

Labellisation et certification: outils de valorisation des produits locaux ?

Kerfala Camara (kerfala.camara.mge@gmail.com),
Souleymane Yougbaré (yougbaresouleymane@gmail.com)

SI LA LABELLISATION permet généralement aux producteurs de vendre en plus grande quantité et d'accroître leurs marges, elle interroge : qui en supporte la charge ? Permet-elle une consommation de masse ? Est-elle contrôlée ? Ces entretiens reviennent sur les enjeux de la labellisation dans la filière riz en Guinée, et de la certification biologique au Burkina Faso.

La labellisation dans la filière riz en Guinée

► Kerfala Camara est directeur exécutif au sein de la Maison guinéenne de l'entrepreneur.

► Nous vous recommandons la lecture de la synthèse du CFSI intitulée « Labellisation et outils d'identification des produits locaux », publiée en avril 2018. Vous pouvez aussi lire l'article « Promouvoir l'agroécologie par la certification bio au Burkina Faso », dans *Grain de sel* n°63-66 *Agroécologie en Afrique de l'Ouest et du Centre : réalités et perspectives*, Inter-réseaux, 2015.

► Riz de mangrove : Riz local guinéen, appelé « Bora maalé » en langue nationale sosso, ce qui signifie littéralement « Riz de la boue ». C'est un riz très spécifique qui se cultive en Basse Guinée près de la mer, dans la zone de mangrove, et dont la production requiert de maîtriser les apports d'eau douce et d'eau de mer sur les parcelles et l'utilisation de variétés adaptées aux sols salés. Les techniques de transformation sont aussi spécifiques avec un étuvage à l'eau ou à la vapeur du paddy avant le décortilage.

GRAIN DE SEL (GDS) : *Qu'est-ce que la marque collective Bora Maalé et pourquoi a-t-elle été créée ?*

KERFALA CAMARA (KC) : La marque collective Bora Maalé a été créée le 14 novembre 2014 par les différents acteurs de l'amont et de l'aval de la filière riz de mangrove en Basse Guinée. Cette interprofession regroupe les quatre maillons : producteurs, étuveuses (ce métier est exclusivement pratiqué par des femmes), décortiqueurs et commerçants. Certains commerçants vendaient leur riz comme étant du riz Bora Maalé, sans que ce soit le cas. La plus-value du produit, sa qualité, était bafouée au détriment des vrais acteurs. Ensuite, il y avait un problème d'organisation de la filière car les acteurs de l'amont et de l'aval ne parvenaient pas à s'entendre sur une juste répartition des bénéfices. La marque collective est née pour répondre à ces enjeux, et tous les acteurs de la filière ont soutenu l'initiative.

GDS : *Comment s'est déroulée la création de la marque collective Bora Maalé ?*

KC : Une première étude a permis de connaître les charges supportées par chaque maillon (producteur, étuveuse, décortiqueur et commerçant). Ensuite, on a pu établir que les bénéfices soient repartis au prorata des charges supportées (45 % pour les producteurs, 25 % pour les étuveuses, 25 % pour les commerçants et 5 % pour les décortiqueurs).

Par la suite, on a élaboré un cahier des charges pour définir les critères de qualité. Plusieurs ateliers, à l'échelle des villages d'abord, ont été organisés et regroupaient les acteurs de chaque profession. Ils ont défini les bonnes pratiques pour que le riz soit accepté par les consommateurs qui ont aussi marqué leurs critères et besoins : « Nous voulons du riz bien clair, etc. ».

L'ensemble des données récoltées auprès de chaque acteur a ensuite été traité lors d'ateliers dans les 3 régions productrices de riz en Guinée (Basse Guinée pour le riz de mangrove ; Guinée forestière et Haute Guinée pour d'autres types de riz local). Ensuite, on a harmonisé les pratiques et décidé des critères de qualité pour la production. Nous avons identifié différents écarts, c'est-à-dire des seuils à respecter pour bénéficier du label. Il existe un écart « critique » : la zone de production du riz Bora Maalé doit permettre une fertilisation par infiltration d'eau de mer en saison sèche, et par élimination du sel en saison plu-

veuse ; si ce critère n'est pas respecté, le riz ne peut pas être certifié Bora Maalé. Enfin, il y a des écarts « pratiques » avec des défauts majeurs (tout riz cultivé dans une parcelle ne recevant pas l'eau de mer est à rejeter), des défauts mineurs (le riz paddy n'a été lavé qu'une fois au lieu de deux), et des recommandations non éliminatoires.

Puis il y a une commission de contrôle interne. Au niveau de chaque groupement il existe un comité exécutif pour les décisions, une assemblée générale qui décide des actions au sein du réseau, et des bureaux de surveillance qui veillent à l'application des décisions et contrôlent les « écarts ». Au niveau de l'union des groupements, il y a des comités de surveillance chargés de vérifier que les critères et les écarts éliminatoires sont respectés. Dès lors que la labellisation est un moyen de valoriser un produit, ça demande de renforcer le contrôle, en général par un organe accrédité (Ecocert pour la certification bio).

Je souhaiterais qu'il soit effectué au niveau des services techniques de l'État mais pour le moment, les enjeux de labellisation ne sont pas bien appréhendés. Étant donné les limites en moyens et en expertises de l'État, il est préférable de lui donner un rôle autre que le contrôle des critères de certification.

GDS : *Cette certification est payante, qui en supporte la charge ?*

KC : Pour obtenir la labellisation, la démarche doit être portée par une organisation par exemple : le réseau interprofessionnel du riz Bora Maalé. Le réseau, propriétaire de la marque au bénéfice des unions et organisations membres, dépose la demande de certification au niveau de l'Organisation africaine de la propriété intellectuelle pour un montant de 630 euros environ, qu'il règle une fois.

Ensuite, un prélèvement de 10 % sur les bénéfices de l'organisation certifiée est effectué par le réseau, pour les activités de la marque collective (étiquetage, emballage, conditionnement, actions de marketing, etc.). Le reste est réparti au prorata des charges supportées par chaque maillon.

GDS : *Que représente la production du riz Bora Maalé en termes quantitatifs ?*

KC : On ne parle pas de grandes quantités commercialisées. Depuis 2016, on a produit autour de 15 tonnes (5 tonnes/an), pour environ 5 800 producteurs, ➔

et quelques 200 consommateurs, uniquement en Guinée. Les producteurs sont des petits exploitants familiaux, l'agrobusiness n'est pas encore développé. Les machines de transformation sont artisanales, la rizerie n'a pas de matériel industriel. L'aval manque d'équipements techniques adéquats. Pour le décorticage, on a recours à des machines chinoises alors qu'on pourrait apprendre à gérer des machines locales plus performantes. Il faudrait davantage développer les formations.

Les acheteurs du riz Bora Maalé sont les grands restaurants fréquentés par les expatriés, comme Damiér, les grands hôtels comme le Sheraton, ou encore les supermarchés bien achalandés comme Leader Price, qui vend le riz Bora Maalé entre 13 000 et 14 000 francs guinéens* le kilo. Cette production vise un marché de niche, des personnes nanties. Le riz local sans certification est vendu 5 000 à 6 000 francs guinéen le kilo, contre 8 000 pour le riz certifié. C'est une sorte de prime qualité mais de fait, l'écoulement n'est pas facile.

GDS: La labellisation n'a donc pas vocation à nourrir en masse ?

KC: Le prix relativement élevé par rapport à celui du marché rend difficile la consommation de masse. C'est ce qui nous a poussé à développer en parallèle un cahier des charges (en cours) pour un riz intermédiaire de mangrove, dit de « qualité supérieure ». Les enquêtes auprès des consommateurs montrent qu'il y a une demande importante de ce riz, qui sera vendu autour de 6 000-6 500 francs guinéen le kilo, par sachets de 25 et 50 kilos. Il sera différent d'un riz tout venant car de meilleure qualité, et sa production respectera une série de bonnes pratiques (nettoyage du riz, etc.). Il sera toutefois de qualité inférieure au riz Bora Maalé mais plus largement commercialisable, avec une production de 20 000 à 100 000 tonnes par an.

GDS: Comment l'interprofession participe-t-elle de la structuration de l'aval dans le cas du riz ?

KC: Une interprofession est la mise en relation, au

sein d'une filière, de professionnels bien organisés. Elle est basée sur la représentativité, indispensable pour élaborer de façon cohérente les cahiers de charges et réussir le développement de la filière. Créer une interprofession représentative nécessite donc de professionnaliser chaque maillon de la filière.

Dans le cas du riz, 70 % de la qualité dépend de la technique de l'étuvage ; le reste dépend des autres maillons. Le producteur ne peut pas se positionner directement sur un marché institutionnel sans travailler conjointement avec les étuveuses ou les décortiqueurs. C'est notre rôle de réunir tout le monde pour obtenir des marchés et pour que chaque profession en bénéficie équitablement.

Mais ces interprofessions, à cause des systèmes de crédit à taux élevés, rencontrent des difficultés à financer l'achat du riz paddy en grande quantité aux producteurs. Si on part du principe que l'aval peut tirer l'amont, alors il faut le renforcer, notamment en facilitant l'accès au crédit et un équipement de qualité.

GDS: Quelles sont les autres initiatives de la Maison guinéenne de l'entrepreneur pour promouvoir la production locale de riz ?

KC: La MGE, à la suite du projet Accorh mené avec le Gret et financé en partie par le CFSI, a instauré un marché institutionnel avec le Programme alimentaire mondial (Pam) (lire aussi page 33-34). Ces contrats directs entre le Pam et les unions d'étuveuses ont permis de renforcer et de structurer les capacités des acteurs à la base, en prônant la bonne gouvernance locale. Le projet a permis d'élaborer un guide de bonnes pratiques et une charte sur la qualité du riz (soumise à l'État et approuvée par trois ministères), qui permettent aux acteurs de se positionner sur les marchés. Le Pam opère un contrôle de la qualité via un certificateur externe, Veritas. Ces marchés institutionnels sont primordiaux pour la filière riz, les volumes de vente ont été multipliés par 100 pour les unions contractantes. Nous en sommes à notre 5^e contrat, et en dépit de retards occasionnels de paiement, ça va dans un sens positif! ■

« La certification est une sorte de prime-qualité »

La filière riz en Guinée

Le riz labellisé est destiné à un marché de niche en raison de son prix élevé et des faibles quantités produites.

10 000 francs guinéens
≈ 1 euro ou 625 francs CFA

Variété	Quantités produites	Nombre de producteurs	Prix	Nombre de consommateurs
Riz local guinéen	100 000-150 000 tonnes/an	Environ 3 600 000	5 000-6 000 francs guinéen/kg	Environ 3 000 000
Riz Bora Maalé	5 tonnes/an	5 800	8 000 francs guinéen/kg	200-300 clients fidèles
Riz importé	450 000 tonnes/an	Information indisponible	4 500-4 800 guinéen/kg	Environ 9 000 000

Certification biologique au Burkina Faso

► Souleymane Yougbaré est chargé de mission au sein du Conseil national de l'agriculture biologique (CNABio) au Burkina Faso.

► La terminologie BioSPG renvoie au label du CNABio en matière de certification et est protégée par l'Organisation Africaine pour la Propriété Intellectuelle (OAPI).

GRAIN DE SEL (GDS) : *Quels sont les objectifs du CNABio ?*

SOULEYMANE YOUGBARÉ (SY) : Le Conseil National de l'Agriculture Biologique (CNABio) est une association nationale née en mars 2011, au Burkina Faso, qui promeut l'agroécologie et a des activités de certification des productions. Elle regroupe une soixantaine d'acteurs, dont des individus, des organisations paysannes, des associations et des ONG. Ses missions sont plurielles : faire du plaidoyer pour une prise en compte effective de l'agriculture biologique dans les programmes agricoles, rendre opérationnelle la certification biologique locale afin d'approvisionner le marché local en produits locaux bio, et renforcer les capacités de ses membres.

GDS : *Quel est le profil des producteurs et des consommateurs concernés par le CNABio ?*

SY : Ce sont des producteurs individuels qui ont décidé de se lancer dans la production écologique. Ces producteurs sont généralement des petits paysans qui produisent localement sur de petites superficies, ou des personnes retraitées ou en situation de reconversion agricole. Nous certifions aussi la production de groupements de producteurs, en majorité des femmes car les produits certifiés sont surtout maraîchers, un secteur très « féminin ». Mais les produits certifiés sont aussi des oléagineux, céréales, légumineuses, etc.

L'accompagnement du CNABio est axé sur l'appui-conseil et la formation aux pratiques et planifications culturelles biologiques afin que les producteurs se conforment au respect des normes afférentes. Depuis 2015, 371 producteurs (dont 248 femmes) ont vu leur production certifiée BioSPG, pour une superficie de 47,9 ha.

Au départ, les acheteurs étaient surtout des expatriés. Aujourd'hui, une partie de la population locale burkinabé — celle issue des catégories sociales moyennes et élevées — consomme les produits certifiés. Au niveau des villages, les groupements certifiés arrivent donc à écouler facilement leur production. À moyen terme, le but est de toucher une grande majorité de la population et du marché local ; sur du plus long terme, nous essayerons de toucher un marché régional. Pour cela, nous misons sur la sensibilisation aux avantages des produits certifiés comme leur qualité, leur longue conservation ou leurs effets sur la santé.

GDS : *Qui supporte le coût de la certification ?*

SY : Une grande partie du coût est supportée par le CNABio pour le contrôle et les aspects techniques (renseignement des outils de contrôle). Ils sont cou-

verts par des projets financés par des partenaires internationaux ou nationaux. Nous disposons de faibles fonds propres, alimentés par les cotisations et les droits d'adhésions de nos membres. Nous ne bénéficions pas de subventions de l'État mais nous faisons du plaidoyer pour qu'il nous accompagne, financièrement et sur des aspects de suivi technique.

Le coût de la certification est supporté par le producteur. À l'inscription, il paie 20 000 FCFA et précise ce qu'il veut certifier : la production végétale, l'apiculture, la transformation ou la commercialisation. Selon l'activité, un coût supplémentaire de 15 000 FCFA peut être compté. En revanche, si le producteur ne respecte pas les techniques de production biologique, il ne peut pas bénéficier de la certification. L'inscription ne veut donc pas dire obligatoirement obtention de la certification.

GDS : *Quel devrait être le rôle des pouvoirs publics dans l'encadrement des certifications ?*

SY : Il faut une législation nationale approuvée par les députés pour que nos certifications bénéficient d'un cadre réglementaire. Une meilleure prise en compte des pratiques agroécologiques dans les programmes agricoles nationaux nous donnerait plus de visibilité auprès des populations. Et puis, l'État devrait former nos agents techniques qui ne maîtrisent pas les pratiques agroécologiques, ce qui est un frein à la vulgarisation agricole.

GDS : *Pensez-vous que la certification soit un bon moyen de promouvoir une production locale issue des petites exploitations, respectueuse de l'environnement et pourvoyeuse d'emplois ?*

SY : Via la certification, le producteur donne une plus value à sa production, il vend plus et à un coût supérieur. En n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse, il protège sa santé et l'environnement. Bien entendu, cette production biologique est très exigeante, elle nécessite de maîtriser des techniques parfois complexes. Or, les formations et l'accès à certaines ressources — comme l'eau en milieu sahélien — manquent clairement. Le CNABio s'allie avec des chercheurs pour réfléchir à comment alléger toutes ces contraintes.

Grâce à la certification BioSPG, nous avons contribué à créer 12 emplois dans la transformation et environ 18 dans la commercialisation ; le processus implique tous les acteurs (producteurs, consommateurs). C'est une alternative à la certification par un organisme externe (comme Ecocert), car elle est moins coûteuse et plus adaptée au contexte local. ■

