



Slow Food Foundation
for Biodiversity



**Promouvoir les produits locaux de qualité dans quatre pays
de l'Afrique de l'Ouest
(GTF/RAF/426/ITA)**

Rapport de mi-période (résumé)

Période considérée: Janvier 2010 – Février 2011

Table des matières:

1. Résultats obtenus et difficultés rencontrées
2. Plan de travail pour 2011
3. Critères de sélection des produits
4. Produits intéressants identifiés pendant la première phase du projet
5. Planification d'une deuxième mission de terrain
6. Brève bibliographie

Annexes

- I. Rapports des missions en Guinée Bissau, au Mali, au Sénégal et en Sierra Leone
- II. Planification des activités qui doivent être faites en 2011
- III. Modèle de fiches d'informations pour l'identification et la description d'intéressants produits locaux de qualité
- IV. Document sur les Critères de sélection des produits locaux de qualité
- V. Liste des producteurs présents au Salon du Goût 2010
- VI. Liste des participants au Séminaire après Terra Madre
- VII. Matériel exposé pour une prise de conscience sur le projet pendant le Salon du Goût 2010.

Cette version résumée du rapport de mi-période ne contient que les annexes III et IV.

1. RÉSULTATS OBTENUS ET DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

Description des progrès dans la réalisation des activités selon les Résultats de I à IV.

Résultat I: Dresser la carte des produits

i. Contacts établis avec les partenaires	<p>Contacts réalisés avant, pendant et après la première mission dans chacun des quatre pays.</p> <p>Dans les pays où Slow Food travaillait déjà, au Sénégal et au Mali, les contacts existants ont été utilisés et de nouveaux contacts ont été établis. À Dakar par exemple, un contrat a été signé avec l'Institut des Technologies Alimentaires (ITA). Au Mali, Slow Food a commencé à collaborer avec l'Institut de Recherche et de Promotion des Alternatives en Développement (IRPAD) et la Coordination Nationale des Organisations Paysannes (CNOP), et pris contact avec d'intéressantes institutions comme le CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) et l'IER (Institut d'Economie Rurale).</p> <p>De nouveaux contacts ont également été établis en Guinée Bissau et en Sierra Leone où l'association Slow Food n'était pas encore présente. Les plus prometteurs sont ceux avec l'organisation Tinguena en Guinée Bissau (une organisation dont les objectifs et la philosophie sont très proches de ceux de Slow Food) et avec la coopérative COAJQ, l'Université Makeni, le WWOOF Sierra Leone (<i>World Wide Opportunities on Organic Farms</i>) en Sierra Leone.</p> <p>Ces contacts se sont consolidés pendant et après Terra Madre. Juste après l'événement, il y a eu en particulier un séminaire de deux jours avec des partenaires de nos projets des 4 pays (voir l'annexe VI). Le séminaire nous a permis d'expliquer une fois de plus la philosophie de Slow Food, la genèse et la philosophie du projet, les critères pour dresser une carte des produits, nos méthodes de travail, les bénéfices du lancement d'une Sentinelle, les différents stades de réalisation des résultats II et III (l'organisation de producteurs, les cahiers des charges des produits, le marketing). Nos partenaires nous ont présenté de nouvelles données sur les produits locaux de qualité de leurs pays. Les produits suivants ont été cités en tant que produits intéressants et orphelins en Sierra Leone : le pois d'Angole, le néré (<i>parkia biglobosa</i>), la plante tolla (une plante rare spontanée qui pousse dans la forêt, dont les graines sont utilisées comme assaisonnement) et un fruit appelé <i>black tombla</i> (le nom scientifique n'est pas disponible). Au Sénégal, nos partenaires locaux ont mentionné 3 plantes médicinales (<i>rat</i>, <i>nger</i> et <i>borbof</i>), l'huile de touloucouna (<i>Carapa spp</i>), l'utilisation cosmétique des graines noires et des fruits du baobab comme le <i>madd</i> et le <i>ditak</i>. Nous avons identifié ensemble des lacunes dans la cartographie du Sénégal et de la Sierra Leone et de nouvelles collaborations ont été lancées (avec le Tinguena pour la GB, le CNOP et l'IRPAD pour le Mali, l'ITA pour le Sénégal et le WWOOF pour la SL). Pour de plus amples informations sur les contacts avec les partenaires, veuillez examiner les rapports de la mission (Annexe I).</p>
--	--

ii. Exécution du plan de mise en œuvre	Une version mise à jour du plan de mise en œuvre se trouve dans l'Annexe II. Elle a été mise à jour après la discussion avec Mme Vandecandelaere (FAO, AGND) à Rome en Février 2011.
iii. Création de la database des contacts	Fait, il se base sur l'activité i. Mise à jour permanente.
iv. Élaboration de critères de sélection pour l'identification des produits locaux de qualité.	<p>Lorsque l'idée du projet a été discutée entre Slow Food et la FAO, il était entendu que Slow Food aurait mis en application le projet suivant ses critères et ses méthodes de travail habituels, tout en tenant compte des conseils de la FAO. Cette mise en application se serait basée tout particulièrement sur l'expérience de SF avec son Arche du Goût et les Sentinelles.</p> <p>Un document spécifique sur des critères de sélection en Afrique a été préparé par le groupe impliqué dans le projet, au vu de notre travail sur le continent africain ces dernières années. Ce document définit les critères d'identification de Produits Locaux de Qualité intéressants. Ce document se trouve en Annexe IV. Bien que de tels critères présentent des convergences, ils ne se rapportent pas directement à la méthodologie de la FAO sur l'identification des produits locaux de qualité qui est en train d'être évaluée avant sa publication. La version préliminaire du document FAO sur cette méthodologie a été envoyée à SF, pour information, après la rencontre à Rome.</p>
v. Réalisation des profils des pays	<p>À cet égard, des informations sont continuellement collectées grâce à nos contacts avec les Ong locales, nos partenaires, les universités, les chercheurs...</p> <p>Les profils des pays ne seront pas complétés avant la fin du projet et ils seront inclus dans le rapport final. Chaque profil des 4 pays sera élaboré selon les grandes lignes suivantes : 1. Une brève description des principaux écosystèmes 2. La situation générale de la biodiversité agricole et les principales causes de la perte de biodiversité agricole 3. La situation générale de la biodiversité alimentaire et l'évolution des habitudes de consommation. Le profil du pays donnera une vue d'ensemble sur ces questions. Il se basera sur une collecte de données pour laquelle la collaboration de la FAO est requise comme nous l'avons indiqué au préalable dans le document du projet. Au point 3., les données seront collectées pendant les prochaines missions de terrain.</p>

<p>vi. Carte de la biodiversité agro-alimentaire complétée</p>	<p>Cette activité est encore en cours, elle a débuté pendant les premières missions de terrain (dans les 4 pays) et elle continue grâce à la collaboration de nombreux partenaires et consultants locaux. La collaboration des bureaux de la FAO sur le terrain sera requise, comme indiqué dans le document du projet. Après avoir discuté avec Mme Vandecandelaere (FAO, AGND) à Rome au mois de Février 2011, la décision a été prise de reporter le délai de réalisation de cette activité à la fin de l'année 2011, afin de garantir une meilleure qualité des informations collectées. Les informations intermédiaires récupérées pendant la deuxième mission seront envoyées au coordinateur de la FAO, Mme Vandecandelaere, après la mission.</p> <p>Le travail de cartographie sur la biodiversité agro-alimentaire pour les 4 pays sera présentée sous la forme d'une carte de la biodiversité alimentaire (une carte pour chaque pays) et de fiches d'informations avec une description des Produits Locaux de Qualité.</p> <p><i>NOTE: Selon l'approche de Slow Food, les concepts de "biodiversité" ou "biodiversité agro-alimentaire" se rapportent non seulement à la diversité agricole ou génétique, mais aussi à la diversité liée à la qualité particulière des produits locaux de qualité et qui présente une diversité de diètes alimentaires, une diversité du savoir-faire au sein de la production et de la transformation, ainsi que la diversité d'usages et de consommations (comme nourriture, usage médical, utilisation des fibres etc...).</i></p>
--	---

<p>Vii. Réalisation des fiches d'informations</p>	<p>La collecte d'informations au point vi. s'organise sous forme de fiches d'informations. Le modèle de la fiche d'informations utilisé pour l'identification et la description de produits locaux de qualité intéressants a été discuté avec le QG de la FAO (Mme Vandecandelaere (AGND)). Le modèle est inclus dans l'Annexe III.</p> <p>L'accord prévoit que les éléments des fiches d'informations indiquent le lien avec le territoire local, la culture locale, les aspects environnementaux, le rôle joué par les acteurs locaux du processus de production et de la communauté locale, les défis spécifiques potentiels et l'importance de la production et du marché.</p> <p>Il y aura deux types de fiches d'informations: la première concernera 20 à 30 produits par pays et contiendra des informations de base sur les produits. La seconde en revanche, contiendra des informations plus complètes et détaillées pour 4 à 6 produits particulièrement intéressants (par pays). Ces dernières fiches d'informations serviront à sélectionner la future Sentinelle selon les activités i. et ii. ci-dessous.</p> <p>Les fiches seront mises au point avant la fin de l'année 2011, mais les informations intermédiaires récupérées pendant la deuxième mission seront envoyées dès la fin de la mission à Mme Vandecandelaere de la FAO.</p>
---	---

Résultat II: Organisation et cahier des charges de la production

<p>i. Contrôles des produits locaux de qualité effectués (de 4 à 6 contrôles par pays)</p>	<p>Activité en cours. Tout en collectant des données sur les produits traditionnels de qualité, nous sommes en communication permanente avec nos partenaires locaux et nos conseillers techniques (des spécialistes de l'alimentation) pour évaluer la qualité des produits étudiés jusqu'à présent. Certains produits, tels que le sel de Farim (Guinée Bissau), le sel du Lac Rose (Sénégal), le "couscous salé" (Sénégal), l'huile de palme, le miel de Mangroves (Sénégal) et le miel pur Koina (association Musaya - Kavala, Sierra Leone) ont été analysés.</p>
--	---

ii. Sélection d'un produit destiné à devenir une Sentinelle Slow Food	Sur la base des informations que nous avons recueillies, nous préparons une description de 4 à 6 produits par pays, accompagnée de nos recommandations pour la sélection des Sentinelles. Nous n'avons pas encore les informations sur tous les produits. Les données disponibles sont contenues au point 4 ci-dessous. Ces fiches d'informations devront être développées et approuvées par le QG de la FAO (AGS & AGND) et par la direction du Projet Régional GTF/RAF/426/ITA, en vue de la sélection des quatre Sentinelles.
v. Ébauche du cahier des charges de production complétée	Quant à la future Sentinelle, on recueille des informations en collaboration avec les producteurs afin de déterminer les caractéristiques du produit et d'établir un cahier des charges de production. Dans ce travail, le rôle majeur est laissé aux producteurs locaux mais on utilise aussi une expertise externe spécifique (des spécialistes selon les catégories de produit, comme par exemple un expert de l'huile ou des céréales). Slow Food discutera avec la FAO de ses expériences et de sa méthodologie à ce propos.

Résultat III: Marketing des produits sélectionnés

c) v. Participation de représentants des producteurs à l'événement Terra Madre	Si le projet avait pu être exécuté à la date prévue (de Janvier 2009 à Décembre 2010), la phase finale (le marketing et la sensibilisation) aurait coïncidé avec Terra Madre/Salon du Goût 2010. Le projet débuta hélas un an plus tard, mais les deux événements les plus importants de Slow Food ont été utilisés au mieux pour promouvoir le projet et les produits locaux de qualité de l'Afrique de l'Ouest. De nombreux représentants des communautés africaines ont participé à Terra Madre et au Salon du Goût 2010 (200.000 visiteurs) et ont exposé leurs produits. La prochaine édition de Terra Madre/Salon du Goût en 2012 sera l'occasion pour présenter et promouvoir les Sentinelles ou d'intéressants produits qui auront été identifiés et soutenus par le projet.
--	--

Résultat IV: Sensibilisation

d) iii. Une campagne de communication qui prévoit des événements, des publications et des rencontres afin de soutenir les produits locaux de qualité, accompagnée d'une présentation officielle des nouvelles Sentinelles aux médias pendant la Rencontre de Terra Madre et d'autres événements nationaux et internationaux.	Pendant Terra Madre, des douzaines de personnes ont suivi avec un grand intérêt la conférence dédiée au projet. De plus, du matériel de sensibilisation était exposé au Salon du Goût 2010 (200.000 visiteurs). Voir l'Annexe VII. Un autre atelier se tiendra lors de Terra Madre 2012 afin de présenter les résultats du projet ainsi que les perspectives sur les quatre Sentinelles et les autres produits locaux de qualité identifiés.
--	---

Description des difficultés rencontrées dans la réalisation des activités selon les Résultats de I à IV.

Résultat I: Dresser la carte des produits

i. Contacts établis avec les partenaires	L'accorde entre la FAO et Slow Food, avec ses annexes, renvoie à la durée et aux dates du projet comme s'il avait dû commencer début 2009 ou même fin 2008. Mais le projet a commencé en définitive au premier trimestre 2010 puisque le premier financement pour la mise en œuvre des activités fut mobilisé à la fin de l'année 2009. Une nouvelle échéance, cohérente avec le calendrier réel et avec les différents besoins des quatre pays impliqués, fut décidée de commun accord: du 1 ^{er} janvier 2010 au 31 Décembre 2011. Le lancement du projet, la mise en application des activités et la prise de contacts en Guinée Bissau ont été en quelque sorte difficiles et retardés à cause des remous politiques dans le pays en 2010. De plus, il existe très peu de données sur la biodiversité agricole du pays. Le fait que Slow Food n'ait jamais travaillé en Guinée Bissau représentait un autre facteur de difficulté et de retard. En Sierra Leone, où Slow Food n'était pas encore présent, l'identification de possibles partenaires intéressants s'est avérée compliquée. Vu l'histoire tragique du pays ces dernières décennies, la collecte de données fiables sur la biodiversité et les cultivars traditionnels s'est révélée difficile, l'unique Université du pays est en effet en reconstruction et la plupart des intellectuels de la Sierra Leone sont soit à l'étranger, soit ont été tués. De plus, la gastronomie locale n'est pas vraiment développée.
ii. Réalisation du plan de mise en œuvre	-

iii. Réalisation du database des contacts	-
iv. Élaboration des critères de sélection pour dresser une carte des produits destinés à devenir des Sentinelles	-
v. Réalisation des profils des pays	Il y a peu de données utiles disponibles sur les habitudes de consommation et sur la biodiversité agricole de la Sierra Leone et de la Guinée Bissau. L'assistance de la FAO sera requise pour cette activité.
vi. Réalisation de la carte de la biodiversité agro-alimentaire	<p>Au Sénégal et en Sierra Leone, nos collaborateurs locaux ont eu quelques difficultés à achever la cartographie, nous avons donc été plus prudents en sélectionnant nos collaborateurs dans les autres pays. Au Mali et en Guinée Bissau, la collaboration avec nos partenaires locaux pour dresser la carte n'a pu se concrétiser avant Janvier 2011.</p> <p>Notre philosophie n'est généralement pas très bien comprise par nos collaborateurs et ce n'est pas facile d'expliquer exactement ce qu'est le processus de cartographie.</p> <p>Cette partie du projet a été bien plus difficile que prévu.</p> <p>Pendant notre conversation à Rome avec Mme Vandecandelaere (FAO, AGND), nous nous sommes accordés sur le fait que le document du projet aurait dû prévoir plus de présence sur le terrain. Nous avons donc proposé que Slow Food effectue une troisième mission de terrain. Nous avons de plus décidé de prolonger le temps consacré à cette activité.</p> <p>Pour l'instant, nous n'avons que des données fragmentées sur les quatre pays, qui devront être organisées et clarifiées du point de vue scientifique. Malgré cela, les données collectées sont particulièrement authentiques et intéressantes. En ce qui concerne le Sénégal, la plupart des informations sont facilement disponibles et n'ont besoin que d'organisation et d'explications. De nombreuses informations sont également disponibles en ce qui concerne la Sierra Leone et la Guinée Bissau, mais elles ont encore besoin d'être complétées. Nous avons en revanche quelque retard dans notre travail avec notre partenaire local au Mali que nous espérons résoudre au plus tôt.</p>
vii. Réalisation des fiches d'informations	Cette partie du travail, ainsi que les activités au passage 'Résultat II' ont été retardées à cause des difficultés expliquées au point vi.

2. PLAN DE TRAVAIL POUR L'ANNÉE 2011

Le plan de travail pour l'année 2011 est représenté dans un tableau à l'Annexe II.

De janvier à décembre:

Le travail de cartographie sera complété pour les quatre pays, il sera présenté sous forme "d'une carte de la biodiversité alimentaire et agricole" et de quelques douzaines de fiches d'informations sur d'intéressants produits. De tous, seule une vingtaine de produits locaux de qualité, réellement singuliers, feront l'objet d'une description plus approfondie et seront présentés à la FAO afin de procéder à la sélection d'une Sentinelle pour chaque pays. Dès qu'un accord sur ce point aura été atteint, la deuxième mission sera préparée et effectuée. Un expert pour chaque type de produit choisit pour devenir une Sentinelle accompagnera la mission. Pendant le voyage, des données seront aussi collectées pour compléter les profils des pays. L'objectif de la deuxième mission sera de concevoir et de préparer les différentes activités des points 'Résultats II, III et IV' du projet. Si nécessaire, une troisième mission sera organisée.

De mars à août :

Toutes les activités selon les Résultats II ("Organisation de producteurs et cahier des charges des produits") seront complétées dans les quatre pays, à savoir: la sélection d'un coordinateur de la Sentinelle et la décision à propos des collaborations institutionnelles, la sélection des producteurs impliqués dans le projet, l'élaboration d'un cahier des charges de production, la conclusion des formalités de l'association des producteurs, le support direct aux producteurs (la logistique, l'équipement) et la formation des producteurs sur la qualité. Le travail se basera sur la longue expérience de Slow Food avec les Sentinelles, en collaboration avec le QG de la FAO (AGS et AGND) et les bureaux de la FAO sur le terrain.

D'avril à décembre:

Les profils des quatre pays seront complétés. Le travail se basera sur des documents existants, sur des données collectées par les bureaux sur le terrain de la FAO et sur des données récoltées pendant la deuxième mission de Slow Food dans chaque pays. Le profil du pays sera élaboré de telle façon: 1. Une description brève des écosystèmes principaux 2. La situation générale de la biodiversité agricole et les principales raisons de la perte de biodiversité agricole 3. La situation générale de la biodiversité alimentaire et l'évolution des habitudes de consommation.

De juillet à novembre:

Les activités au paragraphe Résultat II ("Marketing des produits sélectionnés") seront complétées dans les quatre pays, à savoir: l'élaboration d'une stratégie de marketing, l'emballage et l'étiquetage, la promotion commerciale des produits. Le travail sera réalisé sous la supervision du coordinateur des Sentinelles, avec Slow Food comme conseiller, en collaboration avec le QG de la FAO (AGS et AGND) et les bureaux sur le terrain de la FAO.

De septembre à décembre:

Au dernier trimestre, une campagne d'éducation à la consommation sera conçue et lancée dans les quatre pays. La campagne mettra l'accent sur l'importance de préserver le patrimoine gastronomique traditionnel et la biodiversité agricole. Elle expliquera le concept de produit du terroir et valorisera les nouvelles Sentinelles ainsi que les produits identifiés et étudiés durant les autres phases du projet. Avec le coordinateur de la Sentinelle, d'autres participants figureront dans cette campagne.

3. CRITÈRES POUR LA SÉLECTION DES PRODUITS

Identification et sélection de produits locaux de qualité intéressants sur deux niveaux.

Identification de vingt à trente produits par pays, selon la définition des produits locaux de qualité élaborée dans le contexte de ce projet (voir l'Annexe IV).

De tels produits seront décrits selon les données disponibles. L'intention n'est pas d'obtenir une liste exhaustive ou une description vraiment détaillée des produits mais plutôt d'illustrer, avec des exemples concrets de produits locaux de qualité, la diversité alimentaire traditionnelle et de comprendre de quelle manière, dans le contexte socioéconomique des quatre pays de l'Afrique de l'Ouest, le patrimoine gastronomique et agricole court des risques aujourd'hui. Des éléments de description de base seront fournis comme le nom des produits (vernaculaire et scientifique), les aspects culturels, les liens avec le territoire, les aspects environnementaux et sociaux, les défis spécifiques liés au produit, l'utilisation traditionnelle, les intérêts nutritionnels, l'importance des aspects de la production et du marketing.

Parmi ces produits, quelques-uns (de 4 à 6 par pays) ont été identifiés comme particulièrement intéressants du fait de leur implantation au niveau local et de l'importance de leur préservation-promotion; Ils seront décrits et analysés plus en profondeur en suivant les critères élaborés (voir en Annexe IV). Ces produits pourraient ainsi représenter de futures Sentinelles.

4. PRODUITS INTÉRESSANTS IDENTIFIÉS LORS DE LA PREMIÈRE PHASE DU PROJET

Comme indiqué ci-dessus, la description de produits intéressants sera faite sur trois niveaux. Les informations de base seront fournies pour 20 à 30 produits par pays. Des informations plus approfondies seront données pour 4 à 6 produits, qui sont particulièrement intéressants. Ces informations serviront à la sélection de la prochaine Sentinelle. En ce qui concerne les quatre Sentinelles (une Sentinelle par pays), nous aurons des informations détaillées sur leur lien avec le territoire, sur les aspects culturels et historiques, sur les caractéristiques nutritionnelles et de goût, sur la durabilité environnementale et sociale et sur son potentiel participatif à la souveraineté alimentaire.

***Les produits suivants sont identifiés pour l'instant comme produits intéressants.
Cette liste reflète le stade actuel de l'effort de cartographie et ne peut être considéré
comme l'étape finale.***

Guinée Bissau

Huile de palme traditionnelle de Cabedù

Citrus locaux (variétés locales d'agrumes)

Vinaigre de citron local traditionnel

Petite tomate locale *sinho* ("tomate da terra")

Tambacumba (plante qui pousse dans la forêt, utilisation intéressante de son fruit et de ses graines)

Mancarra do bijacos (variété locale de haricot de l'*Arcipelago delle Bijacos*)

Quiabo local (variété locale de gombo, il est plus petit et savoureux)

Jacatou local (petite variété locale d'aubergine)

Badjiqui (hibiscus local)

Variétés locales de riz

Mali

Fromage Touareg Tikomart
Oufer (pain de jujube Touareg)
Mouton de Macina (race locale)
Kram Kram (céréale sauvage centrale dans la culture et la gastronomie Touareg)
Echalotes Dogon

Sénégal

Couscous de millet salé de Fadiouth
Miel de mangroves (îles Saloum)
Kinkeliba (tisane)
Poudre de tamarin noir velouté
Amandes des dates sump (*Balanites aegyptiaca*): l'huile des graines est particulièrement intéressante
Danx (*Detarium microcarpum*): utilisations intéressantes du fruit, des graines et des feuilles
Tol (*Landolphia Heudelotii*): liane: utilisation intéressante du fruit (bière, teinture)
Kejax: poisson séché braisé
Dimb (*cordyla pinnata*): fruit, utilisation intéressante du fruit pas encore mûr comme substitut de la viande
Néré (*Parkia Biglobosa*): fruit utilisé en assaisonnement, utilisation intéressante du fruit comme substitut du lait pour les enfants en bas âge
Jaxatu (*solanum aethiopicum*): aubergine indigène: on utilise son fruit et ses feuilles, produits transformés intéressants
Ndur (*cassia tora*): légume feuillu, utilisation gastronomique intéressante
Madd (*Saba senegalensis*): liane, utilisation intéressante du fruit, produits transformés intéressants
Bissap (*Hibiscus sabdariffa*): utilisation intéressante des feuilles comme légumes
Ron (*Borassus Aethiopicum*): palmier, utilisation intéressante du fruit (vin, boissons sans alcool)
Ditax (*Detarium Senegalensis*): utilisation intéressante du fruit et des feuilles
Fonio: céréale mineure
Sap sap (*moringa oleifera*): un des légumes feuillus les plus nutritifs d'Afrique, son utilisation en médecine est intéressante
Neou (pommier du Cayor) (*Neocarya macrophylla*): utilisation très intéressante du fruit (transformé en une espèce de couscous) et de la graine (huile cosmétique de qualité).
Sidem (Jujube) (*Zizyphus Mauritaniana*): de nombreux produits transformés intéressants (farine, boissons, confitures,...)
Thé de Gambie (tisane)
Xewer (cerisier du Cayor) (*aphania senegalensis*): utilisation intéressante des graines en savon naturel pour la lessive

Sierra Leone

Noix de cola amère: utilisée dans des boissons mais aussi dans la teinture
Tea bush et Bush tea bush (tisanes)
Miel koinadugu
Sounbareh (assaisonnement à base de graines de néré)
Pois d'Angole
Black Ndama ("Waneh"): bétail

Les produits suivants peuvent être considérés des Sentinelles potentielles.

Le document du projet prévoit que "le procédé de sélection devra recevoir l'approbation de la Principale Unité Technique". Slow Food est donc en contact avec Mme Vandecandelaere (FAO, AGND) à cet égard.

GUINÉE BISSAU

1. *Huile de palme traditionnelle de Cabedù*
2. *Petit Citron Local (Limão da Terra)*
3. *Tomate Cerise Locale (nom local: mentem, sinho en Créole)*

MALI

1. *Mouton de Macina*
2. *Kram kram*
3. *Tikomart*
4. *Pain oufer*

SÉNÉGAL

1. *Coucous salé de Fadiouth*
2. *Miel de mangroves (Iles de Saloum)*
3. *Kinkeliba*
4. *Huile des graines de dates du désert (sump)*

SIERRA LEONE

1. *Noix de Cola amère*
2. *Miel de la forêt Koina*
3. *Sounbareh*
4. *Tea bush et Bush tea bush*

5. PLANIFICATION DE LA DEUXIÈME MISSION DE TERRAIN DANS CHAQUE PAYS

La planification de la deuxième mission de terrain dans les quatre pays s'organise de telle manière :

Guinée Bissau: 20 février - 3 mars 2011

Sierra Leone: 17 - 23 avril 2011

Sénégal: 26 avril - 6 mai 2011

Mali: 27 avril – 4 mai 2011

6. BRÈVE BIBLIOGRAPHIE

Sierra Leone Country report to the FAO international technical conference on plant genetic resource, Freetown, June 1995

Rapport national sur l'état des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (Mali), deuxième rapport national, juillet 2007

Rapport national sur l'état des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (Sénégal), deuxième rapport national, juin 2008

Lost Crops of Africa: Vol. I Grains, Vol.II Vegetables, Vol III Fruits, National Research Council, 1996

Food Culture In Sub-saharan Africa, Fran Osseo-Assre, 2005

The biodiversity of traditional leafy vegetables, Chweya, Eyzaguirre, 1999

The book of edible nuts, Frederic Rosengarten, 1984

Técnicas e Saberes Locais da Tardicão Manjaca, Fanceni H. Baldé, Mary Fidelis, 2008

Guiné-Bissau tera Sabi, Livro de receitas da Cozinha da terra, Tiniguena, 2008

Small-scale palm oil processing in Africa, FAO agricultural service bulletin 148

Des arbres et des arbustes spontanés de l'Adrar des Iforas (Mali), Ehya Ag Sidiyene, 1996

The useful plants of west tropical Africa, Vol 3, Burkill, H.M., 1985

Les hommes et les plantes, Sergio Giani, Aidemet, 2010

Les variétés améliorées ne sont pas toujours les meilleures, Biodiversité: Echanges et Diffusion d'Expériences, 2009

Origins of African plant domestication, Harlan J., 1976

Annex III

Modèle de fiches d'informations pour l'identification et la description d'intéressants produits locaux de qualité



Slow Food Foundation
for Biodiversity



Formulaire pour la description du produit

Noms du produit

Nom du produit en français:

Nom du produit en langues ou dialectes locaux:

Nom scientifique en latin:

Synonymes (éventuellement):

Description du produit

Forme et dimension:

Couleur:

Qualités organoleptiques (texture, saveur, arôme, couleur):

Habitat, origine, lien avec le territoire:

Techniques de culture (ou d'élevage ou de pêche):

Façon dont le produit est consommé et description des produits transformés:

Aspects nutritionnels (et éventuellement propriétés curatives attestées):

Aspects sociaux et culturels:

Le produit est-il à risque d'oubli ou d'extinction?

Le produit est-il commercialisé? Comment et où?

Contact éventuel pour approfondissement:

Annex IV

Document sur les Critères de sélection des produits locaux de qualité



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

RÉPERTORIER LES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ EN AFRIQUE DE L'OUEST: QUELS CRITÈRES?

Dans la philosophie de Slow Food, les Produits Locaux de Qualité peuvent être décrits et répertoriés sur base des critères développés ci-dessous. De façon générale ils sont entendus comme des **produits comestibles** (ou non comestibles mais agricoles ou d'élevage) faisant partie intégrante – d'un point de vue environnemental, historique, social et culturel - d'un écosystème africain (régional ou local) et présentant un potentiel peu connu et développé de contribution à la souveraineté alimentaire.

CRITÈRES POUR IDENTIFIER ET DÉCRIRE LES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ

La qualité selon Slow Food: la qualité narrée

Avant d'énumérer les critères il faut situer, plus en général, le concept de **qualité** selon Slow Food.

Il s'agit d'un concept complexe et novateur qui s'est développé grâce à une expérience de vingt ans sur le terrain, avec un travail réalisé directement avec des centaines de communautés de petits producteurs du monde entier et qui s'est ensuite affiné dans le contexte africain entre l'an 2000 et 2010.

On identifie souvent la qualité par le biais d'analyses chimiques et physiques, avec des sessions de dégustation ou, de toute façon, avec des paramètres mesurables et définis. C'est une approche technique, valide dans un contexte comparatif et objectif, mais qui ne tient pas compte de tout ce qu'il y a derrière un produit local et qui s'est développé à travers des siècles d'histoire.

Selon l'acception Slow Food la qualité d'un produit alimentaire est une **narration**.

Elle commence dès l'origine du produit (tout dépend des cas, ça peut être le lieu de domestication ou de diversification d'une espèce, le lieu d'adaptation et de l'évolution naturelle d'une variété ou d'une race, le lieu de développement d'une technique de culture ou de transformation), elle considère ensuite les caractéristiques de l'environnement, les connaissances sur le territoire (dans la communauté), la réputation dont jouit le produit localement, les techniques de transformation, les recettes, les méthodes de conservation et de commercialisation, la durabilité environnementale et, naturellement, les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.

Il y a divers **outils** pour construire une narration qui soit la plus exhaustive et plus particulière possible.

- Le recueil d'informations et de **témoignages oraux** de la part des **acteurs directs** (paysans, bergers, pêcheurs, cuisiniers. avec une attention particulière réservée aux femmes et aux personnes âgées). Les acteurs directs, grâce à leurs souvenirs et à leurs expériences directes, peuvent transmettre les éléments décisifs qui sont à même de définir le sens d'un produit au sein de la communauté ainsi que sa relation avec l'environnement. Il est évidemment important d'évaluer la véracité et la crédibilité de ces témoignages.

- La **dégustation** – comparée si possible – est un instrument absolument nécessaire pour l'évaluation qualitative des produits, mais il est très important de tenir compte de son caractère relatif. Chaque dégustation est toujours conditionnée par les habitudes et la culture personnelle du dégustateur.

- L'implication de **techniciens, de chercheurs** et d'instituts scientifiques ainsi que la consultation de **bibliographies** spécialisées.



CRITÈRE DE SÉLECTION N°1 - LE LIEN AVEC LE TERRITOIRE, QU'ENTENDONS-NOUS PAR "LOCAL".

Le lien avec le territoire est un critère fondamental du travail d'identification des Produits Locaux de Qualité.

Une variété végétale ou une race autochtones donnent le meilleur de leurs potentialités sur le territoire où elles se sont acclimatées au cours des siècles grâce au travail de l'homme.

Lorsque l'on parle de territoire, on entend non seulement l'espace climatique et environnemental, mais aussi le milieu culturel et historique. Il ne s'agit donc pas simplement d' "où", mais de "comment". Il s'agit d'un concept qui comprend l'espace physique et les spécificités pédoclimatiques mais qui les place toujours au sein d'un espace culturel où les traditions, les coutumes communautaires, les aspects spirituels ou religieux et l'élaboration gastronomique jouent un rôle fondamental, prédominant. Tout cela nous ramène encore une fois au concept de narration comme élément essentiel dans la définition de qualité.

Pour définir un territoire ce ne sont pas les frontières politiques (qui ont un bien maigre lien avec les cultures locales) qui sont prises en considération, mais les conditions environnementales spécifiques et le parcours historique des populations.

Ainsi, selon les cas, la pertinence territoriale peut être très délimitée (une région, une île, le cours d'un fleuve...) ou bien être transnationale si elle intéresse une zone de deux ou plusieurs états modernes.

Pour définir le lien avec le territoire nous partons de deux grandes catégories, les produits originaires d'Afrique et les produits originaires d'autres parties du monde mais qui sont traditionnellement présents en Afrique.

1 – Produits originaires d'Afrique

Parmi les milliers d'espèces végétales comestibles ayant nourri l'Afrique ces derniers siècles, certaines sont à proprement parler originaires de ce continent.

Les hauts plateaux d'Éthiopie et du Yémen sont le berceau du café. L'Afrique de l'Ouest tropicale est la zone originaire du riz africain (*oryza glaberrima*), de l'huile de palme, de l'igname et du haricot indigène (niébé), du pois bambara, du tamarinier noir, etc. La pastèque serait originaire du désert du Kalahari (où elle pousse encore spontanément, tout comme au Botswana, en Afrique du Sud et au Lesotho), et sa culture en Égypte antique il y a plus de 5000 ans est attestée.

Il est important de souligner que, même dans ce cas-là, nous ne sommes pas intéressés simplement par le genre et l'espèce. Il faut en effet approfondir et comprendre comment ces produits se sont différenciés en variétés, écotypes, à la suite de processus de sélection et de caractérisation, à leur adaptation au territoire, aux diverses techniques de culture, à l'élevage et à la transformation.

Variété locale: population de plantes, en général génétiquement hétérogènes, développée normalement dans le contexte de l'agriculture traditionnelle au cours de nombreuses années (ou même de siècles) de sélection opérée par les agriculteurs et adaptée spécifiquement aux conditions locales.

2 – Produits originaires d'autres parties du monde mais traditionnellement présents en Afrique

Certains produits originaires d'autres parties du monde (Asie, Amérique latine...) sont traditionnellement présents en Afrique et sont intéressants par rapport à plusieurs critères liés à la qualité. Des cultures introduites comme le maïs, le cacao, le manioc, les bananes, le gingembre sont parfois devenues partie intégrante des écosystèmes locaux et le continent africain comprend d'intéressants centres secondaires de biodiversité pour certaines d'entre elles.

Les produits introduits en Afrique par la suite, à travers des phénomènes historiques complexes et fortement conditionnants (comme les migrations des peuples, la traite des esclaves, le colonialisme, etc.) sont intéressants dans le cas où ils ont acquis des caractéristiques phénotypiques et génotypiques propres, grâce à des processus d'adaptation plus ou moins longs. Ces caractéristiques sont liées à des territoires spécifiques. Grâce à la pression environnementale et humaine locale, ces produits ont créé des races, des populations, des écotypes particuliers et étroitement liés à la culture locale des populations autochtones.

A partir de ces deux catégories nous pouvons déterminer un produit local et définir son lien avec le territoire, en associant simplement les aspects pédoclimatiques aux valeurs historiques, culturelles et sociales que nous indiquons ci-après.

CRITÈRE DE SÉLECTION N°2 - L' HISTOIRE ET LA CULTURE: COMMENT EST NÉ OU COMMENT EST ARRIVÉ UN PRODUIT, QUELS SONT LES LIENS CULTURELS NOUÉS AVEC LES COMMUNAUTÉS LOCALES (LANGUE, RITUELS, ETC.), DE QUELLE MANIÈRE PEUT-IL RENFORCER LA COHÉSION SOCIALE.

Les Produits Locaux de Qualité sont une partie intégrante de l'**histoire** et de la **culture** des communautés.

Ils jouent donc un rôle dans la **gastronomie** locale, dans l'**artisanat** local, dans les **rituels** et dans la **langue**.

L'analyse de tous ces aspects est donc fondamentale. Il s'agit de déterminer et décrire les techniques traditionnelles de culture, d'élevage, de pêche et de transformation. Il faut de plus recueillir les recettes traditionnelles, comprendre la signification des produits au sein de la vie spirituelle et culturelle de la communauté (fêtes, rites, cérémonies, fables, mythes...) et récolter les différents noms du produit et des objets utilisés (récipients, ustensiles, etc.).

Selon la mythologie Dogon, Amma, le créateur de l'Univers, fit naître celui-ci de l'explosion d'un grain de fonio situé à l'intérieur de l' « œuf du monde ».

Dans les cas où il existe un **produit alimentaire transformé traditionnel** il est d'habitude plus facile de déterminer une zone de production définie.

C'est le cas par exemple du couscous salé de mil de l'île de Fadiouth (Sénégal), du miel de Koinadugu (la région des forêts du nord du Sierra Leone), du miel blanc de Wukro en Ethiopie (dont les caractéristiques organoleptiques spécifiques sont liées aux floraisons de la région aride et rocheuse du Tigray), du fromage Touareg *tikomart* (Mali), etc.

Depuis de longues années Slow Food met en évidence le lien entre nourriture, agriculture, culture, **cohésion sociale et convivialité**. La consommation de produits locaux et le maintien des savoirs-faire traditionnels paysans ont une dimension sociale forte et contribuent à la cohésion d'une communauté. Le travail de répertoriage des Produits Locaux de Qualité se doit de mettre en évidence cet aspect.

Le travail artisanal du karité en Afrique occidentale ou de l'argan au Maroc est un travail long et pénible, assuré par les femmes. Et pourtant, tout le processus de transformation se fait au rythme des chants que ces femmes se transmettent de génération en génération. Le rythme du travail ne fait qu'un avec celui de la musique.

CRITÈRE DE SÉLECTION N°3 - LE GOÛT ET LES CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Le goût

Un critère permettant d'expliciter la qualité d'un produit est celui de ses **qualités organoleptiques**: un produit intéressant du point de vue de la qualité est un produit que les consommateurs perçoivent comme « bon ». Les qualités organoleptiques d'un aliment sont définies par:

- son aspect
- sa couleur
- sa texture (liquide, solide, croquant, juteux, tendre, onctueux)
- son arôme
- sa saveur (sucré, salé, amer, acide)

En Afrique de l'Ouest, les variétés locales de riz, même lorsqu'elles sont moins productives que les variétés améliorées ou les variétés importées comme les riz asiatiques, sont souvent préférées par les consommateurs qui les trouvent meilleures ou à la texture plus adaptée à leurs recettes traditionnelles. Dans de nombreuses communautés rurales, même lorsque les variétés améliorées sont cultivées à des fins commerciales, les variétés locales continuent à être cultivées pour la consommation familiale.

La dégustation comparée des différents échantillons d'huile de palme de la Guinée Bissau (guidée par des dégustateurs locaux et internationaux) a mis en évidence une extraordinaire gamme de différences de couleur, consistance, goût, arôme et parfums. Les échantillons d'huile dégustés passent de la couleur rouge à la couleur orange et présentent une grande complexité olfactive, avec des notes de fragrances qui passent de la conserve de tomate, aux fruits exotiques, aux notes plus raffinées d'épices et de sauce amère. En bouche, la texture est d'une finesse et douceur appréciables avec un soupçon de goût amer fumé et des notes de cacao. Ces différences sont liées à différents aspects comme la zone de production, les variétés de palme, les temps de préparation, le degré de maturation des baies, la technique de préparation, etc.

Les caractéristiques nutritionnelles

De nombreux produits traditionnels africains présentent des **caractéristiques nutritionnelles** remarquables.

Les politiques agricoles de nombreux pays africains (le plus souvent imposées par les organismes financiers internationaux) orientées vers les cultures de rentes et l'importation des denrées alimentaires portent à une standardisation des comportements alimentaires et un appauvrissement du régime alimentaire, particulièrement en milieu urbain. Dans de nombreux pays africains, la « baguette » de basse qualité, le jus de fruits chinois plein de sucre et d'additifs, la brisure de riz américaine, les pâtes européennes à base de farine de blé raffiné, le poulet asiatique élevé aux hormones et antibiotiques, ... remplacent peu à peu les extraordinaires plats à base de céréales, légumes, fruits, viandes et poissons locaux. Ce phénomène, qui s'ancre dans un contexte économique particulier, est également favorisé par la fascination pour certains modèles culturels occidentaux, fascination qui finit par associer produits traditionnels et « esprit arriéré ». Contrairement à de nombreux stéréotypes véhiculés sur l'Afrique, les habitants des zones urbaines peuvent ainsi se retrouver plus à risque de malnutrition et carences en nutriments que les habitants des zones rurales ou forestières. Il est attesté que diabète, obésité et maladies cardiaques sont en augmentation constante dans les zones urbaines des pays du Sud.

De nombreuses céréales, légumes et fruits africains se caractérisent par une haute teneur en protéines, vitamines et sels minéraux.

Cent grammes de moringa contiennent autant de protéines qu'un verre de lait ou un œuf, plus de fer que 100g de bœuf, et autant de vitamines C qu'une orange. Le fonio est réputé pour sa forte teneur en acides aminés essentiels (méthionine et cystine). Les amandes du dattier du désert, arbre présent du Sénégal au Soudan, contiennent 20 à 30% de protéines et 30 à 60 % d'huile riche en acides gras essentiels. Le niébé, ou haricot indigène, consommé en sauce, contient plus de 200% de la dose journalière recommandée de vitamine A.

D'autres phyto-éléments, aux propriétés anti-oxydantes, antivirales, anti-inflammatoires, fongicide... ont également été identifiés dans de nombreux produits traditionnels africains.

CRITÈRE DE SÉLECTION N°4 - LA DURABILITE ENVIRONNEMENTALE:

LA PERTINENCE, LA DURABILITÉ DES TECHNIQUES DE CULTURE ET D'ÉLEVAGE.

Dans l'identification des Produits Locaux de Qualité, il est important de considérer leur valeur par rapport à des paramètres environnementaux.

Les techniques de culture doivent préserver la **fertilité de la terre** et les écosystèmes hydrographiques, exclure le plus possible l'utilisation de substances chimiques et entretenir les **milieux agricoles traditionnels**.

Les techniques agricoles et les lieux de transformation doivent sauvegarder le **paysage agricole** et l'**architecture traditionnelle**.

Les monocultures intensives sont exclues (même si elles sont appliquées à des variétés et des écotypes traditionnels), les élevages intensifs, les techniques de pêche non durables et, comme souligné plus haut, les produits industriels et les produits génétiquement modifiés.

Il est intéressant de répertorier les variétés et les races locales dans la mesure où une grande **diversité génétique** est une garantie pour l'agriculture dont elle assure la résilience à long terme, notamment aux maladies et stress environnementaux comme les conditions climatiques hostiles.

Le fonio, une des plus anciennes céréales indigènes d'Afrique de l'Ouest, pousse facilement sur les sols latéritiques érodés, et sert de céréale « de repli » à de nombreuses communautés avant la récolte des cultures principales (riz, mil,...).

CRITÈRE DE SÉLECTION N°5 - LA DURABILITÉ SOCIALE:

LE RÔLE DES POPULATIONS LOCALES ET LE CARACTÈRE ÉTHIQUE DU SYSTÈME DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION.

Ce critère de sélection des produits est lié à l'équité sociale.

Les produits pris en considération doivent être réalisés par des communautés de petits producteurs. Chaque producteur doit avoir un rôle actif dans la conduction de l'exploitation. Ne seront pas pris en considération des paysans ou des bergers salariés. Les producteurs doivent être disponibles pour collaborer, de façon organisée (association, coopérative, consortium) ou informelle. La communauté des producteurs doit éviter les formes de discrimination liées à la position sociale, à la nationalité, au genre, aux convictions politiques ou religieuses et à l'appartenance ethnique. L'exploitation du travail des enfants est interdite.

CRITÈRE DE SÉLECTION N°6 - LE POTENTIEL INFORMULÉ POUR LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE

Les Produits Locaux de Qualité sont à entendre comme ceux présentant un potentiel peu connu et développé de contribution à la **souveraineté alimentaire d'un pays, d'une région ou d'une communauté**.

Le concept de souveraineté alimentaire évoque le droit des personnes d'avoir accès à une nourriture saine et culturellement appropriée, produite avec des méthodes écologiques et respectueuses de la biodiversité et de définir leurs propres systèmes alimentaires et agricoles. Ce concept complète donc celui de sécurité alimentaire qui, selon la FAO, existe « lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active »

L'Afrique est riche de produits alimentaires susceptibles de soutenir une stratégie de souveraineté alimentaire alliant biodiversité, cohésion sociale, et santé. Et pourtant ce potentiel est non seulement sous-estimé par les politiques publiques, mais de plus en plus à **risque** à cause des phénomènes d'acculturation, de l'invasion des produits alimentaires de qualité médiocre importés à bas prix et parfois à cause des conflits armés. Le travail de répertoriage tentera le plus possible de caractériser ce risque.

Les graines du néré (*parkia biglobosa*) sont bouillies, fermentées et utilisées, mélangées avec du gombo (*Hibiscus esculentus*) pour préparer un condiment très apprécié dans plusieurs pays d'Afrique Occidentale appelé « soubala ». Le *parkia biglobosa* est un arbre indigène des zones sahéliennes et soudaniennes. Il apporte de nombreux nutriments (protides, lipides, glucides, iode, vitamines diverses) de très haute qualité. Et pourtant, le soubala est aujourd'hui menacé par l'invasion du bouillon cube Maggi, produit par Nestlé.

En Sierra Leone, la guerre a mis fin au savoir-faire de presque une génération entière de transformateurs de la noix de cola, originaire de ce pays.

CATÉGORIES DE PRODUITS

- Les produits répertoriés peuvent être des **fruits**, des **légumes**, des **céréales**, de la **viande (bétail)**, du **poisson**, des **plantes médicinales** ou encore des **plantes odorantes** et des **épices** .

Le continent africain est détenteur d'une partie importante de la diversité des animaux domestiques. Il abrite les espèces domestiques les plus représentatives (bovins, ovins, caprins, porcins, équins, asins, camelins) sans omettre les volailles (poules, pintades, canards, dindons, oies) et certains rongeurs (lapins et aulacodes). Quelque 400 espèces d'animaux domestiques sont reconnues en Afrique. Quelques-unes de ces espèces ont été étudiées, mais beaucoup d'entre elles n'ont fait l'objet que de peu d'investigations.

- Il peut s'agir aussi bien de **produits prélevés** directement dans les savanes, les forêts, les lacs, fleuves et mers, que de **produits cultivés ou élevés** (bétail).

Les ressources spontanées (herbes, feuilles, baies, fruits, miel, poissons) ont encore un rôle important dans la consommation quotidienne en Afrique et ont contribué au développement des populations et des traditions qui les caractérisent encore aujourd'hui. Les plantes spontanées, comme par exemple les céréales sauvages, ont représenté et peuvent représenter encore aujourd'hui une grande contribution à la diversité et la souveraineté alimentaire d'une communauté.

Aux marges du Sahara, une graminée épineuse contenant un grain riche en protéines, le cram-cram (*Cenchrus biflorus*) a les faveurs des Touaregs et donne lieu à de véritables récoltes.

- L'on s'intéressera aussi bien aux produits **consommés tels quels** qu'aux **produits transformés** (par exemple le **couscous de niébé**, haricot dit indigène).

Les techniques de transformation sont un patrimoine inestimable pour les communautés locales. C'est le résultat de savoirs transmis de génération en génération, élaborés pour conserver des produits (lait, fruits, feuilles, fleurs). L'élaboration artisanale donne aux matières premières une valeur ajoutée importante car elle permet d'obtenir des produits particuliers, capables de raconter une culture locale et parce qu'elle fait en sorte que les producteurs soient moins conditionnés par les cycles des saisons et les oscillations du marché. Il est souvent possible de sauvegarder des écotypes et des races locales dès que l'on réussit à associer à la consommation domestique une offre de produits transformés adaptés aux échanges commerciaux (locaux et nationaux) et capables de garantir un petit revenu.

En Afrique, la question des produits transformés est double.

D'une part, récupérer, sauvegarder et valoriser les techniques traditionnelles existantes est fondamental.

D'autre part, il est important d'encourager la transformation des matières premières même lorsque le processus d'élaboration ne fait pas partie des coutumes traditionnelles. Sur tout le continent africain l'aliment est traditionnellement récolté et cuisiné ou vendu frais, et la présence de produits transformés (réalisés régulièrement pour conserver plus longtemps les produits, les transporter plus facilement et les commercialiser) est plutôt marginale. La tradition de cuisiner et vendre des plats prêts à être consommés dans la rue, comme dans les régions asiatiques, est plus répandue.

L'exode rural, on le sait, a provoqué le déracinement de nombreuses familles originaires de zones rurales avec un détachement partiel des techniques de préparation liées aux cultures alimentaires traditionnelles, au profit d'une consommation de produits industriels de mauvaise qualité. Dans les zones urbaines une certaine frange sociale privilégiée est prête à acheter des produits transformés de qualité mais qui proviennent de l'occident. Dans le cas où même les matières premières sont africaines (argan, cacao, arachides, etc.) la transformation est souvent faite ailleurs, surtout en Europe.

Il est très important de sauvegarder les produits transformés traditionnels mais aussi de promouvoir les productions locales de nouveaux produits transformés à partir de matières premières locales. On voit heureusement émerger en Afrique la transformation de produits locaux (par exemple les céréales précuites, les feuilles, les fruits et légumes séchés et transformés comme les échalottes Dogon) qui contribue à faciliter et sauvegarder la consommation de produits qui, traditionnellement, exigeaient des préparations longues et compliquées.

Lorsque le produit traditionnel transformé n'existe pas, il est opportun, au cours du travail de répertoriage, de mener de longues discussions avec les producteurs pour comprendre quels sont les produits transformés plus utiles et plus faciles à réaliser, confectionner et commercialiser sur le marché local et national.

La courge de Lare, au Kenya, est un écotype intéressant pour sa rusticité, mais surtout pour la multiplicité de ses usages. Avec sa pulpe on obtient une farine qui, mélangée à la farine de blé, sert à la préparation du chapati (un pain très fin), du mandazi (un beignet) et d'un jus. Les graines sont bonnes grillées et bouillies et, séchées, elles peuvent être moulues et utilisées pour préparer le porridge local et même certains médicaments. Toute cette famille de produits fait en sorte que cette courge a une grande importance non seulement dans la consommation domestique, mais aussi en tant que source de revenus pour les femmes qui peuvent vendre toute l'année, dans les villes voisines et aux cantines scolaires, les différents produits transformés.

- L'intérêt peut porter sur **tout le produit ou une partie** principalement. Par exemple les feuilles de la pastèque, consommées dans certains pays, sont à signaler. Les feuilles du haricot *niébé*, avec leur très bonne teneur en calcium sont un autre exemple.

- Ne sont **pas** retenus les produits industriels, génétiquement modifiés, importés ou implantés récemment (quelques dizaines d'années).

NOTE FINALE

L'approche de Slow Food à la qualité est comme on le voit complexe et articulée. Elle s'identifie à partir d'un échange d'informations permanent avec de nombreux acteurs locaux (producteurs, cuisiniers, techniciens, chercheurs, journalistes...). Aucun des critères ci-dessus ne peut être retenu sans tenir compte de tous les autres.