement. Les terres les plus proches du village reviennent à l'aîné de la famille, ce qui assure également la rotation de la propriété au sein de la famille au gré des décès (VAN BEEK, 1993). Cette règle foncière suit la logique du lignage. Ce sont les aînés du lignage qui lui attribuent des terres, généralement les moins prisées (éloignées d'un point d'eau, peu fertiles). Les sols présents sur le Plateau Dogon sont de type argileux, sableux, sablo-limoneux, sablo- argileux et argilo-limoneux. Les sols sablo-limoneux présentent une fertilité faible, bien que riches en potasse, et

une profondeur inférieure à 0,5m. Les sols argilo-limoneux sont également assez peu fertiles et perdent beaucoup d'eau par ruissellement (source : IPRO-DB).

Les producteurs cultivent l'échalote sur de la terre pleine et/ou de la terre rapportée, la répartition entre les deux étant très variables. Les parcelles sont divisées en planches de tailles variables (de 30cm x 30cm à 2m x 2m), en fonction du type de terre et de la pente. La limite entre les planches est fixée par un cordon pierreux, large de 15 à 20cm, ou, sur les parcelles moins pentues, une butte de terre, large d'environ 10cm. Sur ces sols sont produits les céréales et les cultures maraîchères dont l'échalote. L'unité familiale qui gère collectivement la production céréalière, la gestion des stocks et des troupeaux et les repas communs est appelé le manan et correspond à la famille « étendue » (DIAWARA, 1997). Les céréales, « la nourriture », concerne l'ensemble du manan, les cultures maraîchères, quasi entièrement commercialisées, sont de l'ordre de l'individu (époux et épouses, voire enfants, détenant des parcelles différentes) ou de la famille nucléaire (l'époux détient les parcelles, mais le fruit de sa production profite à l'ensemble de la famille nucléaire). La céréale servant de base à l'alimentation des Dogon est le mil, il est cultivé par 88 % des producteurs interrogés. Ils cultivent également le sorgho (79 % des producteurs) et le fonio (73 %), notamment sur les terres plus humides que le mil supporte mal. Le riz de bas fonds demande des investissements en aménagements (carrelage en cascade), qui ne sont pas à la portée de tous, et l'accès à certains types de parcelles (au niveau des barrages) qui sont généralement réservés à la famille du chef du village et des « notables ». Certains pratiquent également le riz pluvial. Au total, ce sont 41 % des producteurs qui cultivent du riz.

Photo : A. MEYER

La culture de légumineuses est également répandue sur tout le Plateau, à des fins d'autoconsommation et de vente. L'arachide est la plus répandue (79 % des producteurs), viennent ensuite le niébé (70 %) et le voandzou (61 %).

L'échalote est le produit maraîcher le plus cultivé sur le Plateau, mais les producteurs cultivent bien souvent d'autres fruits et légumes. De nombreux projets ont travaillé, depuis les années 1980, à l'essor du maraîchage de manière à diversifier les sources de revenus des producteurs. Ainsi, la quasi totalité des producteurs d'échalotes (98 %) s'adonnent également à d'autres spéculations maraîchères. Les principales sont le piment (72 % des producteurs interrogés), l'aubergine (66 %), le gombo (61 %), la tomate (57 %), le tabac (52 %) et la patate douce (52 %).

Le nombre de spéculations maraîchères cultivées par un même producteur varie fortement d'une zone à l'autre : elles sont bien plus nombreuses au Sud du Plateau qu'au Nord. Une fois de plus, cette différence peut être attribuée à la présence des ONG et projets principalement sur le Sud du Plateau, délaissant la zone Nord enclavée et éloignée de Bandiagara et de ses routes commerciales. Le Nord du Plateau, et notamment Tédié, est connu pour sa spécialisation dans la culture du tabac.

La dimension individuelle ou « famille nucléaire » pour les cultures maraîchères varie à travers le Plateau : par exemple, à Sangha, les femmes cultivent individuellement l'échalote, ce qui n'est pas le cas aux alentours de Bandiagara et dans le Nord du Plateau, où le rôle de la femme est limité à la transformation et à la commercialisation. Des facteurs technico-économiques entrent en jeu (manque de terres arables, accès à l'eau, calendrier d'activités vis-à-vis de la répartition des tâches homme/femme), mais n'expliquent pas tout.

Les cultures maraîchères constituent la principale source de revenus monétaires des paysans dogon. Sur les 690 producteurs enquêtés, seuls 14 % des hommes ont déclaré avoir une activité génératrice de revenus en-dehors de l'agriculture (petit commerce, collecte de produits agricoles, sculpture, artisanat, casse de pierres, etc.). Cette proportion est toutefois nettement plus importante chez les femmes : 46 % (petit commerce, filature du coton, bière de mil/sorgho). Ainsi, sachant que la culture la plus importante du Plateau Dogon est l'échalote, c'est sans surprise que 47 % des producteurs interrogés ont déclaré en tirer plus de 75 % de leurs revenus monétaires, et que pour plus de 80 % d'entre eux, l'échalote génère plus de 50 % de leurs revenus. Ces cultures maraîchères, dont l'échalote, qui, contrairement aux céréales, sont du ressort de l'individu ou de la famille nucléaire, et non du manan. Ces cultures sont considérées avant tout comme une source d'argent permettant de régler l'impôt, alors que les céréales sont auto-consommées. En effet, suite aux famines des années 1970, le Mali démarre, au début des années 1980, un vaste programme de construction de petits barrages (environ 150) et de pistes, ce qui permet de développer les cultures maraîchères. Afin d'optimiser l'utilisation de ces nouvelles infrastructures, un programme de vulgarisation agricole sera lancé dès 1985, avec l'appui de la coopération allemande (GTZ) : le Projet de Vulgarisation Agricole en Pays Dogon (PVAPD), est mis en œuvre localement par le Secteur de l'Agriculture, émanation locale de la Direction Nationale de l'Agriculture. La plupart des Dogon tire donc ses revenus et surtout son alimentation de l'agriculture. En ce qui concerne la production de l'échalote, les producteurs se sont accordés sur l'histoire suivante : dans la commune d'Ondogou, un producteur du village de Dimbili découvrit l'échalote à l'état sauvage et décida de la cultiver. Certains disent que ses pas ont été guidés par un « diable »13 : il faut comprendre là qu'un évènement aussi important ne peut être, d'après les narrateurs, le fruit du hasard. Il transmit alors sa découverte à un ami du village de Diaganté (Ondogou), qui lui-même la transmit à un ami de la commune de Sangha. L'échalote a ensuite conquis tout le Plateau Dogon. Aujourd'hui encore, lors de funérailles de « sages » à Dimbili, les habitants de Diaganda (Muétoumou), village « cousin » de Dimbili, ont pour habitude d'apporter aux villageois de Dimbili un bol d'échalotes, en hommage à cette découverte qui leur a tant apporté.

Il n'a pas été possible de dater précisément ce récit, transmis oralement, mais on trouve aujourd'hui, dans de nombreux villages du noyau historique de la culture d'échalotes, des personnes âgées qui peuvent témoigner de son ancienneté : par exemple, à Indell (Ondogou), le patriarche du village, 88 ans, disait que son grand-père cultivait déjà de l'échalote.

Une enquête menée auprès de 110 villages tend à confirmer le démarrage de la production dans la commune d'Ondogou, où les producteurs déclarent que l'échalote y est cultivée depuis

150 à 200 ans. La diffusion a suivi un axe Sangha – Bandiagara il y a environ un siècle : les communes de Sangha, Dourou, Pelou, Soroly et Dandoli cultivent l'échalote depuis 85 à 95 ans. Le village de Bandiougou, un des seuls à pratiquer le maraîchage dans la commune de Pignari Bana, aurait connu l'échalote à la même époque. Enfin, elle a conquis les communes de Kendié, Doucombo, Wadouba et Diamnati il y a environ 75 ans.

On peut ainsi considérer que l'échalote avait déjà conquis la quasi-totalité du Plateau Dogon dans les années 1960, donc en amont du programme de construction de micro-barrages. Les volumes restaient cependant faibles, du fait que l'accès aux points d'eau, indispensable pour cette culture de saison sèche, était limité, et souvent réservé à la famille du patriarche du village. Les surfaces et le nombre de producteurs étaient donc faibles.

Les surfaces cultivables ont sensiblement augmenté, et le PVAPD apporta sa contribution au développement du nombre de maraîchers. La production passa de 3 000t/an en 1985 à 30 000t/an en 1990 (COLLA, 2005), et continuera de s'accroître tout au long des décennies 1990 et 2000. En ce qui concerne l'élevage, les producteurs du Plateau sont avant tout des cultivateurs : mis à part un à deux bovin(s) et quelques ovins par famille, dans le but de fournir de la fumure organique, les Dogon ne pratiquent que peu l'élevage, activité laissée à leurs voisins peuls (plus ou moins nomades). L'embouche peut également être une activité génératrice de revenus pour des femmes, individuellement ou en groupement.

L'ensemble des producteurs d'échalotes cultivent des céréales, avant tout pour la consommation personnelle, mais également pour la vente dans les quelques zones où les conditions permettent d'en produire en excédent (Kendié notamment). Ces cultures ont lieu durant la saison des pluies (juin à octobre-novembre).

2.3.2 Climat et hydrologie du plateau Dogon

L'une de ses particularités concerne le climat et les types de sols.
La saison sèche, de novembre à avril, est caractérisée par une pluviométrie inexistante. Elle se décompose en une saison fraîche (novembre à janvier), durant laquelle la température moyenne est de 25°C, et une saison chaude, avec des pics de température qui peuvent dépasser les 45°C. La saison des pluies, de mai à octobre, connaît une pluviométrie de 300 à 700mm (moyenne 1987- 2010 : 505mm/an), inégale d'une année à l'autre, et concentrée principalement sur les mois de juillet et août.

3. Produit et Marché

3.1 Etapes de la production de l'échalote de Dogon

Dans les aspects techniques de la production de l'échalote de Dogon, il sera abordé le matériel végétal utilisé, les cycles de production et les étapes de l'itinéraire technique.

3.1.1 Matériel végétal

Les diverses enquêtes ont permis d'identifier au moins trois variétés sur le Plateau Dogon :

- la variété la plus répandue présente une tunique jaune clair à brunâtre, voire avec des tons rouges après une période de conservation en terre. Sa chair est blanche. Les producteurs utilisent exclusivement la reproduction végétative (cycle plus court),

Cette variété est connue sous de nombreuses différentes appellations : elle peut être appelée simplement Gaou ou Jaba par certains, ou encore « variété ancienne » ou « variété dogon » dans les différents dialectes dogon. Dans certains villages, elle prend le nom de l'origine supposée de la semence (Tongnon, Sangha/Sangui, Kama Segueï, Tiogou, Amala, Boro, Pouroly, Mori, Donou, etc.). D'autres lui ajoutent un qualificatif pour décrire son aspect (Jaba Janga : nombreux caïeux, Jaba Déno : échalote courte, Gaou Bani : échalote « rouge ». Elle est cultivée par l'ensemble des producteurs du Sud du Plateau Dogon.

- la variété appelée Gaou Pili ou Jaba Pili se retrouve quasi exclusivement dans le Nord du Plateau. Elle se différencie de la variété commune par sa tunique qui, à pleine maturité, garde une couleur blanche, sans variation de couleur.
- la variété Kada Gaou se retrouve également dans le Nord du Plateau. Le nom « Kada » fait référence à la commune de Kassa, où les producteurs se sont spécialisés dans cette variété. La particularité de cette variété est qu'elle est cultivée tantôt par graines, tantôt par bulbes, en fonction des stocks de bulbes-semences et de la capacité financière au moment de l'achat des semences : les producteurs préfèrent avoir recours aux bulbes, de manière à raccourcir le cycle, mais les graines se conservent plus facilement et sont moins onéreuses à l'achat.

La production de l'échalote connaît plusieurs phases :

- la levée : quelques jours après la plantation, les feuilles commencent à sortir de terre et les racines se forment.
- la végétation : la croissance des feuilles se poursuit alors, en divisant le bulbe en plusieurs caïeux.
- la bulbaison : le développement des caïeux démarre, alors que la croissance des feuilles cesse.
- la maturité: à la fin de la bulbaison, les feuilles jaunissent et se couchent (tombaison).

3.1.2 Calendrier cultural : les cycles de production de l'échalote de Dogon

Le cycle dure entre deux et quatre mois, en fonction des variétés, du contexte agro-écologique et des pratiques des producteurs.
Sur le plateau de Dogon, il est noté trois cycles mais Le nombre de cycles effectués par un producteur dépend avant tout de la disponibilité en eau, fonction de la pluviométrie et de la présence d'infrastructures (puits, barrages, etc.), mais également de son accès à des terres proches des sources d'eau.

Ainsi, on constate que les zones du Nord du Plateau (Ségué Iré, Ondogou, Muétoumou, Tédié), peu pourvues en micro-barrages et puits, effectuent entre 1 et 2 cycle(s), alors que les producteurs du Sud du Plateau peuvent aller jusque trois cycles (voire quatre pour quelques rares producteurs), à l'exception de Sangha, où le manque de terres pleines et d'eau limite le nombre de cycles à un seul. Les communes de Dourou, et en particulier de Pelou, sont connues pour accomplir un premier cycle « précoce », antérieur au premier cycle des autres zones, planté dès début août et récolté après 45 à 60 jours (mi-septembre). Seuls quelques producteurs de ces communes s'adonnent à ce cycle, mais cela leur permet d'enchaîner jusque 4 cycles (à Dourou).

Le premier cycle dure en moyenne 70 jours (min. 50 jours et max. 90 jours). La plantation a lieu entre septembre et octobre, et plus particulièrement autour du 22 septembre46, et la récolte entre novembre et janvier. La production de ce cycle est vendue en totalité ou en partie, et une part est conservée pour le cycle suivant.

Le second cycle, planté entre octobre et décembre et récolté entre janvier et avril, peut être vendu frais, mais sera surtout transformé afin de ne pas subir la chute des prix du frais. Ce cycle est le plus important en volumes.

Le troisième cycle débute entre décembre et février, pour arriver à maturité entre mars et avril, ce qui correspond à la saison chaude et sèche. Ce cycle ne peut être réalisé que dans les villages qui disposent de suffisamment de ressources en eau. Il dure entre 60 et 90 jours, en fonction justement de la disponibilité en eau durant la saison chaude. Cette production est destinée aux semences pour la campagne suivante, avec vente de l'excédent, voire plus en cas de besoin de trésorerie.

3.1.3 Itinéraire technique de production et formes de transformation

L'itinéraire technique de production semble relativement homogène sur le Plateau Dogon en termes de succession des opérations : la préparation des parcelles ; la pépinière ; la plantation directe ou repiquage ; l'arrosage ; l'apport des engrais chimiques ; le désherbage ; le paillage ; l'apport de fumure organique ; les traitements ; la récolte et la transformation de l'échalote.

La préparation des parcelles comprend plusieurs opérations, plus ou moins demandeuses en main d'œuvre en fonction de la place du cycle dans la rotation de cultures sur la parcelle : déchaumage (lorsque le cycle d'échalotes suit un cycle de céréales), désherbage, labour, préparation des planches, remise en place des cordons pierreux ou des buttes en terre séparant les planches.

Lorsque le cycle d'échalotes suit une culture céréalière, cette opération nécessite en moyenne 190 hommes-jours par hectare. Lorsqu'il s'agit d'un second cycle d'échalotes, 120 hommes-jours par hectare sont suffisants.

La pépinière est utilisée massivement par 93% des producteurs sur le Plateau Dogon.

La plantation se fait manuellement, les poquets étant creusés au doigt. La plantation est rarement en ligne, et l'écartement moyen est faible (5,6cm), ce qui donne une densité de plants élevée. Le producteur fait souvent appel à une association rotative de travail ou à un groupement d'entraide pour cette opération, afin de la concentrer sur un ou deux jour(s). Si la surface est petite, il peut se contenter des aides familiales, quitte à étaler la plantation sur quatre à cinq jours. Cette opération nécessite en moyenne 304 hommes-jours par hectare. Les bulbes

doivent observer une période de dormance de trois à quatre semaines avant de pouvoir être utilisés pour un nouveau cycle. La plantation est précédée la veille par un arrosage.

L'arrosage est traditionnellement effectué à la calebasse, donc manuellement, ce qui en fait une opération fastidieuse. L'arroseur remplit deux calebasses dans la source d'eau proche, les approche des planches, et assure la répartition de l'eau sur la planche en bouchant plus ou moins l'ouverture de la calebasse avec sa main. Depuis une dizaine d'années, des motopompes ont été introduites sur le Plateau Dogon. Ces dernières sont localisées dans les communes environnantes de Bandiagara, et sont généralement des propriétés individuelles. Le propriétaire peut cependant en louer l'usage à d'autres producteurs.
En ce qui concerne les apports chimiques, les producteurs utilisent soit de l'urée, soit du complexe, soit les deux. Ils en épandent entre une et trois fois : tout d'abord 10 à 20 jours après la plantation, puis à peu près à la moitié du cycle, ou encore, pour ceux qui épandent à trois reprises, à 30 et à 60 jours après la plantation. L'épandage est manuel, « à la volée », et ne prend pas plus de quelques minutes par parcelle, ce qui, ramené à un hectare, demande 0,5 homme-jour en moyenne par application. Le désherbage intervient entre 15 et 25 jours après la plantation suivi du paillage effectué par 90% des producteurs du Plateau de Dogon.

La fumure organique est préparée durant la saison sèche, à base de feuilles mortes, d'ordures ménagères et de paille / tiges de céréales, qui subiront une putréfaction durant la saison des pluies. Pour certains producteurs, cette préparation jouera également le rôle de paillage. Les déjections animales sont également introduites dans la fumure destinée aux échalotes, dans certaines zones, en quantités variables en fonction de leur disponibilité : dans la commune de Kendié, par exemple, où l'élevage est plus important qu'ailleurs, 92 % des producteurs introduisent des déjections animales dans la fertilisation des parcelles d'échalotes.

Le temps nécessaire au transport est bien entendu variable en fonction de la localisation des parcelles, mais on peut estimer que la préparation, le transport et l'épandage de la fumure organique nécessite en moyenne 333 hommes-jours par hectare.

Pour la maturité, les producteurs déclarent reconnaître l'arrivée à maturité des échalotes à partir des indicateurs suivants : jaunissement de 100 % de feuilles, tombaison, grosseur des bulbes.
La récolte peut se faire de deux manières différentes : (i) le plus fréquemment (98 % des producteurs interrogés), les feuilles des échalotes sont coupées un à cinq jours avant la récolte50, au moment de l'arrêt de l'arrosage, et les bulbes sont ensuite sortis de terre à l'aide d'une daba-pioche ; (ii) certains (rares) producteurs laissent les feuilles en place, arrosent la veille de la récolte et arrachent ainsi simplement les bulbes de terre, puis coupent les feuilles par la suite. Cette pratique permet de préserver les bulbes des blessures provoquées par la daba. La coupe des feuilles nécessitent environ 115 hommes-jours par hectare.

L'échalote ainsi récolté peut être vendu frais ou transformé.

En ce qui concerne la transformation, trois formes de transformation des échalotes coexistent actuellement sur le Plateau Dogon : la boule d'échalotes écrasées (appelée jaba kuruni en bamanan), les échalotes écrasées séchées (jaba folofolo) et les échalotes séchées en tranches (EST, jaba jalani). La fabrication en boules d'échalotes écrasées est un procédé ancien et exclusif au Pays Dogon. Cette tranformation améliore grandement la capacité de conservation des échalotes, et, d'autre part, les boules servaient d'unité de mesure au moment de la vente alors que les balances n'étaient pas la norme. Un autre but est d'offrir aux producteurs une alternative à la vente d'échalotes fraîches lorsque leur prix atteint un plancher défini annuellement par les groupements d'EST (GEST). Les volumes de production d'EST vont

graduellement augmenter durant les années 1990, au fur et à mesure que le PVAPD équipe de nouveaux groupements.

Le programme de vulgarisation agricole (PVAPD, 1985-1998), a permis de décupler les volumes: de 3 000t/an en 1985 à 30 000t/an en 1990, pour flirter avec les 40 000t/an dès le début des années 2000. Depuis 2002, le rendement moyen trouvé est stable et est autour de 30t/ha.

3.2 Spécificité, Degré de différenciation du produit

L'échalote se différencie de l'oignon par son mode de reproduction : alors que l'oignon est cultivé par graines ou par bulbilles obtenues à partir de graines, l'échalote est cultivée à partir d'un bulbe-mère qui va se diviser en caïeux (reproduction végétative). Il en résulte notamment des caractéristiques physiques : alors que l'oignon ne comporte généralement qu'un bulbe, de forme ronde, l'échalote en comporte nécessairement plusieurs, de forme plus ovale. Les variétés d'échalotes les plus répandues au Mali présentent des caractéristiques physiques communes : chair blanche, tunique jaunâtre à brune, voire tirant sur le rouge, en fonction de la durée de conservation, et calibre généralement plus petit que celui des échalotes européennes.
La teneur en matière sèche de l'échalote est de l'ordre de 15 à 18 %, contre 12 à 16 % pour l'oignon (MESSIAEN et ROUAMBA, 2004).
Les Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques de l'échalote et de ses dérivés, à savoir :

- Échalotes fraîches
- Échalotes séchées en tranches (EST)
- Boules d'échalotes séchées
- Échalotes écrasées séchées

3.3 Reconnaissance de la spécificité / réputation

D'un point de vue physique, l'échalote dogon est plus petite que son homologue de l'ON. La hauteur des bulbes varient entre 15 et 60mm, et le diamètre entre 10 et 40mm.
Lorsqu'elle est récoltée à maturité, l'échalote dogon présente une à deux tuniques desséchées. La tunique superficielle peut être brune à rouge, alors que la tunique collée à la chair présente des tons allant du crème au brun clair.
Concernant la forme des bulbes, l'échalote dogon présente là aussi de fortes variations, très certainement liées aux pratiques culturales et/ou à des écotypes différents. On observe des formes allant de l'échalote arrondie avec un léger ovale aux extrémités à l'échalote allongée.
Un test triangulaire (trois assiettes de jabaji (sauce à base d'échalotes ramenées de Bandiagara, de Niono et de tomates sont servies aux convives, dont deux contiennent la même sauce) de dégustation mené dans un restaurant de Bamako a permis de déterminer qu'il existe bien une différence de goût entre les échalotes dogon et de l'Office du Niger (ON). Parmi les dégustateurs, 71 % ont assimilé leur sauce préférée à celle contenant l'échalote du Plateau Dogon, parfois à tort. Cela prouve que, de réputation au moins, l'échalote du Plateau Dogon remporte la préférence.

La notion de « piquant »/« fort », qui est le premier attribut donné par les connaisseurs, est bien présente avec huit occurrences. Quatre personnes ont cependant jugé la sauce à base d'échalotes de l'ON plus piquante que celle de l'échalote dogon.
L'échalote dogon a par ailleurs été comparée à l'échalote rose (Jersey ou équivalent), commune

en France, et l'échalote grise. Il ressort que l'échalote Dogon a un goût sucré suivi d'un piquant. Plusieurs dégustateurs ont noté que l'échalote dogon se situe à mi-chemin entre l'échalote rose et l'échalote grise : bien plus aromatique que l'échalote rose, l'échalote dogon présente cependant un piquant moins agressif que l'échalote grise.

Sur 60 consommateurs bamakois interrogés, 72 % ont répondu connaître l'échalote dogon mais seuls soit 38 % des enquêtées, s'intéressent à l'origine.

Sur 23 consommatrices, 22 déclarent différencier l'échalote dogon des autres au moment de l'achat, par diverses manières : principalement par l'aspect : bulbes plus petits et plus clairs. Six consommatrices ont répondu qu'elles reconnaissaient l'échalote dogon à ses bulbes plus gros et plus rouges que ceux de Niono : ce constat laisse perplexe et amène à se demander s'il n'y a pas eu usurpation d'origine. Ensuite par le lieu de vente et le vendeur lui-même : soit parce que le vendeur est dogon.

Toujours sur ces 23 consommatrices, 14 (23 % des enquêtées) affirment différencier l'échalote dogon des autres au moment de la préparation, dont 7 (12 %) pour des questions de goût : plus sucrée (4 occurrences), plus piquante (3), plus « agréable » (3), bulbes contenant moins d'eau (4).

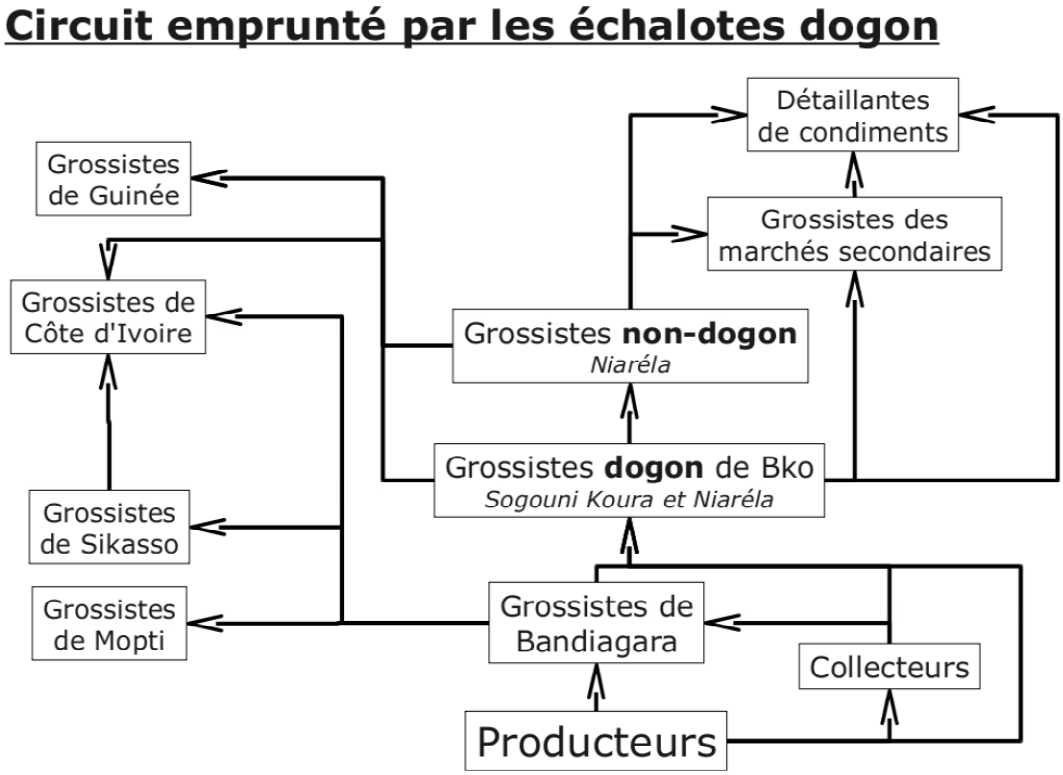
3.4 Marchés du produit et les aspects liés au marketing

Les producteurs du Plateau de Dogon vendent leur production, fraîche ou transformée.
Au niveau du village, à des collecteurs (souvent eux-mêmes producteurs) qui sont sur place ou se déplacent (56 %), au niveau des foires locales, à des grossistes de Bandiagara ou des collecteurs (33 %), au niveau du marché central de Bandiagara, lorsqu'ils n'en sont pas trop éloignés, à des grossistes de Bandiagara, voire de Bamako (39 %). Le commerce des échalotes dogon est « une affaire de famille » : les producteurs et grossistes du Pays Dogon disent envoyer leur production à « un frère, un cousin, un fils, un neveu » de Bamako ou d'ailleurs (Sikasso, Côte d'Ivoire), et les grossistes (voire certains détaillants) dogon de Bamako se fournissent auprès de « leur père, leurs frères, leurs cousins du village ». Au début des années 1990 : les producteurs-collecteurs dogon ont alors décidé, afin de s'émanciper des commerçants bamakois sur lesquels ils n'avaient pas d'emprise, d'envoyer des jeunes gens en tant que « représentants » au marché de Sogouni Koura à Bamako.

De même, les commerçants d'échalotes de Bandiagara se fournissent dans les villages où ils ont des parents, et sont plus ou moins obligés d'acheter lorsque ces derniers les sollicitent, qu'ils aient suffisamment de stocks ou non. Le prix reste dicté par le marché national, et le commerçant peut avoir l'information en temps réel en contactant son représentant à Bamako.
L'échalote dogon disparaît des marchés bamakois sous sa forme fraîche dès l'arrivée de celle de l'ON, produite en masse et de manière bien plus économique (sans même compter la différence due aux coûts de transports, estimés à 25F CFA/kg pour Bandiagara contre 10F CFA/kg pour Niono). Cette pratique concerne autant les grossistes dogons de Bamako que les autres. L'échalote dogon arrive majoritairement sur les marchés bamakois sous ses formes transformées, puisque la majorité des commerçants cessent de la vendre fraîche dès décembre, alors que le cycle de production le plus important en volumes est le second, récolté vers février-mars. En particulier, les boules d'échalotes écrasées sont une exclusivité du Pays Dogon. La saisonnalité du prix de l'échalote fraîche est très marquée par les fluctuations de l'offre. Concernant le « nom commercial » de l'échalote dogon, Bandiagara Jaba (échalote/oignon de Bandiagara en bamanan) a été cité par douze consommatrices (sur 23) et Kado Jaba (échalote/oignon des Dogon) par neuf consommatrices.

Les prix commencent à chuter en novembre-décembre pour arriver à leur pic bas en mars-avril, lorsque les producteurs de l'ON récoltent la majorité de leurs parcelles. Les prix se remettent alors à monter pour atteindre un pic en octobre, au moment où les producteurs achètent. A Bandiagara en octobre 2010, les échalotes conservées depuis avril étaient vendues à 1 000F CFA/kg (1,52€/kg) alors que celles fraîchement récoltées valaient 500F CFA/kg (0,76€/kg).

Figure 1 : Circuit de commercialisation de l'échalote de Dogon sur le marché local



Source: MEYER, 2011

4. Acteurs et organisation collective

4.1 Type d'acteurs impliqués selon leur rôle et leurs objectifs

La création de comités de gestion des barrages construite dans les années 1980 au niveau villageois sera une première forme d'organisation formelle des producteurs.
La Direction Régionale de l'Agriculture (Mopti) et le Secteur de l'Agriculture de Bandiagara appuient les producteurs. une ONG créée originellement par des associations villageoises, Molibémo (créée en 1985) est à l'origine de banques de céréales et de semences d'échalotes. Ses activités principales sont le renforcement de compétences des producteurs et des OP

(alphabétisation, formation des responsables des groupements).

L'ONG Actions de Promotion Humaine (APH, créée en 1973 pour l'hydraulique rurale, le volet agriculture sera mis en place en 1996) intervient dans le cadre de la vulgarisation en champs de démonstration, de l'organisation des producteurs et de la transformation des échalotes. L'ONG Ya-G-Tu (créée en 1997) est spécialisée dans l'appui aux OP féminines à travers la promotion d'activités génératrices de revenus, et notamment autour de l'échalote. Le Groupe d'Animation Action au Sahel – Mali (GAAS Mali, créé en 1992, démarrage des activités en 1997) intervient auprès des groupements communautaires sur divers thèmes (santé, droits des enfants et des femmes, parrainage d'enfants, gouvernance démocratique, sécurité alimentaire, etc.). En ce qui concerne l'échalote, les activités de GAAS Mali sont la réalisation de nouveaux barrages, l'installation de petites unités d'EST, les magasins de stockage, l'accès aux crédits semences et l'empowerment.

Les ONG Promotion et Développement Communautaire (PDCo, créée en 1999 par des animateurs du PVAPD) et ReTe (ONG italienne, présente sur le Plateau Dogon depuis 2005) travaillent ensemble sur l'aménagement hydro-agricole, la réalisation d'un centre de stockage de produits frais à Bandiagara, la transformation agroalimentaire, le commerce équitable d'EST vers l'Italie, la facilitation de l'accès aux crédits BNDA par les OP. Ce sont également deux partenaires clés du PISA. Le programme Initiatives Intégrées pour la Croissance Économique au Mali (IICEM, démarré en 2007), financé par la coopération étasunienne (USAID), utilise l'approche par la chaîne de valeur pour appuyer diverses filières au Mali, et notamment la filière oignons/échalotes. Sur le Plateau Dogon, IICEM fournit aux producteurs des équipements de production, de transformation et de transport, appuie la commercialisation groupée, met en place des tests de nouvelles cultures avec le CRRA-IER et participe à la création d'une interprofession en renforçant les structures représentatives des producteurs et commerçants.

Les différents acteurs impliqués dans la production et la commercialisation de l'échalote de Dogon sont diversifiés.

4.2 Importance du soutien externe (acteurs publics, acteurs du développement/recherche)

Les acteurs publics, les acteurs de la recherche –développement jouent un rôle important dans la production et la valorisation de l'échalote Dogon. En effet, le Programme d'Appui au Secteur Agricole au Mali (PASAM), financé par le Danemark pour la période 2008-2012, finance des projets émanant des OP. Il vise également à l'amélioration des infrastructures (routes, pistes, barrages). Il intervient sur quatre communes du Cercle de Bandiagara.

La Chambre Régionale d'Agriculture (CRA, Mopti) et la Délégation Locale de la Chambre d'Agriculture (DLCA, Bandiagara) ont un rôle d'appui à la création et au développement des OP. Elles jouent également le rôle d'interface entre l'État et les OP.

Le Centre Régional de Recherche Agronomique (CRRA) de l'Institut d'Économie Rurale (IER), situé à Mopti, travaille notamment sur la recherche variétale.

Depuis début 2010, tous ces acteurs se rassemblent trimestriellement en cadre de concertation afin de coordonner leurs efforts

4.3 Structure et modes de coordination entre acteurs de la filière

Le Plateau Dogon serait aujourd'hui doté, d'après la Chambre d'Agriculture, de plus de 70 groupements formels. Si la société dogon prévoit une gestion collective des cultures céréalières, les cultures maraîchères sont de l'ordre de l'individu, voire de la famille nucléaire. Cela n'empêche pas les producteurs d'échalotes d'avoir recours aux services de « groupements d'entraide » appelé tumo, qui se rassemblent pour réaliser les gros travaux contre un repas et une rémunération symbolique. Cette organisation collective concerne la production mais la commercialisation reste de l'ordre de la stratégie individuelle.

Les producteurs ont souvent, pour donner une activité à ces OP, transféré tout ou partie des tâches réalisées par les groupements d'entraide traditionnels. Les producteurs décident généralement de créer une OP pour bénéficier d'appuis : crédit semences, équipement, formation, etc. Ces OP montrent cependant encore de nombreuses lacunes en termes de gestion et d'autonomie.

Les enquêtes sur les processus de transformation menées conjointement avec celles sur l'itinéraire technique de production montrent que cependant que sur le Plateau Dogon, les producteurs et productrices transforment eux-mêmes leur production et la commercialisent selon une stratégie individuelle.

4.4 Dispositifs de certification et de contrôle

Le concept de labellisation est nouveau au Mali. Les méfaits des produits phytosanitaires et du manque d'hygiène sont toutefois des sujets d'actualité au Mali, régulièrement relayés par les médias. Ce qui réveille l'attention des consommateurs sur la qualité des produits et la nécessité de bien pouvoir les identifier. L'échalote dogon, qui est moins amendée chimiquement que sa consœur de l'Office du Niger, tient là un argument de taille, qui semble même plus important que ses qualités organoleptiques.

Lors de l'élaboration du cahier des charges, les producteurs ont décidé d'inclure dans la démarche IG, en plus de l'échalote fraîche, les trois produits issus de la transformation : boules d'échalotes écrasées, échalotes écrasées séchées et EST et d'améliorer le processus de transformation des deux produits traditionnels afin de proposer un produit acceptable d'un point de vue hygiénique. Ils ont par ailleurs adopté un terme bamanan déjà couramment utilisé par les commerçants et consommateurs dans le reste du Mali : Bandiagara Jaba, ce qui signifie « l'échalote/oignon de Bandiagara » et décidé que l'étiquetage devait comporter le nom Bandiagara Jaba (-Kuruni, -Folofolo ou -Jalani) en-haut de l'étiquette et la mention « Origine : Bandiagara » en-bas de celle-ci. Entre ces deux mentions apparaît un logo comportant un Kanaga (symbole dogon représentant le lien entre le ciel et la terre), une gourde, une daba et une représentation du produit concerné.

Les enquêtes sur l'itinéraire technique de production ont permis d'identifier au moins trois variétés (variété commune, Gaou Pili et Kada Gaou sur le Plateau Dogon. Les producteurs ont décidé que les variétés Gaou Pili et Kada Gaou seraient réservées à la transformation.

Les producteurs, conscients de la faible qualité des échalotes « précoces » qu'ils se hâtent de mettre sur le marché entre septembre et décembre, ont pris des décisions importantes pour s'assurer que l'IG ne comprenne que des échalotes de qualité : ils ont fixé la durée du cycle à trois mois et ont déterminé que les signes indiquant la maturité étaient le jaunissement et la tombaison des feuilles à 100 %. Ils ont aussi décidé que les modes de transformation

traditionnels concernent le lieu de pilage et de repos de la pâte d'échalote (aire carrelée en pente), et le mode de séchage (sur claies obligatoirement).

Le dispositif de traçabilité et de contrôle n'a pas été abordé mais les décisions ci-dessus montrent qu'en cas de mise en place d'une IG, un contrôle interne pourra s'effectuer.

Dans le cas de la labellisation de produits transformés « à base de Bandiagara Jaba certifiées IG », la certification des échalotes doit avoir lieu avant la transformation. Deux solutions s'offrent alors, toutes deux complexes : soit les transformateurs amènent les échalotes au centre de conditionnement pour certification avant de les ramener dans leur village pour transformation, soit un système de certification « mobile » doit être mis en place afin qu'elle puisse se dérouler dans les villages.

Pour s'assurer de l'origine de l'échalote, un groupe de travail s'est penché sur la question de la délimitation de l'aire géographique de l'IG. Il restait à décider dans quelle mesure on restreignait l'IG aux zones où tous les critères sont présents, ou si l'ensemble des zones de production du Plateau Dogon allait être inclus dans l'aire géographique délimitée.

Les producteurs dogons partagent des pratiques spécifiques liées à leur adaptation à leur milieu: terre rapportée, paillage, pépinière pour optimiser l'utilisation des ressources en eau temporaires, fertilisation par compost, transformation en boules d'échalotes écrasées. L'homogénéité de ces pratiques à travers le Plateau Dogon démontre que l'échalote et son mode de culture et de transformation se sont répandus par le biais de nombreuses interactions entre les producteurs. Certaines consommatrices se fourvoient dans les critères qui, selon elles, garantissent l'origine dogon des échalotes qu'elles achètent.

La question du dispositif de traçabilité, de contrôle et de certification reste à creuser dans le cas de l'échalote de Dogon en vue d'un succès du processus de labellisation par une indication géographique.

5. Analyse, Synthèse et Recommandations

5.1 Perception par les acteurs

Les différentes perceptions des acteurs montrent que la mise en place d'un signe de qualité sur l'échalote de Dogon pourrait avoir des impacts sur le développement territorial. Parmi les consommateurs, 31 enquêtées sur 36 ont affirmé qu'elles seraient prêtes à payer plus pour une échalote dogon labellisée. Plus de 50% d'entre elles ont répondu qu'elles pourraient payer entre 25F CFA (0,04€) et 100F CFA (0,15€) de premium.

5.2 Impacts économique, social et environnemental de la mise en place d'un signe de qualité

Il ressort de cette étude de cas que les acteurs locaux, en particulier les producteurs sont porteurs d'un savoir-faire qui, en combinaison avec les autres ressources locales et leur interaction contribuent à donner à un produit des caractéristiques spécifiques. La dynamique territoriale crée autour du produit un lien social entre les acteurs et témoigne de la relation acteur-produit et territoire. D'une part, elle contribue au développement de la production de l'échalote de Dogon dans cette zone. D'autre part, la reconnaissance de cette qualité spécifique

par les consommateurs et la recherche de ces attributs de la qualité, surtout la qualité liée à l'origine géographique est un élément important qui crée une certaine attractivité de ce territoire. La mise en place d'un signe de qualité tel que l'indication géographique qui viendrait protéger le nom géographique de l'échalote de Dogon aurait donc des impacts positifs.

5.3 Coûts

Les coûts de la démarche IG ne sont pas connus et doivent faire objet d'une évaluation.

5.4 Forces et faiblesses internes

Forces :

Dès leur arrivée, les migrants ont dû faire face au manque de terres arables ; les Dogon ont commencé à réaliser des parcelles cultivables à partir de terre rapportée, le manque de terre est tel que même les céréales sont cultivées sur de la terre rapportée. C'est une innovation qui combinée aux pratiques de gestion de l'eau (paillage, cycle précoce, pépinière, etc.) développées par les Dogon constituent des savoir-faire historiques, partagés par la majorité d'entre eux.

La production et la transformation de l'échalote serait encore plus fastidieuse qu'elle ne l'est déjà sans l'aide quasi-bénévole de certains groupements au moment des gros travaux. C'est une forme de coopération et de collaboration entre les acteurs locales qui pourraient conduire à une organisation collective de gestion d'une démarche de qualité liée à l'origine. L'échalote Dogon est devenue une culture de rente, les Dogon ont dû trouver des solutions face à leur enclavement et à la périssabilité du produit : la transformation en boules d'échalotes écrasées, leur exclusivité, a permis de conserver le produit et de diminuer les volumes à transporter. Les acteurs locaux sont dotés de capacité et de maîtrise de pratiques innovantes.

L'échalote de Dogon est plus claire et de plus petit calibre que les autres échalotes maliennes, et notamment que celle de l'ON. Suite au test de dégustation par la méthode triangulaire réalisé on peut affirmer que les savoir-faire que les Dogon ont développés, le climat, les sols et les semences utilisées permettent d'obtenir une échalote qui se différencie, de par son goût, de sa principale concurrente issue de l'ON. L'échalote de Dogon dispose de caractéristiques spécifiques. La réputation de cette dernière a même atteint quelques commerçants de Niono, qui pourtant ne l'ont jamais eu entre les mains. Certaines consommatrices reconnaissent l'échalote dogon, mais à partir de critères qui ne permettent pas de garantir la provenance, notamment le lieu de vente ou l'ethnie du vendeur. Ce dernier aspect confirme qu'un label de qualité lié à l'origine prend tout son sens.

De plus, au niveau de la structuration de la filière, dans la zone de production, plusieurs organisations paysannes de base (OP) existent. Ces organisations rendent plusieurs services aux producteurs aux niveaux de la production, de la transformation et de la commercialisation. Au niveau de la production, elles facilitent l'accès aux semences d'échalote ; contractent auprès des institutions financières des prêts bancaires (crédit semences d'échalote) pour l'approvisionnement en semences de leurs membres. Au niveau de la transformation, elles recherchent les équipements pour leurs membres qu'elles organisent pour la construction et la gestion des magasins de conservation, la fixation des prix de l'EST et la négociation au niveau de la commercialisation. Ces organisations paysannes se sont regroupées pour créer des

unions de zone. Il existe sept (7) unions de zone à savoir : union de zone des sociétés coopératives de production et de transformation de produits maraîchers de Dandoly ; union zonale des sociétés coopératives de productions et de transformations de produit maraîchers de Dodi ; union de zone « Toguna » ; union de zone de Kentaba ; union de zone de Dourou ; union de zone de Dologou. Ces différentes unions viennent en complément du travail des Op : magasin de zone, unité de transformation de zone et recherche de crédit. Ces unions se sont réunies pour créer la Fédération des Acteurs Clés- Groupes d'Echalote fraîche, Séchée et Transformée (FAC-GEST). Cette organisation des acteurs locaux de la filière d'échalote Dogon est un facteur clé pouvant contribuer au succès de la démarche de qualité liée à l'origine.

L'échalote dogon rassemble les caractéristiques d'un produit de terroir : savoir-faire historiques, dimension collective dans la construction de ces savoir- faire, typicité et reconnaissance de sa typicité. Une démarche IG est en cours avec un cahier des charges déjà élaboré et l'étiquetage décidé par les producteurs eux-mêmes. Il reste à travailler l'image et la diffusion de la réputation du produit auprès de la grande masse des consommatrices.

Faiblesses :

La faiblesse principale pour une démarche IG pour l'échalote de Dogon réside dans la faible organisation du circuit commerciale encore marqué par des ventes individuelles. A cette faiblesse, viennent s'ajouter la non maîtrise du concept et de la démarche IG comme propriété intellectuelle par les producteurs et les institutions étatiques ; l'inexistence d'un cadre juridique adapté aux réalités locales, l'absence d'une stratégie nationale de développement des IG et d'un comité national de pilotage. Les producteurs, lors des ateliers ont commencé par définir le cahier des charges en admettant l'échalote frais et toutes ses formes transformées alors qu'à chaque produit mis sur le marché devrait correspondre des caractéristiques spécifiques. De même, la délimitation de la zone est plus large. Si cette délimitation a l'avantage d'éviter l'exclusion de certains producteurs, une stratégie qui peut contribuer au développement territorial, elle constitue une porte pour d'usurpation pour des acteurs n'appartenant pas à la filière. La commercialisation étant individuelle, la gestion des circuits et de la stratégie de marketing mix surtout le positionnement et promotion de l'échalote du pays Dogon n'ont pas été pris en compte dans les stratégies des acteurs. Les questions de contrôle interne ou externe et de gestion de la qualité au sein de la filière restent à aborder. Ces forces et faiblesses montrent qu'il existe des opportunités mais aussi des menaces. Certaines de ces opportunités et menaces sont aussi liées au contexte.

5.5 Opportunités et menaces liées au contexte

L'échalote de Dogon dispose d'une notoriété diffuse reconnue par les acteurs. Il a un marché porteur mais est usurpé faute d'étiquetage. Il n'existe pas de dispositif de contrôle et de certification. Il existe donc des facteurs de succès mais aussi d'échec de la démarche IG

5.6 Facteurs de réussite et d'échec

Les facteurs de réussite sont par priorité, (i) l'existence de produits de qualité liée à l'origine géographique reconnus et recherchés par des consommateurs et (iii) l'existence des producteurs d'échalote de Dogon et d'acteurs externes publics et privés venant en appui à la filière constituent un atout qui facilitera la démarche IG. Il suffira d'appuyer pour une meilleure organisation de cette filière autour du produit et pour la démarche IG. L'existence d'étude et de documentations sur la filière échalote de Dogon est déjà un atout majeur.

Le manque de ressources financières pour mener les activités de terrain et d'appui pour le renforcement de capacité des services pour le traitement des dossiers IG peuvent être des facteurs potentiels d'échec de l'opérationnalisation de la démarche IG, d'où nécessité d'un appui pour le renforcement de la capacité institutionnel et humaine.

5.7 Besoins et compétences nécessaires pour les acteurs

Il est nécessaire de renforcer la capacité institutionnelle des acteurs publics pour l'analyse des dossiers de qualité spécifique notamment des indications géographiques.
De même, la formation d'une interprofession autour de l'échalote de Dogon et le renforcement de la capacité des producteurs dans la gestion de la démarché qualité, le contrôle interne et le marketing mix du produit sont des actions indispensables.

Enfin, il est aussi nécessaire de :

1- Appuyer le renforcement la capacité institutionnelle des acteurs publics pour l'analyse des dossiers de qualité spécifique notamment des indications géographiques
2- Appuyer les actions de promotion de l'image et la diffusion de la réputation de l'échalote de Dogon auprès de la grande masse des consommatrices ;
3- Appuyer la mise en place d'un dispositif de contrôle et de certification de la qualité liée à l'origine des produits.

6. Bibliographie

Meyer Anne., **(2011**). Une Indication Géographique sur l'échalote dogon comme outil pour le développement territorial: *atouts et limites de la démarche, Mémoire,* Montpellier SupAgro-IRC, 107p.

Meyer Anne., **(2010**). Une Indication Géographique sur l'échalote dogon comme outil pour le développement territorial: *atouts et limites de la démarche, PPT, 33 pages*.

Organisme de défense et de gestion de l'IG Bandiagara Jaba, (2010). Projet de cahier des charges de l'IG Bandiagara Jaba, 10 pages.