



La démarche liée à l'origine du Violet de Galmi, Niger

Étude de cas préparée par Dr. Assane Dagna Moumouni



Avec le soutien de

REDD

Sharing knowledge
for ethical and tasty food

Les appellations employées et la présentation du contenu de ce document d'information et de la/des carte(s) n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou niveau de développement des pays, territoires, villes, régions cités ou leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés ou de produits manufacturés spécifiques, brevetés ou non, ne signifie en aucun cas que la FAO les préfère ou les recommande par rapport à d'autres produits de nature similaire qui ne seraient pas mentionnés. Les opinions exprimées dans le présent document d'information sont celles des auteurs et ne reflètent pas forcément celles de la FAO.

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce produit d'information peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou à d'autres fins commerciales sans l'autorisation préalable écrite du détenteur des droits d'auteur.

Les demandes d'autorisation devront être adressées au Chef de la Sous-division des politiques et de l'appui en matière de publications électroniques, Division de la communication, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie ou, par courrier électronique, à:
copyright@fao.org

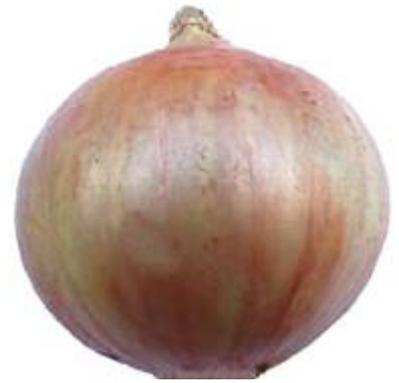
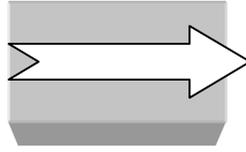
© FAO 2012

Table des matières

| | |
|---|-----------|
| Tableaux | 3 |
| Sigles et abréviations | 5 |
| INTRODUCTION | 6 |
| 1 Contexte institutionnel | 6 |
| 1.1 Conventions internationales..... | 6 |
| 1.2 Conventions bilatérales..... | 6 |
| 1.3 Lois nationales | 7 |
| 1.3.1 La protection des dénominations au Niger | 7 |
| 1.3.2 La nature des sols | 9 |
| 1.3.3 Les températures | 10 |
| 1.3.4 La photopériode | 11 |
| 1.3.5 L'hygrométrie (ou humidité relative de l'air) | 11 |
| 1.3.6 Développement de la petite irrigation privée..... | 12 |
| 1.3.7 Délimitation des zones de production | 12 |
| 2 Historique du violet de Galmi | 13 |
| 2.1 Enjeux autour du “Violet de Galmi” | 13 |
| 2.2 Processus de qualification..... | 14 |
| 2.2.1 Description du signe de qualité visé..... | 14 |
| 2.2.2 Spécificité, degré de différenciation du produit | 15 |
| 2.2.3 Reconnaissance de la spécificité/réputation | 16 |
| 3 Méthodes d’obtention du produit..... | 16 |
| 3.1 Itinéraires techniques de production de bulbes | 16 |
| 4 Analyse, synthèse et recommandations | 18 |
| 4.1 Processus IG | 19 |
| 4.2 Produit : Oignon Violet de Galmi..... | 19 |
| 4.3 Des acteurs | 20 |
| 5 Bibliographie | 22 |

Tableaux

| | |
|---|-----------|
| Tableau 1: Températures et saisons dans la région de Tahoua..... | 7 |
| Tableau 2: Durée d’insolation dans la région de Tahoua..... | 7 |
| Tableau 3: Calendrier culturel..... | 16 |
| Tableau 4: Forces, faiblesses, opportunités, menaces..... | 16 |



Sigles et abréviations

| | |
|-----------------|--|
| ADPIC: | Accord sur les Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent le Commerce |
| ANFO: | Association Nationale des Coopératives des Professionnels de la Filière Oignon |
| COPAGEN: | Coalition pour la Protection des ressources Génétiques |
| CEDEAO: | Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest |
| CNN: | Conseil National de Normalisation |
| FAO: | Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture |
| IG: | Indication Géographique |
| IRAT: | Institut de Recherche en Agronomie Tropicale |
| OAPI : | Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle |
| OMC: | Organisation Mondiale du Commerce |
| ORO/AOC: | Observatoire Régional de l'Oignon en Afrique de l'Ouest et du Centre |
| PPAEP: | Projet de Promotion des Exportations des Produits Agropastoraux |
| PRODEX: | Projet de Promotion des Exportations |
| UA: | Union Africaine |
| UE: | Union Européenne |
| UEMOA: | Union Economique et Monétaire Ouest-Africaine |

INTRODUCTION

Cette étude du cas de l'Oignon Violet de Galmi a emprunté la démarche suivante: Recherche et exploitation de la documentation existante sur l'Oignon Violet de Galmi, Entretiens avec les principaux acteurs impliqués dans le processus IG, notamment les porteurs du projet (ANFO), les acteurs étatiques en charge de la question, les experts en la matière et les opérateurs de la filière oignon susceptibles de s'intéresser à ce produit.

Il y a lieu de noter que le processus IG de l'Oignon Violet de Galmi est à ses débuts et qu'à l'heure actuelle, on est loin de la demande d'enregistrement auprès de l'OAPI, néanmoins son expérience mérite d'être partagée.

1 Contexte institutionnel

1.1 Conventions internationales

Concept encore nouveau et très peu appréhendé par les pays africains, la dynamique actuelle fait des IG un phénomène mondial, qui consacre des protections multilatérales des produits spécifiques des terroirs par le biais de traités internationaux. L'ADPIC (OMC) et l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine constituent les principaux systèmes de protection des IG au plan international.

Le Niger est Membre de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) et à ce titre fait partie des ADPIC depuis le 1er janvier 1995. Les systèmes de protection applicables aux IG reposent d'une part, sur l'article 22.2 qui fait état des normes générales de protection qui doivent être applicables pour tout produit portant une indication géographique. D'autre part, l'article 23 de l'Accord sur les ADPIC prévoit une protection dite additionnelle en ce qui concerne les indications géographiques sur les vins et les spiritueux. Ces dispositions interdisent l'utilisation abusive ou incorrecte d'une IG indépendamment de tout risque de tromperie du public ou de tout acte de concurrence déloyale, même dans les cas où la véritable origine serait clairement indiquée ou lorsque l'IG serait accompagnée d'expressions délocalisantes telles que "genre", "type", "style", "imitation" ou autres.

1.2 Conventions bilatérales

Il s'agit des Accords de Partenariats Economique (APE), creuset des relations commerciales entre l'Union Européenne (UE) et les pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (ACP), tendant à harmoniser les règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Ils se traduiront par l'élimination progressive des Obstacles liés au Commerce (OTC). Il faut noter au passage que le Niger n'a pas ratifié les APE, mais s'inscrit dans la démarche sous régionale à travers l'UEMOA, la CEDEAO et l'UA.

En effet, les Etats membres de la Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO) et de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) n'ont pas encore paraphé l'APE intérimaire. Seule la Côte d'Ivoire et le Ghana l'ont approuvé et/ou signé. La tendance privilégie un APE complet avec l'ensemble des membres de la région de l'Afrique de l'Ouest (Bénin, Burkina Faso, Cap-Vert, Côte d'Ivoire, Gambie, Ghana, Guinée, Guinée-Bissau, Liberia, Mali, Mauritanie, Niger, Nigeria, Sénégal, Sierra Leone et Togo), lequel assurera la promotion de la compétitivité, la croissance économique et des investissements, tout en accélérant l'intégration régionale.

1.3 Lois nationales

1.3.1 La protection des dénominations au Niger

Les indications géographiques

L'outil juridique est fondé avec la création de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI) par l'Accord de Bangui du 02 Mars 1977 (constituant révision de l'Accord de Libreville du 13 Septembre 1962). L'OAPI est chargée entre autres de mettre en œuvre et d'appliquer les procédures administratives communes découlant d'un régime uniforme de protection de la propriété industrielle ainsi que des stipulations des conventions internationales auxquelles les Etats membres sont parties.

L'Organisation constitue pour chacun de ses Etats membres l'office national en matière de propriété industrielle et, à ce titre, administre et gère entre autres titres, la protection des indications géographiques formant une des matières de protection des produits, à travers l'annexe VI du présent Accord. La délivrance d'un titre par l'OAPI donne automatiquement naissance à des droits valables et opposables dans l'ensemble des 16 Etats membres¹.

Systemes de Contrôle au Niger

Les accords de l'OMC ont recommandé aux Etats membres de procéder à la normalisation de leurs produits. Au niveau régional, des discussions ont été entamées au niveau de l'UEMOA pour l'élaboration de normes. Un cadre de travail a déjà été mis en place à cet effet. Aucune norme communautaire n'a encore été établie à ce jour.

Au Niger, un Conseil national de normalisation (CNN) a été créé par la loi N°2002-028/PRN du 31 décembre 2002. Sa mission est de prendre en charge toutes les préoccupations nationales en matière de normalisation. Dès lors, la normalisation est devenue une activité ayant pour objet l'élaboration, la publication, la diffusion et la mise en application de normes qui sont des documents de références établis par consensus et approuvés par la structure nationale compétente. Les normes sont destinées à fournir, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques pour des activités ou leurs résultats garantissent un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné.

Le CNN a été mis en place sous l'égide de l'UEMOA, qui a recommandé aux Etats membres de mettre en place des structures de normalisation des produits nationaux en vue de l'élaboration des normes régionales.

Dans le sous-secteur de la production irriguée, le comité technique a élaboré trois projets de normes, toutes relatives à l'oignon :

- ✓ la norme NN 01-05-001 de mars 2004 fixe les spécifications des oignons de l'espèce *Allium cepa L.*, destinés à la commercialisation ou à l'exportation à l'état frais, ainsi que les oignons destinés à la transformation,
- ✓ La seconde norme NN 01-05-002 donne le guide à suivre pour l'entreposage de l'oignon,
- ✓ Enfin la troisième norme NN 01-05-003 de décembre 2004 détermine les spécifications de l'oignon déshydraté, l'échantillonnage, le marquage et les méthodes d'analyse sensorielle,

Les trois normes, qui sont d'application volontaires, ont été homologuées par l'arrêté N° 016 /MC/PSP/DNQ/M du 7 mars 2005. Par ailleurs, le CNN a approuvé 30 projets de normes et de classement, dont 26 portent sur des produits irrigués. Il s'agit notamment de la mangue, l'orange, la goyave, la banane, le melon, la laitue, le chou, la pastèque, la carotte, le poivron, l'aubergine, le citron, la pomme de terre, la tomate et la courge.

¹ Les Etats membres de l'OAPI sont : le Bénin, le Burkina Faso, le Cameroun, le Congo, la Côte d'Ivoire, le Gabon, la Guinée, la Guinée Bissau, le Mali, la Mauritanie, le Niger, la République Centrafricaine, le Sénégal, le Tchad, Togo.

Au Niger, l'Agence de Vérification et de Contrôle aux Normes (AVCN), est une agence créée en 2008 au sein du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Normalisation. Elle a pour mandat de créer des normes sur les produits agrosylvopastoraux à travers le Conseil National de Normalisation (CNN), de contrôler la conformité des normes des produits importés, de protéger les consommateurs par l'information sur la qualité des produits. Zone géographique et ressources spécifiques

Remarque : Les normes déjà approuvées sont méconnues des opérateurs, qui, par ailleurs, en ignorent les enjeux économiques, par exemple, la notoriété du produit et de son origine sur le marché extérieur, ou la plus-value potentielle d'une segmentation qualitative.

Il faut aussi évoquer les normes sanitaires (notamment pour les types de produits employés et les résidus de pesticides) pour l'opérateur qui voudrait exporter vers l'Union européenne. Un comité national SPS a été mis en place sous l'impulsion de l'UEMOA qui a pour objectif d'harmoniser les textes et les différents outils de travail dans l'Union.

Dans le cadre de la mise en œuvre de la démarche IG au Niger, un comité national chargé des IG de même qu'un bureau ont été créés par le Ministre de l'Agriculture par arrêté N°314/MAG/SGA du 08 novembre 2011. Il regroupe des ministères techniques concernés, des institutions spécialisées de recherches, les Organisations des producteurs et de la Société Civile.

- Ministère de l'Agriculture, tutelle du comité national des IG ;
- Ministère de Mines et du Développement Industriel ;
- Ministère de l'Elevage ;
- Ministère de l'Hydraulique et l'Environnement ;
- Ministère du Transport, de l'Artisanat et du tourisme ;
- Ministère du Commerce et de la Promotion du Secteur Privé ;
- L'Université Abdou Moumouni de Niamey ;
- Institut National de la recherche Agronomique ;
- Les Organisations Professionnelles des Producteurs ;
- La Société Civile.

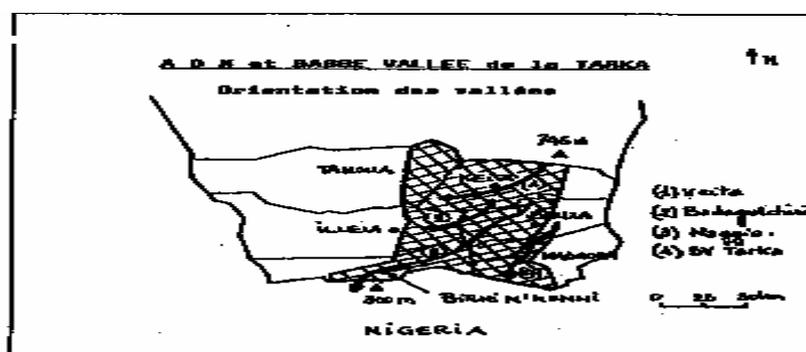
Zone géographique et ressources spécifiques

La région de Tahoua, berceau du Violet de Galmi et contenant la provenance géographique « Galmi », est un vaste territoire d'une superficie de 113 317 km² situé au centre du Niger entre les parallèles 13° 42' et 18° 30' latitudes Nord et les méridiens 3° 53' et 6° 42' longitudes Est. Il représente 8,4 % du territoire national. Sa population est de 1 972 729 habitants, son économie est basée sur la production animale dans sa partie septentrionale qui couvre les 2/3 de sa superficie, tandis que sa partie méridionale a une économie basée sur le vivrier marchand comprenant à la fois les cultures céréalières (mil, sorgho, niébé, arachide) les cultures de rente (le coton) et les cultures maraîchères principalement dominées par l'oignon. Les populations de cette région ont un savoir faire technique de culture d'oignon d'environ trois siècles d'après DAVID Olivier (1999). Ce savoir faire technique doit être valorisé dans le cadre de l'Indication Géographique du Violet de Galmi qui est un oignon originaire de la vallée de la Magia, une des quatre vallées qui constituent sa principale zone ou terroir de production.

Un terroir au sens agronomique du terme est singulier en ce sens qu'il marque les plantes cultivées de l'empreinte de ses spécificités, à travers la nature des sols, la température, la pluviométrie, l'hygrométrie, la photopériode, le régime des vents etc. Ces facteurs climatiques et édaphiques sont très déterminants dans la formation de la qualité d'un bulbe d'oignon. S'ils sont favorables, les facteurs génétiques pourraient potentiellement s'exprimer en donnant le meilleur d'eux-mêmes ; et s'ils sont hostiles, la culture de la plante peut être compromise et son inadaptabilité avérée. Au Niger, la culture de l'oignon s'effectue pour la

plupart pendant la saison sèche, de ce fait, le premier facteur important est la disponibilité en eau de surface (fleuve, mare permanente ou temporaire) et en eau souterraine à faible profondeur de la nappe phréatique. Les réserves en eaux sont constituées au cours de la saison des pluies et l'activité de maraîchage se concentre dans les milieux fournis en cette ressource, à savoir au bord du fleuve, dans les vallées, les Dallols, les Goulbis, les bas-fonds, les cuvettes oasiennes, en bordure du lac Tchad et de la Komadougou Yobé.

La région de Tahoua ne fait pas exception à cette règle en ce sens qu'elle dispose de tout ce potentiel, mais la culture de l'oignon violet de Galmi s'est surtout développée, rappelons le, dans deux grands pôles de production qui s'étendent sur quatre vallées prises deux à deux ; dont l'un est situé dans les vallées de Keita et de Badaguichiri, (occupant 20% des superficies d'oignon). L'autre est situé dans les parties sud des vallées de la Maggia et de la Tarka. Ces deux vallées occupent plus de 70% des superficies d'oignon cultivées dans la région de Tahoua. Cet espace de culture qui s'étend sur les quatre vallées constitue le terroir au sens agronomique du terme de culture de l'écotype violet de Galmi. Ces quatre grandes vallées sont plus connues sous le nom du complexe Ader-Doutchi-Magia (ADM) associées à la basse vallée de la Tarka. En effet l'ADM est le plateau de l'Ader qui est traversé par les trois grandes vallées à savoir : celle de Keita, de Badaguichiri (Illéla) et de la Maggia.



Au Niger, la promotion de l'indication géographique pour le violet de Galmi est portée par l'Association Nationale des Coopératives des Professionnels de la Filière oignon (ANFO) qui est une association dont l'essentiel des membres sont des producteurs d'oignon exploitant les quatre principales vallées de la région citées plus haut. Cette zone présente d'énormes atouts.

1.3.2 La nature des sols

Le relief de la région de Tahoua est constitué d'une succession de plateaux et de Vallées, entaillé d'innombrables cours d'eau intermittents ou « Kori» pendant la saison des pluies. Ces « Kori » drainent les eaux de ruissellement des plateaux vers les vallées et ce, dans un plan nord-sud. C'est ainsi que les lits des Vallées de la Maggia et de la Tarka collectent les eaux de ruissellement provenant des plateaux situés au nord. Le caractère orageux des pluies, caractéristique des zones tropicales arides, conjugué au relief accidenté provoque une érosion des sols permettant de leur arracher de fines particules d'argile et de limon qui sont transportées et déposées au fond des vallées, plus précisément dans les zones de concentration des eaux de surface. Ce phénomène de déportation de fines particules d'argile et de limon des plateaux vers les vallées à permis un enrichissement en dépôts alluviaux des bassins de production du violet de Galmi, Ainsi, du fait du relief, les innombrables cours d'eau intermittents ou Kori transportent des éléments minéraux qui mélangés au sable donnent des sols de bonne valeur agronomique pour les cultures de saison sèche (BRGM-SATEC, 1988). Cet enrichissement des sols des vallées de la région de Tahoua sous l'effet

de l'érosion hydrique des plateaux a été aussi confirmé par les travaux de Simonelli (1994, cité par DAVID Olivier).

Ce faisant, les sols des vallées sont, en général, reconnus fertiles. Ils sont plus adaptés à la culture d'oignon que les sols dunaires. On en distingue cependant trois types fondamentaux: des sols hydromorphes, des sols ferrugineux tropicaux, et des vertisols. Ces sols de très bonne valeur agronomique constituent un atout majeur pour la culture du Violet de Galmi dans ses différents bassins de production et lui assurent ainsi les éléments nutritifs nécessaires à l'élaboration de sa qualité nutritionnelle et organoleptique. La fertilité des sols contribue certes à la qualité nutritionnelle du violet de Galmi, mais elle seule ne suffit pas pour déterminer sa qualité organoleptique. D'autres facteurs ayant une plus grande influence interviennent dans la formation de cette qualité.

1.3.3 Les températures

La région de Tahoua est à l'image du pays sous l'influence d'un climat tropical semi-aride de type sahélien continental, où en fonction des conditions de température, l'année peut être divisée en quatre périodes distinctes que sont :

- Une période fraîche allant du premier novembre au 10 février
- Une période transitoire du 10 février au 20 mars
- Une période chaude du 20 mars au 10 juillet
- Une période des pluies du 10 juillet au 31 octobre

En fonction de ces périodes, les températures connaissent une forte variabilité résumée dans le tableau suivant :

Tableau N°1: Températures et saisons dans la région de Tahoua

| Saison | T° Minimale (°C) | T° Maximale (°C) | Moyenne (°C) |
|--|------------------|------------------|--------------|
| Période fraîche 1 novembre au 10 février | 12 | 30 à 33 | 21 à 24 |
| Période transitoire 10 février au 20 mars | 12 à 15 | 33 à 36 | 24 à 28 |
| Période chaude du 20 mars au 10 juillet | 20 à 23 | 36 à 39 | 28 à 31 |
| Période des pluies du 10 juillet au 31 octobre | 20 à 23 | 30 à 33 | 24 à 28 |

Source : IRAT

Du fait de ces températures très variables d'une saison à l'autre, la culture de l'oignon se pratique pour la plupart de novembre en avril, hormis chez les producteurs qui anticipent la culture pendant la saison des pluies dans le but de faire l'oignon d'hivernage.

Dans les pays tropicaux humides, la production de graine d'oignon est le plus souvent contrariée par l'absence d'une période fraîche permettant à l'oignon de « vernaliser » afin de pouvoir monter en graine. Au Niger, l'existence d'une période fraîche de novembre à février est une bonne condition de reproduction des semences, car pour la formation des boutons floraux, une durée minimale de passage au froid de 4 à 5 jours est nécessaire (ITO, 1957), mais ce besoin en froid dépend des variétés (SINNADURAI, 1970).

1.3.4 La photopériode

En moyenne au Niger, la durée du jour est inférieure ou égale à 12 heures. Pour la période de production de l'oignon, c'est à dire de novembre en avril, les moyennes mensuelles se présentent comme suit :

Tableau N°2 : Durée d'insolation dans la région de Tahoua

| | Novembre | Décembre | Janvier | Février | Mars | Avril |
|--------------------------------|----------|----------|---------|---------|------|-------|
| Insolation possibles et heures | 11.5 | 11.3 | 11.4 | 11.7 | 12 | 12.4 |

Source : IRAT

Ces moyennes mensuelles qui tournent autour de 11 heures d'insolation par jour sont conformes à la latitude du Niger et permettent au Violet de Galmi de bulbifier en donnant des bulbes de calibre satisfaisant de moyen à gros. D'après les connaissances sur la physiologie de l'oignon, la photopériode serait le facteur externe le plus important qui déclenche la bulbification. Selon les latitudes, la photopériode (ou durée du jour) nécessaire pour la bulbification est variable. Elle est de 14 à 16 heures pour les latitudes éloignées de l'équateur, et de moins de 13 heures sous les tropiques comme le Niger. Dans le premier cas on parle d'oignon de « jours longs » et dans le second on parle d'oignon de « jours courts ». Mais ce concept de jours courts n'est utilisé que pour exprimer l'adaptation de l'oignon aux milieux tropicaux lors de sa domestication. Physiologiquement, l'oignon reste une plante de jours longs.

La durée du jour inclut également la qualité de l'intensité lumineuse qui a une influence considérable sur l'épanouissement des bulbes. Une faible intensité lumineuse inhibe celui-ci (Kato, 1964), tandis qu'une intensité lumineuse élevée accélère la bulbification et la maturation (BRUTT, 1968 et BREWSTER et COLL, 1975).

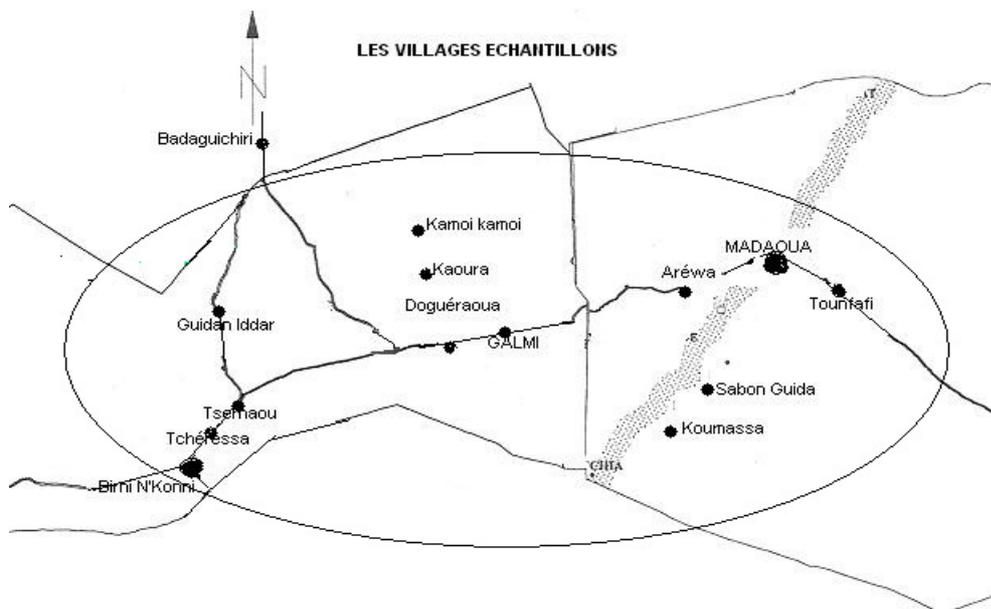
Ainsi, il s'avère que la photopériode est le facteur déterminant dans le renflement des bulbes, bien que d'autres facteurs tels que la température, la nutrition et la densité de plantation ont un effet important sur l'accélération ou le ralentissement du processus. Le violet de Galmi dans son terroir de production bénéficie de ce facteur à l'optimum.

1.3.5 L'hygrométrie (ou humidité relative de l'air)

L'oignon étant cultivé au Niger pendant la saison sèche, l'hygrométrie, ou l'humidité relative de l'air, est relativement basse en cette période. Elle est en moyenne inférieure à 35% ce qui permet au violet de Galmi de se développer bien.

Ceci n'est pas évident dans les pays tropicaux humides où les fortes chaleurs associées à une hygrométrie élevée entravent le développement de l'oignon au point où, il ne bulbifie pas ou pas assez. C'est pour cela que des pays comme la Côte d'Ivoire ne peuvent produire de l'oignon bulbe que dans la partie nord du pays, au-delà de cette limite, la production du bulbe est entravée à cause des raisons citées plus haut.

Ce degré d'humidité relative de l'air est aussi un facteur important qui intervient dans la conservation de l'oignon. Dans les bassins de production du violet de Galmi, l'humidité de l'air étant relativement basse, la conservation de l'oignon peut être assurée sans trop de perte pour une période de 3 à 6 mois, dans des abris de conservation traditionnels (Roudou) à l'air ambiant. Par contre, il y a lieu de noter que toute montée de l'hygrométrie peut entraîner le développement du parasitisme sur l'oignon. Sa variation est influencée à la fois



Source : Dagna 2006

2 Historique du violet de Galmi

L'oignon « Violet de Galmi » est issu d'une innovation technique en 1975 et c'est depuis lors qu'il porte véritablement ce « nom ». Cependant, il convient de préciser que la relation entre les populations locales et leur ressource ne date pas de cette période. Elle remonte à trois siècles d'histoire commune, dont les fondements se rattachent au commerce caravanier. Ce dernier serait selon DAVID Olivier (1999), le vecteur de l'introduction de l'oignon dans l'espace nigérien. Les oignons violets de la Maggia dont est issu la souche du violet de Galmi étaient restés peu connus jusqu'aux travaux de l'IRAT, dont la publication à travers le monde leur a fait l'écho d'une publicité². C'est ainsi que les meilleurs d'entre eux à savoir : le Violet de Galmi, le Blanc de Galmi ainsi que le Blanc de Soumarana seront devenus des variétés connues.

Un vaste marché de consommation se serait ouvert en Afrique de l'Ouest aux nouvelles variétés ainsi créées plus particulièrement au « Violet de Galmi ». Mais son acquisition définitive nécessitera le concours de plusieurs facteurs dont entre autres celui relatif à la poursuite des travaux de recherche (ou finalisation de l'innovation technique) après le départ de l'IRAT, celui relatif au rôle des migrants ressortissants de la région dans l'organisation des réseaux marchands pour assurer la commercialisation du produit, et celui relatif à la conjoncture économique ayant abouti à la dévaluation du francs CFA pour favoriser les exportations des pays de la zone franc.

2.1 Enjeux autour du «Violet de Galmi»

Le violet de Galmi a conquis les consommateurs de l'Afrique de l'Ouest non pas sur la base des critères de référence commerciale généralement obtenus à partir d'une innovation technique, mais sur la base de critères issus de l'interaction entre ses propriétés intrinsèques et les effets de son milieu de production (terroir). Ces critères sont : le goût piquant, l'aptitude à épaissir les sauces et l'indication de la provenance géographique. Loin des critères de

² Référence aux publications de Nabos dès 1976.

référence commerciale, ces critères de par leur spécificité confèrent au violet de Galmi les caractéristiques d'un produit de qualité « spécifique » et sont à la base de sa réputation. Celle-ci se trouve renforcée par sa coloration violette et sa bonne aptitude à la conservation. Néanmoins, pour la plupart des consommateurs, l'indication de la provenance géographique « Galmi » résume l'ensemble de ses critères de qualité.

Voulant profiter de cette réputation, une société dénommée Tropicasem basée au Sénégal a introduit une demande pour l'obtention d'un « Certificat d'Obtention Végétale (COV) », pour le violet de Galmi, auprès de l'OAPI. L'Etat du Niger saisi l'OAPI de ce fait et l'OAPI a fini par rejeter l'attribution du COV à la dite société sous la dénomination de « Violet de Galmi » suite aux argumentaires fournis par le Niger.

Ce cas d'usurpation a créé tout de même un déclic de prise de conscience tant au niveau des producteurs que des techniciens et autorités sur la nécessité de tendre vers une protection urgente de la variété violet de Galmi à défaut de l'obtention du COV que le Niger pouvait avoir suite aux dispositions transitoires des accords de Bangui révisés. Par ailleurs l'Association des Coopératives des professionnels de la Filière Oignon du Niger (ANFO), regroupant près de 32 000 opérateurs de la filière (producteurs, commerçants etc.), qui avait introduit une demande de protection sous forme de marque collective à l'OAPI, a saisi l'occasion après avis technique des experts nigériens ayant été au siège de l'Organisation à Yaoundé, pour déclencher le processus de protection et de valorisation du violet de Galmi par IG. Etant donné que le Niger n'a pu introduire une demande de COV pour le violet de Galmi avant l'expiration du délai couvert par les dispositions transitoires des accords de Bangui révisés et suite à l'avis des experts ayant défendu le dossier à l'OAPI, la protection par Indication Géographique présente deux avantages : - conserver, par l'Indication de la provenance géographique « Galmi », la notoriété du Violet de Galmi « d'antan » - valoriser la qualité du produit en améliorant les critères de référence commerciale par la mise en place et le respect d'un cahier de charge qui définit clairement tout le processus de sa production allant du choix des semences améliorées au conditionnement des bulbes pour la conquête des marchés.

Parallèlement à ces enjeux, le Niger avait répondu à un appel à proposition de produits candidats à l'IG lancé par l'OAPI dont l'oignon violet de Galmi faisait partie, de même que le Kilichi de Madaoua, la peau de la chèvre rousse de Maradi, et le poivron de Diffa.

2.2 Processus de qualification

2.2.1 Description du signe de qualité visé

A travers le processus de qualification de l'Oignon Violet de Galmi (OVG) en Indication Géographique, les producteurs d'oignon de l'ANFO visent d'une part à bénéficier de l'indication de la provenance géographique « Galmi » qui constitue l'un des critères sur lesquels est fondé la réputation du Violet de Galmi en Afrique de l'Ouest et d'autre part à améliorer la qualité du Violet de Galmi de manière à ce que les autres critères reconnus par les consommateurs soient maintenus et au top de leur expression. Il s'agit notamment de sa couleur violette, de son goût piquant, de ses aptitudes de longue conservation et d'épaississement des sauces. La garantie, voire l'amélioration de ses caractéristiques de qualité sera consignée dans un cahier des charges qui précisera aussi bien les itinéraires techniques à respecter (utilisation de semence améliorée, dosage de semis et d'engrais, densité de plantation, traitement etc.) et la présentation du produit (caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques du produit, calibrage, conditionnement etc.).

Les étapes du processus de protection par IG et marque collective des produits agrosylvopastoraux (Violet de Galmi, Poivron de Diffa, peau de la chèvre rousse de Maradi, Kilichi de Madaoua) au Niger se résument comme suit :

- Note au Ministre du Développement Agricole sur la démarche de protection de produits en IG en 2005 ;
- Mise en place d'un comité provisoire de travail en 2005 (formalisé par arrêté N°030/MAG/EL/DEP du 19 mai 2010) ;
- Prise de contact avec l'INAO, et la coopérative des producteurs de l'Oignon doux de Cévennes en 2005 pour recueillir des conseils pratiques sur la démarche technique et professionnelle ;
- Organisation de la première Table Ronde des acteurs et des partenaires de la filière par l'ANFO en 2007 sur la nécessité d'organisation et de professionnalisation de la filière et les enjeux de la protection de l'oignon violet de Galmi en IG ;
- Proposition d'un logo par l'ANFO en 2008 ;
- Elaboration d'un document cadre de protection 2009 à l'attention du MDA et MC/PSP ;
- Formation et sensibilisation d'une vingtaine des cadres régionaux de l'agriculture en 2009 sur le remplissage de la grille de repérage des produits éligibles en IG ;
- Elaboration du dossier de demande de protection par la marque collective du violet de Galmi par ANFO et soumission du dossier à l'OAPI ;
- Obtention de la marque collective « ANFO, violet de Galmi » en 2010;

Le processus IG au Niger est essentiellement confronté à un problème de financement car depuis 2009, l'ANFO a élaboré un plan d'actions qui jusqu'à présent n'a pas pu être mis en œuvre faute de moyens. Ce plan d'action prévoit notamment la réalisation d'études préliminaires (analyses physicochimiques et microbiologiques des échantillons de bulbes d'oignon, par exemple) à la définition d'un certain nombre d'éléments du cahier des charges. En effet, ce processus de qualification requiert des moyens financiers mais aussi des compétences aussi bien des agents d'encadrement que des producteurs. Pour cela un renforcement de capacités est nécessaire à tous ces niveaux.

Le respect strict du cahier de charges constituera l'outil pratique du groupement promoteur de la démarche de protection garantissant la qualité du produit tant au niveau de la production que de la commercialisation. Ces deux niveaux connaissent actuellement les contraintes ou faiblesses suivantes :

Production: On note de plus en plus une dégénérescence de la variété suite à une faible utilisation de semences améliorées, absence d'encadrement spécifique, absence de crédit;

Commercialisation: Mauvais conditionnement, faible capacité de stockage, non accès des producteurs aux marchés de gros, nombreux intermédiaires, coûts d'évacuation importants (évacuation par la route avec des pertes en cours d'acheminement), mauvaise circulation de l'information de marché.

2.2.2 Spécificité, degré de différenciation du produit

Le processus IG entrepris pour l'oignon violet de Galmi vise à élaborer un cahier de charges qui permettra de produire et de mettre sur le marché le Violet de Galmi originel, c'est-à-dire celui qui était le fruit de la recherche, connu et apprécié pour sa coloration violette, son goût piquant, son aptitude à épaissir les sauces, sa bonne aptitude à la conservation, de forme elliptique aplatie, de calibre moyen et homogène avec des tuniques de bonne présentation.

Cet oignon typique, une fois réhabilitée sera distincte des oignons tout venant comme on en trouve depuis la dégénérescence variétale constatée ces dernières années. Sa réhabilitation passera à la fois par l'utilisation de semences améliorées et l'observation stricte des itinéraires techniques appropriés (dose d'engrais, densité de plantation, application des

produits phytosanitaires, conduite rationnelle d'irrigation, etc.). L'élaboration de ce cahier de charges doit regrouper en dehors de promoteurs de l'IG (les producteurs membres de l'ANFO), tous les autres acteurs des différents maillons de la filière à savoir les exportateurs, les transporteurs, les transformateurs, les consommateurs et les cadres techniques chargés de l'encadrement des producteurs, et ceux chargés du contrôle de l'application du cahier de charges, les chercheurs etc..

2.2.3 Reconnaissance de la spécificité/réputation

L'OVG réhabilité ou amélioré par le respect d'un cahier des charges, bénéficiera de la notoriété du violet de Galmi dont l'origine remonte aux années 70, qui a continué à être véhiculé jusqu'à présent à travers l'indication de la provenance géographique de Galmi et dont bénéficient les oignons produits et commercialisés dans les bassins de production de la région de Tahoua. Cette notoriété est fortement appréciée par les acheteurs internationaux notamment ceux des pays côtiers de l'Afrique de l'Ouest (Ghana, Togo, Cote d'Ivoire, Benin, Nigéria etc.).

3 Méthodes d'obtention du produit

L'oignon Violet de Galmi est un oignon de consommation en bulbe frais. Son bassin de production (Région de Tahoua) assure près de 80% de la production d'oignon du pays. Ce produit est obtenu suivant les itinéraires techniques ci-dessous.

3.1 Itinéraires techniques de production de bulbes

➤ Mise en place des Pépinières

Les semis doivent intervenir au cours de la première quinzaine d'octobre. La quantité des semences recommandée par la recherche varie de 4 kg à 5 kg de semences pour 1 hectare de plantation.

➤ Préparation du terrain

Pour préparer une pépinière, les opérations suivantes sont recommandées : Bien préparer les lits de semences (piquetage des planches en général de 1m x 10 m de dimension mais variable selon les habitudes du producteur (labour, enfouissement de la fumure organique).

Pour une planche de 1m x 10 m de dimension, il faut :

- 200 g de semences ;
- 40 kg de fumier décomposé + 0,2 kg urée + 0,2 de super simple ;
- arroser à l'arrosoir deux fois par jour jusqu'à la levée ensuite une fois par jour de préférence le matin ou le soir après 16 h.

➤ Repiquage–plantation

Les jeunes plants de 15-20 cm de haut doivent être repiqués après 45 jours en pépinière (mi-novembre) sur un terrain billonné ou en planche. Une pré-irrigation est nécessaire avant le repiquage. Il est recommandé 400 000 plants/ha soit une densité de 20 cm entre les lignes et 10 cm entre les plants. Mais cette densité n'est pas standard car elle peut varier selon le type de calibre souhaité par la ménagère, le restaurateur ou le conservateur. Ensuite une irrigation hebdomadaire jusqu'au 75^{ème} jour de 30 mm en moyenne et puis deux irrigations par semaine de 25 mm en moyenne jusqu'à la maturité complète.

- Travaux d'entretien
- Fertilisation

- il est recommandé 20 tonnes de fumure organique et 200 à 300 kg de fumure minérale pour un hectare de plantation en deux apports : fumure de fond avant repiquage et fumure d'entretien après la reprise ;
- effectuer au moins 2 sarclo-binages et d'autres à la demande ;
- écimier les hampes florales de première année ;
- arracher les plants malades.

➤ Maladies et ennemis

Botrytis allii : pourriture des bulbes peut attaquer les jeunes plants qui deviennent jaunes et languissants. Traitement au cuprosan.

Thrips tabaci : cause d'énormes dégâts sur les plants surtout en pépinière

Récolte et conservation des bulbes

➤ Récolte :

Elle intervient lorsque les tuniques extérieures du bulbe se dessèchent. On procède ainsi :

- arracher des bulbes avec leurs feuilles vertes à la daba en évitant Soigneusement chocs et meurtrissures ;
- ressuyage des bulbes en tas pendant 2 ou 3 jours en les protégeant à l'aide de feuilles ou de paille (si les feuilles sont utilisées par ailleurs pour la préparation de boules).

Pour la conservation, après ressuyage et équeutage les bulbes sains et non tachés sont entreposés sous une paillote ou dans un local frais et aéré. Les oignons sont disposés sur des clayettes ou des nattes en couche mince d'épaisseur inférieure à 3 oignons. Pendant le 1^{er} mois on passe régulièrement pour éliminer les oignons présentant un début de pourriture ou des tâches de moisissure sous les écailles. Ensuite le passage se fait tous les 15 jours.

Tableau3 : Calendrier cultural

| Région – Site | Calendrier de production | | | | | | | | | | | |
|---------------|--------------------------|------|------|----|-----|------|------|------|------|-----|-----|-----|
| | Jan | Fév. | Mars | Av | Mai | Juin | Juil | Août | Sept | Oct | Nov | Déc |
| Tahoua | — | | RT | RT | | | | P R | P | | RT | |

P= pépinière

R= repiquage

RT=récolte

4 Analyse, synthèse et recommandations

Les forces, faiblesses, opportunités et menaces du processus IG pour l'oignon Violet de Galmi sont contenues dans le tableau suivant. Leur analyse est accompagnée de recommandations.

Tableau 4 : Forces, faiblesses, opportunités et menaces

| | Forces | Faiblesses | Opportunités | Menaces |
|-------------------------|---|--|---|--|
| Produit (OVG) | <ul style="list-style-type: none"> - Indication géographique sous entendue (réputation du violet de Galmi originel) - Fort lien avec le terroir - Création d'un cadre institutionnel favorable par les pouvoirs publics (bureau chargé des IG) | <ul style="list-style-type: none"> - Faible utilisation de semences améliorées, - Mauvaise application des itinéraires techniques - Faible valorisation du produit | <ul style="list-style-type: none"> - Démarrage du processus IG -Acquisition marque collective par le groupement des producteurs, - Existence d'un marché potentiel en Afrique de l'Ouest. | <ul style="list-style-type: none"> - Absence de financement du processus |
| Acteurs | <ul style="list-style-type: none"> - Opérateurs organisés en association (ANFO) - Savoir faire séculaire de la culture d'oignon | <ul style="list-style-type: none"> - Faible pouvoir de négociation | <ul style="list-style-type: none"> - Promoteur de la démarche IG - Elaboration d'un cahier de charge en perspective | <ul style="list-style-type: none"> - Non respect de la limite géographique de l'IG |
| Techniques culturelles | <ul style="list-style-type: none"> - Importance des superficies mise en valeur en oignon (+10000 ha dans le bassin de production) | <ul style="list-style-type: none"> - Absence d'encadrement spécifique pour une bonne maîtrise des techniques de production de qualité. | <ul style="list-style-type: none"> - Sensibilisation et renforcement des capacités des producteurs - Producteurs de la zone, organisés en groupement, acceptent la démarche de protection par IG | <ul style="list-style-type: none"> - Non maîtrise des conditions de conservation et de stockage |
| Techniques d'irrigation | <ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs technologies d'irrigation ont été vulgarisées au Niger notamment l'utilisation des pompes à pédale et la distribution à l'aide du réseau californien. - Ressources en | <ul style="list-style-type: none"> - La majorité des producteurs, soit 66% pratiquent l'irrigation manuelle, - Seulement 25% des producteurs pratiquent les autres formes d'irrigation (gravitaire, par aspersion, et autres), | <ul style="list-style-type: none"> - Existence des techniques de production appropriées -Sensibilisation des producteurs - Renforcement des capacités de tous les acteurs sur la nécessité d'une filière de qualité IG | <ul style="list-style-type: none"> - Variabilités et changements climatiques peuvent avoir des incidences sur la réserve en eau souterraine |

| | | | | |
|---------------------------------|---|--|--|---|
| | eau disponible (nappe à 2 à 5 m de profondeur) | - Seulement 8,3% pratiquent l'irrigation gravitaire avec la motopompe. | | |
| Revenus des producteurs sans IG | - Rendement satisfaisant (20 à 40 tonnes / ha) - Coût moyen de production compétitif : environ 10 à 15 francs le kg. | - Forte variabilité du prix au producteur, - Existence de différents modes de fixation de prix | - Création des comptoirs de commercialisation dans les bassins de production - Manque des mécanismes pour stabiliser les prix Fluctuation des prix au plan national et sous régional | - Fixation des prix non organisée - Mise en marché du produit non organisée |
| Recherches | - Travaux d'épuration de la variété - Réglementation semencière en cours d'adoption | - Dispositif de transfert de technologie faible - Faible taux d'alphabétisation des producteurs de la zone de production - Non maîtrise des comptes d'exploitation | - Forte demande des intrants notamment les semences de qualité | - Envahissement des marchés nigériens par des semences importées de qualité douteuse - Frontière du pays poreuse, difficile à contrôler - L'introduction éventuelle des parasites et maladies |

Constats et recommandations relatifs au:

4.1 Processus IG

Le processus IG engagé au Niger pour l'oignon violet de Galmi vise à améliorer la qualité de l'oignon nigérien en lien avec son origine. Il y a lieu de saluer les efforts faits par les pouvoirs publics en créant un bureau chargé des Indications Géographiques en même temps que le comité technique national. Cependant, malgré la bonne volonté de l'association ANFO, promotrice de ce projet, le processus n'est pas avancé faute de moyens financiers. Il est recommandé à l'endroit de l'OAPI et de la FAO de mobiliser des financements pour accompagner le processus dans les pays membres.

4.2 Produit : Oignon Violet de Galmi

A l'heure actuelle, l'OVG se présente aux yeux des consommateurs de la plupart des pays côtiers de l'Afrique de l'Ouest comme une « Indication Géographique sous entendue » à cause de sa notoriété d'antan, mais sa qualité doit être améliorée afin qu'il accède à certains marchés tels que ceux des pays occidentaux ou les supermarchés de la sous région ouest africaine. Ce faisant il est recommandé à l'endroit de l'ANFO et de l'Etat du Niger, une mise en œuvre accélérée du processus de qualification, notamment l'élaboration du cahier des charges avec l'appui technique de la FAO et de l'OAPI.

4.3 Des acteurs

Les acteurs porteurs de l'IG (OVG) sont organisés en association et de plus, ils ont une tradition maraîchère et de culture d'oignon de plusieurs siècles et donc un savoir-faire qui est particulièrement prononcé chez les producteurs de la région de Tahoua. La délimitation de la zone géographique va forcément entraîner l'exclusion des producteurs, ce qui risque de créer des conflits internes au de l'association ANFO, vu son caractère national. Pour éviter de tels conflits, il est recommandé que les organisations de producteurs porteuses du projet IG aient une attache directe au terroir d'origine réputé pour la qualité du produit. Pour cela, les membres du bureau des IG doivent bénéficier d'un renforcement des capacités (dans les domaines techniques, de négociation et de médiation) de la part des structures spécialisées telles que la FAO et l'OAPI. Il est aussi recommandé que le processus IG s'étende à tous les produits agropastoraux ayant répondu à l'appel à candidature de l'OAPI à savoir : le poivron de Diffa, La peau de la chèvre rousse de Maradi et le Kilichi du Niger.

CONCLUSION

A l'origine, l'oignon Violet de Galmi était un écotype local de la vallée de la Magia (Tahoua) qui a été sélectionné par l'IRAT en 1975 et connu depuis lors sous cette appellation. A l'époque, la qualité liée à l'origine reconnue par les consommateurs de la plupart des pays côtiers de l'Afrique de l'Ouest se résumait à son goût piquant, sa coloration violette, son aptitude à la conservation, son aptitude à épaissir les sauces et l'indication de sa provenance géographique. Ce faisant, ce dernier critère de qualité, qui englobait tous les autres, était déjà considéré par les consommateurs de la sous région comme une indication géographique « sous entendue ». Le processus IG engagé par l'ANFO vise à formaliser cet état de fait par son enregistrement en bonne et due forme au niveau de l'OAPI. Cependant, tel qu'il est produit et commercialisé actuellement, il ne saurait accéder à tous les marchés notamment les plus rémunérateurs, c'est pourquoi l'administration et le respect d'un cahier de charges par les producteurs de la zone délimitée, contribuera à améliorer sa qualité, surtout en ce qui concerne les critères de référence commerciale (calibre, habillage, forme, état sanitaire, emballage etc.). Pour atteindre cet objectif d'amélioration de la qualité des bulbes en vue d'une meilleure valeur ajoutée, l'Etat du Niger pour lequel l'oignon est le premier produit agricole d'exportation a créé le cadre institutionnel pour accompagner l'association promotrice de l'IG, mais le processus n'est pas avancé par faute de financement. Pour ce faire, vu que ce produit a été retenue suite à l'appel à proposition lancé par l'OAPI en 2009, il y a lieu que cette institution élargisse l'éventail des pays pilotes à la démarche IG afin de disposer d'un financement pour accompagner le processus et d'une assistance technique que la FAO peut bien assurer. Ainsi ce processus IG entrepris dans le bassin de production de l'Oignon Violet de Galmi permettra d'améliorer la qualité à l'exportation, de plus de 80% de la production d'oignon du Niger.

5 Bibliographie

ASSANE DAGNA Moumouni, (2006): Les effets de la réappropriation de la culture du « Violet de Galmi », par les producteurs d'oignon de la région de TAHOUA – NIGER, sur la dynamique du territoire local, l'organisation sociale et économique (Thèse pour l'obtention du titre de Docteur en études rurales, Mention « Développement rural »), p281.

Baina DAN-JIMO, Moutari ADAMOU, Moussa ASSOUMANE, Mme BOUKARI Habsatou, (2009) : Le violet de Galmi : variété améliorée ou écotype d'oignon de la zone de Galmi, Niger, p15.

DCR, (2004) : Document cadre de protection de l'oignon "la variété violet de Galmi" au Niger, p4.

DGA, (2009) : Note de présentation de la filière oignon, p5

OAPI, (1999). Accord portant révision de l'Accord fr Bangui du 02 mars 1977 instituant une organisation africaine de la propriété intellectuelle. Imprimerie les nouvelles Editions, Yaoundé Caméroun. 252p.

oriGIn, (2010) : Les indications géographiques en Côte d'Ivoire, produits potentiels et cadre juridique pertinent, p15.

PIP2, (2005) : Etude d'identification des filières porteuses, rapport final, p209.

PPEAP, (2003) : Etude sur la facilitation du commerce couvrant les filières agricoles, rapport final, p18-30.

PRODEX, (2009): filière oignon: Plan d'actions opérationnel, p89

RECA-Niger, (2010) : Bilan des études des filières rurales au Niger analyses sommaires de 9 filières, rapport final, p7-11.

RECA-Niger, (2010) : Le Projet de Développement des Exportations et des Marchés Agro-Sylvo-Pastoraux (PRODEX), Programme de travail annuel 2010, Note d'information / projets n°1, p2.

Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité, La reproduction, clef d'une IG durable, p19.

FAO, SINER-GI, (2009) : Territoires, Produits Et Acteurs Locaux: des liens de qualité (Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables), p223.

Grain de sel no 52-53 — octobre 2010–mars 2011

Grain de sel n° 45 de début 2009 : « Le Violet de Galmi est-il menacé ?