



La démarche de qualité liée à l'origine du riz de Kovié, Togo

Étude de cas préparée par Dr Emmanuel Koffi Glé



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

© FAO 2012

TABLE DES MATIERES

Signification des Sigles et Abréviations	4
Introduction	5
1. Contexte Institutionnel et juridique	5
2. Zone géographique du riz de Kovié et ses ressources spécifiques	8
2.1 Contexte général.....	8
2.2 Délimitation des zones de production/ Zone de transformation	8
2.3 Ressources locales	9
3. Produit et Marché	11
3.1 Etapes de la production du riz de Kovié.....	11
3.2 Spécificité, Degré de différenciation du produit	13
3.3 Reconnaissance de la spécificité / réputation	13
3.4 Marchés du produit et les aspects liés au marketing	15
4. Acteurs et organisation collective	17
4.1 Type d'acteurs impliqués selon leur rôle et leurs objectifs.....	17
4.2 Importance du soutien externe (acteurs publics, acteurs du développement/recherche).....	19
4.3 Structure et modes de coordination entre acteurs de la filière	19
4.4 Dispositifs de certification et de contrôle.....	19
5. Analyse, Synthèse et Recommandations	20
5.1 Perception par les acteurs.....	20
5.2 Impacts économique, social et environnemental de la mise en place d'un signe de qualité	21
5.3 Coûts	22
5.4 Forces et faiblesses internes	23
5.5 Opportunités et menaces liées au contexte	23
5.6 Facteurs de réussite et d'échec.....	23
5.7 Besoins et compétences nécessaires pour les acteurs	24
5.8 Recommandations	24
6. Bibliographie	26
Annexes	Error! Bookmark not defined.

SIGNIFICATION DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS

ACP:	Afrique Caraïbes et Pacifiques
ADPIC:	Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce
ANSAT:	Agence Nationale de Sécurité Alimentaire du Togo
CGP:	Comité de Gestion du Périmètre rizicole de la vallée de Zio
DSRP-C:	Document de Stratégie de Réduction de la Pauvreté-Complet du Togo
DRAEP:	Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche
DSID:	Direction des Statistiques Agricoles, de la Documentation et de l'Information-Togo
ESOP:	Entreprises Services aux organisations paysannes
ETD:	Entreprise Territoire et Développement
FAO:	Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation
IG:	Indications Géographiques
ICAT:	l'Institut de Conseil et d'Appui Technique
IFDC:	International Center for Soil fertility and Agricultural Development
INPIT:	Institut National de la Propriété Industrielle et de la Technologie du Togo
ITRA:	Institut Togolais de Recherche Agronomique
OAPI:	Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle.
MAEP:	Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche du Togo
PADAT:	Programme d'appui au développement agricole du Togo
PAP:	Programme d'Actions Prioritaires
PARTAM:	Programme d'Aménagement et de Réhabilitation des Terres Agricoles de Mission Tové
PASA:	Programme d'Appui à la sécurité alimentaire au Togo
REDD:	Réseau -Echanges - Développement Durable-Suisse
SNDD:	Stratégie Nationale de Développement Durable du Togo
UGACEK:	Union des Groupements d'Agriculture, de Commerce et d'Elevage de Kovié
UGACEZ:	Union des Groupements d'Agriculture, de Commerce et d'Elevage de Zio, UGACAV: Union des Groupements d'Agro-pastoral et de Commerce d'Amont de la Vallée du Zio
USA:	United States of America
WAAPP:	West African Agricultural Productivity Program

INTRODUCTION

Les Etats membres de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle se sont dotés d'un cadre juridique de protection des Indications Géographiques (IG). Celui-ci ne s'est pas encore traduit par l'enregistrement d'une Indication Géographique africaine. Pourtant, les initiatives de coopération au développement des IG dans les pays Afrique Caraïbes et Pacifiques (ACP) ont mis en lumière un potentiel important notamment en Afrique de l'Ouest. Au Togo, un certain nombre de produits dont la réputation ou les caractéristiques sont associées au nom du lieu de leur production peuvent être cités¹ : le riz de Kovié, l'ananas de Notsè, le fonio d'Akposso et de Niamtougou, le gari et le tapioca de Vogan, l'igname « laboko » de Bassar, l'huile de palme de Tsévié, la noix de cola des Plateaux, etc.

Le présent rapport a pour objet de présenter le cas du riz de Kovié au Togo.

La méthodologie utilisée est basée sur une étude de la littérature existante sur la production du riz au Togo en général et sur le riz de Kovié en particulier ; suivie des entretiens d'experts et d'acteurs de la filière du riz de Kovié notamment les producteurs, transformateurs, revendeuses, les structures publiques et privées venant en appui aux producteurs, avec des visites de terrain.

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

1. Contexte Institutionnel et juridique

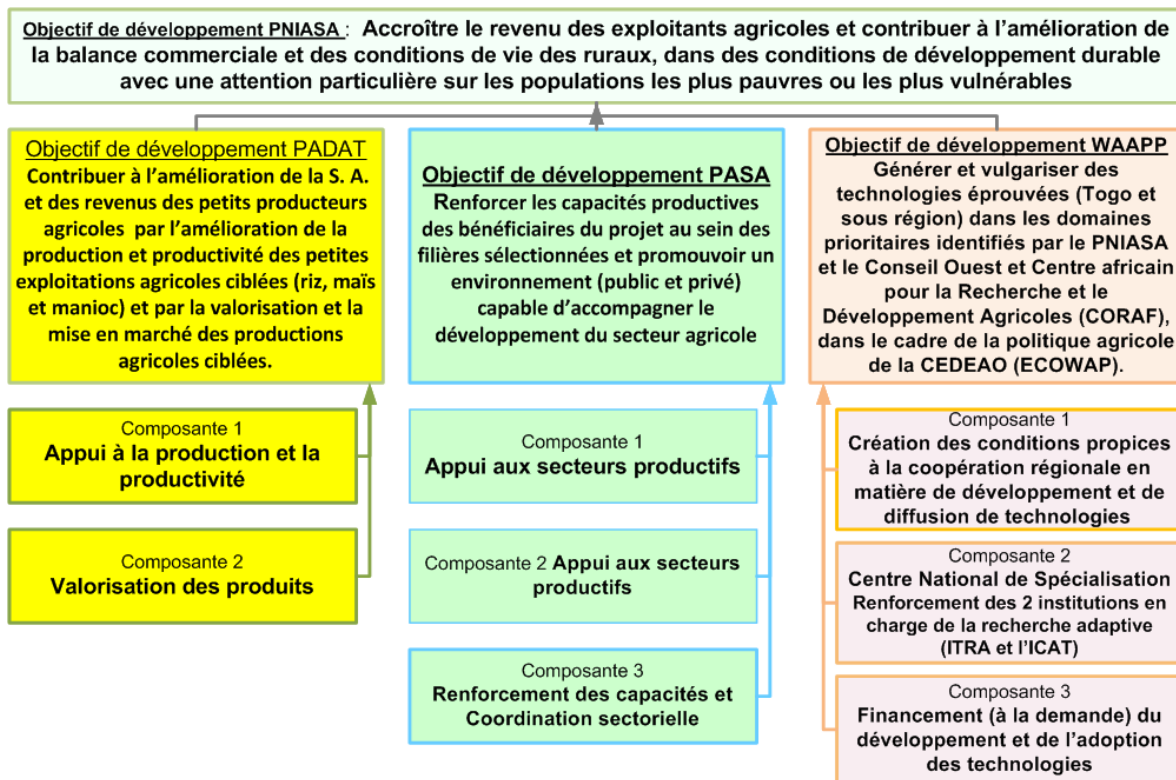
Le Togo dispose d'un cadre de promotion, de valorisation et de protection des produits locaux dont leur qualité serait liée à l'origine conformément aux accords ADPIC de 1994. Ce cadre est commun avec les pays de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI). En effet, en 1977, a été conclu l'accord de Bangui instituant l'OAPI. L'Organisation tient lieu, pour chacun des États membres, de service national de la propriété industrielle, et l'accord de Bangui constitue leur loi commune dans ce domaine. L'action de l'OAPI est relayée dans les États membres par des « structures nationales de liaison » et au Togo c'est l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPIT).

Dans son Annexe VI, l'accord de Bangui a prévu dès 1977 la possibilité pour les pays de l'Afrique de l'Ouest et du Centre, membres de l'OAPI, d'enregistrer des « appellations d'origine » dont la définition assez restrictive s'inspirait de l'Arrangement de Lisbonne et de du système AOC des pays d'Europe du Sud caractérisé par le lien fort au terroir, associant goût à une origine géographique. En 1999, l'accord de Bangui a été révisé pour le mettre en cohérence avec les accords ADPIC de 1994. L'occasion a été saisie pour modifier l'annexe VI dans le sens d'une définition plus large. Le terme général « indication géographique » remplace alors celui d'appellation d'origine, conformément aux accords ADPIC.

Les principales dispositions contenues dans la politique agricole, et de développement rural du Togo en lien avec la qualité liée à l'origine sont résumées dans la figure 1.

¹ Ces produits font partis de ceux identifiés comme susceptibles de bénéficier d'une IG lors d'une tournée officielle de l'INPIT et du point focal IG- MAEP. (Voir annexe 1)

Figure 1: Cadre d'intervention pour le développement rural et agricole au Togo



Source: MAEP-Togo, 2010

Dans le cadre du **Programme d'appui au développement agricole du Togo (PADAT)**, la composante 2 est consacrée à la valorisation des produits et les cibles sont :

1. Les petits producteurs, individuels ou regroupés, exploitant 0,50 ha en moyenne
2. Les groupes particulièrement vulnérables (femmes, jeunes, ...) caractérisés par : (i) de faibles rendements et niveaux de productivité et de compétitivité; (ii) des difficultés d'accès aux facteurs de production (terre, intrants, main d'œuvre et capital); (iii) une situation de dépendance par rapport au marché; (iv) une faible capacité d'organisation; et (v) un faible niveau de revenus
3. Les opérateurs (transformateurs, commerçants, fournisseurs, artisans réparateurs,...)

Le **Programme d'Appui à la sécurité alimentaire au Togo (PASA)** intègre également des volets relatifs à la valorisation des produits locaux, notamment le volet 1.1. 3 « Soutien à des initiatives innovantes de diversification des produits vivriers destinés aux marchés national ou sous-régional en exploitant les opportunités existantes et développer des productions répondant aux besoins spécifiques des agro-industries et de la transformation » et le volet 1.1.4 « Valorisation de l'image et promotion des produits vivriers locaux auprès des consommateurs ».

Les lignes d'action LA 21 et LI 23 du **Programme d'actions prioritaires** (PAP)² sont respectivement consacrées à la protection intellectuelle des produits et à la promotion de leur qualité.

De même, dans sa **Stratégie Nationale de Développement Durable** (SNDD), l'une des orientations stratégiques du secteur de développement industriel et de la production durable, concerne la création d'un cadre propice à l'exercice du choix de consommation éclairée et responsable ainsi que la certification des produits et services. Plusieurs produits agricoles locaux sont visés par ces dispositions. En ce qui concerne le riz, en particulier le riz de Kovié, le Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche appuie les riziculteurs à travers l'Institut de Conseil et d'Appui Technique (ICAT) aux groupements agricoles du Togo et l'Institut Togolais de Recherche Agronomique (ITRA) pour la sélection variétale.

Plusieurs autres projets comme le PARTAM et 1000S+ de l'IFDC sont venus en appui aux producteurs en ce qui concerne la gestion du périmètre et de ses ressources d'une part, la démarche qualité dont l'un des objectifs est d'arriver à étiqueter ce riz d'autre part.

L'ensemble de ces exemples et dispositifs montre que le Togo dispose de politiques de développement rural et agricole en cohérence avec la politique de qualité liée à l'origine et d'un cadre juridique régional de protection des produits IG

Malgré l'existence de ce cadre juridique, aucun produit au Togo n'est officiellement reconnu comme indication géographique à ce jour bien qu'il existe des produits locaux qui répondent aux critères d'éligibilité d'une IG : produits ayant des caractéristiques discernables en lien avec leur terroir, des dénominations pour les différencier des produits standards ; existence d'une demande de la part des consommateurs pour ces produits et d'une propension significative à payer, donc existence d'un marché pertinent. Ceci est notamment le cas du riz de Kovié.

Tout comme les autres pays de l'Afrique de l'Ouest, à la suite des accords de l'OMC sur la libéralisation des échanges, le Togo a adhéré à cette réglementation dès son entrée en vigueur le 1er janvier 1995³. Pour combler le déficit lié à la faiblesse de la production locale et pour faciliter l'accès à cette denrée de plus en plus consommée, le Togo a recours aux importations. Une partie de ces importations est réexportée vers les pays voisins, notamment le Ghana. En ce qui concerne le riz local, en dehors d'une très faible quantité exportée vers les pays voisins particulièrement le Ghana, il est essentiellement commercialisé sur le marché local et national. Les producteurs vendent leur riz à des grossistes, des détaillants et aux consommateurs qui ont de plus en plus d'exigences envers le produit et sa qualité. La libéralisation du marché a exposé les productions locales à une rude concurrence des importations en provenance essentiellement des principaux producteurs mondiaux de riz (Chine, Inde, Thaïlande, Japon et USA).

² Programme issu du DSRP-C 2009-2011

³ Cet accord concerne la réduction, voire l'élimination des barrières douanières, la suppression des politiques de subvention, de restriction aux importations et de protection du marché intérieur. Il n'existe donc pas de réglementation spécifique sur le riz au Togo.

2. Zone géographique du riz de Kovié et ses ressources spécifiques

2.1 Contexte général

Les potentialités de la zone tiennent aux terres agricoles bien adaptées à la riziculture et au savoir-faire local notamment en ce qui concerne les pratiques culturelles. La population de la zone de production pour les trois principaux villages qui sont Mission Tové (6879), Kovié (4065) et Assomé (3097) est estimée à 14 041 habitants (DGSCN, 2011)⁴. Elle représente

5,07% de la population totale de la préfecture de Zio estimée à 276 456 habitants. La proximité géographique de la zone par rapport à la capitale constitue par ailleurs un atout pour les acteurs externes qui y interviennent. Chaque année, la zone accueille de pèlerins catholiques au mois de décembre sur le site Maria⁵ ; une opportunité extraordinaire pour les riziculteurs de valoriser leur produit (préparation des plats à base de riz pour ces pèlerins, visite des périmètres rizicoles). Le paysage, qu'offrent ces casiers rizicoles ainsi que l'odeur parfumée du riz sont très appréciés par les visiteurs et confortent la notoriété du riz de Kovié. La disponibilité des ressources en eau de surface constitue un autre atout de la zone.

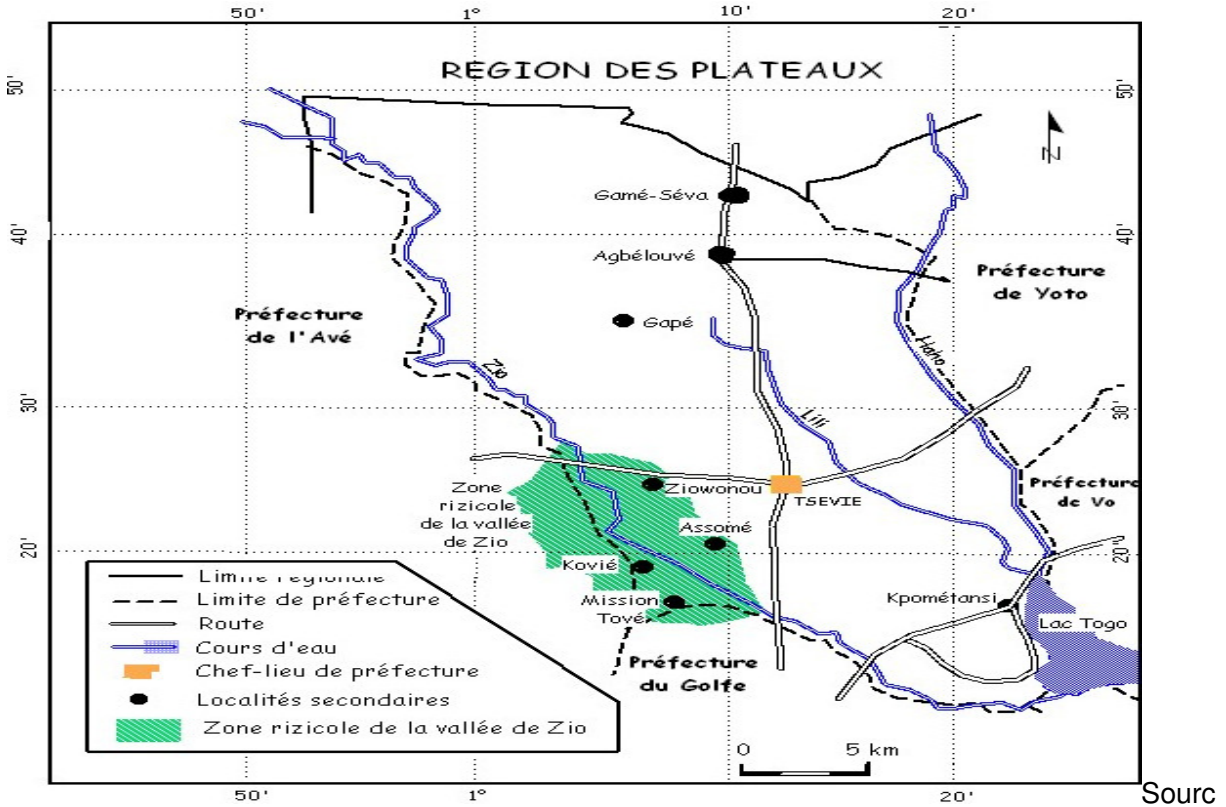
2.2 Délimitation des zones de production/ Zone de transformation

Le périmètre irrigué de Kovié fait partie d'un ensemble de périmètres appelé périmètre rizicole de la vallée du Zio, située dans la préfecture du Zio au Togo. Le périmètre irrigué de la vallée de Zio comprend quatre villages : Mission-Tové, Kovié, Assomé et Ziovonou. Cette vallée couvre une superficie de 660 ha irrigable. Sur les 660 ha pouvant servir à la riziculture, seuls 373 ha sont mis en culture. La répartition est la suivante : Kovié (174 ha) ; Mission Tové (92 ha), Ziovonou (67 ha) et Assomé (40 ha). Les sols sur lesquels se pratique la culture du riz à Kovié sont des complexes colluvio-alluviaux, argileux ou argilo-sableux dont la composition chimique et la classification ont été étudiées dès 1964 par Millette et al (1964). Des données actualisées manquent. Malgré les conditions climatiques changeantes, ces sols conservent une grande fertilité pour la riziculture grâce aux dépôts réguliers de matière organique par les affluents du fleuve Zio à un taux non évalué. La production et la transformation ont lieu dans la même zone. En ce qui concerne l'accès à la zone de production, il existe des pistes mais difficilement praticables surtout en période pluvieuse. Kovié et les autres villages de la zone de production peuvent être isolés des principaux marchés en cas d'inondations.

⁴ Source : Recensement de la population de 2011 au Togo

⁵ En 2009, ils étaient au nombre de 50'000

Carte 1: Délimitation de l'aire de production du riz de Kovié dans la préfecture de Zio au Togo



Source: GLE, 2010

2.3 Ressources locales

2.3.1 Terroir, paysage, races animales, espèces végétales

Les populations de la zone sont essentiellement des agriculteurs. Ils élèvent des chèvres, des volailles, du porc, des canards et produisent du maïs, des haricots, des patates douces, du manioc, parfois de l'igname, mais le riz est leur culture principale. La zone est connue pour sa production de riz de qualité et son paysage constitué de champs de riz parfumé. La capacité des riziculteurs à fournir un riz de qualité, le dynamisme et l'ouverture à l'innovation technique et organisationnelle des riziculteurs contribuent à la bonne image et la réputation de cette zone auprès des consommateurs et des acteurs externes.

2.3.2 Ressources immatérielles

La période exacte de diffusion de la culture du riz sur les côtes ouest-africaines est inconnue mais remonterait en 1820; la production est très ancienne⁶. La culture du riz pluvial était pratiquée dans la vallée sur des exploitations inondées pendant la saison des pluies, à l'aide des outils traditionnels : la houe, la daba, le coupe, la pioche, le couteau, la pelle, les machettes et sans utilisation d'engrais. Le battage était une opération très pénible. Les pratiques culturelles traditionnelles se faisaient parfois entre les pieds de maïs, culture secondaire de la zone, et le semis se faisait à la volée. Les variétés appartenaient à la famille de *Oryza sativa*. Les rendements étaient faibles et compris entre 0,5 et 1,2 tonne de riz paddy. La surface exploitée par riziculteur était aussi faible, de l'ordre de 0,25 à 0,5 hectare par an. L'enjeu principal était de produire pour satisfaire les besoins de consommation de la famille. A l'époque, il n'existait pas de groupement et la riziculture était pratiquée individuellement. Cette production a pris une nouvelle orientation à partir des années 1965, période correspondant à l'introduction et l'appropriation d'innovations techniques et organisationnelles.

C'est notamment dans les années 1960, que l'énorme écart entre la production et la consommation de riz au Togo, a conduit les autorités du Togo à rechercher une meilleure productivité rizicole afin de permettre un accroissement significatif des rendements et de la production agricole et de réduire ainsi les importations de vivres, surtout du riz, qui grèvent considérablement le budget de l'Etat. En 1963, le Togo conclut un accord de partenariat avec le Taïwan. A la suite de cet accord de partenariat entre l'Etat et le Taïwan, les spécialistes taïwanais de l'irrigation sont arrivés et ont, identifié les vallées de Zio, du Mono, de l'Amou, de l'Anié et de l'Oti comme propices à la culture du riz. C'est ainsi qu'en 1965, la coopération taïwanaise a démarré la culture du riz dans ces zones contre une redevance de 100kg de riz blanc par hectare pour les propriétaires terriens et la promesse de l'emploi de main d'œuvre locale.

Le savoir-faire des riziculteurs de Kovié acquis au fil du temps, notamment leur maîtrise des techniques de production et de transformation, a permis d'avoir un riz de qualité qui à partir des années 1980 est reconnu et apprécié sur le marché et vendu par les revendeuses locales sous le nom de **riz de Kovié**, nom géographique de sa zone de production.

2.3.3 Enjeux sur les ressources

L'accès aux ressources productives constitue un enjeu majeur dans la localité. A Kovié, il y a trois (3) façons différentes d'accéder à la terre: (i) par héritage d'un parent propriétaire terrien ; (ii) par achat auprès d'un propriétaire ; (iii) par location auprès d'un propriétaire. L'eau, principale ressource pour la riziculture est gérée sur le périmètre par un comité de gestion. Les producteurs payent des redevances d'eau fixées à 5000 FCFA. En ce qui concerne les ressources financières, les riziculteurs sont en difficultés et s'engagent dans des prêts usuriers, remboursés en espèce ou en nature après la récolte et réduisant leur capacité d'autofinancement. Ce qui oblige les producteurs à diversifier leurs activités agricoles.

⁶ Selon l'article de Jean-Louis Chaléard (...) sur « le riz face à la mondialisation : une céréale et des cultures en résistance ? » ; les riz africains sont différents des riz asiatiques, ils viennent depuis 3000 ans du delta du Niger à partir duquel ils se sont répandus. La riziculture qui est pluviale et s'apparente à la riziculture sur brûlis intervient en Afrique Occidentale pour 80 à 90% de la production locale. De nos jours, on consomme plus de riz en ville qu'à la campagne.

L'usurpation du nom du riz de Kovié est constatée sur les marchés urbains de Lomé par les revendeuses et des grossistes et pourra faire perdre à la localité sa notoriété de zone de production d'un riz de qualité. Les ressources matérielles ou tangibles utilisées pour la production du riz de Kovié sont la terre, les équipements spécifiques, l'eau.

2.3.4 Climat et hydrologie du périmètre rizicole

L'une des particularités du périmètre concerne le climat et les types de sols. Le climat soudano-guinéen, est chaud et humide avec une température moyenne annuelle de 26°C, une humidité relative moyenne annuelle de 81,5%, une évaporation moyenne de 1891 mm et une durée d'insolation moyenne annuelle de 2403 heures (De Souza, 2000). La précipitation moyenne annuelle à Mission Tové s'élevait à 809 mm pendant la période 1981-2000 avec un minimum de 544mm et un maximum de 1080 mm. La zone est caractérisée par quatre saisons : la grande saison de pluie (mars à juillet), la petite saison sèche (août), la petite saison des pluies (septembre à novembre) et la grande saison sèche (décembre à mars).

Les précipitations dans cette zone rizicole subissent un changement climatique qui se traduit par une diminution des pluies. Non seulement, les pluies diminuent mais une perturbation de leur fréquence est à constater. Ainsi, sur certaines périodes, il arrive que la région connaisse des pluies diluviennes avec des inondations de la zone rizicole causant ainsi des pertes considérables de la production, ce qui est une nouveauté due aux changements climatiques. C'est le cas en 2008 où le Togo a fait face à des inondations ayant entraîné la rupture de plusieurs ponts et occasionné beaucoup de sinistrés et des pertes de récoltes. La diminution des pluies rend l'activité rizicole plus difficile et nécessitent donc des aménagements conséquents. C'est dans cette optique que l'Etat, avec l'appui des Partenaires Techniques et Financiers a fait des efforts en vue de l'artificialisation du milieu par la construction d'un canal pour l'irrigation. Les innovations techniques et organisationnelles en matière d'artificialisation du milieu se sont succédées au cours des cinquante dernières années par un ensemble de projets ayant mobilisé les acteurs locaux, notamment les riziculteurs.

Cette vallée dispose aussi des ressources en eau de surface et des terres fertiles apte à fournir un bon rendement agricole.

3. Produit et Marché

3.1 Etapes de la production du riz de Kovié

Dans le souci d'avoir un riz de qualité, après le labour et la mise en eau des casiers, les riziculteurs de Kovié mettent en place des pépinières. La variété la plus utilisée est IR 841, une variété naturellement parfumée et adaptée au milieu. Si d'autres variétés sont utilisées comme GR34 ou chapeau vert, les riziculteurs prennent soin de différencier les pépinières. De même, à la récolte, les paddy sont isolés, séchés séparément en fonction de leur taux d'humidité afin d'aboutir à un bon taux de décorticage. Le riz décortiqué est mis en sac de jute avec l'inscription du nom ou de l'initial du producteur ou de son groupement. Ces stocks sont autocontrôlés ou contrôlés par des tiers, qui sont généralement les agents des structures d'appui. La production et la transformation ont lieu dans la même zone.

Ces différentes étapes en images se présentent comme ci-dessous:

Images 1: Etapes de production du riz de Kovié



Source: GLE - photos de terrain

3.2 Spécificité, Degré de différenciation du produit

Le riz de Kovié, riz dont le nom est lié à sa zone géographique de production, dispose d'une spécificité compte tenu de l'ancrage territorial de sa production, de sa transformation et de sa mise sur le marché. Cette spécificité s'explique aussi par le fait que ce sont les producteurs originaires de la zone qui sont les acteurs principaux du processus de qualification du produit. Son arôme parfumé et son bon goût qui sont reconnus, de même que son caractère nutritif et le savoir-préparer (utilise peu d'eau) font de ce riz un produit qui se différencie des autres riz locaux et importés et qui bénéficie d'une reconnaissance au niveau local, régional et national.

3.3 Reconnaissance de la spécificité / réputation

Le riz de Kovié dispose d'une notoriété qu'il s'agit de maintenir, voire de renforcer par la protection en Indication géographique. Il est non seulement reconnu et différencié pour sa qualité par les producteurs et les revendeuses, mais également par les consommateurs locaux et les citoyens proches. La proximité de la zone de production avec la capitale contribue à accroître sa notoriété au delà des acteurs publics et privés locaux.

Le tableau ci-dessous révèle les résultats des valeurs économiques des attributs reconnus pour le riz de Kovié suite aux enquêtes consommateurs réalisées dans le cadre de ma thèse de doctorat.

Tableau 2 : Notoriété du riz de Kovié au Togo

Modalités	Effectifs (n=292) % (oui)
Produit du riz	11%
Consomme du riz	100%
Consomme du riz local	83%
Consomme du riz importé	91%
Connaissance du Riz de Kovié	88%
Connaissance Riz de Délice Togo	52%
Connaît Uncle Bob (riz importé)	94%
Connaît Cheriz (riz importé)	38%
Riz de Dapaong	8%
Riz d'Agome Glozou	4%
Riz d'Anié	0,34%
Riz de Kpele Akata	4%

Source: GLE, 2009

L'analyse de ce tableau montre que 88% des consommateurs interrogés connaissent le riz de Kovié. Parmi eux, 79% citent ce riz de manière spontanée. Cette connaissance sur le marché atteste de sa notoriété spontanée. « *La notoriété est la part des consommateurs connaissant un produit ; sa réputation ou indice de prestige est la valeur qui lui est attribuée par le consommateur* » (Gergaud et Vignes, 2000).

Comparé au riz Délice, le riz de Kovié dispose d'une forte notoriété mais il reste moins connu que le riz Uncle Bob reconnu par 94% des consommateurs. En effet, le riz Délice du Togo a une notoriété spontanée auprès de 31% des consommateurs enquêtés et une notoriété assistée de 21%. Il est donc connu par 150 consommateurs soit 52% de l'échantillon contre 79% pour le riz de Kovié.

Le riz de Kovié dispose donc d'une notoriété et les différents attributs que lui reconnaissent les consommateurs ont également de valeur économique. La valeur économique de chaque attribut de qualité se présente comme suit :

Tableau 3 : Valeurs économiques des attributs de qualité du riz de Kovié

Variables explicatives : Caractéristiques Xi ou attributs de qualité du riz	Coefficient estimé (Valeur de β_i)	Ecart type estimé	Valeur de t_i	Pr > t_i 	Significat ivité à 95%
Constante	298,73	162,25	1,84	0,07	-
Bien blanc	41,62	73,30	0,57	0,57	-
Long grain	95,66	59,77	1,60	0,11	-
Arôme parfumé	126,61	59,64	2,13	0,035	Oui (**)
Contient des débris végétaux	-196,56	10,798	-1,82	0,07	-
Bon et très bon goût	131,27	47,75	2,75	0,006	Oui (**)
Savoir préparer	14,87	107,93	0,14	0,89	-
Bien collant	119,56	77,37	1,55	0,12	-
Gonfle bien	45,99	60,91	0,75	0,45	-
Très doux	119,09	75,36	1,58	0,115	-
Très Nutritif	134,43	47,97	2,82	0,006	Oui (**)
Naturel et frais	158,66	49,71	3,19	0,002	Oui (**)
Local et traditionnel	-16,67	70,20	-0,238	0,812	-
Lien à l'origine géographique « Kovié » ; riz de Kovié	200,42	50,10	4	< 0,0001	Oui (***)

Source: GLE, 2009

Le prix implicite ou la valeur économique que les consommateurs attachent à l'origine du produit est de 200FCFA/kg soit 0,35€/Kg. Les autres caractéristiques qui retiennent l'attention des consommateurs et pour lesquelles ils sont prêts à payer sont respectivement : le caractère « naturel et frais » de ce riz (159 FCFA/kg) ; son « caractère nutritif ou très nutritif » (134 FCFA/kg) ; son « bon goût » (131 FCFA/Kg) ; son « arôme parfumé ou très parfumé » (127FCFA/kg). La caractéristique « contient de débris végétaux » est un attribut de qualité déprécié par les consommateurs. Les producteurs doivent donc faire d'efforts pour éliminer totalement ces débris.

3.4 Marchés du produit et les aspects liés au marketing

De l'exploitation du riziculteur jusqu'à l'assiette du consommateur, le riz de Kovié suit des circuits bien déterminés. Il s'agit surtout de circuits courts, de circuits de proximité. Les résultats obtenus sur les lieux d'approvisionnement du riz de Kovié en ce qui les enquêtes sur les modes de consommation et d'approvisionnement montrent que 53% des consommateurs s'approvisionnent directement à Kovié (vente aux revendeuses dans les magasins de décorticage et vente sur le marché du village de Kovié). Les revendeuses qui s'approvisionnent chez les riziculteurs à Kovié assurent la distribution sur les marchés urbains. Elles alimentent les points de vente du marché de Tsévié, des marchés de Lomé et d'Agoè en périphérie de Lomé. D'autres acteurs comme ESOP/ETD et ANSAT ont contribué à fournir des intrants de campagne rizicole contre un contrat de livraison d'une partie du riz à la fin de la campagne.

Les semi-grossistes et les détaillants des villages avoisinants, de la ville de Lomé et de Tsévié viennent s'approvisionner sur ce marché de Kovié. Ces moments de transaction du riz de Kovié entre producteurs et revendeuses constituent une étape stratégique de la construction de la qualité de ce riz. En effet, c'est en ces moments que se déroule souvent la négociation « qualité-prix » entre les acteurs, la définition de la qualité du produit et la mise en œuvre de mécanismes de coordination entre eux. Cette coordination est souvent l'œuvre des deux agents économiques, partenaires de l'échange. Elle devient une coordination entre un acquéreur et un groupe de producteurs dans le cas où il s'agit des riziculteurs associés. En règle générale, le contrat se fait avec des groupements de riziculteurs et peu avec des riziculteurs individuellement. Les acquéreurs examinent le produit, le sentent et négocient le prix en fonction de la qualité. Des caractéristiques ou attributs de qualité sont à cette étape déjà définis entre producteurs et revendeuses. C'est sur ces caractéristiques que les revendeuses communiquent lors de la revente sur les marchés ruraux et urbains tels que Lomé et Tsévié.

Image 2 : Vente du riz de Kovié sur le marché local de Kovié



Source: GLE, 2010

4. Acteurs et organisation collective

Les différents acteurs impliqués dans la production et la commercialisation du riz de Kovié se présentent comme suit :

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

Tableau 4 : Acteurs impliqués dans la production du riz de Kovié

Catégories d'acteurs	Acteurs	Rôles
Acteurs locaux directement impliqués dans la production et la transformation du riz de Kovié	Riziculteurs (propriétaires, fermiers et métayers)	Acteurs principaux, cherchent à améliorer leurs revenus et conditions de vie à travers l'exploitation de leurs parcelles rizicoles, la gestion des ressources productives matérielles, immatérielles et la gestion optimale du temps (approvisionnement en semences et autres ressources productives, temps de pépinière, de repiquage, de semis, de récolte, de séchage et de transformation du paddy en riz blanc)
	Groupements de riziculteurs	Fédèrent les riziculteurs en fonction de leur proximité, des liens de voisinage pour mieux organiser la production et surtout servir de caution solidaire pour l'acquisition des facteurs de production (crédit, intrants) et les formations liées à l'itinéraire technique et à la gestion de l'exploitation
	Union de riziculteurs	Fédère les 9 groupements de Kovié en UGACEK pour défendre leurs intérêts et servir d'interlocuteurs auprès des autres partenaires
	Comité de gestion du périmètre rizicole	Assure la bonne gestion du périmètre à travers ses commissions (eau, crédits et intrants) qui sont composées des délégués des différentes unions
	Association des propriétaires fonciers	Défend l'intérêt des propriétaires terriens pour le recouvrement des redevances en nature, ou en cas de conflit parcellaire.
	Femmes engagées pour sarclages, récoltes ou séchage, et les jeunes du village	Les femmes interviennent pour l'entretien des cultures, la récolte et le battage du paddy, le séchage et le vannage contre une rémunération en nature. Les jeunes participent au repiquage

	recrutés repiqueurs	
	Meuniers ou riziers	Décortiquent le paddy et contribuent à l'identification du riziculteur et/ou du groupement par l'inscription de son nom/identité sur le sac.
	Comité Villageois de développement	Assure la liaison avec les autorités traditionnelles locales et les acteurs publics
Commercialisation	Rizicultrices ou femmes de riziculteurs du village de Kovié ou des villages voisins	Revendeuses de ce riz surtout sur les marchés ruraux mais parfois sur les marchés urbains
	Revendeuses de riz des villes voisines	Partenaires économiques des riziculteurs, préfinancent certaines campagnes contre contrat informel de rachat du produit ; assurent la revente du riz surtout sur les marchés urbains
	Agence nationale de sécurité alimentaire du Togo (ANSAT)	Opération de vente, crédit de campagne et contrat de rachat du riz (action ponctuelle en 2005) et contrat pour payer le riz décortiqué (2008-2009)
	ESOP/ETD	Appui à l'organisation de 10 tontines dans la vallée de Zio et fournitures d'intrants en contrepartie d'un contrat d'achat du paddy à un prix au kg fixé avec prime de qualité;
Acteurs publics	ICAT	Appui-conseil pour l'itinéraire technique, l'organisation de la production, la commercialisation et la gestion du périmètre grâce à ses techniciens et à un agent permanent sur le site.
	ITRA	Mène des recherches et intervient dans l'appui aux riziculteurs pour la sélection de la variété à travers des champs écoles.
	DRAEP/PARTAM	Projet d'Etat pour l'aménagement et la réhabilitation des terres agricoles dans la zone de Mission Tové.

Source : GLE 2010

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

Le tableau ci-dessus montre que différents acteurs interviennent dans la production du riz de Kovié. Parmi eux, il y a des acteurs publics tels que l'ITRA, l'ICAT et PARTAM qui sont du MAEP et les ONG locales. Ces acteurs accompagnent les producteurs mais chacun a un rôle bien déterminé.

4.3 Structure et modes de coordination entre acteurs de la filière

4.3.1 Organisation et actions collectives entre les riziculteurs

Les riziculteurs sont organisés en groupements. Ces groupements sont au nombre de 10 sur le périmètre de Kovié: Djigbodi ; Elogo (Il est grand), Mivon Mawu (Craindre Dieu), Mawufemo 1 (La voie de Dieu), Union fait la Force, Mawufemo 2, Patience, Grâce, Grâce1 et Tsomenyo (Que demain soit bon). Parmi ces groupements, « Patience » (créé en 1990) et « Grâce » (créé en 2002) sont agréés par l'Etat donc reconnus comme Organisations professionnelles agricoles. Le groupement « Union fait la force » (créé en 2004) a entrepris de démarches pour être agréé. Ces dix groupements se sont fédérés en créant l'Union des Groupements d'Agriculture, de Commerce et d'Elevage de Kovié UGACEK (83 membres). Ils travaillent à côté d'autres groupements de Mission Tové tels que Nevame ; Denyigba ; Amen, etc. et ceux d'Assomé et de Ziovonou. Ces derniers groupements ont aussi constitué deux autres unions de riziculteurs dans la vallée. Il s'agit de l'Union des Groupements d'Agriculture, de Commerce et d'Elevage de Zio, UGACEZ (192 membres) et de l'Union des Groupements d'Agro-pastoral et de Commerce d'Amont de la Vallée du Zio UGACAV (161 membres), soit un total de 436 membres (Rapport avant projet PARTAM, 2007).

En adhérant à un groupement, les producteurs poursuivent des objectifs précis. Interrogés sur les avantages et inconvénients de leur appartenance à un groupement de riziculteurs, les réponses obtenues montrent que les premiers objectifs poursuivis sont l'accès aux services de formation et de conseils (94%), l'apprentissage et la maîtrise des pratiques rizicoles (84%), les travaux collectifs (81%), une production de qualité (72%) et la recherche de crédits de campagne (66%).

4.3.2 Relations entre riziculteurs et acteurs de la commercialisation du riz de Kovié

Les principaux acteurs de la commercialisation du riz de Kovié sont les femmes revendeuses. D'autres acteurs comme l'Agence nationale de la sécurité alimentaire (ANSAT) et l'ETD/ESOP interviennent pour l'achat de ce riz. Mais ce sont avant tout les revendeuses qui dominent la commercialisation. Elles sont soit rizicultrices, soit femmes des riziculteurs ou encore des revendeuses de riz (de la zone et/ou de Lomé et Tsévié) et constituent un réseau territorial d'acteurs de la commercialisation.

4.4 Dispositifs de certification et de contrôle

L'Institut Togolais de Recherche Agronomique accompagne les riziculteurs dans la sélection des semences de qualité. A Kovié, c'est la variété IR841, taille moyenne qui a été sélectionnée car donnant de bon rendement avec un riz parfumé et très adapté à la localité.

Il existe 2 types de contrôle : le contrôle interne sous forme d'autocontrôle des producteurs pour le respect des techniques de production et de transformation et le principe de la confiance et du contrôle social par les visiteurs. Un cahier des charges définissant la qualité du produit, ses

méthodes d'obtention et le système de contrôle n'existe pas. Outre l'association « Qualité Afrique » pour accompagner les producteurs dans une démarche de qualité spécifique, le Togo ne dispose d'aucun autre organisme privé de contrôle et de certification de la qualité spécifique. En effet, la structure étatique, INPIT, chargé de la propriété industrielle et de la technologie ne dispose pas assez de ressources pour opérationnaliser les démarches de qualité spécifique. Il y a donc lieu de promouvoir des organismes privés de certification et de contrôle de la qualité spécifique et de renforcer la capacité institutionnelle de l'INPIT.

Faute de l'existence d'un dispositif approprié de certification et de contrôle, de l'étiquetage et d'un label sur ce riz, on constate une forte usurpation du riz de Kovié. Ainsi, 41% des (41) riziculteurs interrogés souhaitent voir ce riz se différencier par un label qui reconnaît sa qualité et protège les consommateurs contre les tromperies, alors que pour 27% la raison principale est d'empêcher l'usurpation de son nom à cause de sa réputation sur le marché. Ainsi 38 riziculteurs, soit 92% des personnes enquêtées, souhaitent que leur riz soit protégé pour sa qualité, pour une meilleure visibilité et contre les usurpations du nom et de tromperies des consommateurs afin de ne pas perdre leur réputation. Pour les acteurs publics enquêtés, cette usurpation prend plusieurs formes : (i) le riz de Kovié est calibré par des structures privées M&

Associés et Ets Don divin pour être revendus respectivement sous les noms de « riz Colombe » et de « riz Dede » avec parfois des fausses informations aux consommateurs en prétendant que c'est le riz de Kovié. De même, ce riz est utilisé par l'entreprise ETD, qui le mélange à d'autres riz pour le vendre sous la marque commerciale Délice du Togo. Il en est de même pour l'ANSAT en ce qui concerne le riz jubilé d'Or. Les publicités sur ces riz font souvent référence au « riz de Kovié, riz de vos producteurs ». En dehors de ces entreprises privées qui captent la valeur ajoutée au détriment des producteurs, un certain nombre pratiquent également la tromperie en vendant d'autres riz sous le nom du riz de Kovié ; ce qui porte préjudice au nom et à la qualité de ce riz et souligne l'importance de protéger son nom. L'organisation du circuit semencier et commercial, la vente groupée, le calibrage, l'appui à la rédaction de cahier de charges et à la gestion de la qualité au sein de la filière sont des actions visées par les producteurs dans le cadre d'une démarche d'Indication Géographique.

5. Analyse, Synthèse et Recommandations

5.1 Perception par les acteurs

L'analyse des enquêtes effectuées en 2009 auprès de 41 riziculteurs montre que 41% des riziculteurs interrogés souhaitent voir ce riz se différencier par un label reconnaissant sa qualité et protégeant les consommateurs contre des tromperies, alors que pour 27% la motivation principale est la protection contre l'usurpation de son nom pour maintenir sa réputation sur le marché.

Pour les autres acteurs, notamment les consommateurs, c'est sa la qualité et sa réputation qui sont au centre de leurs préoccupations. Une consommatrice interrogée sur le marché estime que : « *le riz de Kovié est un bon riz, parfumé que je ramène toujours quand je vais au village. J'en donne à mes amies et voisines qui depuis qu'elles l'ont consommé, me le commandent toujours. C'est un produit de chez nous et j'en suis fière* ». Un agent de génie rural de la direction régionale de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche de la région maritime déclare : « *le riz de Kovié est un bon riz. Il a un bon goût et est naturellement parfumé* »; Pour un tailleur interrogé sur la connaissance de ce riz et de ses attributs de qualité, « *ce riz est parfumé et il*

sent bon, de plus il a un bon goût et il est frais. Quand je vais à Kovié, je passe à côté des champs, sur le sentier, tu sens même l'arôme parfumé de ce riz. Aussi, cela donne un beau paysage à voir ». Dans une boutique où elle vend des condiments et du riz importés vendus sous marques commerciales, une revendeuse déclare connaître ce riz. « *Le riz de Kovié, je le connais bien. Ce sont mes cousins qui le produisent. C'est un bon riz, de bon goût et parfumé mais il faut savoir le préparer car si tu ne sais pas mettre de l'eau, tu risques d'en faire une pâte. La quantité d'eau se mesure correctement* ».

Ces différentes perceptions montrent que le riz de Kovié dispose d'une réputation auprès des acteurs. L'attachement de ces acteurs au produit, au lieu de sa production et leur consentement à payer un prix plus élevé pourrait avoir des impacts d'ordre économique, social et environnemental.

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

Il ressort de cette étude de cas que les acteurs locaux, en particulier les producteurs, sont porteurs d'un savoir-faire et d'une organisation collective, qui, en combinaison avec les autres ressources locales et leurs interactions contribuent à donner à un produit des caractéristiques spécifiques. La dynamique territoriale crée un lien social entre les acteurs autour du produit et témoigne de la relation acteur-produit et territoire. D'une part, elle contribue au développement de la production rizicole dans cette zone au point que l'on est passé d'une culture individuelle d'autoconsommation à une mise en marché d'un produit de qualité. D'autre part, la reconnaissance de cette qualité spécifique et la recherche de ces attributs par les consommateurs avec un consentement à payer le prix justifié par sa qualité, sont des éléments importants qui créent une certaine attractivité de ce territoire pour l'Etat et les ONG. La mise en place d'un signe de qualité tel que l'indication géographique qui permettra de protéger le nom géographique de ce riz, se justifiera par des impacts positifs attendus. En premier lieu, l'impact économique par le prix qui se différencie du prix standard. Le riz de Kovié, est par exemple utilisé comme référence dans le journal de l'économie à la télévision togolaise (TVT) au volet « variation du prix des produits alimentaires de base ou des produits vivriers ». Ainsi, lors de son émission du mercredi 14 septembre 2011, les prix des riz annoncés étaient : Riz de Kovié 25 kg (12 000 FCFA) magasins ANSAT; Riz brisure 25Kg (8000 FCFA) ; Riz Couscous 25 Kg (6000 FCFA) ; Riz 25% brisure 50 Kg (15 000 FCFA soit 7500 FCFA les 25 Kg) importateurs et 15 500 Kg les 50 Kg pour les détaillants)⁷. Le riz de Kovié est donc une référence compte tenu de sa qualité spécifique. Le taux de croissance de son marché reste difficile à déterminer. Pour le chiffre d'affaire que sa production engendre, faute de données statistiques, une estimation faite avec les producteurs donne ce qui suit : le riz livré dans la zone à ANSAT est estimé à une valeur de quarante millions de FCFA (40 000 000 FCFA) représentant environ 30% de la production. Le reste de la production est livré aux revendeuses locales ou vendu directement sur les marchés locaux. Sur cette base, le chiffre d'affaire total du riz produit dans la zone serait supérieur à cent trente trois millions (133 000 000) de FCFA. Le sac de 100 kg étant acheté au producteur à 35 000 FCFA, la production totale de la zone serait de 3800 sacs de 100kg. Cette estimation est à considérer avec réserve car la production dans la zone serait plus élevée que ces chiffres.

⁷ sur la base des études sur les marchés de référence ou marchés principaux d'Adidogome ; Agoe Assiyeye et Akodessewa et aux marchés secondaires tels que Bè ;

5.3 Coûts

Les coûts de la démarche IG ne sont pas connus et doivent faire objet d'une évaluation. Dans cette estimation, il y a lieu de tenir compte des principaux éléments contenus dans la grille ci-dessous :

Tableau 5 : Eléments à prendre en compte dans l'estimation des coûts

	Coûts	Avantages
1	Formation des acteurs au concept et démarche IG et élaboration d'une politique nationale (de reconnaissance et de protection des IG)	Permet une appropriation nationale du concept et des démarches d'Indications Géographiques
2	Identification des produits IG	Permet l'évaluation du potentiel de produits susceptibles d'être enregistrés en IG
3	Délimitation exacte de l'aire géographique de production	Facilite la connaissance de la zone concernée et de ses acteurs
4	Définition des critères et des normes (caractéristiques spécifiques du produit et des conditions de production dans un cahier des charges)	Permet d'avoir des règles qui stipulent la qualité, les spécificités du produit et garantissent d'avoir un produit fini qui respecte ces règles)
5	Information, éducation locale ou nationale (sensibilisation et appui à l'organisation d'interprofession de défense et de gestion de la qualité du produit)	Permet aux acteurs de mieux maîtriser le concept IG et de s'organiser collectivement : mise en place d'un comité de gestion de la qualité au sein de la filière
6	Frais de contrôle et certification	Le contrôle et la certification permettront d'assurer la traçabilité du produit et de rassurer les consommateurs sur le respect des règles par les producteurs pour un produit de qualité
7	Commercialisation et promotion (Marketing -mix)	Permet une meilleure organisation des circuits de commercialisation, des stratégies de positionnement de ces produits sur ces marchés et une rétention de la valeur ajoutée au sein de la filière
8	Analyse de la demande/dossier de protection	Renforce la capacité des acteurs locaux pour l'étude des dossiers relatifs à la demande de reconnaissance et protection du produit par une indication géographique
9	Investissement dans les infrastructures rurales et de la production (acquisition de décortiqueuses, de motoculteurs, de vanneuses et de calibreuses)	Permet une amélioration de la productivité et de la qualité des produits Réduire la pénibilité du travail pour les producteurs et améliorer des conditions de travail et de vie des producteurs
10	Frais administratifs (de contrôle, de certification, et d'enregistrement)	

Source : GLE, 2011

5.4 Forces et faiblesses internes

Forces :

- Ouverture d'esprit et accueil favorable des producteurs pour les innovations techniques et organisationnelles ;
- Maîtrise des techniques de production par les riziculteurs; existence d'un comité de gestion du périmètre rizicole pouvant fédérer tous les groupements ;
- Proximité géographique et organisationnelle et entraide entre les membres de groupements ; contrôle –mutuel des techniques de production ;
- Actions d'appui et de formation aux riziculteurs par des institutions publiques et privées ;
- Relations familiales et/ou de voisinage entre les riziculteurs et les revendeuses ou contrats d'achat du produit avec ou non des crédits de campagne.
- Echange d'informations entre les revendeuses sur la qualité, le prix et les producteurs ayant des riz de qualité et utilisation de mesures communes (bols) pour la vente de ce riz à un prix de 1400 FCFA pour le bol de 3kg.

Faiblesses :

- Faible capacité de d'autofinancement des activités de production ;
- Non maîtrise du concept et de la démarche IG comme outil de propriété intellectuelle par les producteurs et les institutions étatiques.

5.5 Opportunités et menaces liées au contexte

Le riz de Kovié dispose d'une notoriété reconnue par les acteurs. Il a un marché porteur mais est usurpé faute de protection et d'étiquetage. De même, le manque ou l'insuffisance dans la prise en charge financière des activités des producteurs et de leurs groupements et la non maîtrise du concept et de la démarche IG par les différents acteurs constituent les risques majeurs pouvant expliquer la non opérationnalisation de la démarche IG. Les solutions sont résumées dans la section 5-8 consacrée aux recommandations pour les actions futures.

5.6 Facteurs de réussite et d'échec

Les facteurs de réussite sont par priorité, (i) l'existence de produits de qualité liée à l'origine géographique reconnus et recherchés par des consommateurs et (ii) la prédisposition de ces consommateurs à payer ces produits malgré le contexte de faible pouvoir d'achat. En outre, pour le cas du riz de Kovié, (iii) l'existence des groupements rizicoles et d'acteurs externes publics et privés venant en appui à la filière constituent un atout qui facilitera la démarche IG. Il suffira d'appuyer la structuration de cette filière autour du produit et de la démarche IG. L'existence d'études et d'autres littérature sur la filière « riz de Kovié » et de la vallée de Zio constitue un atout majeur.

Par contre, (iv) la très faible maîtrise du concept IG et de son processus de mise en œuvre par les acteurs locaux représente un facteur d'échec. De même, l'ancrage institutionnel de la démarche IG (INPIT ou MAEP ?) et le rôle des différents acteurs publics et l'absence d'une

démarche participative peuvent constituer un frein à la mise en œuvre de la démarche si ces acteurs ne seront pas sensibilisés et formés sur le concept IG et leur rôle spécifique. Le manque de ressources financières pour mener les activités de terrain et d'équipement informatique dans les services pour le traitement des dossiers constitue aussi un facteur potentiel d'échec pour l'opérationnalisation de la démarche IG, d'où la nécessité d'un appui technique et financier pour le renforcement des capacités institutionnelles et humaines.

5.7 Besoins et compétences nécessaires pour les acteurs

Il est nécessaire de sensibiliser et de former les acteurs locaux sur le concept des indications géographiques en tant que démarche de qualité spécifique liée à l'origine. Les producteurs devront en outre bénéficier d'un appui pour former un seul syndicat interprofessionnel pour la mise en place et la défense de la démarche. Un véritable soutien est nécessaire au ministère de l'agriculture pour mettre en place une section ou une direction chargée des démarches de qualité spécifique, y compris l'examen de ces dossiers et l'accompagnement des producteurs dans les filières agricoles et agro-alimentaires. Des initiatives privées comme « Qualité Afrique » qui se positionne dans ce segment de l'appui aux démarches de qualité spécifique et des ONG de développement travaillant directement avec les producteurs des filières de produits concernés devront bénéficier d'un renforcement de capacité institutionnelle et humaine.

5.8 Recommandations

L'étude de cas du riz de Kovié montre qu'il s'agit d'un produit dont la qualité est liée à son origine géographique et dont les caractéristiques spécifiques sont reconnues par les consommateurs. Pour permettre aux acteurs de la filière de pouvoir garder la valeur ajoutée, de consolider les liens du produit à son territoire, de se professionnaliser et de se fédérer en un syndicat de défense du produit au sein de la filière, il est souhaitable que des actions soient entreprises pour les appuyer dans une démarche de qualité liée à l'origine. En effet, aucun produit similaire ne peut porter ce nom ni avoir tous les attributs de qualité qui lui sont reconnus par les producteurs et les consommateurs. La mise en place de l'indication géographique assurera aussi la traçabilité de ce riz, garantira sa qualité sur le marché et le protégera contre des usurpations déjà constatées.

Les actions à mener au regard du contexte local sont : (i) organiser un séminaire national sur les indications géographiques qui s'adressera à des producteurs des filières porteuses de produits de qualité liée à l'origine, aux acteurs publics (ministères,..) et de recherche-développement pour une meilleure appropriation du concept des indications géographiques ; (ii) appuyer la mise en place d'un comité national de supervision et d'orientation de la stratégie de développement des IG associant également des producteurs suite à ce séminaire national ; (iii) financer l'élaboration ou le renforcement d'une Politique Nationale ou d'une Stratégie nationale de Développement des Indications Géographiques et d'autres signes de qualité sous la coordination du ministère de la planification du développement ; (iv) financer ou appuyer la mise en place d'une section ou direction dédiée à la qualité spécifique des produits, notamment à l'étude et l'approbation des dossiers relatifs aux Indications Géographiques au sein du ministère de l'agriculture et renforcer les compétences des agents en la matière; (v) appuyer la recherche de financement pour la réalisation de recherches et d'études approfondies relatifs à l'identification de nouveaux produits susceptibles d'être enregistrés en IG ; (vi) appuyer l'organisation des producteurs et la structuration des filières de produits d'origine (vii) appuyer la formation des producteurs sur la démarche et le processus de qualification, la gestion des fonds, le rôle et les responsabilités des acteurs dans les dites filières, les appuyer à élaborer un cahier

des charges du produit ; (viii) accompagner les producteurs pour l'acquisition de matériels agricoles de production et de transformation et le marketing du produit (surtout le financement de l'étiquetage IG) à travers une ligne de subventions.

Enfin, il est nécessaire que des organismes privés de contrôle et de certification de la qualité spécifique soient mis en place et soutenus à travers des formations sur les démarches et critères de contrôle et de certification,, des dotations en ressources matérielles et financières pour accompagner les producteurs dans les filières agricoles locaux.

6. Bibliographie

Barjolle D., (2006). Indications géographiques et appellations d'origine contrôlée: un outil de la propriété intellectuelle au service du développement rural? In « congrès international du réseau SIAL, Alimentation et territoires » Baeza (Espagne), 18-21 octobre, 2006, 38p.

Barjolle D., Sylvander B., (2002). Some Factors of Success for "Origin Labelled Products" in Agri-Food Supply Chains in Europe: Market, Internal Resources and Institutions. *Economies et société*, n°25, 9-10/2002, pp.1441-1461.

GLE (2010). Qualification des produits agricoles locaux et Indications Géographiques en Afrique de l'ouest : Cas du riz de Kovié au Togo- Thèse de doctorat en économie de l'agriculture et des ressources (AgroCampus Ouest-France) et de doctorat en agroéconomie (ESA- Université de Lomé-Togo), 366p.

GLE, (2007). Qualification des produits agricoles en Afrique de l'ouest-De l'ancrage territorial à l'indication géographique? Université Montpellier III, 141p.

GLE, (2006). Impacts de la mise en œuvre des signes officiels de qualité sur le développement de Valais en Suisse- Cas de l'AOC Pain de seigle Valaisan, MontpellierSupAgro-IRC, 151p.

INPIT, Projet de Séminaire national sur la rétention des produits togolais susceptibles d'être éligibles à la démarche des Indications Géographiques (IG). 3p.

MAEP-Togo, (2010). Programme National d'Investissement Agricole et de Sécurité Alimentaire – PNIASA- Plan d'investissement. Juin 2010. 118p.

Moity-Maïzi, P. Sautier, D. (2006). Produits d'origine en Afrique de l'ouest et du centre : Potentiels et controverses des démarches de qualification. Communication au 3ème congrès des SYAL, Baeza, 25p

OAPI, AFD, (2011). Identification de nouveaux produits éligibles à la démarche d'indication géographique. Note technique. 4p.

OAPI, CIRAD, AFD, (2010). Guide du demandeur d'Indication Géographique. Document de travail pour les administrations et les producteurs. Version 2.0-septembre 2010. 20p.

Sautier D., Sarfati C., (2005). Indications géographiques en Afrique francophone : Rapport des actions d'appui INAO-CIRAD en 2004 auprès de l'OAPI. Cirad-Tera, Montpellier ; 90p

Sylvander B. (2005), Enjeux socio-économiques : stratégies concurrentielles agro-alimentaires, modèles d'entreprises et légitimité des Appellations d'origine contrôlées, in Béranger C. (2005) : « Fermentations : des microbes, amis et gardiens de notre alimentation, de sa diversité, de ses goûts et de ses cultures

Sylvander B., Lagrange L., Monticelli C. (2007), « Les signes officiels de qualité et d'origine européens. Quelle insertion dans une économie globalisée ? », *Economie Rurale*, « Enjeux internationaux et institutionnels des signes de qualité et d'origine, n° 299, mai-juin, pp.7-23