



■ Cécile Broutin, Pierre Ferrand (Gret), Patrice Kamano (BSD), Kerfalla Kamara (MGE)

Présentation des caractéristiques du riz de mangrove (Bora Malé), Guinée

Présentation selon la fiche simplifiée de l'OAPI pour des démarches IG–
décembre 2011

1. Nom du produit*

Le nom générique du produit est riz étuvé de mangrove, Bora Malé en sousou (« riz de boue », ou « de vase »).

2. Description du produit

Caractéristiques Riz de Mangrove Bora Malé

Un atelier interprofessionnel à Kamsar en janvier 2011 a permis de préciser avec les acteurs les caractéristiques du riz de mangrove qui ont été validées lors d'un second atelier à Boké en mai 2011. Le riz Bora Malé est donc défini ainsi par l'ensemble des acteurs de la filière :

- Le riz Bora Malé est blanc (si bien étuvé, décortiqué et usiné), mais il peut persister quelques éléments colorés en fonction des variétés. Les grains sont gros et courts ;
- Le riz Bora Malé est un riz propre, sans brisures, sans cailloux, sans impuretés, ni grains noirs
- Le riz Bora Malé se conserve après cuisson et gonfle bien pendant celle-ci (ces qualités sont permises grâce aux bonnes pratiques des activités de transformation).
- C'est un riz cultivé dans des plaines (mangroves) où l'eau de mer entre dans la parcelle en période sèche et ensuite l'eau douce en saison des pluies (pratique traditionnelle de culture du riz de plus de 400 ans). Cette alternance est jugée indispensable pour pouvoir utiliser le nom Bora Malé (« riz de boue », ou « de vase ») ;
- Un riz cultivé sans engrais, sans pesticides, ni herbicides : la pratique de gestion présentée ci-dessus permettant une culture sans intrants chimiques. La présence de sel contribue à éliminer naturellement les adventices et l'eau de mer apporte des sédiments qui fertilisent le sol ;
- La dénomination Bora Malé peut être utilisée quelle que soit la variété qui est nécessairement résistante au taux de sel élevé (de très nombreuses variétés, traditionnelles et introduites par la recherche sont utilisées).

Bonnes pratiques

Les acteurs ont également précisé les bonnes pratiques qui permettent d'obtenir un riz Bora Malé de qualité

Bonnes pratiques - Producteurs

- Cultiver un sol de mangrove non acide et sans oxyde de fer (risque d'infection du riz),
- Respecter la qualité définie pour les semences,
- Trier les semences,
- Entretenir les champs régulièrement,
- Respecter le calendrier agricole suivant la variété cultivée afin d'éviter la pousse des mauvaises herbes,
- Mettre en place une bonne gestion de l'eau salée et de l'eau douce,
- Récolter le riz à maturité (ne pas utiliser la faucille si possible),
- Mettre à sécher le riz pendant un mois dans le champ en utilisant des bâches pour augmenter la qualité,
- Utiliser un emballage propre (sacs neufs et cousus avec le poids, la provenance et l'année),
- Stocker les sacs de riz sur des palettes dans un magasin propre, aéré, à l'abri de l'humidité et de la pluie.

Le groupe de travail des producteurs a listé un total d'environ 30 variétés de riz de mangrove cultivées dans les zones de mangrove : Dissi Gbéli, Rocks, RD15, CQ15, Kaoulaka, Katako, Kabirouya, Mafoudia, Mambambe, Farenaya, Encre, Tagna, Fatou-Mare, Bolil Bolil Khôté, Kariya, Kinsampena, Mamoussou, ROK1, Bili Keren, Amara Maale, Laminiya, Missi-Missi, Al Hadj-ya, Seidouba Salia, Fanyekhoure, Yamponi, Taadi, Kandinyi Fonike-Rabana, CK4, Bani-maale. Les producteurs ont montré une très bonne connaissance des différentes variétés de riz de mangrove, mais la description des caractéristiques morphologiques des grains de chacune de ces variétés semble difficile. Ils ont souligné la nécessité d'une harmonisation des noms des variétés de riz de mangrove utilisées, car certaines variétés semblent posséder différents noms.

Bonnes pratiques - Etuveuses

- Réceptionner des producteurs un riz paddy propre,
- Vanner et laver le paddy avant l'opération d'étuvage pour enlever la terre et les fausses balles,
- S'assurer que la température de trempage ne dépasse pas les 90°C au risque d'abîmer le paddy,
- Veiller à activer le feu en permanence,
- Veiller à la propreté du tapis ou de l'aire de séchage afin d'éviter les impuretés lors du séchage (remuer pendant le séchage).

Les étuveuses doivent également :

- Respecter le temps de trempage (12 heures).
- Enlever l'eau; mettre de l'eau propre (90 à 150 L).
- Respecter le temps de chauffage (40 à 50 minutes à partir du moment où l'eau frémit).
- Respecter le temps de séchage 2 à 3 heures pour le riz étuvé à la machine améliorée et 5 à 6 heures pour le riz étuvé avec la marmite.

Bonnes pratiques - Décortiqueurs

- Contrôler la qualité du paddy (séparer les impuretés du paddy) et vérifier le taux d'humidité,
- Ne pas mélanger différents types de paddy lors du décortilage,
- Assurer un suivi et un entretien régulier des décortiqueuses (graissage, contrôle du lubrifiant, serrage des boulons),
- Eviter que le riz ne manque dans la machine pendant le décortilage et être toujours à côté de la machine,
- Régler la lame et le tamis en fonction de la grosseur du paddy,
- Bien connaître la machine : moteur, courroie, rotor, lame, fourchette, tamis, ventilateur (obligatoire), récipients et bassines bien propres.

Bonnes pratiques - Commerçantes

- Vendre un riz de qualité : bien trié, pas mélangé, propre, sans grain noir, caillou et brisure. La commerçante doit proposer dans le cadre de la vente du riz Bora Malé, un riz qui ne pourrit pas, bien étuvé et bien séché ; ceci afin d'assurer aux clients un riz de parfaite qualité.
- Respecter les unités de mesure standard (kg).
- Utiliser un bon emballage, compact, solide et résistant au poids du riz. Mettre le riz dans des sacs propres et étiquetés (poids, provenance et année) cousus à la machine.
- Respecter les prix et les marges.
- Stocker les sacs de riz sur des palettes dans un magasin propre, sec et aéré.

Mode de production du riz de mangrove

La riziculture de mangrove est une riziculture pluviale inondée et non irriguée qui s'est développée dans les plaines et les îles des estuaires inférieurs soumises à la submersion des grandes marées.

Elle demande d'une part de se protéger des marées en période de culture, et donc de construire des digues de protection, tout en permettant une entrée d'eau de mer dans les casiers rizicoles en saison sèche pour éviter l'acidification des sols, garder les digues humides et éviter qu'elles ne se fendent profondément, lutter contre les adventices et surtout apporter des limons qui permettront une production continue sans apports d'engrais.

D'autre part, elle réclame aussi une gestion fine de l'eau douce en saison des pluies. Il faut d'abord pouvoir lessiver les sols aux premières pluies pour éliminer les composants toxiques qui se forment en saison sèche, puis maîtriser la lame d'eau au repiquage (contre les dégâts causés par les poissons les crabes). Pendant la période de fortes pluies, il faut pouvoir évacuer l'eau sans provoquer l'érosion des drains et des ouvrages de digues. En fin de cycle, un bon système de régulation doit permettre une conservation suffisante d'eau douce pour approvisionner la plante au moment critique de l'épiaison.

Cette riziculture bénéficie ainsi de nombreux atouts et offre des potentialités particulièrement intéressantes avec des rendements de 3 à 4 tonnes à l'hectare sans apports d'intrants (engrais et herbicides) sur un seul cycle de culture.

Etuvage

L'étuvage consiste en une pré-cuisson à l'eau (méthode traditionnelle) ou à la vapeur (méthode améliorée) du paddy préalablement hydraté (HR 30 %). Cette opération améliore le rendement de décortilage (diminution du taux de brisure, atténuation des effets d'un mauvais séchage) et la qualité nutritionnelle. Elle a également une incidence sur les caractéristiques

organoleptiques et sur la couleur du riz (jaunâtre). La durée de cuisson du riz étuvé est plus longue, mais il gonfle davantage et présente donc également selon les dires de consommateurs, un caractère économique.

Le projet Riz BG et le projet Acorh (Gret/BSD/MGE) cherchent à diffuser une machine à étuver améliorée mise au point dans le cadre du projet Dynafiv. L'utilisation de la machine n'est pas obligatoire pour obtenir un riz Bora Malé de qualité si les acteurs respectent les bonnes pratiques (cf. plus bas) mais elle présente des atouts certains. Les évaluations et tests réalisés (avec l'Irag) ont mis en évidence les économies en bois (de 30 % en moyenne), la réduction de la pénibilité (travail dans la fumée dans les procédés traditionnels- voir photos ci-dessous) et de la consommation d'eau (-15 %) et amélioration du rendement (volume et rapidité avec un gain de temps entre 35 et 70 % selon les équipements traditionnels utilisés) et de la qualité (moins de brisures après décortilage avec l'étuvage à la vapeur).



Étuvage amélioré (2010)



étuvage traditionnel (Sinko, 2007)



étuvage traditionnel (Boké-2010)

Cet équipement rencontre des difficultés de diffusion parce qu'il est relativement cher (1,5 millions de GNF). Il faut donc que les étuveuses aient un volume d'activités suffisant pour que cela soit intéressant d'acheter l'équipement et de le renouveler. Il faut également qu'elles achètent le bois et qu'elles prennent en compte la durée et la pénibilité du travail pour mesurer l'intérêt de la machine. On note que des groupements de Guinée Forestière ont commencé à acheter la machine sans appui du projet, ce qui veut dire qu'elles ont perçu l'intérêt de s'équiper.

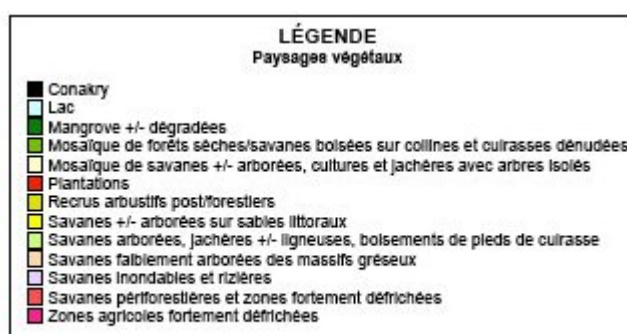
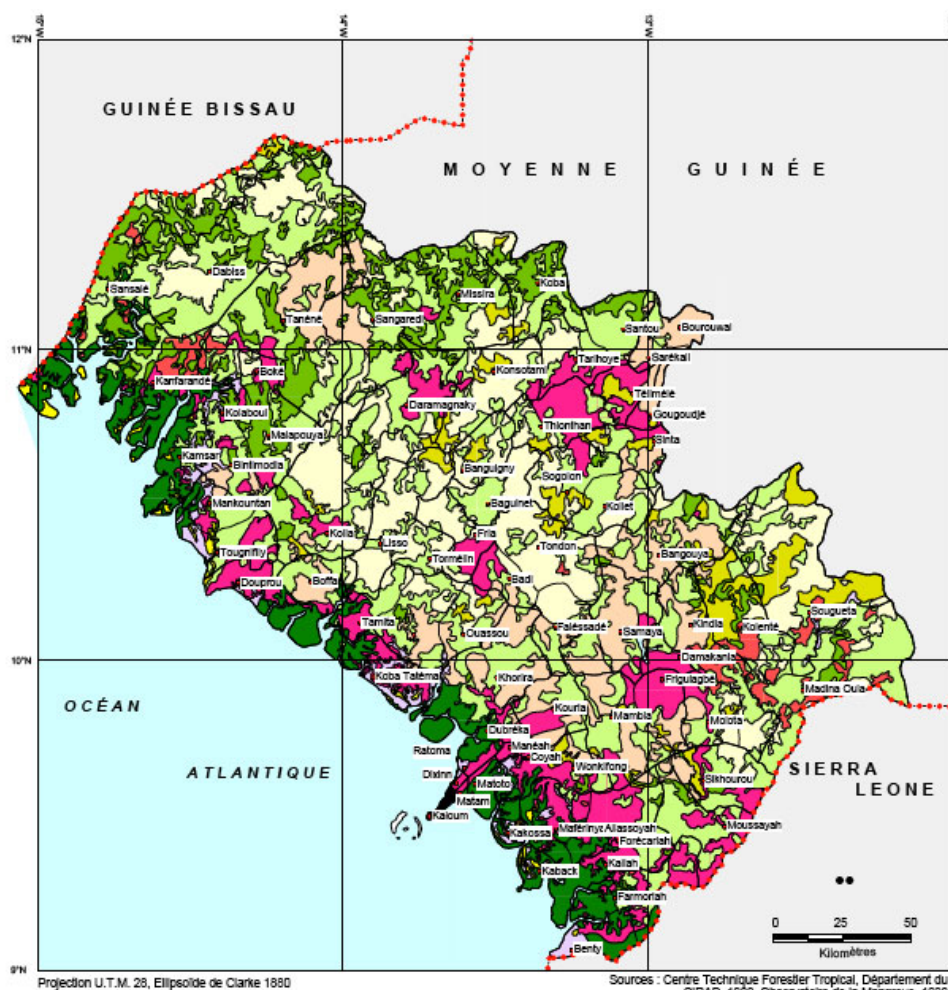
Les étuveuses de Basse Guinée se plaignent de la durée de vie du foyer qu'elles jugent insuffisante. Elle est normalement de deux ans environ pour le foyer qui est la partie la plus sensible mais serait plus courte en BG (effet de l'air ou de l'eau salée ?). Il est nécessaire d'approfondir cette question et d'étudier la possibilité d'améliorer la résistance de ce matériel.

3. Aire géographique

On estime qu'environ 70 000 ha à 120 000 ha (selon les sources) des 385 000 ha de la mangrove guinéenne seraient mis en valeur pour la production rizicole. Elles produisent 10 à 15 % de la production nationale (environ 100 000 tonnes) dont une partie seulement est commercialisée.

La zone de mangrove, en vert foncé sur la carte, correspond en partie à la zone de production du Bora Malé. Les acteurs ont proposé de limiter l'utilisation du terme aux zones où l'eau de mer pénètre (ce qui n'est pas le cas de toutes les zones de mangrove). Il faudrait donc pouvoir

cartographier cela (à vérifier si déjà fait par l'IRAG) sachant que ce ne seront pas des données figées.



4. Histoire du nom, notoriété, antériorité

Une stagiaire de l'Istom, Jessica Norsa, encadrée par le Gret et le BSD, avec l'appui de la coordination du projet Riz BG, a été mobilisée d'avril à août 2011, pour notamment mieux connaître les motivations de consommation et les perspectives de marché dans le cadre de la promotion d'un produit dont la qualité et l'origine seraient certifiées. Les travaux ont permis de confirmer la notoriété du produit.

■ Étude de la distribution

- ▷ Réalisation de 100 entretiens auprès de détaillantes et de 50 entretiens auprès de grossistes de 12 marchés de Conakry pour identifier les attentes sur les caractéristiques du riz de mangrove et les modes d'approvisionnement actuels des distributeurs.

Les commerçantes de riz ont également été interrogées sur leurs possibles problèmes d'écoulement des stocks et d'approvisionnement, ainsi que sur l'intérêt de payer plus cher un riz dont l'origine et la qualité seraient certifiées.

■ Étude de la consommation

- ▷ Réalisation de 100 enquêtes auprès des ménages consommateurs de riz Bora Malé et 50 enquêtes dans des restaurants afin de préciser les attentes des consommateurs de riz Bora Malé, d'identifier les déterminants et pratiques d'achat et de vérifier l'intérêt des consommateurs pour un riz de mangrove dont l'origine et la qualité seraient certifiées.
- ▷ Quatre entretiens de groupe (focus group) de 10 personnes, organisés avec l'appui de l'association des consommateurs afin d'identifier les préférences des consommateurs pour un type de riz (comparaison de trois types de riz lors des entretiens) ainsi que les modalités de reconnaissance de la nature des différents riz. Les participants ont dû également définir les principaux critères de qualité de chaque type de riz.

Lors des entretiens deux types de tests ont été mis en place : un test de distinction à l'œil nu et un test de préférence basé sur la dégustation à l'aveugle d'un traditionnel type riz-sauce (arachide) cuisiné avec les trois principaux types de riz (riz de mangrove, riz de Forêt, riz importé). Ils ont été suivis d'un entretien de groupe a été mis en place afin de confronter les différentes idées des consommateurs sur les riz consommés et la place du riz Bora Malé en Guinée.

Il convient d'ajouter qu'à cette analyse marketing, se sont ajoutés différents entretiens qualitatifs avec les autres acteurs de la filière nous permettant d'identifier les différentes stratégies de commercialisation de chacun.

Notoriété du produit

Les tests visuels et les tests de dégustation montrent que les consommateurs reconnaissent bien à la vue et au goût le riz importé et le riz local. La distinction entre le riz Bora Malé et le riz de Forêt semble plus difficile visuellement mais est bien réalisée à la dégustation (70 % reconnaissant le riz Bora Malé). En revanche, moins de la moitié des participants (42%) reconnaissent à la dégustation le riz de Forêt (riz local sans pouvoir spécifier l'origine). ***Le riz Bora Malé reste le riz le plus apprécié lors de ces tests quelle que soit la région d'origine des participants.***

La très grande majorité des consommateurs de riz Bora Malé interrogés déclarent ne pas consommer d'autres riz locaux (par contre la moitié consomme aussi du riz importé pour des questions de disponibilité et de prix à certaines périodes de l'année). D'ailleurs plus de 40 %

pensent que l'origine joue un rôle sur la qualité en citant le riz de la Basse Guinée comme le meilleur (et particulièrement celui de Koba).

Parmi les consommateurs de Bora Malé interrogés, plus de 40 % sont originaires du Fouta Djallon et environ 25 % de Haute Guinée et autant de Basse Guinée. Les résultats des focus group (tests visuels) confirment ces tendances avec une préférence des participants de la Guinée Forestière pour le riz de Forêt (puis riz Bora Malé et importé) et une préférence des ceux de la Basse Guinée et Haute Guinée pour le riz Bora Malé. Pour les personnes de la Basse Guinée, le second riz préféré est le riz importé alors que celles de la Haute Guinée place le riz de Forêt en seconde position.

98 % des consommateurs affirment préférer le riz Bora Malé et souhaiteraient en consommer plus pour arrêter d'acheter le riz importé (moins cher) ou pour retrouver un niveau de consommation antérieur (diminué avec l'augmentation des prix du riz). Les motivations d'achat du riz Bora Malé semblent assez variées : habitudes alimentaires, bonne conservation du riz (71 %), goût (68 %), propreté (56 %) des consommateurs de riz de mangrove interrogés.

Par ailleurs, 69 % des consommateurs affirment leur intérêt pour un riz Bora Malé dont l'origine et la qualité seraient certifiées et dont le prix serait nécessairement plus élevé. Le prix moyen que les consommateurs sont prêts à payer est de 9 700 GNF/kg (soit environ 20% plus cher que le riz moyen d'achat lors de l'enquête).

5. La filière et le marché

Liens caractéristiques produit et zone géographique

Le riz Bora Malé est particulièrement apprécié sur les marchés nationaux et s'achète à un prix significativement supérieur (+20 à 30% pour le riz local par rapport au riz importé, + 15% pour le riz Bora Malé par rapport au riz local sur les marchés). Ses qualités organoleptiques spécifiques, particulièrement appréciées des consommateurs, sont donc bien réelles et confirmées par un différentiel de prix producteur significatif¹. Cette typicité serait pour partie liée à la forte salinité des sols de mangrove, aux variétés locales étroitement liées à ce sol, aux pratiques de gestion de la lame d'eau douce et de l'intrusion d'eau de mer à certaines périodes (techniques de production sans intrants chimiques) et à la technique de l'étuvage.

Les zones de production nécessitent un mode de gestion spécifique des rizières, qui permet de considérer que le riz Bora Malé bénéficie également d'un savoir-faire collectif, issu d'une tradition (cette dernière devant être documentée et confirmée en raison de l'introduction de nouvelles techniques de gestion de la lame d'eau par Universel).

Lier la qualité du riz Bora Malé au terroir et mettre en avant le savoir-faire des producteurs semble donc réalisable, ce qui est important, puisqu'il s'agit d'une condition indispensable à la reconnaissance de l'IG. Cela peut également s'avérer utile pour une marque collective, voire toute autre certification, car une réelle typicité est un atout commercial en soi. Il est possible qu'un travail afin de sélectionner les variétés soit cependant nécessaire.

Etude rapide de la filière

¹ Des enquêtes auprès des consommateurs, des étuveuses et des commerçantes et des ateliers sur la qualité organisés en mars 2008 par le projet Dynafiv avec l'appui du Gret ont permis de confirmer des caractéristiques spécifiques du Riz Bora Malé

L'étude de la filière, réalisée en 2010 dans le cadre d'un stage dans le projet Riz BG, indique 214 groupements de producteurs et 5 unions. La FOP-BG a recensé sur la zone du projet Riz BG 170 OP de base (dont 65 ne font pas partie d'union) et 5 unions, représentant plus de 50 000 producteurs.

La culture du riz est présente dans 80 % des exploitations (tradition en Basse Guinée). La majorité des riziculteurs sont des chefs d'exploitation familiale de petite taille. Le riz a une place importante sur la plan alimentaire (base de l'alimentation des ménages) mais également culturel et social. Il est cultivé en priorité pour les besoins de la famille qui s'adonne à d'autres productions ou d'autres activités (sel, huile de palme, pêche, commerce,...) pour diversifier les sources de revenus et diminuer les risques. Ainsi d'après les résultats des travaux de l'ONRG, la vente de riz ne représenterait au maximum que 25 % du revenu, avec de grandes disparités entre des producteurs qui ne vendent rien et ceux qui exploitent de plus grandes surfaces et vendent des volumes importants. Cependant le dernier rapport montre qu'en 2009 la situation s'est inversée avec un doublement de la rentabilité de l'unité temps de travail investi dans la riziculture (en raison notamment de la bonne récolte et des cours élevés du riz local en 2008 et 2009, entraînés par la hausse des cours internationaux du riz importé).

La production nationale de riz en Guinée en 2008 est estimée à 1 307 000 tonnes de paddy, soit environ 820 700 tonnes de riz net²). La production en Basse Guinée est estimée en 2008 à 264 700 tonnes de paddy (soit 180 000 tonnes de riz net)³. La part commercialisée est faible : de l'ordre de 25 % soit 205 000 tonnes de riz net dont seulement 45 000 tonnes provenant de la Basse Guinée. La quantité de riz importé consommé en Guinée est estimée à 300 000 tonnes. Ainsi, un des handicaps majeurs de la filière est qu'elle repose en grande partie sur la commercialisation d'excédents.

Au-delà des producteurs, les différents autres opérateurs de la filière sont décrits ci-après :

Collecteurs de Paddy

Il s'agit d'agents qui effectuent la collecte du riz paddy chez les riziculteurs de leur zone respective. Le paiement aux riziculteurs se fait au comptant sous forme monétaire. Ils revendent ensuite ce riz paddy aux étuveuses de la zone. Ils effectuent un service de transport en louant un véhicule pour collecter et possèdent généralement un magasin de stockage de faible capacité (100 sacs).

Ces opérateurs ne sont pas spécialisés dans l'activité de collecte de riz, celle-ci est néanmoins pratiquée de manière systématique à chaque campagne. Ils utilisent leurs lieux de stockage et les véhicules loués afin de transporter d'autres denrées comme l'huile de palme ou des produits vivriers.

Le métier de collecteur de riz paddy n'est exercé de manière indépendante (c'est-à-dire une fonction unique) que sur certaines zones de production en basse côte nord. Il a tendance à disparaître. La fonction spécifique de collecteur de paddy concerne généralement les grandes zones de production et de collecte comme Kamsar, Kolaboui et Koba. Sur la zone de Tounkily, ce sont les étuveuses qui se chargent du travail de collecte du riz paddy. De manière

² Le rendement dans les statistiques officielles est de 68 %. Cependant il varie fortement selon les variétés et correspond à un rendement de décortiquage et non de transformation en riz étuvé décortiqué. D'après les étuveuses, le rendement réel serait plus proche de 50 % (pertes comprises, notamment lors du sacage le long des routes)

³ Il faut signaler l'existence dans la zone (Koba) d'une grosse exploitation agricole qui joue un rôle important dans la commercialisation du riz net. Il s'agit de Siguicoda (Société Sino Guinéenne de Coopération pour le Développement Agricole) dont la production est estimée à 18 000 tonnes de paddy, dont 80 % commercialisées (14 000 tonnes).

courante, les étuveuses de Basse Guinée se chargent aussi du travail de collecte de riz paddy. Les commerçantes de riz net de Conakry prennent une place croissante dans l'achat du paddy en raison de leur capacité financière. Elles peuvent mobiliser des relais familiaux qui se chargent de faire étuver le paddy en prestations de service.

Etuveuses

Il s'agit d'agents (majoritairement des femmes) qui transforment le paddy qu'elles achètent à des collecteurs ou à des producteurs. Le paiement aux riziculteurs se fait soit au comptant sous forme monétaire soit les riziculteurs leur font crédit. Elles réalisent l'étuvage du riz et soustraient à un prestataire le décorticage. Elles revendent ensuite le riz net à des grossistes des centres urbains. Ces grossistes financent régulièrement les étuveuses pour leurs achats de riz paddy via des avances en monétaire ou de la prestation de services.

Traditionnellement l'étuvage est pratiqué par toutes les femmes dans un village. Les opératrices ne sont donc pas spécialisées dans l'activité d'étuvage de riz, celle-ci est néanmoins pratiquée de manière automatique à chaque campagne. D'autres activités sont pratiquées en même temps ou à d'autres périodes de l'année comme la riziculture, le commerce de poisson, d'huile de palme, le maraichage, le sel etc. Dans ce cas, ce métier constitue seulement un revenu complémentaire durant la période de commercialisation. Leurs capacités de stockage sont en général faibles de l'ordre de 5 à 10 sacs par opératrice, ce qui ne leur permet que très peu de jouer sur la concurrence temporelle liée à la hausse des prix en période de soudure. Elles sont souvent obligées de vendre d'une manière automatique leurs productions afin de rembourser les avances.

Depuis une dizaine d'années ce métier s'est peu à peu professionnalisé suite aux excédents de production et grâce aux projets d'aménagements et d'appui à la commercialisation permettant des efforts de structuration et de formation (DynaFiv puis Riz BG et Acorh). Certaines femmes se sont donc progressivement professionnalisées afin d'obtenir un revenu monétaire de cette activité (qui devient leur seule source de revenu).

Les étuveuses sont en voie de structuration, de nombreux groupements se forment en Basse Guinée afin de représenter la profession et de mettre en commun des moyens pour palier les difficultés (fond de roulement insuffisant, matériel inadapté, atomisation de l'offre de riz paddy dans les zones de production, problème de fond de roulement, manque de crédits...).

Décortiqueurs

Il s'agit d'agents (majoritairement des hommes) qui effectuent le décorticage mécanique du riz paddy au moyen d'une décortiqueuse. Ce procédé mécanique a remplacé le pilon et le mortier domestique utilisé il y a une quinzaine d'années. On considère aujourd'hui que la totalité du riz commercialisé et la majorité du riz consommé (90%) est décortiqué mécaniquement. Le décorticage est un travail réalisé en prestation de services payés à la quantité. Leurs clients sont majoritairement les étuveuses, et en circuit court en zone rurale les producteurs et les ménagères pour l'alimentation de la famille. Le paiement de la prestation aux décortiqueurs se fait au comptant en espèces ou en nature (1 kilo de riz net pour un estagon, correspondant à 12 kilos de riz paddy décortiqué). Ces opérateurs pratiquent l'activité de décorticage de manière régulière (et systématique). Néanmoins ils possèdent tous d'autres sources de revenus. La plupart des propriétaires de machines font partie des notables du village parmi les fonctionnaires, imâms, gros producteurs et commerçants. Ils cumulent plusieurs activités soit dans la filière rizicole, soit un métier différent soit les deux.

Peu de décortiqueurs souhaitent se regrouper, ils n'y voient que peu d'intérêt. Les décortiqueurs regroupés à Koba sont cependant satisfaits de leur organisation, elle leur a permis la

mise en place d'une centrale d'achat de pièces détachées et une négociation des taxes pratiquées par le CRD.

Grossistes (commerçants de riz net)

Il s'agit d'agents qui effectuent la collecte du riz net chez les étuveuses sur les marchés de regroupement. Les grossistes font généralement des avances aux étuveuses pour leur permettre de s'approvisionner et transformer le riz paddy. Comme mentionné précédemment, ces grossistes peuvent aussi acheter le paddy et le faire étuver en prestation de service ou faire appel à un membre de la famille pour assurer l'achat de paddy dans les marchés hebdomadaires. Ils revendent ensuite ce riz net sur les marchés urbains. La collecte se fait avec plusieurs types de véhicules notamment les camions, taxis et minibus. Ils possèdent ou louent généralement un magasin de stockage de grande capacité (1000 sacs) en ville.

Ces opérateurs sont très difficiles à catégoriser d'une manière nette étant donné l'importante variété des types et des stratégies. Certains sont spécialisés dans l'activité de collecte et de revente du riz net. Ils utilisent leurs lieux de stockage et les véhicules loués afin de transporter une quantité importante de riz net et de spéculer sur la période de soudure. Au contraire, certains choisissent de ne pas se spécialiser dans le riz net et donc profitent des voyages pour acheter d'autres denrées comme l'huile de palme ou des produits vivriers.

Détaillants

Il s'agit d'agents (femmes) qui effectuent l'achat/revente de riz net local et importé au détail pour les consommateurs urbains. Les grossistes leur font généralement des avances. Elles revendent au kilo ce produit aux particuliers, ces derniers payent comptant.

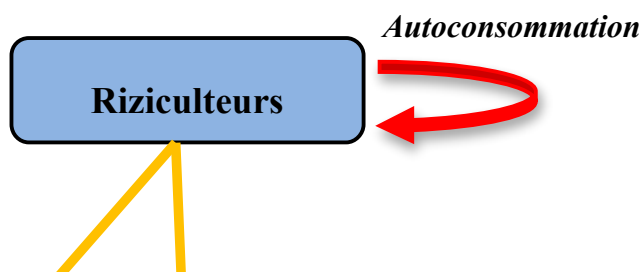
Ces opérateurs s'approvisionnent souvent chaque jour en groupe chez un même grossiste. Elles disposent d'un très faible fond de roulement. Elles sont en général spécialisées dans l'activité du riz. Leurs marges n'étant pas importantes, leur stratégie consiste à traiter de grosses quantités par jour. Pour ce faire, elles occupent les axes d'accès des marchés. On reproche souvent à cet opérateur de tricher un peu sur la quantité. Par exemple, un « kilo » acheté sur le marché à une détaillante (quantité mesurée avec un pot en plastique) ne représente réellement que 800 à 900 grammes sur la balance.

Cette typologie des acteurs de la filière met en évidence des spécificités et un certain nombre de limites qu'il est nécessaire de prendre en compte :

Tout d'abord il y a un fort cumul des fonctions au sein de la filière, la plupart des acteurs y possèdent plusieurs « casquettes ». On retrouve donc très fréquemment des producteurs décorcteurs, des collectrices étuveuses, des collecteurs décorcteurs, etc.

Ensuite la stratégie des acteurs est très variable selon la localité et les opportunités en Basse Guinée (proximité de grands centres urbains ou de mines par exemple). Les stratégies sont globalement tournées vers la sécurisation des revenus via la pluriactivité.

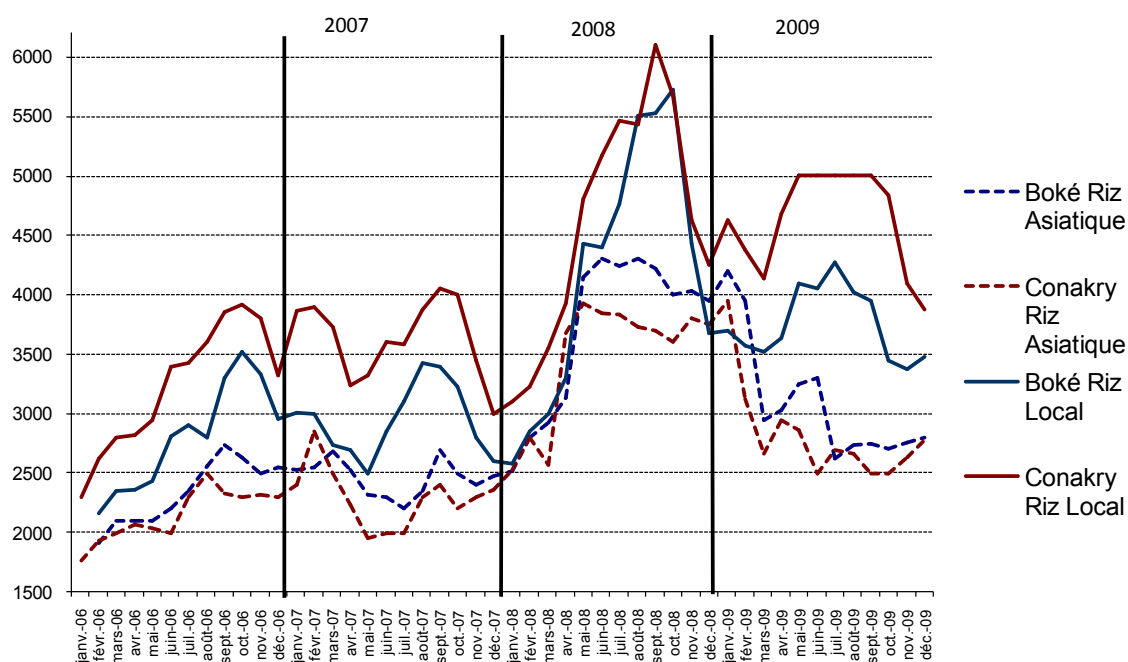
Enfin le riz représente d'abord pour de nombreux opérateurs (producteurs, étuveuses) un moyen de sécuriser la couverture des besoins alimentaires de leur foyer avant de constituer un revenu monétaire. Le marché est très atomisé, ce qui garantit une large concurrence et des prix relativement proches des équilibres entre offre et demande.



Evolution des prix sur le marché local

Il existe un potentiel de marché non négligeable pour le riz local qui explique le maintien d'un prix supérieur toute l'année et depuis plusieurs années, et l'envolée des prix pendant l'hivernage, qui devient même plus forte ces deux dernières années. On note également que le prix du riz Bora Malé est le plus élevé avec des variations selon les zones et selon les saisons.

Figure 1 Evolution du prix au détail du riz local et riz importé dans deux marchés urbains



Sources : données SYPAG

Le prix du riz (net) de mangrove est en moyenne 25% plus cher que le riz local de coteaux et 37% à 40% plus cher que le riz importé avec des variations selon les zones et selon les saisons. Les deux marchés pris en exemple dans le graphe ci-dessus sont extrêmes. Le marché de Boké est en majorité approvisionné par du riz de coteaux alors que celui de Madina (Conakry) l'est par le riz de mangrove. L'écart très important entre le prix du riz local et le riz importé et entre les deux marchés, notamment pendant l'hivernage s'explique par trois principales raisons :

- Le riz importé arrive dans le port de Conakry et ne supporte pas de coûts de transport supplémentaires lors de la vente à Conakry contrairement à la vente à Boké,
- En saison des pluies, le riz local se raréfie et le transport coûte plus cher, d'où la hausse de son prix plus forte à Conakry en raison des difficultés de collecte (état des routes) et du coût de transport
- Une demande en riz local supérieure à l'offre, notamment pendant la saison des pluies. Il faut signaler qu'une grande partie des ménages urbains achètent du riz importé en raison de cette différence de prix mais achètent aussi du riz local et mélangent les deux riz lors de la préparation du plat pour retrouver un peu le goût du riz local qu'ils préfèrent.

6. Groupement(s) demandeur(s), autres porteurs de la demande

Un travail d'appui à la structuration et d'appui à l'émergence d'organisations représentatives des différentes professions de la filière a été engagé par le projet Dynafiv (AFD) puis par le projet Riz BG depuis 2005 avec une maîtrise d'ouvrage assurée par le BSD avec l'assistance technique du Gret pour l'aval de la filière et la mobilisation de la MGE pour l'appui aux opérateurs. D'autres interventions démarrent notamment avec Guinée 44 et Universels et l'extension du projet Acorh (Gret/MGE) sur des zones de mangroves non couvertes par le projet Riz BG. Ces appuis à la FOP BG et aux groupements et unions de l'aval de la filière constituent un cadre favorable à la mise en place d'une démarche IG ou d'une marque collective.

Par ailleurs, les acteurs de l'aval ont aussi émis le souhait de créer une fédération des riziers (étuveuses, décortiqueurs) pour représenter ces professions et défendre les intérêts des membres. Ils semblent également intéressés par la création d'une structure avec tous les acteurs de la filière pour promouvoir le riz de mangrove (une coopérative par exemple). Cette structure pourra être l'interlocuteur de la filière à toutes les étapes de la démarche et être le propriétaire d'une marque collective (avec un cahier des charges) à mettre en place avec l'appui de la phase additionnelle du projet Riz BG et la suite du projet Acorh.

En attendant la création de la structure interprofessionnelle, les porteurs de la demande pourraient être ainsi la FOP-BG, l'Union des Etuveuses et la Maison Guinéenne de l'Entreprise (au titre d'organisation guinéenne en charge de l'appui aux groupements de l'aval, partenaire du BSD et du Gret).

7. Axe de travail pour la promotion de la spécificité du riz Bora Malé et la mise en place d'une démarche collective de labellisation

Comme mentionné ci-dessus, certaines conditions semblent favorables à la promotion de la spécificité du riz Bora Malé, afin de s'engager dans une démarche collective de labellisation, et amorcer ainsi l'inscription du riz de mangrove étuvé en indication géographique. Il reste cependant des préalables et des points à préciser qu'il est nécessaire d'appréhender. 3 grands axes de travail pourraient être proposés dans le cadre de la phase additionnelle du projet Riz BG et du projet Acorh qui intervient dans des zones de mangrove complémentaires :

Axe 1 : Structuration de la filière et construction collective de la qualité

- ▷ Mise en place et appui à une structure interprofessionnelle pour la commercialisation sous marque collective (voie vers IG). Pour cela, il faut une meilleure représentativité des acteurs de la zone de mangrove : proposer aux groupements des nouvelles zones de rejoindre la dynamique et collaborer avec d'autres projets qui interviennent hors zone du projet Riz BG, sur la zone de mangrove (notamment projet acorh), répondre à la demande d'appui de création de la fédération des riziers.
- ▷ Il faut renforcer des capacités techniques et gestion des acteurs (décortiqueurs, Bonnes pratiques étuveuses, commerçantes).

Axe 2 : Financement de la filière et commercialisation collective du riz net (Valorisation du riz Bora Malé)

- ▷ Il faut travailler sur l'accès au crédit (équipements, fonctionnement) et autres modes de financement de la filière (préfinancement par les clients par exemple), sur appui négocia-

tion de contrats avec commerçantes Conakry, avec clients « collectifs » (sociétés minières, syndicats de fonctionnaires, casernes, hôpitaux,...).

Axe 3 : Suivi des prix et de la chaîne de valeur

- ▷ Recensement des acteurs et typologie de chaque groupe d'acteurs (ONRG) ; Suivi d'un échantillon représentatif des acteurs et groupements pour le S/E des résultats (activités, CA, revenus, marge) ; Collecte et diffusion des prix en distinguant les différentes qualités de riz locaux (ce qui n'était pas fait jusqu'à présent) ; Diffusion des informations et animation réunions sur analyse (mise en commun de l'information et de l'analyse sur l'évaluation de la filière et les actions pour assurer une équité dans la répartition des marges)

8. Illustrations

Photos du produit, des opérations, du milieu. Envoyées sous forme électronique.

9. Bibliographie

Jérôme Neumeyer, *Analyse de la politique rizicole de la Guinée via l'approche filière*, mémoire de fin d'étude ISTOM, Projet Riz BG, Juillet 2010

Jessica Norsa, *Le riz de mangrove (Bora Malé) en Guinée : Propositions d'améliorations pour le développement de sa commercialisation*, mémoire de fin d'étude ISTOM encadré par le BSd et le GRET, Projet Riz BG, Octobre 2011

Cécile Broutin, GRET, *Note sur la filière riz en Basse Guinée*, Juin 2011

Cécile Broutin, Olivier Renard, Martine François, GRET, *Qualité liée à l'origine : quelques pistes de réflexion pour la valorisation de la production du riz Bora Malé*, Note réalisée dans le cadre de l'appui au BSD, composante « appui à l'interprofession riz », projet Riz Basse Guinée (AFD), Juin 2011.

Cécile Broutin, GRET, *Démarche pour inscrire le riz de mangrove dans une démarche de création d'une IG*, Composante BSD – Projet Riz BG, Novembre 2011.

BSd, MGE, GRET, *Note de bilan des activités de la phase 1 du projet Riz BG, Composante « Appui à l'émergence d'une interprofession »*, Novembre 2011.

Cécile Broutin, *Compte-rendu du bilan de la réunion interprofessionnelle de Kamsar du 10 janvier 2011*, Réunion BSD-MGE-FOP BG – Kamsar mardi 11 janvier 2011

Cécile Broutin, *Compte-rendu mission N°3* dans le cadre de l'appui au BSD, composante « appui à l'interprofession riz », projet Riz Basse Guinée (AFD), juin 2011.

Cécile Broutin, *Compte rendu de la réunion de réflexion sur la valorisation du riz de mangrove*, dans le cadre de l'appui au BSD, composante « appui à l'interprofession riz », projet Riz Basse Guinée (AFD), 13 janvier 2011, Conakry, Guinée

Grain de sel, *Amélioration des techniques traditionnelles de riziculture*, numéro 32, Septembre 2005

Les documents produits dans le cadre des projets Riz BG et Acorh sont disponibles sur le site internet de la MGE : <http://www.mge-guinee.org/>

10. Rédacteurs de cette fiche

Cécile Broutin, broutin@gret.org, Responsable du pôle Environnement, Filières et Agriculture familiale (EFA) et Responsable de programmes Filières Agroalimentaires, GRET, Nogent sur Marne, France.

Pierre Ferrand, ferrand@gret.org, Chargé de projets Développement Agricole et Filières Agroalimentaires, GRET, Nogent sur Marne, France.

Patrice Kamano, kamano.patrice@free.fr, Bureau de Stratégie et Développement, Conakry, Guinée.

Kerfalla Camara, kerfcam@yahoo.fr, Directeur Exécutif de la Maison Guinéenne de l'Entreprise (MGE), Conakry, Guinée.