



## La démarche de qualité liée à l'origine du miel de Casamance, Sénégal

Étude de cas préparée par Pape Tahirou Kanouté



Avec le soutien de



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](mailto:copyright@fao.org)

© FAO 2012

## TABLE DES MATIERES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Signification des Sigles et Abréviations</b> .....  | <b>4</b>  |
| <b>Introduction</b> .....  | <b>5</b>  |
| <b>1. Place de la filière dans l'économie nationale et politiques des signes de qualité liée à l'origine</b> .....   | <b>5</b>  |
| <b>2. La zone géographique et ses ressources spécifiques</b> .....   | <b>7</b>  |
| 2.1 Contexte général.....  | 7         |
| 2.2 Délimitation des zones de productions, Zones de transformation : Une filière casamançaise à contour transfrontalier : Sénégal/Gambie/Guinée Bissau ..... | 8         |
| 2.3 Ressources locales .....   | 9         |
| <b>3. Produit et Marché</b> .....  | <b>10</b> |
| 3.1 Processus de qualification du produit : la qualité, le nœud gordien de la filière apicole en Casamance.....  | 10        |
| 3.2 Spécificité, Degré de différenciation du produit .....   | 11        |
| 3.3 Reconnaissance de la spécificité / réputation .....  | 11        |
| 3.4 Marchés du produit .....   | 13        |
| <b>4. Acteurs et organisation collective</b> .....   | <b>14</b> |
| 4.1 Les acteurs de la filière miel en Casamance.....   | 14        |
| 4.2 Les Soutiens externes (acteurs publics, acteurs du développement/recherche) .....  | 18        |
| 4.3 Structure et modes de coordination entre acteurs de la filière .....   | 18        |
| 4.4 Dispositifs de certification et de contrôle .....  | 20        |
| 4.5 Actions collectives.....   | 22        |
| <b>5. Analyse, Synthèse et Recommandations</b> .....   | <b>23</b> |
| 5.1 Perception par les acteurs.....  | 23        |
| 5.2 Impacts économique, social et environnemental de la mise en place d'un signe de qualité ....   | 24        |
| 5.3 Coûts.....   | 24        |
| 5.4 Forces et faiblesses internes.....   | 25        |
| 5.5 Opportunités et menaces liées au contexte .....  | 26        |
| 5.6 Besoins et compétences nécessaires pour les acteurs .....  | 26        |
| 5.7 Conclusions et recommandations.....  | 26        |
| <b>6. Bibliographie</b> .....  | <b>30</b> |

## **SIGNIFICATION DES SIGLES ET ABREVIATIONS**

- ACDI:** Agence Canadienne de Développement International
- ANCAR:** Agence Nationale de Conseil Agricole et Rural
- APAD:** Association des Planteurs et Planteurs de Diouloulou
- CPRA:** Centre de Promotion Rural et Agricole
- CEDEAO:** Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest
- CNCAS:** Caisse Nationale de Crédit Agricole du Sénégal
- CNFTAGR:** Centre national de Formation des Techniciens en Agriculture et en Génie Rural
- CMA/AOC:** Conférence des Ministres de l'Agriculture de l'Afrique de l'Ouest et du Centre
- FAO:** Food and Agricultural Organization/ Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
- FAAT:** Fédération des Apiculteurs de l'Arrondissement de Tanaff
- FIDAK:** Foire Internationale de Dakar
- FIARA:** Foire Internationale de l'Agriculture et des Ressources Animales (Dakar)
- GTZ:** Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit
- GIE:** Groupement d'Intérêt Economique
- ISRA:** Institut Sénégalais de Recherche Agricoles
- ITA:** Institut de Technologie Alimentaire
- LOASP:** Loi d'Orientation Agro-Sylvopastorale
- ONG:** Organisation Non Gouvernementale
- PADEC:** Programme d'Appui au Développement Economique de la Casamance
- PARFK:** Projet d'Appui à L'Entreprenariat Forestier de Kolda
- PME:** Petite et Moyenne Entreprise
- PERACOD:** Programme pour la Promotion de l'Electrification Rurale et l'Approvisionnement Durable en Combustibles Domestiques
- PROCAS:** Programme d'Appui au Développement Socio-économique pour la Paix en Casamance
- PROGEDE:** Projet de Gestion Durable et Participative des Energies Traditionnelles et de Substitution
- USAID:** US Agency for International Development

## INTRODUCTION

Depuis quelques années, les Etats membres de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle se sont dotés d'un cadre juridique de protection des Indications Géographiques. 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 ACP ont mis en lumière un potentiel important notamment en Afrique de l'Ouest. Dans le cadre du séminaire régional sur les IG organisé en Guinée-Conakry les 8, 9 et 10 Décembre 2011, la FAO et l'OAPI se sont proposés de faire le point sur les différentes démarches en cours et de les illustrer par quelques études de cas.

Dans le cas du Sénégal, il s'agit à travers cette étude de faire une situation de référence des potentialités d'émergence de tels dispositifs de qualification de produits réputés. L'étude de cas porte ainsi sur le miel de Casamance. En effet, il n'y pas encore clairement une démarche de qualification sur le nom géographique "miel de Casamance". Les initiatives tournent essentiellement autour de l'amélioration des pratiques des apiculteurs pour un miel de qualité, avec des stratégies timides de différenciation et d'organisation de la filière avec l'appui surtout d'ONG étrangères et de programmes de coopération bilatérale.

Nous procéderons après avoir fait le bilan de l'état actuel de la filière miel selon le cahier des charges prescrit pour cette étude, à l'identification des hypothèses et des scénarii en termes d'actions à envisager pour permettre aux différents acteurs (institutions, organisations de producteurs, ONG) d'anticiper et d'optimiser leur participation à la construction éventuelle d'une démarche collective autour de la promotion de la qualité liée à l'origine du miel de Casamance.

Ainsi, nous avons adopté la méthodologie suivante :

- Etude de la littérature disponible. A ce sujet, il faut noter qu'il y a peu de littérature sur la filière miel au Sénégal en général et en Casamance en particulier,
- Entretiens d'experts et d'acteurs de la filière miel en Casamance (cf. liste en annexes)
- Analyse des contraintes, avantages, facteurs de succès et impacts du processus IG sur le développement durable en Casamance.

### **1. Place de la filière dans l'économie nationale et politiques des signes de qualité liée à l'origine**

D'après la FAO, l'Afrique héberge 25% de la population mondiale de ruches estimée à 57 millions de ruches. Elle participe pour 12% à la production mondiale de miel et 24% à celle de cire.

Selon les statistiques disponibles et la classification indicative des pays selon le nombre de ruches et la production de miel <sup>1</sup>le Sénégal est classé dans la 2<sup>ème</sup> catégorie.

Au Sénégal, le nombre de ruches par apiculteur varie en fonction du climat. Dans le sud, où le climat est du type soudano-guinéen, un apiculteur détient en moyenne 15 ruches modernes ou

---

<sup>1</sup> 1<sup>ère</sup> catégorie : Pays à production marginale,

<sup>2</sup> 2<sup>ème</sup> catégorie : Pays à effectif de ruches inférieur à 200 000 et à faible production,

<sup>3</sup> 3<sup>ème</sup> catégorie : Pays à effectif de ruches supérieur à 200 000 et à production importante

plus, qui fournissent une production moyenne de 20 à 25 kg de miel chacune. Les ruches traditionnelles produisent 3 à 8 kg de miel.

L'essentiel de la production de miel au Sénégal provient des massifs forestiers des régions de Haute et Basse Casamance et du Sénégal Oriental qui bénéficient des conditions écologiques favorables. Ces trois régions fournissent plus des trois quarts de la production nationale.

En 2003, la production totale nationale en miel a été de 500 TM représentant à peine 0,04% de la production mondiale. Malgré cette faible proportion, il faut noter que la production de miel au Sénégal s'est progressivement accrue au cours des dix dernières années passant de 162 à 500 TM (FAOSTAT, 2004).

La production annuelle de miel de la région de Kolda est estimée à environ 65 tonnes et d'une centaine de tonnes de gâteaux de miel. Quand à la production de cire clarifiée, elle est estimée à 27 tonnes (Kolda, Région d'avenir, 2001). Ces chiffres officiels sont étonnement bas comparativement à ceux de la FAO. Ceci s'explique par un mauvais contrôle de la filière; en fait une grande partie du miel et de la cire est revendue dans des circuits informels qui échappent à tout contrôle. Les écarts entre la production contrôlée et celle estimée aboutissent à des imprécisions de quantités produites.

La filière apicole joue cependant un rôle important au Sénégal car elle est l'une des activités du sous-secteur de l'élevage qui participe pour 7,4% du PIB national et 35,5% du PIB du sous-secteur primaire. En effet, près de 20 000 personnes tirent des revenus de l'apiculture par l'exploitation de 3000 ruches à cadres; l'exploitation de 200.000 ruches traditionnelles; la cueillette de miel des colonies sauvages pour une production estimée à 500 tonnes par an.

Le Sénégal, du fait du déficit quantitatif mais surtout qualitatif, est obligé d'importer du miel et de la cire. La majorité du miel importé provient d'Espagne, de la France et de la Turquie. Le total des importations de miel en 2002 a été de 8000 kg. L'importation de cire au Sénégal est négligeable et généralement provient exclusivement de la France.

### **Les instruments de promotion de la qualité au niveau du Sénégal**

Au Sénégal, la problématique de la qualité dans l'agriculture (encore moins celle liée à l'origine) a souvent été prise en charge à travers des programmes ou projets sectoriels de l'Etat ou d'ONG. Ces interventions publiques, souvent appuyées par des organismes internationaux ou des ONG, ont pour la plupart concerné des filières d'exportation (tomate, haricots verts, melon, mangue, etc.) et ont trait au respect des exigences sanitaires et sécuritaires des marchés européennes. C'est dans cette optique par exemple qu'a participé le programme TCP (Technical Cooperation Program) de la FAO relatif à la mise aux normes EurepGap (aujourd'hui devenu Global Gap).

C'est principalement au niveau de la filière oignon qu'on assiste à la première démarche officielle de qualification d'un produit agricole local par les producteurs. Il s'agit de la marque commerciale qui traduit en même temps une indication de provenance : « *Soblé Niayes* »

(traduire par oignon des Niayes<sup>2</sup>). Là aussi, on note l'intervention d'une ONG en l'occurrence le CECI (Centre d'Etude et Coopération Internationale) à travers le PAEP<sup>3</sup>.

Malgré les lacunes dans les instruments de promotion de la qualité aux niveaux des filières agricoles, le concept de qualité liée à l'origine est mobilisé dans la publicité des produits alimentaires importés ou reconditionnés. C'est le cas dans le secteur laitier où des unités semi-industrielles et autres acteurs de la distribution tentent de mobiliser des attributs culturels « *peulh* » liés à la pratique de l'élevage dans la zone sylvo-pastorale du Sénégal.

## 2. La zone géographique et ses ressources spécifiques

### 2.1 Contexte général

La région naturelle de Casamance<sup>4</sup> est située au sud du Sénégal entre l'Océan Atlantique et la région de Tambacounda ; elle est limitée au nord par la Gambie et au sud par la Guinée-Bissau et la Guinée. Sa superficie est de 28 340 km<sup>2</sup> (DAT, 1986). La Gambie et le fleuve Gambie séparent la Casamance du reste du Sénégal (voire carte ci-dessous). La Casamance regroupe les régions administratives de **Ziguinchor** (Basse Casamance), de **Kolda et de Sédhiou** (Moyenne et Haute Casamance). En raison de sa position géostratégique, la région de Kolda constitue un carrefour international de rencontres et d'échanges au niveau de la sous région. La population de Casamance est estimée aujourd'hui à 1 341 000 habitants. Elle est constituée essentiellement d'agro-éleveurs et reflète la diversité ethnique du Sénégal. La population est composée en majorité de Diola en Basse Casamance, de Mandingues en Moyenne Casamance et de Peuls en Haute Casamance. D'autres ethnies sont présentes aussi : Mandjaques, Soninke, Sérère, Wolof, Bambara.

Depuis trois décennies, la région est meurtrie par un conflit armé opposant le MFDC (Mouvement des Forces Démocratiques de Casamance) qui réclame l'indépendance et l'Etat sénégalais. Cette situation a eu un impact négatif dans le développement socio-économique de la région et pose un réel paradoxe dans le schéma économique du pays : potentialités énormes en ressources naturelles et pauvreté croissante. La région de Ziguinchor est l'une des régions les plus pauvres du Sénégal avec l'*indice de pauvreté* la plus élevé 67,1% selon DSRP et la 2eme plus faible « *contribution à l'économie nationale* » (6,5%).

Depuis maintenant une dizaine d'années, une relative accalmie s'est installée marquée par quelques accrochages. On note le retour d'ONG et l'implantation de quelques programmes de développement économiques pour relancer le développement de la région.

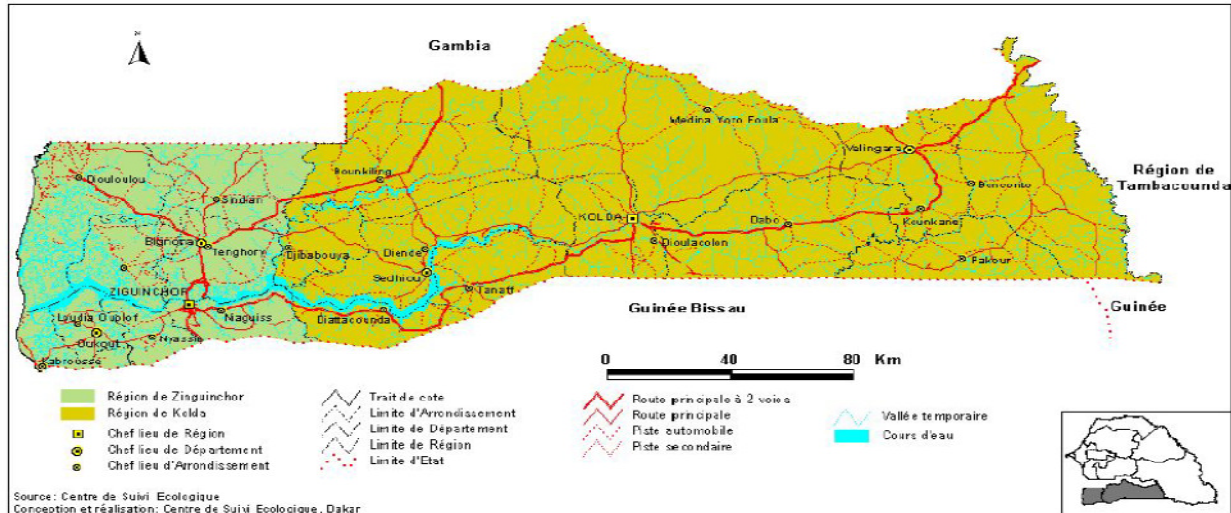
---

<sup>2</sup> Les **Niayes** sont une zone géographique du nord-ouest du Sénégal, constituée de dunes et de dépressions propices aux cultures maraichères. Cette zone est réputée pour avoir des conditions agro-écologiques donnant son oignon des caractéristiques spécifiques en matière de fermeté, qualité de conservation et goût.

<sup>3</sup> PAEP : Projet D'Appui à l'Entreprenariat Paysan

<sup>4</sup> Zone qui correspond aux régions administratives de Kolda, Sédhiou et Ziguinchor.

## Carte Région naturelle de la Casamance

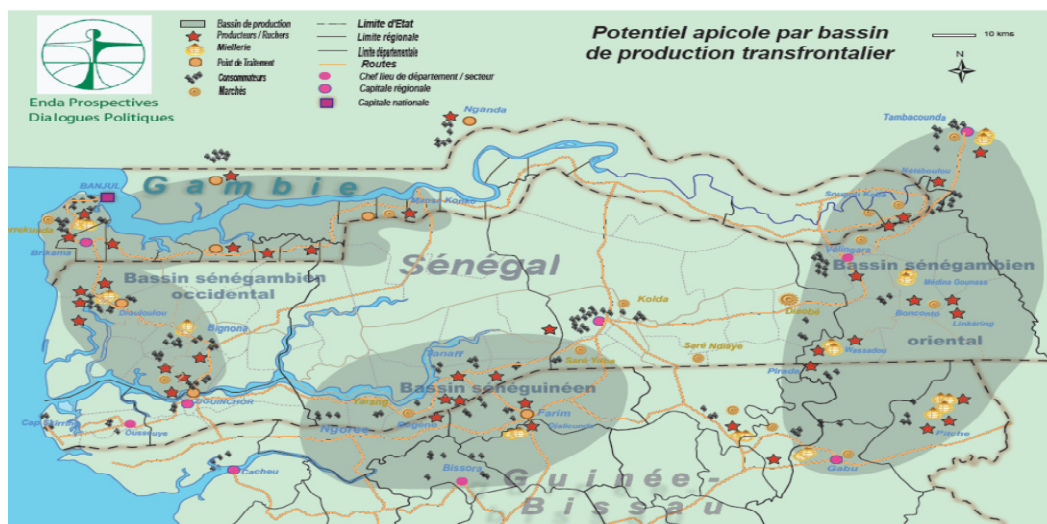


### 2.2 Délimitation des zones de productions, Zones de transformation : Une filière casamançaise à contour transfrontalier : Sénégal/Gambie/Guinée Bissau

L'activité apicole au Sénégal en général et en Casamance en particulier est fortement marquée par son caractère transfrontalier entre le Sénégal, la Gambie et la Guinée Bissau. En effet, elle se développe sur une large bande incluant la Casamance (Sénégal) et comprise entre un axe méridional parcourant d'est en ouest les régions de Gabu, Oio et Cacheu (Guinée Bissau) et un axe septentrional englobant d'Est en Ouest la Gambie et la bordure occidentale du département de Tambacounda (Sénégal oriental) pour remonter à l'Est vers le département de Kaffrine (Sénégal). La production est souvent transformée dans les mêmes zones. Par ailleurs, les producteurs se déplacent pour accéder à des équipements de stockage et de transformation rares et disséminés dans la région. Des semi-grossistes et des détaillants contrôlent un commerce itinérant et négocient les termes de l'échange dans les villages, passent les frontières pour vendre le miel sur les marchés hebdomadaires frontaliers (loumas) ou auprès des grossistes sur le marché central de Diaobé (région de Kolda – Sénégal). (*E. Salliot, Frontières et Intégration en Afrique de l'Ouest, 2007*). Trois (03) grands bassins de production sont donc identifiés dans la région naturelle de Casamance:

- ☞ Le bassin sénégambien occidental correspondant au Sénégal au Département de Bignona (Oussouye, Diouloulou, Kafoutine, Affiniam, Coubalan)
- ☞ Le bassin séné-guinéen correspondant au Sénégal au département de Sédhiou (Arrondissement de Tanaff),
- ☞ et le bassin séné-gambien oriental qui concerne la région de Kolda (Médina El Hadji)





Source: GTZ, PROCAS/PERACOD, 2006

### 2.3 Ressources locales

L'écosystème de la Basse Casamance est de type subguinéen. Les différentes formations ligneuses se différencient par leur composition floristique et leurs densités qui s'intensifient du nord-est vers le sud-est. La flore, y compris les forêts naturelles, est constituée d'un groupe d'espèces à affinité guinéenne comprenant *Elaeis guineensis*, *Pterocarpus erinaceus*, *Terminalia macroptera*, *Bombax costatum*, *Borassus aethiopicum*, *Parkia biglobosa* et *Erythrophleum guineense*. La superficie des forêts classées est de 60.7540ha pour 56 forêts classées dont 30 en Basse Casamance (116776 ha), 12 en Moyenne Casamance (84453 ha) et 14 en haute Casamance (396230 ha). Le potentiel est très important, riche et varié et sert pour l'alimentation, la construction, la fourniture d'énergie, les gîtes d'animaux, etc. Ces forêts ont été

classées soit pour la création d'une réserve de bois d'énergie, soit pour protéger des sols fragiles ou pour préserver une végétation rare et diversifiée ou enfin riche en essences de valeur.

Ce potentiel permet le développement d'espèces botaniques nombreuses, diversifiées et particulièrement mellifères. A ces conditions favorables, s'ajoute la forte productivité de l'*Apis mellifera adansonii*, conférant à la Casamance une place de choix parmi les régions de production de miel en Afrique de l'Ouest.

**Les mangroves, un écosystème spécifique pour un miel typique :** Les mangroves constituent des formations végétales spécifiques. Elles bénéficient du statut de forêts classées et leur classement a été motivé par la fragilité de l'écosystème. Cet écosystème est aussi l'habitat de nombreuses espèces de mollusque, de crustacées, d'araignées, mais surtout d'abeilles. Le « miel de mangrove » appelé aussi « miel de palétuvier » produit dans cet écosystème est très réputé pour sa couleur (claire) et son goût (sucré-salé). Cette mangrove avait régressé de 10 à 50 % de la superficie originelle pendant les années 1970 à 1990 (Geist, 1996) et cette régression est liée à l'augmentation de la teneur en sel de l'eau et à l'exploitation abusive des piquets de mangrove. Avec le retour d'une bonne pluviosité dans la région et l'intervention d'association de défense de la nature (plantation), la mangrove est en train de se régénérer de façon encourageante.

**Une intime relation entre les traditions culturelles et les pratiques de gestion des ressources naturelles :** Les forêts et bois sacrés, qui existent dans tous les villages de la Basse Casamance et dans quelques villages du département de Sédhiou<sup>5</sup>, sont des lieux de culte d'origine animiste et d'événements culturels. Des interdits à caractère conservatoire des ressources naturelles y sont instaurés. Le feu y est formellement interdit. L'accès à ces forêts est réservé aux initiés. Donc, à part la perte d'espèces liée aux aléas climatiques, ces forêts font partie des sites les moins soumis aux phénomènes de dégradation et ont globalement conservé leur végétation originelle.

### 3. Produit et Marché

#### 3.1 Processus de qualification du produit : la qualité, le nœud gordien de la filière apicole en Casamance

A l'instar de l'ensemble du secteur agricole au Sénégal, la filière apicole ne connaît pas encore un processus de qualification ou de reconnaissance officielle (par l'Etat, les ONG ou le secteur professionnel) de la qualité. Les quelques initiatives qui existent sont le fait d'apiculteurs individuels ou d'association plus ou moins structurées qui apposent sur leurs produits des étiquettes non officiellement garantie et faisant référence à l'« origine Casamance ». Ceux-ci sont également le plus souvent appuyés par des associations et ONG étrangères : exemples du miel produit par l'APAD (Association des Planteurs de l'Arrondissement de Diouloulou) à travers sa miellerie grâce à l'appui de l'ONG italienne « Cospé » ou celui du CEPRA d'Affiniam (Centre de Promotion Rurale Agricole) grâce à l'association française « Kassu. » Ces appuis concernent le plus souvent l'accès à des emballages adéquats (emballages en verre) ; la disponibilité de

---

<sup>5</sup> Source : Goudiady et Ndiaye, 1998

ces derniers constitue en effet l'un des obstacles majeurs à la qualification du produit pour les apiculteurs.

### 3.2 Spécificité, Degré de différenciation du produit

Les miels qui sont produits dans les différents bassins de productions de la région naturelle de Casamance peuvent être considérés comme très spécifiques de leur zone agro-écologique de production. Plusieurs types de miels sont ainsi produits et sont identifiés sous le nom de l'essence végétale qui a principalement servi aux abeilles :

- ☞ Miel « *Milles fleurs* » ou « *Toutes fleurs* »,
- ☞ Miel de Palétuvier, dite aussi miel de mangrove : il est produit essentiellement dans le Département de Bignona, Oussouye, ...Très prisé par les consommateurs pour sa couleur blanche et transparente, sa capacité de cristallisation et surtout son goût particulier de sucré-salé, il est très discernable par les consommateurs en général. On lui accorde également beaucoup de vertus thérapeutiques (maux de gorge, d'estomac, etc.),
- ☞ Miel de Fromager : dans le Enampor, Affiniam, Boulouf
- ☞ Miel de « Santang » : Couleur rouge, zone de Diouloulou
- ☞ Miel de Kapokier (dans la région de Kolda)

Tous ces types de miels sont assez discernables par les consommateurs de par leur goût, leur couleur et leur texture. Par ailleurs, la diversité et les particularités agro-écologiques de la région offrent aux acteurs la possibilité de développer une palette de miels assez spécifiques et très peu connus des consommateurs.

Au niveau national et local, il n'existe pas encore de cahiers de charges définissant le produit. Cela est principalement dû aux facteurs suivants:

- ☞ le défaut d'organisation de la filière ; la plus part des acteurs ne sont pas encore à un tel niveau de professionnalisme.
- ☞ l'inexistence d'un cadre réglementaire officiel pour la définition du produit. Comme pour l'ensemble des produits transformés destinés à l'alimentation, la seule norme existant est la FRA (Autorisation de Fabrication et de Mise en Vente).
- ☞ le niveau d'exigence faible des consommateurs en matière de qualité du produit. En effet, le faible pouvoir d'achat fait que le premier critère de choix se trouve être le prix.

Concernant l'exportation vers les marchés extérieurs, le Sénégal n'a pas encore à ce jour mis en place un plan de surveillance pour le miel. Il faut dire que la mise en place d'un tel dossier nécessite d'abord que les acteurs soient bien organisés, maîtrisent la production et toutes les données relatives à son environnement (producteurs, zones de production, modes de productions, etc.). Il faut également qu'une telle démarche soit portée au niveau national, auprès des ministères concernés par une organisation forte, structurée, avec à la tête des leaders formés et bien informés. Ce n'est pas encore le cas dans la filière miel.

### 3.3 Reconnaissance de la spécificité / réputation

Comme pour la majeure partie des produits agro-forestiers issus de la région naturelle de la Casamance, le miel bénéficie aussi d'une forte réputation auprès des consommateurs

sénégalais vivant au Sénégal ou à l'étranger, mais aussi des visiteurs (principalement les touristes). Cette réputation très liée au potentiel agro-écologique de la région, est très ancrée autant dans l'esprit du consommateur que celui des vendeurs. En effet, le miel de Casamance et ses dérivés sont très sollicités pour des utilisations diverses : nutritionnelles, thérapeutiques (maux de gorge, maux d'estomac, etc.), religieuses et culturelles (utilisation par des tradipraticiens, utilisation dans les rituels Diolas, Mancagne, etc.). Aussi, fait-il l'objet fréquemment de tromperies. Certains commerçants, profitant de la méconnaissance des consommateurs urbains et des zones non productrices de miel (régions du nord du Sénégal) n'hésitent pas à faire usage frauduleusement de l'origine « Casamance ». Certains consommateurs non avertis pensent même qu'un miel de qualité doit comporter des résidus d'abeilles mortes ou de larves. Il est donc important d'accompagner toute démarche de qualification du miel d'une bonne communication et information des consommateurs. Cela suppose de définir le produit, ses spécificités et caractéristiques de qualité. D'autres facteurs nuisent également à la notoriété du miel provenance « Casamance ». Il s'agit:

- ☞ Du manque d'harmonisation entre les professionnels du secteur des techniques d'extraction et de maturation. Beaucoup de producteurs continuent à pratiquer des techniques peu soucieuses de la qualité du produit, de la protection des abeilles et de l'environnement (techniques reposant sur le brûlis),
- ☞ De la faible différenciation des miels de provenance « Casamance » sur les marchés de gros, surtout ceux de *Diaobé* (région de Kolda) ou d'autres provenances de moindre qualité se retrouvent. Mr Eduardo Baldé, commerçant bissau guinéen explique dans un entretien « *Aujourd'hui, on peut dire que 70% du miel produit en Guinée Bissau est vendu au Sénégal et en Guinée Bissau et ce, malgré la mauvaise qualité de notre miel.* » (Chroniques Frontaliers N°Spécial, février 2007, p.9).

Par ailleurs, malgré l'attraction dont fait l'objet le miel d'origine « Casamance », les consommateurs sénégalais à cause de leur faible pouvoir d'achat, ne sont pas encore disposés à payer le prix juste pour la qualité du produit. Cela influe négativement sur la qualité retrouvée sur le marché. En effet, en économie de la qualité, on suppose que si la disposition à payer des consommateurs est inférieure au coût de production des biens de qualité, seuls les biens de faible qualité (moins coûteux à produire) sont échangés et la bonne qualité risque de se retrouver exclue du marché. Néanmoins, deux variétés de miel sortent du lot en termes de reconnaissance par les consommateurs et les spécialistes du secteur et en termes de disposition à payer le prix juste de la part d'une catégorie de consommateurs à pouvoir d'achat plus élevé (secteur du tourisme). Il s'agit principalement du *miel de mangrove* (appelé aussi *miel de palétuvier*) et du *miel de fromager*. Là où le miel « *tout venant* »<sup>6</sup>, souvent de mauvaise qualité se vend entre 500 et 1 200 F CFA le litre (selon la provenance-le miel de Guinée Bissau se vend entre 400 et 500 F CFA le litre), le miel de mangrove se négocie à environ 6 000 F FCA le kilo soit 7 500 F FCA le litre. Ce miel est souvent acheté par des consommateurs très avertis, des touristes ou des personnes intéressées par ses caractéristiques supposés thérapeutiques (exemple : tradi-praticiens).

---

<sup>6</sup> Expression locale signifiant le miel venant de partout, sans signes de distinction de l'origine.

### 3.4 Marchés du produit

Au Sénégal la production satisfait essentiellement la demande locale. Des exportations en miel et en cire ont été tentées mais demeurent une pratique marginale puisque l'ensemble de la production peut être facilement écoulé sur le plan national. Selon l'étude de la filière miel au Sénégal, réalisée en 1999 grâce à un financement de l'ACDI, la demande en miel serait de 1 000 tonnes par an. Comme la production nationale est de 500 tonnes par année, on estime actuellement le déficit national en miel de l'ordre de 500 tonnes par année. A l'échelle nationale, on peut distinguer deux types de circuits de commercialisation du miel produit en Casamance : le circuit traditionnel et le circuit moderne

**Le circuit traditionnel** qu'on qualifie également de circuit informel est le plus utilisé dans la commercialisation du miel. Il est caractérisé par des relations marchandes basées principalement sur la confiance. La qualité du miel commercialisé via ce circuit n'est pas toujours bonne. Il s'agit soit du miel de brousse (récolte de ruches naturelles) ou du miel « *tout venant* » produit de manière traditionnelle. Il existe 3 catégories de marchés dans ce circuit : les marchés primaires localisés dans les zones de production (il s'agit souvent des marchés hebdomadaires de seconde importance), Les marchés de regroupement (cas de Diaobé dans la région de Kolda) et Les marchés urbains de distribution constitués des marchés de gros/spécialisés :

**Les marchés de production ou marchés primaires** sont situés dans les zones de production. L'organisation de la vente relève de l'initiative privée. Les prix sont déterminés par la loi de l'offre et de la demande. Trois catégories d'acteurs se rencontrent dans ces marchés; il s'agit des exploitants ou "récolteurs", des collecteurs et les « bana-bana » itinérants. Les flux des produits vont des zones de production, des marchés de production vers les marchés urbains de la région du Nord et/ou les marchés hebdomadaires de rassemblement ou de groupage dont le plus important est Diaobé situé dans la région de Kolda.

**Les marchés de groupage** sont des marchés hebdomadaires ou certains marchés de gros villages ; la plupart des produits y sont acheminés pour leur commercialisation. Les « bana-bana » et commerçants grossistes disposant d'une capacité financière assez importante viennent s'y approvisionner. C'est à ces derniers de payer les redevances forestières avant le transfert des produits vers les grandes agglomérations.

**Les marchés urbains et interurbains** sont localisés dans les grandes agglomérations, les communes et petites villes. Le commerce de divers produits forestiers non ligneux destinés soit à l'alimentation, soit à l'artisanat ou à la médecine traditionnelle y est florissant. Les produits présents proviennent de plusieurs régions et des pays limitrophes. On peut citer le marché "*Syndicat*" de Dakar qui est devenu un lieu où s'organise la commercialisation des produits forestiers non ligneux.

Ces marchés procurent des revenus assez substantiels aux communes à partir des taxes qui sont collectées. Différents acteurs s'y côtoient: les commerçants grossistes, les détaillants, les transformateurs. Ils pré financent les « *bana-bana* » en s'acquittant pour le compte de ce dernier du reliquat du transport et de la taxe municipale, somme qui sera déduite des ventes.

A côté du circuit traditionnel, il y a **le circuit moderne** emprunté par des producteurs plus ou moins professionnels et structurés (individuels et associations de producteurs). Ils commercialisent le miel via des distributeurs situés dans les centres urbains (supérettes, Casino,) mais aussi au niveau de certains hôtels et campements touristiques (Ziguinchor, Cap-

Skirring, Mbour, etc.). Il existe aussi quelques cas de ventes directes sur les sites de production abritant des mielleries.

La Gambie, la Guinée Bissau sont également des marchés porteurs pour les producteurs de miel. Par ailleurs, les principaux importateurs sont l'Union Européenne, suivie des États-Unis et du Japon. Le marché du Maghreb offre également de réelles possibilités, particulièrement le Maroc.

## 4. Acteurs et organisation collective

### 4.1 Les acteurs de la filière miel en Casamance

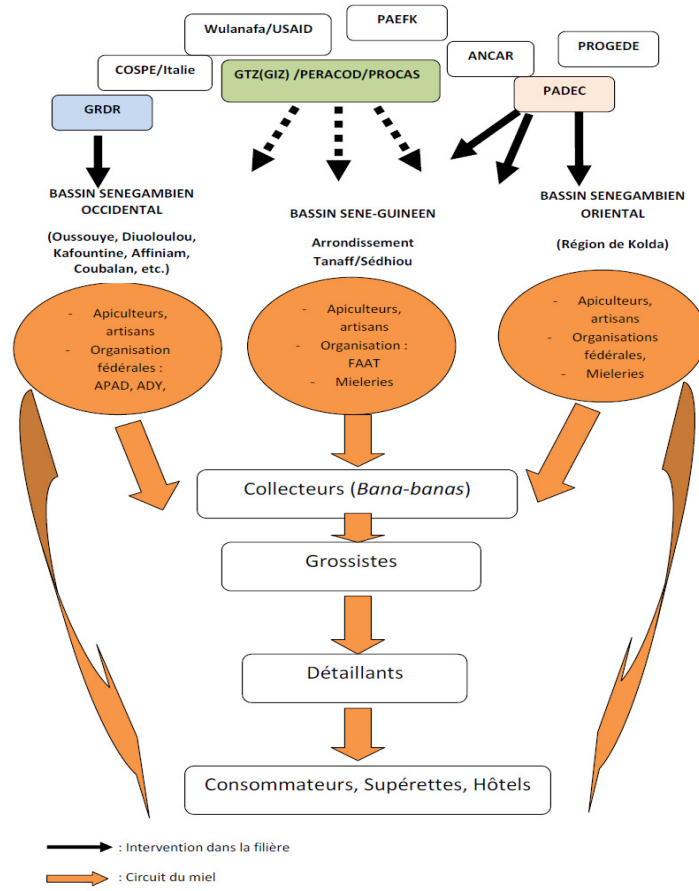
A défaut de l'existence d'une démarche collective de promotion, nous allons tenter, sur la base des informations disponibles, de présenter néanmoins le schéma de l'organisation actuelle de la filière apicole dans la région naturelle de Casamance et de montrer le rôle actuel de chaque acteur. Ce schéma montre une structuration très sectorielle. Nous avons plusieurs types d'acteurs qui interviennent dans la filière :

- ☞ **Les artisans** : ils s'occupent de la fabrication de ruches améliorées de différents types et facilitent l'accès aux ruches modernes aux producteurs, souvent à crédit. Certaines associations ont formés en leur sein des artisans qui fabriquent les ruches. C'est le cas de l'APAD de Diouloulou (Département de Bignona) avec l'appui d'ENDA Diapol.
- ☞ **Les producteurs** : il faut distinguer les producteurs/apiculteurs expérimentés dont l'activité apicole constitue la principale activité. Ce sont souvent des personnes expérimentées dans l'apiculture. Ils ont été souvent formés par des associations ou ONG pour servir de relais/formateurs dans leur localité. Actuellement beaucoup d'entre eux fournissent des prestations (formations des apiculteurs) à des ONG et des programmes d'appui à la filière miel. Ils se sont pour la plupart installés individuellement, produisent et commercialisent leur miel eux-mêmes, avec l'appui parfois de partenaires extérieurs. A côté de ceux-ci, nous trouvons des planteurs/apiculteurs dont la production de gâteaux de miel constitue une activité secondaire ou complémentaire avec l'arboriculture (pollinisation des arbres fruitiers). C'est le cas par exemple des planteurs/apiculteurs de l'APAD de Diouloulou qui vendent leur production (gâteaux de miel) à la coopérative.
- ☞ **Les organisations de producteurs** : il existe dans chaque zone de production de miel, des organisations regroupant les apiculteurs à tous les niveaux (villageois, départemental, régional, national). Par exemple au niveau de la région de Kolda où l'activité se développe de façon intensive, il existe 46 unions locales, 5 fédérations niveau arrondissement, 3 fédérations départementales et 1 fédération régionale. Cependant, le principal problème réside dans leur faible dynamique organisationnelle et leur manque de moyens pour appuyer leurs membres.

- ☞ **Les transformateurs** : ils s'occupent de l'extraction, du conditionnement et de la commercialisation. On retrouve des individuels mais aussi des associations qui gèrent les mielleries et achètent les gâteaux à leurs membres. C'est le cas de l'APAD et du CEPRA que nous avons visités. Cette forme d'intégration verticale est dans certains cas marquée par des problèmes d'accords sur les prix de cession des gâteaux (les prix des gâteaux de miel acheté aux producteurs tournent autour de 250 à 500 F CFA le kilo). Certains producteurs, malgré leur adhésion à leur groupement ou association, n'hésitent donc pas à vendre leur gâteaux à d'autres plus offrants dans la mesure où il n'y aucune forme de contractualisation.
  
- ☞ **Les collecteurs/ « bana-bana »** : Ce sont des acteurs intermédiaires qui se trouvent dans les zones de production et qui de par leur connaissance du marché, pré-collectent les gâteaux et du miel pour le compte des transformateurs, des commerçants grossistes et les détaillants.
  
- ☞ **Les commerçants/grossistes** : Souvent installés dans les centres urbains, ils se chargent de la commercialisation du miel et veillent la qualité du produit qu'ils achètent.
  
- ☞ **Les ONG et programmes de coopération** : Dans le contexte de la relance économique de la région naturelle de Casamance, Ils sont souvent installés dans le cadre de programmes élargis d'appui au développement. C'est ainsi que pour certains, la filière miel a été identifiée comme filière porteuse. Ainsi, leurs interventions concernent : la mise en place des unités de transformation du miel, la vulgarisation des ruches modernes, la mise en relation avec les opérateurs de marché, le renforcement des capacités des apiculteurs, la recherche-développement, etc.

**Les services publics** : Il s'agit des démembrements des ministères de l'agriculture et de l'élevage (Direction Régionale de Développement Rural, Inspection Régional des Services Vétérinaires). Leur rôle est de procéder à l'harmonisation des interventions sur les filières, de s'occuper de la réglementation, l'appui-conseil technique, la recherche-développement. Mais dans la pratique, ils interviennent peu dans la filière miel.

## SCHEMA D'ORGANISATION DE LA CHAINE DE VALEUR MIEL





## Description de la stratégie des acteurs dans la chaîne de valeur

| Acteurs                                       | Produits                                  | Prix  | place/distribution   | Promotion  |
|---|---|---|--|--|
| artisans                                      | ruches modernes (Kenyanes, Vautier, etc.) | prix ruches traditionnelles: ruches en lattes de bambous (500 à 1000 F CFA), ruches en pailles (1000 à 1500 F CFA)  | réseau informel  | de bouche à oreilles, ONGs   |
|   |   | ruches modernes: kenyanes (22 500 à 25 000 F CFA), Vautier (6 000 à 7 000 F CFA), Langstroth (65 000 F CFA)   |  |  |
| Producteurs et organisations professionnelles | gâteaux, miel, cire, hydromiel            | gâteaux: 400 à 500 F CFA (fonction des types de ruches), miel par extraction traditionnelle: 700 à 850 F CFA,   | transport vers les centres urbains par les "bana-banas" (intermédiaires), achat par les transformateurs, point de ventes | bouches à oreilles, réseau de collecteurs/grossistes   |
| transformateurs                               | miel et cire produits dans miellerie      | miel: 1500 à 4500 F CFA/litre, prix de revient litre de miel/miellerie moderne: 1000 à 1200 F CFA, Taux d'extraction: 2,5 à 3 kg de gâteau produisent 1 litre de miel, coût d'investissement d'une miellerie (bâtiment, extracteur, maturateur, petit matériel, conditionnement, mobilier, etc): 3,5 millions à 5,5 millions F CFA, Fonds de roulement: 500 000 à 1 000 000 F CFA | mieleries, réseaux de collecteur/bana-banas  | bouches à oreilles, réseau de collecteurs/grossistes, contacts formels avec hotel, restaurants, supérettes, supermarchés, etc, |
| Collecteurs/bana-banas                        | gâteaux, miel                             | commissions de 50 à 100 F CFA par litre   | commercialisation aux transformateurs, grossistes  | bouches à oreilles, réseaux collecteurs/grossistes   |
| Grossistes/commerçants                        | miel                                      | 1500 à 1750 F CFA/litre   | distributions aux détaillants, hôtels, supérettes, supermarchés, etc,  | bouches à oreilles, réseaux des commerçants, contacts avec exportateurs, foires agricoles                                      |
| détaillants                                   | miel                                      | 2000 à 3500 F CFA/litre   | points de vente  | expositions  |

A travers les entretiens que nous avons menés, il semble que, même si les acteurs sont conscients de la nécessité de fédérer et de s'engager dans une démarche collective de qualification et de protection de la filière, il n'y a pas encore une motivation réelle qui les y pousse. L'un des facteurs est lié au fait que pour le moment, la production de miel toutes qualités confondues n'éprouve pas de grandes difficultés d'écoulement. En répondant à une demande locale constante, souvent peu sensible à la qualité et face à des consommateurs disposant d'un pouvoir d'achat relativement faible, les producteurs écoulent leur miel à des prix certes assez faibles (le kilo dans une fourchette comprise au mieux entre 1000 et 1200 FCFA). Sans appui, leur niveau technique reste assez faible et freine les organisations à se moderniser. Si certaines prennent le risque d'investir dans des équipements modernes, le bénéfice tiré des ventes ne permet pas d'amortir le prix de l'investissement : par exemple, le matériel employé pour la construction de ruches modernes de types *langstroth*, *vautier* ou *kenyanes*, qui sont plus soucieuses de l'environnement et permettant de produire en plus grande quantité, mais qui coûtent beaucoup plus chères. (E. Salliot, *Frontières et Intégration en Afrique de l'Ouest*, 2007)

Certains éléments déclencheurs peuvent cependant amener les acteurs à s'engager dans une démarche collective. Selon les responsables d'organisations rencontrés, une augmentation de la production grâce aux appuis-conseils actuels des ONG et programmes de développement

(formations, accès à des ruches modernes, etc.) à la filière miel en Casamance constitue un facteur incitatif. C'est le cas du PADEC (Programme d'Appui au Développement de la Casamance) qui considère la filière miel comme l'un des secteurs capables de relancer l'économie de la région. D'autres facteurs de succès peuvent être liés à un besoin de protection des ressources naturelles. A titre d'exemple : dans l'arrondissement Diouloulou (Département de Bignona), l'APAD (Association des Planteurs de l'Arrondissement de Diouloulou) a initié une démarche collective pour des besoins de protection de l'environnement. « *Nous avons décidé d'intervenir parce que nous nous étions rendus compte qu'il y avait beaucoup de feux de brousses provoqués par les méthodes traditionnelles de récolte du miel par brûlis. Nous avons donc grâce à l'appui de COSPE, ONG italienne qui est notre partenaire stratégique pour fournir à nos membres des ruches modernes Kenyannes. Quand on a vu qu'avec ces ruches la production était en train d'augmenter, nous avons donc décidé de nous organiser...* ».

#### 4.2 Les Soutiens externes (acteurs publics, acteurs du développement/recherche)

La filière miel en Casamance est principalement accompagnée par les ONG et programmes de coopération bilatérale (Coopération française, Coopération Canadienne, Coopération allemande). Les appuis concernent rarement l'ensemble de la filière, mais sont très sectoriels et tournent essentiellement autour de la formation en techniques d'extraction moderne, de l'acquisition d'équipements modernes, tels que les ruches Kenyane, Langstroth, Vautier, etc.

#### 4.3 Structure et modes de coordination entre acteurs de la filière

Au niveau de chaque zone de production de miel en Casamance il existe une organisation locale regroupant les acteurs. Ce sont souvent des producteurs individuels regroupés au sein de GIE (Groupement d'Intérêt Economique) ou d'associations. En général, les producteurs vendent leurs gâteaux de miel à leur groupement ou association qui se charge du traitement (extraction et maturation), puis de la commercialisation. Il n'existe ni cahier de charges de production, ni contrat de production. Les accords se font sur la base de la confiance. On peut alors parler d'une forme d'intégration verticale « tacite ». C'est le cas de l'APAD et du CEPRA que nous avons rencontrés.

#### Répartition de la Valeur ajoutée actuelle

| Acteurs                                 | Marge bénéficiaire unitaire (en F CFA/kg) | Profit annuel             | Proportion |
|---|---|---------------------------|------------|
| Producteurs                             | 400 à 600<br>FCFA/L                       | 170.000.000 à 180.000.000 | 25 à 37%   |
| Transformateurs                         | 600 à 770<br>FCFA/L                       | 48.000.000 à 61.600.000   | 9 à 11%    |
| Collecteurs/ bana-bana                  | 50 à 100<br>FCFA/L                        | 4.000.000 à 8.000.000     | 1%         |
| Grossiste/commerçant                    | 450 à 650<br>FCFA/L                       | 144.000.000 à 208.000.000 | 29 à 32%   |
| Détaillant                              | 300 à 850<br>FCFA/L                       | 90.000.000 à 255.000.000  | 35 à 20%   |
| Marge bénéficiaire totale de la filière |   | 456.000.000 à 712.600.000 | 100%       |

Source : PADERCA, 2008

**Comparaison des revenus générés par l'apiculture traditionnelle et moderne en Casamance**

| Type de ruche traditionnelle | Ruche en paille ou en bambou | Type de ruche moderne        | Ruches modernes: Vautier       |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| Nombre de ruches             | 10 ruches                    | Nombre de ruches             | 15 ruches                      |
| Rendement par ruche          | 30 à 50 kg/an; 24 à 40 L/an  | Rendement par ruche          | 300 à 375kg/an, 240 à 300 L/an |
| Coût de production par litre | 100 FCFA                     | Coût de production par litre | 400 à 500 FCFA                 |
| Prix moyen du litre          | 500 FCFA                     | Prix moyen du litre          | 1.000 FCFA                     |
| Bénéfice annuel              | <b>9.600 à 16.000 FCFA</b>   | Bénéfice annuel              | <b>144.000 à 150.000 FCFA</b>  |

Source : PADERCA, 2008

**Rentabilité d'une unité moderne d'extraction de miel: cas de APAD Diouloulou .  
Extraction de 1067.8 kg de gâteaux de miel en 2006**

| Charges (en F CFA)   | Produit (en F CFA)  |
|--|---|
| Achat gâteaux : 1067.8x500 F = 533.900<br>Main d'œuvre : 150 f x 1067.8x 0.8 = 128136<br>Bouteilles = 112.5 F x 854,24 L = 96102<br>Transport =15.000<br>Amortissement : 1 kg de miel amorti à 200 F : 1067.8*0.8*200F = 170848<br>Total : 943.986<br><b>Coût de production de 1 L miel : 1.105</b><br>Achat gâteaux représente 57% des charges. | 1 kg de miel = 0.8 L<br>Prix de 1 kg de miel = 1500 F, donc 1 L de miel = 1875 F<br>Recette : 854,24 L x 1875 F = 1.601.700 |
| Marge bénéficiaire   | <b>: 657.714</b>  |
|  | <b>MB:/L: 770</b>   |

Source : PADERCA, 2008

Il nous semble important aussi que la répartition de la valeur ajoutée sera un enjeu déterminant dans la construction d'une démarche collective qui n'exclut surtout pas les petits producteurs. Deux raisons principales nous paraissent importantes à cela : la première, nous l'avons évoquée, est dans l'intérêt même de la démarche ; la deuxième est particulièrement liée aux enjeux de la protection des ressources locales et à l'environnement. Car si les producteurs ne bénéficient pas de prix rémunérateur leur permettant de moderniser leurs pratiques apicoles, ils seront forcément tentés par des pratiques peu coûteuses nuisibles à l'environnement et à la qualité du produit. Par ailleurs, dans l'état actuel de la filière où le miel quelle que soit sa

qualité, s'écoule plus ou moins facilement, il est difficile d'identifier le « *Channel captain* »<sup>7</sup> ou acteur disposant le pouvoir de négociation commerciale le plus élevé.

#### 4.4 Dispositifs de certification et de contrôle

Il n'existe pas de dispositifs de certification et de contrôle spécifique pour le miel. Les outils existants concernent les réglementations autour des systèmes de contrôles des denrées alimentaires en général qui mettent l'accent sur les critères sanitaires et sécuritaires des produits :

##### ☞ **L'autorisation FRA du Ministère du Commerce**

L'autorisation de fabrication et de mise en vente communément appelé (numéro FRA) autorise la fabrication, la transformation et le conditionnement et la mise en vente de tous produits destinés à l'alimentation humaine ou animale au Sénégal. Cette autorisation relève du Ministère du Commerce et plus précisément de la Direction du Commerce Intérieur par le biais de la Division de la Consommation et de la sécurité des Consommateurs. L'Autorisation FRA est obligatoire au Sénégal et constitue, à l'exportation, une exigence pour l'obtention du certificat d'origine. Sa délivrance est soumise au contrôle des points suivants : le produit satisfait aux critères d'innocuité (qualité microbiologique et chimique satisfaisante ou conforme aux normes), l'étiquetage du produit ainsi que l'emballage sont conformes aux exigences réglementaires, le local de fabrication et les employés répondent aux normes en matière d'hygiène et de salubrité.

##### ☞ **L'ITA (Institution de Technologie Alimentaire)**

L'Institut de Technologie Alimentaire (I.T.A.) est un Établissement Public œuvrant dans le secteur de la Recherche-Développement en Alimentation et Nutrition. Créé par la loi 63-11 du 5 février 1963, l'Institut jouit d'un statut d'Établissement Public à caractère Scientifique et Technologique. Il est actuellement placé sous la tutelle du Ministère des Mines, de l'Industrie, de la transformation alimentaire des produits agricoles et des PME. Ses principales Missions : Générer une valeur ajoutée aux produits alimentaires locaux à travers leur transformation et l'assurance qualité pour atteindre la sécurité alimentaire et augmenter les exportations ; Développer des programmes destinés aux communautés locales, aux populations, en particulier en augmentant les transferts des résultats de recherche, en produisant des supports techniques pour faciliter l'industrialisation; Assurer la sécurité alimentaire, l'assurance et le contrôle de qualité des produits agroalimentaires ; Améliorer l'état nutritionnel des populations; Assurer une formation aux professionnels, aux agents des corps de métiers, entre autres.

##### ☞ **La notion de « produits originaires » de la CEDEAO**

Selon le Protocole relatif à la définition de la notion de « Produits originaires » des Etats membres de la Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO), sont considérés comme originaires des Etats membres :

- les produits entièrement obtenus dans l'espace communautaire,

---

<sup>7</sup> En marketing, il s'agit du leader économique, celui qui a le pouvoir de négociation commerciale le plus important. Le concept est également utilisé par D. Barjolle et B. Sylvander pour expliquer « Les facteurs de succès des produits d'origine certifiée dans les filières agro-alimentaire en Europe ».

- les produits non entièrement obtenus ayant subi une transformation ou une ouvraison substantielle qui peut se mesurer par le changement de position tarifaire ou le critère de la valeur ajoutée, à savoir que dans la fabrication de ces produits, les matières utilisées ont reçu une valeur ajoutée d'au moins 30% du prix de revient ex-usine hors taxes ;
- les produits industriels obtenus à partir des matières premières d'origine étrangère dont la valeur ajoutée est égale au moins à 30% du prix de revient ex-usine hors taxes du produit.

L'origine communautaire des produits est attestée par un certificat d'origine précisant les conditions d'origine prévues par le présent protocole. Ce certificat est délivré par les autorités compétentes de l'Etat membre d'origine désigné à cette fin et visé par le service des douanes du même Etat. Tous les produits et entreprises répondant aux critères ci-après peuvent bénéficier de l'agrément de la CEDEAO.

Dans le cas **des produits apicoles et du miel** en particulier, un obstacle majeur freine leur commercialisation au niveau des Etats membres de la CEDEAO. En effet, si les produits de la ruche sont effectivement considérés comme des produits originaires puisque issus du règne végétal<sup>8</sup> et donc exempts de formalités douanières, le simple fait de les conditionner en vue de les commercialiser, les exclut de cette appellation « originaire ». Selon l'article 6 du même protocole, « *la simple mise en bouteille, en flacons, ainsi que toutes autres opérations simples de conditionnement, l'apposition sur les produits, eux-mêmes ou sur leurs emballages de marques, d'étiquettes ou d'autres signes distinctifs similaires* » sont considérées comme des transformations jugées insuffisantes pour conférer aux produits de la ruche un caractère originaire.

Compte tenu du fait que la filière miel en Casamance a des contours transfrontalier, il convient donc de procéder à l'harmonisation des procédures nationales de certification, mais aussi à la révision du protocole additionnel relatif à la définition de la notion de produits originaires des Etats membres de la CEDEAO. Car au vu de l'article 6 (ouvraisons ou transformations insuffisantes), beaucoup de produits naturels, souvent fabriqués par les petits producteurs, sont exclus du commerce intra-régional.

#### ☞ **Labellisation/Certification du miel de Casamance : Quel label ? Quel cahier des charges ? Pour quelles zones ? quels marchés ?**

Tous les acteurs semblent s'accorder sur la nécessité de labelliser le miel de Casamance compte tenu de ses spécificités. Cependant plusieurs interrogations se posent sur la nature du label, le type de cahier des charges et la délimitation géographique.

Même s'il n'y a pas encore de label pour le miel, les tendances actuelles des acteurs du maillon de la production et de la commercialisation sont de mettre en valeur à travers les étiquettes ou le discours commercial, les qualités naturelles du miel de Casamance. Dans le cadre du programme d'aide au Développement Economique de la Casamance, des propositions avaient été faites par des experts étrangers pour former les producteurs sur les techniques de production inspirées de l'agriculture biodynamique (avec l'obtention du label DEMETER). Mais

---

<sup>8</sup> Selon l'article 3 du protocole additionnel, les produits du règne végétal sont considérés comme produits entièrement obtenus dans l'espace communautaire

certain experts ont exprimé des réticences et interrogations, notamment en ce qui concerne le potentiel de plus value que pourrait apporter un tel label à la filière. Par ailleurs, selon le responsable du PADEC de Ziguinchor, il existe aussi des contacts avec la coopération suédoise pour labelliser le miel produit en Casamance, notamment à Saré Souma (région de Kolda). Mais le type de label n'est pas encore retenu, car selon lui le PADEC s'efforce pour le moment d'organiser les acteurs et de renforcer leurs capacités techniques.

La mise en place d'un signe de qualité et d'origine suppose également :

- La nécessité de déterminer la nature du groupe d'acteurs demandeur, et notamment de vérifier leur représentativité par rapport à la zone de production concernée par le processus ;
- La définition du produit, un cahier des charges claire et partagé par tous les acteurs.
- La délimitation de l'aire géographique concernée sur la base des caractéristiques agro-écologiques plus ou moins reconnues spécifiques à cette zone,

Les difficultés à ce niveau sont liées à l'hétérogénéité de la filière en Casamance qui se traduit par : son caractère transfrontalier (Guinée Bissau et Gambie), l'existence de 3 bassins de production différents de par les conditions agro-écologiques, les disparités en termes de quantités et de la qualité de l'offre, le faible niveau d'organisation des acteurs et d'équipements de production, etc., l'existence au niveau de chaque bassin même de plusieurs variétés de miel selon les essences végétales.

En effet, les défis concerneront en partie les problèmes d'exclusion et de barrières à l'entrée que posera cette diversité de situation de la filière en Casamance ; notamment la délimitation exacte des aires géographiques concernées par le processus de labellisation du miel. Par contre, si le dispositif de labellisation du miel se trouve territorialement trop élargi, il y aura le risque d'augmentation des effets de *free-riding* (passager clandestin) et d'une baisse de la qualité de l'offre.

#### **4.5 Actions collectives**

Peu d'actions collectives de promotion ou de communication sont entreprises dans la filière. Celles qui existent sont le fait d'associations ou d'ONG d'appui lors des foires agricoles au niveau national, par exemple lors de la Foire internationale de Dakar (FIDAK) ou de la FIARA (Foire Internationale de l'Agriculture et des Ressources Animales).

D'autres actions collectives ont été initiées par les acteurs sous l'impulsion d'ONG, mais celles-ci sont souvent restées sans suites concrètes :

##### **☞ Le projet de mise en place d'un réseau des professionnels de la filière apiculture en Sénégal méridionale**

Sous la houlette de la GTZ/PROCAS (Programme d'appui au développement socio-économique pour la paix en Casamance)/PERACOD (Programme pour la Promotion de l'Electrification Rurale et l'Approvisionnement Durable en Combustibles Domestiques) et de ENDA Diapol, des diagnostics et l'élaboration de plans d'actions de développement des bassins de production en Casamance (dans les zones de Tanaff, Kolda et Bignona) ont été menés durant l'année 2006. Cela a débouché sur l'organisation d'un atelier de dialogue à Ziguinchor qui a permis un rapprochement entre les acteurs-clés du secteur apicole de la Sénégal méridionale. Sur la

base du diagnostic réalisé, le plan d'action pour une meilleure coordination de la filière par ces producteurs intègre les points suivants :

- Promotion de l'autoformation des acteurs de la filière sur une base transfrontalière,
- Réhabilitation des centres de stockage à vocation transnationale,
- Stratégies de facilitation dans l'accès au crédit transfrontalier,
- Promotion d'un miel de qualité grâce à l'implantation de cellules d'infos conseils,
- Mise en place d'une stratégie d'harmonisation des prix et de commercialisation conjointe.

Cependant, selon le responsable du GTZ/PERACOD/ECO-Casamance, depuis cet atelier de 2006, il a été observé une léthargie de la part des acteurs. Selon lui, les acteurs ne sont pas encore prêts à ce type de démarche collective, trop ambitieux au regard de l'état d'organisation de la filière. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle le projet a favorisé par la suite l'appui individuel de certains apiculteurs très motivés en les formant et leur fournissant des ruches modernes.

#### **Les actions de formation**

Les formations constituent les actions les plus fréquentes dans le secteur. Elles sont l'initiative des ONG d'appui au développement et des services de coopération bilatérale et concernent pour la plupart des domaines relatifs à la production : utilisation de ruches modernes (Kenyanes, Vautier, Langstroth), meilleure connaissance/élevage des abeilles, méthodes modernes d'extraction et de maturation. Le PADEC (Programme d'Appui au Développement Economique de la Casamance) tente d'initier une approche globale prenant en compte l'amont et l'aval de la filière en Casamance.

## **5. Analyse, Synthèse et Recommandations**

### **5.1 Perception par les acteurs**

De manière globale, les acteurs apprécient l'intervention des ONG qui ont introduit dans leur système de production des ruches modernes et ont formé certains producteurs dans les techniques d'extraction et de maturation. Il existe actuellement dans la région naturelle de Casamance des compétences endogènes constituées par un noyau de producteurs-experts qui sont en même temps des leaders autour desquels des initiatives collectives pourraient se construire. Parmi eux nous pouvons citer : Casimir Bassène (CASAPI, Zone de Bignona), Djibril Diatta (GIE Kassel, Zone de Kafountine), Dominique Coly, (CPRA, Zone de Affiniam), Alkaly Cissé (Kolda), etc.

Ce pool de compétences a contribué sensiblement à faire émerger des produits de qualité qui sont capable de concurrencer les produits importés au niveau des rayons de supérettes et supermarchés dans certains centres urbains. L'autre motif de satisfaction réside dans le fait qu'il existe une volonté de la part des apiculteurs à s'organiser. Cela s'explique par l'existence d'organisations à différente échelle (région, département, communauté rurale et même dans certains villages).

Sur plan environnemental, le développement de l'apiculture dans le département d'Oussouye a eu des effets positifs par le fait que les producteurs dans cette zone, principalement des planteurs d'arbres fruitiers, ont pris conscience de l'importance de la ruche dans la pollinisation des arbres grâce à l'intervention de l'APAD. Ceci a permis à protéger beaucoup d'espèces mellifères mais aussi à mobiliser les membres de l'association dans des actions de reboisement d'espèces menacées de disparition à cause de l'urbanisation telles que le Madd (*Sabba senegalensis*) ou le Ditax. (*Detarium senegalensis*). (Source : enquêtes responsables APAD )

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

Les effets attendus de la mise en place d'une démarche de qualité sur la filière miel en Casamance sont relativement identifiés aussi bien par les acteurs d'appui technique et institutionnels (programmes de l'Etat, ONG, services de coopération bilatérale) que les producteurs. Dans le contexte de la Casamance naturelle, il s'agit essentiellement et dans un premier temps de relancer l'économie locale de la région affaiblie par plus d'un quart de siècle de conflit armé. En effet, l'apiculture représente une activité d'appoint pour plusieurs producteurs et la région dispose d'atouts naturels considérables. C'est la raison pour laquelle plusieurs projets de relance économique ont misé sur le développement de cette filière.

La mise en place d'une démarche de qualité intégrant tous les maillons de la chaîne de valeur miel en Casamance pourrait favoriser l'émergence de formes de coopération locale de type SYAL (Systèmes Agroalimentaire Localisés). Il faut noter que dans le département Bignona (région de Ziguinchor), un projet de plateforme économique est en cours d'étude pour favoriser les échanges commerciaux de produits agricoles au niveau national et transfrontalier.

En outre, dans beaucoup de zones, le développement de l'apiculture représente un des axes principaux de la stratégie de lutte contre les feux de brousse du service forestier. La mise en place d'un cahier des charges visant l'identification de la qualité pourrait également intégrer le respect et la prise en compte des aspects environnementaux par les producteurs.

## **5.3 Coûts**

Les coûts d'une telle démarche seront à l'état actuel très peu supportables par les producteurs. Ils concerneront principalement:

- Les équipements/infrastructures de stockage/conservation, transport
- La formation des apiculteurs, création de centres de formation
- La recherche, les études de marchés
- La mise en place de système d'information (collecte, gestion et diffusion),
- Les actions de promotion,
- La mise en place de ligne de crédit adapté à la filière.



## 5.4 Forces et faiblesses internes

| Succes –Forces   | Echec - Faiblesses   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potentiel de production en quantité, qualité et diversité : 3 bassins de production avec des potentialités différentes</li> <li>• Existence d'organisation d'apiculteurs dans les zones de production,</li> <li>• Existence de mielleries dans chaque zone de production,</li> <li>• Existence de projets et ONG d'appui à la filière (PADEC, GRDR, ...)</li> <li>• Diversité des ruches mise en place (Vautier, Kenyanes, Langtroth, etc.)</li> <li>• Existence de compétences endogènes : producteurs-experts formés par les organismes d'appui</li> <li>• Existence de résultats de recherches à capitaliser (projet PAEFK sur le type de ruches adapté aux conditions environnementales et sur les techniques améliorées de collecte, d'extraction, de conditionnement et de contrôle de qualité).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisations multiples, peu coordonnées et peu structurées. Manque de mutualisation des efforts pour baisser les coûts (accès emballages, stockage, commercialisation).</li> <li>• Insuffisance de la formation en masse et en qualité des acteurs : pas de spécialisation dans les écoles d'agriculture</li> <li>• Difficultés d'accès aux crédits : inexistence de système adapté de financement à la filière</li> <li>• Coût élevé du matériel de production et de conditionnement (surtout des emballages en verre)</li> <li>• Non maîtrise des techniques modernes de production et de traitement de miel : délai avant la récolte du miel (après l'opercolation des alvéoles) pour éviter la fermentation du miel</li> <li>• Non maîtrise des outils de gestion financière et administrative des unités d'extraction</li> <li>• Enclavement des zones de production</li> <li>• Absence de structures de contrôle de qualité dans la région. Le laboratoire de l'ITA est basé à Dakar,</li> <li>• Absence de politique de labellisation du miel,</li> <li>• Absence de promotion du produit, faible développement des points de ventes, circuits de commercialisation mal organisés.</li> <li>• Absence de typologie et de caractérisation des miels produits en Casamance</li> </ul> |

## 5.5 Opportunités et menaces liées au contexte

| Opportunités  | Menaces   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Le miel casamançais dispose des spécificités diverses à valoriser.</li> <li>Existence d'un marché local, mais aussi un marché national, voire international pour les produits apicoles (Afrique de l'ouest)</li> <li>Existence d'ONG, de programmes de coopération et projets sensibles au développement des filières locales : le miel est retenu comme une filière d'avenir pour beaucoup d'intervenants.</li> <li>Des besoins considérables en Afrique de l'ouest en raison d'une croissance démographique important</li> <li>La création de deux plateformes régionales d'appui (port de Ziguinchor et Bignona) opérationnelles dès 2012, facilitant la commercialisation,</li> <li>L'intérêt potentiel du marché pour des produits nouveaux (ex : miel salé-sucré de mangrove, miel d'eucalyptus, miel de fromager, etc. )</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>La poursuite de la crise en Casamance qui peut compromettre les efforts et dynamiques des acteurs et partenaires d'appui à la filière,</li> <li>Peuplement de termites : destructions des ruches en bois et risque d'utilisation de produits chimiques par les apiculteurs non avertis</li> <li>Risque de mortalité des abeilles due à l'utilisation du feu concernant les méthodes traditionnelles, utilisation de produits chimiques dans les plantations fruitières (cas du fléau de la mouche des fruits sur les manguiers)</li> </ul> |

## 5.6 Besoins et compétences nécessaires pour les acteurs

| Acteurs                                    | Besoins   |
|--|---|
| Producteurs et organisation de producteurs | <ul style="list-style-type: none"> <li>Connaissance de l'abeille, élevage</li> <li>Techniques d'extraction, transformation</li> <li>Capacités de gestion</li> <li>Formation : Bonnes pratiques d'hygiène (BPH), HACCP,</li> <li>Dispositifs et outils simples d'auto-contrôle</li> <li>Dynamique organisationnelle</li> <li>Mise en place plan de surveillance</li> </ul> |
| Techniciens des services d'appui           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réglementations et normes nationales et internationales</li> <li>Démarches de qualification des produits (label, IG, etc.)</li> <li>Approche filière/Chaîne de valeur</li> <li>Plan de surveillance</li> </ul>   |
| Commerçants                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Marketing</li> <li>Management stratégique</li> </ul>   |

## 5.7 Conclusions et recommandations

L'activité apicole en Casamance offre des potentialités énormes en termes de valorisation et de promotion de produits de qualité diverses et spécifiques, particulièrement le miel. La mise en place de signes d'identification de la qualité liée à l'origine dans la filière miel constitue sans nul

doute pour la région naturelle de Casamance une opportunité pour les acteurs. A ce titre, pour les raisons suivantes nous pensons qu'une indication géographique serait plus appropriée:

- Valorisation de plusieurs variétés de miels typiques et spécifiques à plusieurs bassins de production et écosystèmes (mangroves/îles, fromagers, kapokier, santang, ...)
- Fort lien entre le produit et les ressources physiques (espèces pollinifères et mellifères), immatérielles (cérémonies Diolas, Mancagnes, savoir faire local, etc., ), pharmacologiques (utilisation par des tradi-praticiens, maux gastriques, etc.)
- Potentiel de développement rural, augmentation et protection des revenus des producteurs, répartition juste de la valeur ajoutée,
- Externalités collectives positives à travers la conservation de la biodiversité, lutte contre les feux de brousse et surtout la protection des abeilles qui sont essentielles pour le développement agricole de la région,
- Concernant la protection du nom géographique « Miel de Casamance », même s'il n'a pas encore fait d'objet de cas d'usurpation à grande échelle, on note cependant des cas de tromperies sur le nom dans les marchés locaux. Une IG pourrait ainsi par anticipation prévenir des tentatives d'usurpation comme ce qui s'est passé avec l'oignon « *violet de Galmi* »<sup>9</sup>.

Toutefois, la filière miel en Casamance est confrontée à des problèmes d'organisation du secteur, de faiblesses en termes de capacités des acteurs, de financement du secteur, de réglementation, de communication/marketing, etc.

Toute intervention visant à appuyer le développement de la filière miel de Casamance devra intervenir principalement à trois niveaux : la gestion de l'offre, la gestion du marché et le pilotage du secteur. Nous proposons dans le cadre de cette étude quelques pistes qui pourraient servir d'éléments de base pour des actions de la part d'organismes d'appui :

☞ **La gestion de l'offre** (production, financement, équipements, etc.) :

- Faciliter l'accès au financement et aux équipements par l'adaptation de ligne de crédit à la filière. Cela nécessite une certaine concertation avec les banques de développement local telle que le CNCAS (Caisse Nationale de Crédit Agricole du Sénégal) et certains SFD (Systèmes Financiers Décentralisés) et Mutuelles de crédit.
- Réhabiliter/créer des centres de stockage à vocation transnational : à ce titre, il serait intéressant d'appuyer le projet de création de la plateforme économique de Bignona et de mieux impliquer les acteurs de la filière dans la réflexion,

---

<sup>9</sup> L'oignon « violet de Galmi », originaire du Niger est traditionnellement cultivé par beaucoup producteurs en Afrique de l'Ouest. Cette variété a fait l'objet en 2009 d'un certificat d'obtention végétale (COV) par une société privée basée au Sénégal.

- Faciliter l'accès à des emballages de qualité (le verre est plus approprié pour le miel), acquisition collective de moule d'emballage,
- Relancer la formation des apiculteurs pour renforcer leur compétences de gestion financière, qualité, marketing, bonnes pratiques d'hygiène, etc. : création ou appuyer les écoles et centres de formations existants (CNFTAGR de Ziguinchor, Lycée agricole de Bignona,)

☞ **La gestion du marché** (mécanisme des prix, gestion de la qualité et de la promotion du produit) :

- Appuyer la mise en place d'une stratégie d'harmonisation et d'homologation des prix en fonction de type de miel et de la qualité, mais aussi de commercialisation conjointe,
- Appuyer la mise en place d'un système d'information/conseil pour la promotion d'un miel de qualité sur le marché,
- Appuyer la mise en place de cahiers des charges dans les bassins de production,
- Appuyer l'organisation de manifestations, démarches ou concepts de type « *Foire du miel* » ou « *Route du miel* » à l'image de la « *Route du lait* » de *Candia*,
- Installation de laboratoires d'analyse accessibles aux producteurs,

☞ **Le pilotage du secteur** (Production et gestion des données, Lobbying):

- Création d'un répertoire des apiculteurs avec l'appui de la CMA/AOC,
- Favoriser la création de coopératives. Au Sénégal, contrairement au GIE (Groupement d'Intérêt Economique), la réglementation n'est pas assez claire par rapport aux formes d'entreprises telles que les coopératives. Alors que ces dernières semblent mieux adaptées à certaines filières comme celle du miel.
- Appuyer les acteurs dans la mise en place d'un plan de surveillance, une obligation pour l'exportation,
- Développer la recherche et la formation sur les signes de qualité et d'origine (IG, AOC, label, etc.) : possibilité de partenariat avec l'université de Ziguinchor à travers son département d'économie,
- Promouvoir la collaboration entre les producteurs et leurs organisations, les structures de recherche (ISRA, ITA), les universités, les entreprises agroalimentaire, pour impulser une dynamique d'émergence de formes de coopération de types *clusters*

- Favoriser les échanges d'expériences entre apiculteurs au niveau national et international,

Au-delà de ces actions axées sur les différents maillons de la filière, il convient de noter que pour mieux appuyer les démarches des producteurs, il faudra :

- **Au plan local**, identifier et d'accompagner les dynamiques collectives pertinentes qui existent au niveau de la filière. Dans ce sens, l'atout principal qui pourrait être valorisé est le fait que la filière miel est promue dans le cadre de dispositifs de gestion participative des ressources naturelles au Sénégal et Casamance en particulier. Ce qui engendre à l'échelle du terroir, la participation de certains acteurs directs et indirects pour une gestion durable. En effet, des associations de producteurs, projets, ONG et structures déconcentrées de l'état ont contribué au renforcement des capacités des acteurs de la filière. On proposera dès lors de procéder à l'information des acteurs, aussi bien des producteurs que des intervenants (ONG, services déconcentrés de l'Etat, collectivités locales, etc.) sur la problématique et les enjeux nationaux et internationaux de la qualification des produits locaux en général et sur les IG en particulier. Au Sénégal, ces enjeux ne sont pas encore très perçus. Il conviendra donc d'organiser quelques séminaires dans ce sens, principalement en Casamance naturelle,
- **Au niveau global (institutionnel)**, - Exploiter la loi d'Orientation Agro-Sylvopastoral (LOASP, 2004) qui constitue un changement institutionnel important, favorisant le transfert des fonctions de régulation des marchés aux organisations professionnelles agricoles (OPA). Il s'agira de voir dans quelle mesure cette loi peut prendre en charge dans son application, les questions liées à la promotion et la protection des produits d'origine comme le miel de Casamance, - Appuyer le développement de synergies entre les différentes interventions d'ONG et de programmes – Promouvoir l'harmonisation des procédures de contrôles et de certification des produits au niveau des Etats membres de la CEDEAO – S'appuyer sur des outils régionaux de promotion des produits agricoles tels que la CMA/AOC (La Conférence des Ministres de l'Agriculture de l'Afrique de l'Ouest et du Centre.

## 6. Bibliographie

**Agri Infos (2011)**, mensuel d'informations agricoles et rurales, 5ème année, N° 45, Juillet-Aout 2011

**ATAF (2008)**, PADERCA (Projet d'Appui au Développement Rural en Casamance (2008), Rapport d'études, Filière Miel, octobre 2008

**BLAKENEY M.L. ; COULET T. (2011)**, La protection des Indications Géographiques: Générer des preuves empiriques au niveau national et par produits pour aider les pays ACP africains dans leurs engagements dans les négociations du Cycle de Doha, Ref : 9 ACP RPR 140 – 011-10, rapport d'avancement à mi-parcours, mars 2011, P.(27 – 30)

**BUURSINK International Consultants in Environmental management (2004)**, Evaluation environnementale régional, Rapport final, juin 2004

**CEDEAO (2002)**, Protocole A/P./02 relatif à la définition de la notion de « produits originaires » des Etats membres de la Communauté économique des Etats de l'Afrique de l'Ouest, mai 2002,

**CMA/AOC (2005)**, Note technique sur la filière apicole, avril 2005

**DIATTA I. (2011)**, Rapport sur la commercialisation de la filière miel au Sénégal (non encore publié), Etude PADEC (Programme d'Appui au Développement Economique de la Casamance)

**ENDA DIAPOL/GTZ PERACOD (2006)**, Rapport Atelier d'échanges entre professionnels de la filière apiculture, Programme d'Initiatives Transfrontaliers de la CEDEAO, décembre 2006

**GAYE A.S. (2005)**, Filière apicole en Casamance : la coopération française s'engage (article APS), juin 2005

**KANOUTE P.T (2009)**, Politiques des Signes d'Origine et de Qualité dans l'économie agricole en France et en Europe : Les indications géographiques, quels enseignements pour l'agriculture sénégalaise ?

**MOITY-MAIZI P. ; MUCHNIK J. ()**, Circulation et construction de savoir-faire : question pour une anthropologie des systèmes alimentaires localisés,

**PRACHERSTORFER D. (2010)**, 36 Propositions pour le Développement Durable de la filière miel en Casamance

**SALLIOT E. (2007)**, Vers une stratégie intégrée de développement de la filière apicole entre le Sénégal, la Gambie et la Guinée Bissau ? WABI Frontières et intégrations en Afrique de l'Ouest, mai 2007

**SALLIOT E. (2007)**, Création d'un réseau sénégalais des professionnels de l'apiculture, Un levier pour une filière régionale en devenir, Chroniques Frontalières N° Spécial, Février 2007,

**SOW B. ; MBAYE M. ICKOWICZ A. ; RIPPSTEIN G. ; LESUEUR D. (2003)**, Rôle et implication des comités villageois de gestion et développement dans le fonctionnement d'un programme de gestion participative des terroirs agro-sylvopastoraux, Organisation spatiale et gestion des ressources et des territoires ruraux, Actes du colloque international, 25-27 février 2003, Montpellier