



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation et l'agriculture



Pertinence d'une Indication
Géographique (IG) pour le sel
du Lac Rose au Sénégal

Pertinence d'une Indication Géographique (IG) pour le sel du Lac Rose au Sénégal

Auteurs

Pape Tahirou Kanouté – Economie-Territoires et Développement Services, Sénégal

Christiane Malan – Montpellier Supagro/IPAD

Stéphane Fournier – Montpellier Supagro/UMR Innovation

Catherine Teyssier – FAO/Nutrition and Food Systems Division

Formule recommandée pour citer la présente publication

Kanouté, P.-T., Malan, C., Fournier, S. et Teyssier, C. 2017. *Pertinence d'une Indication Géographique (IG) pour le sel du Lac Rose au Sénégal*. Rome, FAO. 16 pp.

Photos de couverture

© Christiane Malan

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent 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 au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

© FAO, 2017

La FAO encourage l'utilisation, la reproduction et la diffusion des informations figurant dans ce produit d'information. Sauf indication contraire, le contenu peut être copié, téléchargé et imprimé aux fins d'étude privée, de recherches ou d'enseignement, ainsi que pour utilisation dans des produits ou services non commerciaux, sous réserve que la FAO soit correctement mentionnée comme source et comme titulaire du droit d'auteur et à condition qu'il ne soit sous-entendu en aucune manière que la FAO approuverait les opinions, produits ou services des utilisateurs.

Toute demande relative aux droits de traduction ou d'adaptation, à la revente ou à d'autres droits d'utilisation commerciale doit être présentée au moyen du formulaire en ligne disponible à www.fao.org/contact-us/licence-request ou adressée par courriel à copyright@fao.org.

Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être achetés par courriel adressé à publications-sales@fao.org.

Table des matières

Liste des acronymes et abréviations	iv
1. Un contexte favorable au développement des Indications Géographiques	1
2. Le sel du Sénégal	2
2.1 Le Sénégal, 1 ^{er} producteur de sel africain	2
2.2 L'iodation du sel, un enjeu de santé publique	2
3. Le sel du Lac Rose, un produit sénégalais typique, bien que peu réputé	3
3.1 Le « Lac Rose », ou lac Retba	3
3.2 Des techniques d'extraction particulières pour un produit spécifique	3
3.3 La filière sel du Lac Rose : acteurs et organisation collective	4
3.4 Une réputation à renforcer	5
4. Les enjeux du sel du Lac Rose	5
4.1 De l'importance d'une iodation contrôlée	5
4.2 Un enjeu de préservation du lac	5
4.3 Améliorer la valorisation du produit et les conditions de travail	5
5. Pertinence d'une IG pour répondre à ces enjeux	6
5.1 Faisabilité d'une IG	6
5.2 Actions déjà enclenchées	7
5.3 Les effets sur le système de production et la filière	7
6. Conclusion	7
Références bibliographiques	8

Liste des acronymes et abréviations

AFD	Agence Française de Développement
ASPIT	Agence sénégalaise pour la propriété industrielle et l'innovation technologique
CIRAD	Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement
CTA	Centre technique de coopération agricole et rurale
CNTIG	Comité national technique des indications géographiques
IG	Indication géographique
OAPI	Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle
OMS	Organisation mondiale de la santé
ONUDI	Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel
PAM	Programme Alimentaire Mondial
PAMPIG	Projet d'Appui à la Mise en Place des Indications Géographiques
ROPPA	Réseau des organisations paysannes et de producteurs de l'Afrique de l'Ouest
UNICEF	Fonds des Nations Unies pour l'Enfance

1. Un contexte favorable au développement des Indications Géographiques

La FAO a lancé en 2007 le programme « Qualité & Origine » qui vise à fournir un appui aux pays membres pour l'élaboration de politiques spécifiques de qualité liée à l'origine (normes volontaires y compris les indications géographiques [IG]) et porteuses d'un développement rural durable sur le plan économique, social et environnemental. C'est dans ce cadre que plusieurs études de cas ont été élaborées à travers le monde sur des produits avec un fort potentiel d'Indication Géographique.

Par ailleurs, depuis l'accord de Bangui révisé de 1999, les Etats membres de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI) se sont dotés d'un cadre juridique de protection des IG. Une phase de sensibilisation, de formation des acteurs institutionnels et techniques et de repérage de produits avec un potentiel IG a été soutenue par les partenaires bilatéraux et internationaux.¹ Le PAMPIG (Projet d'Appui à la Mise en Place des Indications Géographiques), financé par l'AFD et mis en œuvre par l'OAPI avec l'appui technique du CIRAD,² a permis l'enregistrement et la reconnaissance en 2013 par les 17 pays de l'OAPI de trois IG africaines : le Miel d'Oku (Cameroun), le Poivre de Penja (Cameroun) et le Café Ziama Macenta (Guinée).

Plus récemment, la Commission de l'Union Africaine, avec l'appui de l'Union Européenne et la FAO, a souhaité développer une stratégie continentale pour faciliter le développement, la promotion et la protection des IG en Afrique.

Dans ce contexte, le Sénégal a mis en place, en novembre 2012, au sein de l'Agence Sénégalaise pour la Propriété Industrielle et l'Innovation Technologique (ASPIT), un Comité National Technique des Indications Géographiques (CNTIG), regroupant des représentants des administrations publiques et du secteur privé. Une tournée nationale du CNTIG conduite par l'ASPIT a été organisée en octobre 2013 pour sensibiliser les acteurs sur les IG et identifier des produits pilote susceptibles d'être enregistrés comme IG. Il s'agit du miel de Casamance, du yett de Joal-Fadhiout (mollusque marin vivant dans les zones de mangroves), du fromage de chèvre de Keur Massar et du sel du Lac Rose.

Cette étude sur le sel du Lac Rose a ainsi été réalisée par la FAO en 2015 afin de :

- alimenter le programme Qualité et Origine et faciliter la diffusion des connaissances sur les IG ;
- contribuer à l'identification de produits pilote dans le cadre de la stratégie continentale de l'Union Africaine sur les IG ;
- approfondir les propositions du CNTIG en analysant l'intérêt et la faisabilité de l'enregistrement de ce produit comme IG.

¹ L'Agence Française de Développement - AFD, l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation - FAO, l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel - ONUDI, le Centre technique de coopération agricole et rurale - CTA, le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement - CIRAD, l'Organisation de formation et de consultance suisse REDD, l'Organisation non gouvernementale internationale de développement le GRET, le Réseau des organisations paysannes et de producteurs de l'Afrique de l'Ouest - ROPPA

² <http://afrique-centrale.cirad.fr/recherche-en-parteneriat/principaux-projets/appui-a-la-mise-en-place-des-indications-geographiques-pampig>

2. Le sel du Sénégal

2.1 LE SÉNÉGAL, 1^{er} PRODUCTEUR DE SEL AFRICAIN

La production mondiale de sel, dominée par la Chine et les Etats Unis, était de 264 millions de tonnes (Mt) en 2013. Le Sénégal, premier producteur de sel en Afrique de l'ouest, produit plus de 450 000 tonnes de sel par an, vendu essentiellement dans la sous-région (60% de la production) mais aussi en Europe (PSE,³ 2013). Sa part dans la production mondiale est faible (moins de 1%). Cette production contribue néanmoins de manière assez significative à la création de revenus supplémentaires pour les populations rurales mais aussi en milieu urbain, à travers les opérations de production, de collecte, de transport et d'exportation. Les principales zones de production de sel au Sénégal sont les régions de Dakar (Lac Rose, Commune de Sangalkam), de Saint Louis, de Kaolack, de Fatick et de Ziguinchor (sel de mangrove). Entre 1996 et 2005, la production a doublé, passant de 196 763 tonnes à 427 453 tonnes (Service Régional du Commerce de Kaolack, 2007). Cette hausse des parts de marché a été permise par l'introduction d'un processus d'iodation du sel pour des raisons de santé publique. Près de 90% du sel exporté sont le fait d'unités industrielles (Salins du Sine Saloum dans la région de Kaolack et Sel Sine dans la région de Fatick). Paradoxalement, le Sénégal importe du sel raffiné, pour deux milliards de francs CFA en 2013,⁴ soit environ 3 millions d'euros.⁵

La production de sel au niveau du Lac Rose est en moyenne de 38 000 tonnes/an et représente 10% de la production nationale (Malan, 2015).

2.2 L'IODATION DU SEL, UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

L'Etat sénégalais travaille au renforcement de l'iodation du sel⁶ à travers la Cellule de Lutte contre la Malnutrition (CLM), qui est appuyée par des programmes internationaux (UNICEF, PAM, l'ONG Micronutrients Initiatives, Global Alliance for Improved Nutrition, etc.). Des formations ont ainsi été organisées pour les producteurs et des unités d'iodation comprenant le matériel nécessaire ainsi que des emballages adéquats ont été mis à leur disposition. Cette iodation recommandée par l'OMS est en effet nécessaire pour prévenir et combler la carence en iode.⁷ Il existe au plan national un dispositif de contrôle de la qualité piloté par le service du commerce intérieur en collaboration avec d'autres corps de contrôle tels que la douane, la gendarmerie et les services d'hygiène qui ont été formés et dotés de testeurs d'iode.

³ PSE : Le Sénégal a adopté un nouveau modèle de développement pour accélérer sa marche vers l'émergence. Cette stratégie, dénommée Plan Sénégal Emergent (PSE) constitue le référentiel de la politique économique et sociale à l'horizon 2035.

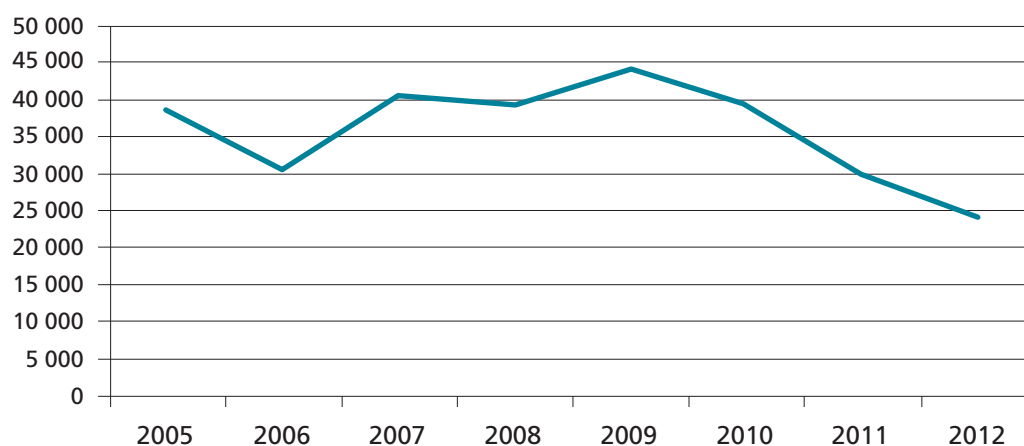
⁴ € = 656 Francs CFA.

⁵ Chronique des matières premières, RFI, 30 octobre 2013.

⁶ Plusieurs décrets et arrêtés interministériels garantissent la sécurité sanitaire du sel au Sénégal (Décret N°2000/1154 du 29 décembre 2000 sur l'iodation obligatoire du sel ; Arrêté interministériel 14613 du 15 septembre 2014 portant sur le taux d'iodation du sel vendu au Sénégal).

⁷ La carence en iode est, chez les enfants, la cause principale des lésions cérébrales évitables. Ses effets les plus dévastateurs se produisent durant le développement fœtal et au cours des premières années de la vie d'un enfant. En 2015, la Cellule de lutte contre la malnutrition (CLM) souligne qu'au Sénégal, 59% des femmes enceintes souffrent d'une carence en iode. En 2013, le taux de consommation de sel iodé par les ménages était de seulement 41,3%. Cela, malgré l'adoption depuis 1994 de la stratégie de l'iodation universelle du sel par le Sénégal.

Production de sel au Lac Rose entre 2005 et 2012 (tonnes)



Source : C. Malan.

3. Le sel du Lac Rose, un produit sénégalais typique, bien que peu réputé

3.1 LE « LAC ROSE », OU LAC RETBA

Le lac Retba, plus connu sous le nom de Lac Rose en raison de sa teinte, fait partie des lacs côtiers qui s'alignent le long de la côte Nord du Sénégal. Il est situé dans la commune rurale de Sangalkam, à 40 kilomètres de Dakar et occupe une superficie de 330 hectares sur 5 kilomètres de long et 1,1 kilomètre de large. Sa profondeur varie entre 0,90 m et 1,50 m.

D'une superficie initiale de 32 km² au 19^{ème} siècle, le lac est désormais réduit à 5 km², du fait de la combinaison d'années de sécheresse et de l'avancée des dunes, qui a fermé la communication qui existait entre le lac et la mer.⁸

3.2 DES TECHNIQUES D'EXTRACTION PARTICULIÈRES POUR UN PRODUIT SPÉCIFIQUE

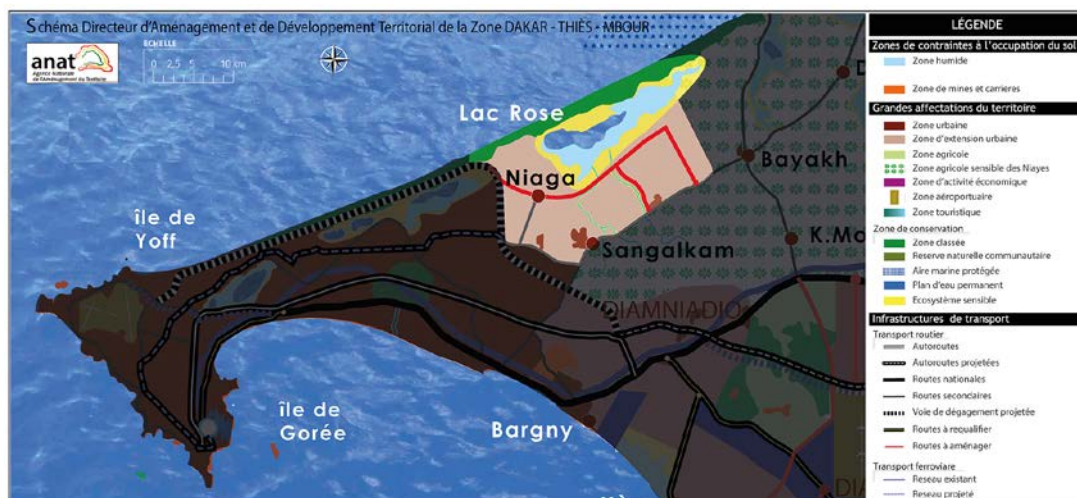
La spécificité du sel du Lac Rose est due principalement à son mode de production, unique au Sénégal, par extraction humide et séchage. L'extraction humide est effectuée par les hommes qui utilisent des piques pour casser la croûte issue de la sédimentation du sel au fond du lac et remplissent des pirogues acheminées ensuite sur la berge. Entre 1 à 1,5 tonnes de sel par pirogue sont déchargées par des jeunes pour ensuite être transportées dans des bassines par les femmes pour l'étape du séchage.

Les outils utilisés sont traditionnels et le mode de production du sel artisanal, ce qui a permis de préserver la ressource et l'environnement. Les premières exploitations du sel du lac remontent à plus de 40 ans.

Même si cela reste à être démontré par une analyse chimique, de l'avis des consommateurs de la région et des commerçants qui s'approvisionnent sur le site, le sel produit au niveau du Lac Rose a un goût salé plus concentré qui le rend

⁸ De l'eau douce est également présente à quelques mètres du lac et à une profondeur de 0,5 m. Celle-ci provient du réseau de nappes superficielles appelées également « nappes des sables » présent le long du littoral Nord de Saint-Louis à Dakar. Ces nappes sont exploitées par des producteurs maraîchers (Sow, 2001).

Le pôle du Lac Rose



Source : Pôle du Lac Rose, ANAT,⁹ 2015.

unique. Le lien entre la technique de production, les ressources naturelles et cette caractéristique organoleptique reste à établir.

La spécificité du sel du Lac Rose s'exprime également par sa couleur. Il a une teinte rose pâle lorsqu'il est extrait et humide, puis vire au blanc de neige lors de la phase de séchage, après 3 à 5 jours de contact avec le soleil et le vent (Malan, 2015). Une analyse des eaux et des cristaux de sel du lac au laboratoire du ministère du commerce a montré que la couleur du lac est due à une espèce rose de cyanobactérie halophile qui arrive à résister à de très hautes concentrations en sel.

3.3 LA FILIÈRE SEL DU LAC ROSE : ACTEURS ET ORGANISATION COLLECTIVE

L'exploitation du sel s'est développée à partir des années 1970. Entre 2 500 et 3 000 personnes s'investissent dans la production et la commercialisation du sel au niveau du lac : certains acteurs assurent l'extraction, d'autres le déchargement, le conditionnement en sacs, etc. En particulier, les femmes assurent le transport du sel et l'entreposent pour le séchage. Des commerçants intermédiaires achètent le sel sur place et le revendent à des grossistes ou directement à des détaillants.

Ces acteurs proviennent essentiellement des six villages autour du lac, mais aussi de l'intérieur du pays. L'exploitation du sel est ouverte à tous, même aux acteurs non issus des villages traditionnels avoisinant le lac. Certains producteurs venant de Guinée, du Mali, du Burkina Faso, de la Gambie participent à l'exportation de ce sel vers ces pays.

Tous les acteurs exploitants sont organisés autour d'un *Comité de gestion* qui a pour rôle principal de gérer l'iodation du sel produit sur le lac et d'assurer la sécurité sanitaire au niveau du site. Ce comité assure des prestations de services d'iodation et de conditionnement grâce aux unités semi-industrielles fournies par les partenaires techniques. Le comité de gestion planifie également l'exploitation du lac afin de limiter la pression sur la ressource. Il a également un rôle de maintien de la cohésion sociale du site, face à la diversité des nationalités présentes. Ainsi, ce comité de gestion initialement mis en place pour faire face à des enjeux de santé publique en lien avec l'iodation, joue désormais un rôle plus large.

Différents organismes assurent un soutien à cette filière : Cellule de lutte contre la malnutrition, service régional du commerce, l'ONG Micronutrients Initiatives.

La majorité du sel issu du Lac Rose est vendue sur les marchés de la région de Dakar et dans certains supermarchés implantés localement.

Le Programme Alimentaire Mondial constitue un acteur important dans la commercialisation du sel iodé au Sénégal, avec des achats auprès des

⁹ ANAT : Agence Nationale de l'Aménagement du Territoire.

petits producteurs estimés entre 2003 et 2011 à 10 000 tonnes redistribuées au Cap Vert, au Tchad, en Côte d'Ivoire, en Guinée, au Mali, au Libéria, en Sierra Léone et en Haïti, soit un coût global de 500 millions de francs CFA (762 000 euros).

3.4 UNE RÉPUTATION À RENFORCER

Malgré la réputation nationale et internationale du site liée à la couleur du lac et à des événements touristiques et sportifs,¹⁰ le maintien de la méthode

artisanale de production (sel extrait humide) et la couleur et le goût particuliers de ce sel, le sel du Lac Rose ne bénéficie pas encore d'une réputation particulière auprès des consommateurs nationaux et à l'étranger. L'origine du sel produit au niveau du Lac Rose n'est que très rarement mise en avant, tout le sel produit sur le site étant anonymement commercialisé sous l'appellation nationale « sel iodé » accompagné du logo de la Cellule de lutte contre la malnutrition.

¹⁰ Les berges du Lac Rose accueillent l'arrivée du Rallye Paris-Dakar depuis sa création 1978 jusqu'à sa suppression en 2008. Depuis 2009, un autre rallye auto-moto-camion dénommé *Africa Race* puis *Africa*

Eco Race, part de Marseille pour rejoindre le Lac Rose. D'autres événements de sports mécaniques ou culturels sont également organisés sur le site.

4. Les enjeux du sel du Lac Rose

4.1 DE L'IMPORTANCE D'UNE IODATION CONTRÔLÉE

Le processus de qualification territoriale du sel du Lac Rose ne s'est pas véritablement amorcé, bien que des actions ont été menées pour améliorer sa qualité sanitaire. Cependant, si l'iodation est systématiquement contrôlée au niveau des unités de taille industrielle et surtout à l'export, on note des défaillances au niveau des petits producteurs qui sont peu intéressés à respecter l'iodation pour des raisons liées aux coûts de l'iodation qu'ils trouvent inaccessibles.¹¹ « *L'iodation est vécue comme une contrainte en termes de coûts par certains producteurs de sel. Seuls ceux qui vendent à l'export sont plus réceptifs* », souligne le chef de la CLM de Kaolack (Malan, 2015).

4.2 UN ENJEU DE PRÉSERVATION DU LAC

Un des enjeux majeurs est la préservation de la ressource qu'est l'écosystème du lac. En effet, les principales menaces qui pèsent sur cet écosystème sont relatives aux activités humaines. Il s'agit de :

- la surexploitation du sel, conséquence de la forte présence sur le site d'exploitants venant

d'autres secteurs ruraux à faible rentabilité (agriculture, pêche).

- la coupe du double cordon d'arbres appelés filaos (*Casuarina equisetifolia*), plantés en 1963 et 1979 pour fixer les dunes de sable et stopper l'avancée de la mer ; cette exploitation de filaos risque de faire disparaître le lac.
- l'exploitation industrielle par des sociétés privées immobilières des dunes de sable (écrêtage).
- l'extension urbaine de l'agglomération dakaroise à travers plusieurs projets immobiliers de l'Etat et d'entrepreneurs privés dont un pôle urbain prévu sur 6 570 hectares.

4.3 AMÉLIORER LA VALORISATION DU PRODUIT ET LES CONDITIONS DE TRAVAIL

La durabilité économique de la filière nécessitera d'améliorer la qualité du produit, notamment par l'acquisition d'unités d'iodation plus performantes en termes de capacité et d'homogénéité d'iodation et plus adaptées aux conditions locales. Des améliorations seront aussi nécessaires au niveau du conditionnement et du stockage. Une diversification de la gamme du produit, en développant des produits tels que le sel fin de table, le sel au gingembre ou à d'autres herbes aromatiques locales est également une piste intéressante, ainsi qu'un renforcement de l'accès à des marchés de niche.

¹¹ L'iodation représente entre 37 et 51% du coût total de production.

Sur le plan social, les conditions de travail au niveau du lac devront être améliorées pour garantir la sécurité et la santé des producteurs exposés à des problèmes de peau et d'yeux. Par ailleurs, le processus de prise de décision au sein de la filière et particulièrement au sein du comité de gestion

du lac devra davantage impliquer les femmes. En effet, ces dernières partagent avec les hommes l'effort de travail et sont fortement présentes dans la filière, notamment pour la production et la commercialisation.

5. Pertinence d'une IG pour répondre à ces enjeux

5.1 FAISABILITÉ D'UNE IG

L'analyse faite grâce à l'outil en ligne d'aide à l'identification du lien au terroir de la FAO¹² montre qu'il y a un lien entre le sel du Lac Rose et son origine et qu'une stratégie de cercle vertueux de la qualité liée à l'origine peut être développée pour la mise en place de l'IG. Cette analyse devra être complétée par une étude plus approfondie.

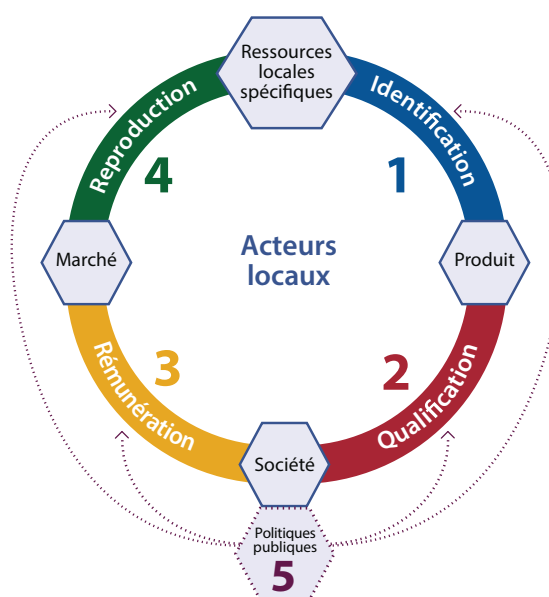
En particulier, l'incidence du lien au terroir sur la spécificité du produit, dans ses dimensions physique (par exemple qualité liée aux caractéristiques et composantes pédologiques du fond marin du lac ou la qualité gustative) et humaine (savoir-faire des producteurs) reste à démontrer.

L'intérêt des acteurs économiques concernant la mise en place d'une IG sel du Lac Rose ou toute autre forme de labellisation reste encore à être établi du fait de l'insuffisance de l'information et de la sensibilisation. Au stade actuel, une certaine divergence est notable dans la perception et l'intérêt que les acteurs portent à ce projet d'IG (Malan, 2015). Si les producteurs sont conscients de l'intérêt que peut constituer une certification de l'origine, d'abord pour la protection de la ressource -et donc de leur activité- et ensuite pour la valorisation économique du produit, l'intérêt des commerçants est par contre peu évident. Cela peut s'expliquer par le fait qu'ils parviennent à commercialiser le produit sans grande difficulté et le fait qu'ils mènent plusieurs autres activités commerciales.

Si la mise en place d'une IG demande une bonne capacité de coordination entre les acteurs

économiques locaux, cette dernière est en partie assurée par l'existence d'un comité de gestion du lac. Celui-ci a mis en place un règlement intérieur (depuis 1994) et un plan de gestion du lac (pauses biologiques), qui constituent un pas important vers la définition d'un cahier des charges. Il faudra cependant définir de manière plus précise les pratiques de production (respect de l'environnement, respect des pauses biologiques, etc.) et la qualité du produit (notamment la qualité sanitaire et l'iodation, la teneur en NaCl, la texture/cristallisation, la couleur, etc.).

Le cercle vertueux de la qualité liée à l'origine



¹² <http://www.fao.org/in-action/quality-and-origin-program/en/>

La filière bénéficie déjà au niveau national d'un système de contrôle de la qualité sur l'iodation (avec utilisation du logo de la CLM). Dans le cadre d'une l'IG sel du Lac Rose, il s'agirait de renforcer les capacités techniques et organisationnelles du Comité de gestion du lac qui est déjà impliqué dans ce rôle afin qu'il puisse mettre en place un système de traçabilité tout au long de la filière.

5.2 ACTIONS DÉJÀ ENCLENCHÉES

Le comité de gestion du lac est l'interlocuteur du Comité National Technique des Indications Géographiques (CNTIG) et de l'ASPIT dans le cadre des sensibilisations sur les indications géographiques. C'est dans ce cadre qu'une réunion a été organisée par l'ASPIT en 2013 pour sensibiliser les acteurs sur le rôle des IG. Deux autres réunions d'informations se sont tenues dans le cadre de l'étude de filière commanditée par la FAO en 2015.

5.3 LES EFFETS SUR LE SYSTÈME DE PRODUCTION ET LA FILIÈRE

La mise en place d'une Indication Géographique du sel du Lac Rose permettrait au produit d'être valorisé auprès des consommateurs nationaux et à l'export et de sortir ainsi de son anonymat dans un marché très peu différencié et où le produit souffre d'une image de « *produit basique* ». Cela pourrait encourager les producteurs à investir davantage dans la qualité (dont l'iodation) du produit et ainsi inciter fortement les acteurs locaux et les pouvoirs publics à préserver la ressource et les activités socio-économiques connexes du site de production (tourisme local). Pour cela, de nombreuses étapes restent à franchir en termes de coordination des acteurs, d'amélioration de la qualité (générique et spécifique), de sensibilisation des consommateurs, de reconnaissance et de crédibilité du système de contrôle et de traçabilité.

6. Conclusion

Au vu des enjeux soulignés dans la filière du sel du Lac Rose concernant particulièrement la pression sur la ressource (pression sur la régénération des sédiments de sel) et les menaces sur son écosystème (urbanisation, exploitation du cordon de filaos et des dunes de sable), la mise en place d'un « *label environnemental* » serait-elle plus pertinente ? Ce type de label de qualité permet d'établir qu'un produit ou service, un acteur ou groupe d'acteurs a un impact réduit sur l'environnement. Cependant, les cahiers des charges préétablis de ce type de label permettraient-ils de répondre aux nombreux enjeux auxquels est confronté le sel du Lac Rose ?

Une autre piste serait le classement du site dans la liste « *Patrimoine Mondial* » de l'UNESCO.¹³ Dans ce cadre, un plaidoyer fort devra être mené par les acteurs locaux, appuyés en cela par un réseau d'alliance au plan national et international (société civile, experts, scientifiques et élus politiques).

L'enregistrement d'une IG reste cependant une option intéressante, qui pourrait être développée seule ou en complément aux deux démarches précédentes. En effet, une IG pourrait renforcer la mobilisation des acteurs à la fois autour des enjeux de la protection de l'écosystème (exploitants du sel, acteurs touristiques, collectivités locales de la zone, services publics, etc.), de structuration des filières et également inclure une dimension sociale. Néanmoins, une analyse plus approfondie est à mener avec l'ensemble des acteurs concernés pour définir le plan stratégique de développement de la filière de l'IG « sel du Lac Rose ».

Dans une perspective de territorialisation des politiques comme fondement de la politique de décentralisation et du développement local prônée par l'Etat à travers l'Acte III de la décentralisation, l'IG sel du Lac Rose pourrait donc constituer un atout important dans une stratégie territoriale de développement durable de la région du Lac Rose.

¹³ Le Sénégal a ratifié le 13 février 1976 la Convention pour la protection du patrimoine mondial, culturel et naturel ; le Lac Rose a été inscrit sur la liste indicative (proposition à inscription) en 2005.

Références bibliographiques

FAO. 2010. *Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité.*

Malan, C. 2015. *Etude de faisabilité de la mise en place d'une Indication Géographique (IG) pour le sel du Lac Rose au Sénégal.* Mémoire présenté par Christiane MALAN, en vue de l'obtention du diplôme de Mastère Spécialisé «Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable (IPAD)» de l'Institut des Régions Chaudes – Montpellier SupAgro.

Sow, E. 2001. *Le quaternaire récent du Sénégal occidental* (Lacs Retba et Tanma; estuaire de la Casamance). Implications eustatique et paléoclimatique des Diatomées. Thèse de 3^{ème} cycle, Département de Géologie, Université Cheikh Anta Diop de Dakar.

Pertinence d'une Indication Géographique (IG) pour le sel du Lac Rose au Sénégal

Les indications géographiques (IG) bénéficient aujourd'hui d'un contexte favorable, tant au niveau international qu'à l'échelle du Continent africain. Le Sénégal, qui fait partie des pays membres de l'OAPI (Organisation Africaine de Propriété Intellectuelle), présente un potentiel de produits traditionnels dont la qualité est liée à l'origine.

Le sel du Lac Rose, produit sénégalais typique dont la production reste traditionnelle, pourrait bénéficier d'une stratégie de cercle vertueux de la qualité liée à l'origine, afin d'être valorisé auprès des consommateurs nationaux et à l'export pour sortir de l'anonymat d'un marché peu différencié. Cette démarche pourrait également permettre de préserver l'écosystème du lac, d'améliorer les conditions de travail des acteurs de la filière et de renforcer l'action collective.

Pour ce faire, certaines étapes restent à franchir en termes de coordination des acteurs, d'amélioration de la qualité (générique et spécifique), de sensibilisation des consommateurs, de reconnaissance et de crédibilité du système de contrôle et de traçabilité.