

La construction de ressources territoriales : l'échalote du plateau dogon (Mali) face à la mondialisation du marché des alliacées.

Fournier S.¹, Chabrol D.², de Bon H.³ et Meyer A.⁴



PAPER PREPARED FOR THE 116TH EAAE SEMINAR "Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare".

Parma (Italy)
October 27th -30th, 2010

*Copyright Fournier S., Chabrol D., de Bon H. et Meyer A.. All rights reserved.
Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.*

La construction de ressources territoriales : l'échalote du plateau dogon (Mali) face à la mondialisation du marché des alliées.

Fournier S.¹, Chabrol D.², de Bon H.³ et Meyer A.⁴

¹ Montpellier SupAgro / IRC, UMR Innovation, Montpellier, France

² CIRAD, UMR Innovation, F-34398 Montpellier, France,

³ CIRAD, UR HortSys, F-34398 Montpellier, France

⁴ Montpellier SupAgro / IRC, FAO / PISA, Bandiagara, Mali

Résumé – Cette communication vise à l'analyse du processus de construction de ressources territoriales qui a permis au système local de production / transformation d'échalote de se maintenir sur le plateau dogon. Des ressources complexes, mettant en relation des savoir-faire spécifiques et des dispositifs organisationnels et institutionnels locaux ont porté le développement de cette production et lui ont conféré une certaine spécificité, reconnue des consommateurs. Elle a ainsi pu résister aux nouvelles concurrences, nationales, puis internationales.

Se pose actuellement la question de l'enregistrement de ce produit en tant qu'Indication Géographique. Si ce projet peut permettre d'ouvrir de nouveaux débouchés, de lutter contre des phénomènes d'usurpation et renforcer les organisations locales, il pose la question de l'existence d'un dispositif organisationnel et institutionnel local susceptible de garantir l'appropriation et la gestion collective des nouvelles ressources construites par l'IG.

Mots-clé- Ressources, échalotes, Mali.

Abstract— This communication aims at the analysis of the construction process of territorial resources which allowed the local system of production / processing of shallot to remain on the Dogon plateau. Complex resources, putting in relation specific know-how and local organizational and institutional devices carried the development of this production and conferred it a certain specificity, recognized by the consumers. It was so able to resist to the new competitions, national, then international.

The interest and feasibility of the recording of this product as Geographical Indication is questioned nowadays. If this project can allow opening new markets, fighting against phenomena of usurpation and strengthening local organizations, it is raising the issue of the existence of a local organizational and institutional device susceptible to guarantee the appropriation and the collective management of the new resources built by the IG.

Keywords- Resources, shallot, Mali

I. INTRODUCTION

L'échalote est présente sur le plateau dogon dès la fin du XIX^{ème} siècle : un marché de l'oignon est attesté à Bandiagara dans les années 1890 [1]. Les ressources naturelles présentes sur le plateau dogon ne préfiguraient en rien la capacité de maintien de cette production locale face à l'apparition de nouvelles concurrences, survenues à l'échelon national puis international : comment cette production s'est-elle maintenue et développée ?

Pour comprendre l'histoire de ce développement, il faut nous intéresser au processus de construction / renouvellement des ressources locales qui sont venues pallier le manque de facteurs naturels de production (eau, sol). Ce développement a demandé la mise au point de techniques agricoles innovantes, de procédés de transformation permettant le stockage et le transport des produits, une organisation spécifique du travail, le développement de circuits commerciaux dédiés et des investissements hydrauliques.

L'approche institutionnelle et territoriale des ressources de L. Kébir [2], selon laquelle « *les ressources constituent un processus relationnel entre un objet (connaissance, matière première, etc.) et un système de production* », offre un cadre pertinent pour l'analyse de ce processus de développement. Les ressources que les Dogons ont utilisées pour permettre le développement et le maintien de l'échalote sur leur plateau sont en effet des systèmes complexes, liant des savoir-faire locaux associés aux modes d'organisation permettant de les mettre en œuvre.

Cette communication vise à l'analyse de la construction de ces ressources territoriales. Cette démarche analytique s'avère nécessaire dans un contexte où l'échalote du pays dogon est l'objet de plusieurs démarches de la part de projets de développement qui visent à la labellisation de son origine géographique, et pressentie pour figurer parmi les premières Indications Géographiques (IG) enregistrées par l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI)¹.

Dans un premier temps, nous nous intéresserons à la production agricole, et verrons comment il a été possible de mettre en valeur les terres du plateau dogon avec cette culture d'échalote. Puis, nous verrons que ce système de production agricole n'a pu se maintenir que grâce au développement de techniques, endogènes et exogènes, de transformation. Une dernière partie cherchera à analyser l'impact que pourrait avoir l'enregistrement d'une IG « échalote du pays dogon ».

II. LA MISE EN VALEUR DU PLATEAU DOGON GRACE A UNE PRODUCTION D'ECHALOTES

L'échalote du pays dogon résulte d'une histoire longue, qui a peu à peu ancré cette production sur le plateau. S'intéresser à cette histoire permet de mieux comprendre le développement de cette production, et le processus de construction de ressource qui l'a accompagné. Après une brève mise en perspective sur l'histoire des Dogons, nous centrerons notre propos sur le développement des techniques et de la filière de l'échalote.

1. L'OAPI est l'office commun de la propriété intellectuelle de 16 pays d'Afrique de l'Ouest et Centrale. L'Accord de Bangui, fondateur de l'OAPI, est la loi commune de ces pays. L'annexe VI de l'Accord de Bangui est consacrée aux IG. Un projet d'appui à la mise en œuvre d'IG (PAMPIG) est mené de 2008 à 2012 par l'OAPI avec le concours financier de l'AFD et l'assistance technique du CIRAD.

A. La falaise de Bandiagara : zone de refuge, zone de ressources pour les migrants dogons.

Migrant du plateau mandingue² à partir du XI^{ème} siècle par vagues successives, les Dogons ont trouvé refuge dans la « falaise de Bandiagara », une série d'escarpements rocheux qui bordent au Sud-Est le plateau dogon, et dominant la plaine du Seno. Ils faisaient l'objet de rafles d'esclaves de la part d'autres peuples [3].

Cette crainte incessante de l'esclavage a amené les Dogons à se regrouper en villages de 500 à 1 000 habitants, et à ne cultiver que les parcelles « à portée de vue » du village, le plus souvent collectivement. Dans cette société gérontocratique, les terres les plus proches du village reviennent à l'aîné de la famille, ce qui assure également la rotation de la propriété au sein de la famille au gré des décès [4].

Au cours de l'histoire, le pays dogon a été sujet à de nombreuses sécheresses. L'installation des Dogons dans la falaise est donc aussi à mettre en relation avec le fait que c'est à cet endroit que l'eau de surface est la plus fréquente. L'irrigation manuelle dans les lits de rivière, à la saison sèche, est une pratique très ancienne, en particulier pour le tabac.

Au XIX^{ème} siècle, les Dogons cultivent du mil principalement, du sorgho, du fonio et des haricots, mais également des cultures importées comme le maïs et le tabac (déjà irrigué). La production céréalière, la gestion des stocks et des troupeaux et les repas communs sont gérés collectivement par des unités familiales, appelées *manan* et correspondant à la famille « étendue » [5].

Malgré cette gestion familiale et un pays dogon divisé en multiples villages, sur près de 200 km du Sud-Ouest au Nord-Est de l'escarpement, et qui parlent plusieurs dialectes différents, une certaine homogénéité semble déjà être de mise à l'échelle du Plateau, au niveau des systèmes de production mais également des pratiques, attestant d'inter-relations, d'échanges de savoir-faire... Cet enclavement subi semble avoir permis à la société Dogon de construire une identité socioculturelle forte.

2. Le Pays Mandingue, également appelé Mandé, comprend les régions limitrophes du Sud du Mali, de l'Ouest de la Guinée et du Nord de la Côte d'Ivoire.

A la fin du XIX^{ème} siècle, la colonisation marque la fin des rafles d'esclaves : peu à peu, les Dogons s'aventurent, individuellement ou en famille, au-delà de la portée du village, voire sur le plateau et dans la plaine du Séno, dont les terres présentent de meilleurs potentiels [4]. Le pays dogon est aujourd'hui divisé entre le « vieux pays » (le plateau et les falaises) et le « nouveau pays » (la plaine du Séno), où se trouve la majeure partie de la population. Cependant, les liens avec le « vieux pays » restent forts, et les Dogons constituent un peuple qui semble savoir s'unir pour défendre ses intérêts [6].

B. Le développement des techniques de culture d'échalote au cours du XX^{ème} siècle

La culture de l'échalote a-t-elle été introduite sur le plateau dogon à la fin du XIX^{ème} siècle, avant la colonisation française ? Elle est peut-être beaucoup plus ancienne (sa présence est avérée antérieurement dans d'autres zones du Mali³). Mais c'est à ce moment qu'elle se développe sous l'effet de plusieurs facteurs : accroissement des échanges commerciaux, institution de l'impôt et donc nécessité de ressources monétaires, famines qui ont rendu nécessaire d'acheter du grain [1]. Elle est alors cultivée comme le tabac : dans le lit des rivières ou sur le plateau, à des endroits où le sous-sol rocheux imperméable retient l'eau des pluies, grâce à des apports de terre et de compost, et des cordons pierreux. L'échalote est arrosée à la calebasse, avec de l'eau issue de puisards.

L'itinéraire technique actuel est détaillé dans l'encadré suivant. Il a probablement fait l'objet d'ajustements successifs au cours du XX^{ème} siècle. Là encore, une homogénéité assez forte des pratiques à l'échelle du plateau témoigne de l'existence d'interactions, d'échanges.

Notons ici également l'importance de la main d'œuvre nécessaire pour la mise en culture de ces parcelles en « terre rapportée » (transport de la terre,

3. En mars 1828, le premier européen qui visitera Tombouctou, René Caillé, est à Djenné. Il est reçu par les autorités. On lui sert « un grand plat de très bon riz, assaisonné avec de la viande et beaucoup de petits oignons, plante potagère qui vient très bien dans les environs de Djenné » (cité par David [7]). Il y a tout lieu de penser que ces « petits oignons » étaient des échalotes.

préparation des cordons pierreux, plantation / repiquage, récolte...). Cette contrainte n'a pu être levée par les Dogons que grâce à un mode d'organisation du travail spécifique. Contrairement aux céréales, les cultures maraîchères, dont l'échalote, sont du ressort de l'individu ou de la famille nucléaire, et non plus du *manan*. En effet, elles sont considérées avant tout comme une source d'argent permettant de régler l'impôt, alors que les céréales sont auto-consommées⁴. Ce n'est donc plus le *manan*, qui ne serait de toute façon pas forcément en mesure de fournir la main d'œuvre nécessaire, qui permet la production d'échalotes, mais des associations rotatives de travail, existant au niveau de chaque village : chaque producteur fait appel à l'ensemble des adultes du village pour venir l'aider, ne devant payer que leur repas à tous les travailleurs. A son tour, il participera aux travaux des autres. La participation à ces groupements informels relève d'une obligation sociale qui va au-delà du simple risque de ne pas en bénéficier de l'entraide son tour venu : celui qui n'adhère pas se voit exclu des événements sociaux du village.

La formalisation des Organisations de Producteurs, qui a démarré dans les années 1990 sur le sud du Plateau, a parfois amené les producteurs à intégrer cette entraide dans les activités de l'OP, sous forme de prestation de services. Le prix demandé par l'OP au producteur reste cependant symbolique (1 000 à 2 000 F CFA, soit 1,5 à 3 €, pour mobiliser une cinquantaine de personnes sur une journée). Des pénalités sont appliquées aux membres qui ne participeraient pas aux travaux collectifs (500 F CFA/jour, amende pouvant être doublée à chaque récidive), ce qui démontre bien le caractère « socialement obligatoire » de cette tâche.

4. « On ne vend pas le mil. [...] Le grain, c'est la nourriture, et celle-ci n'est pas une marchandise. » [1]

Culture de l'échalote

La culture de l'échalote Dogon est faite en trois cycles de 2 à 3 ½ mois qui peuvent se chevaucher : un premier cycle précoce d'août à novembre ; un deuxième, qui est le cycle principal, de décembre à mars ; un troisième d'avril à juin. Pour chaque producteur, le nombre de cycles de culture dépend de la disponibilité en eau et de la proximité du point d'eau par rapport au jardin.

Les sols de cette zone sont de type ferrugineux lessivés. Les jardins sont installés dans des conditions particulières. Ainsi la culture de l'échalote du pays dogon est pratiquée sur deux types de sol : des bas-fonds le long des cours d'eau temporaires ou permanents, et des sols reconstitués qui sont une caractéristique remarquable de cette zone. Ces derniers sont constitués à partir de transport de terre de bas-fonds ou de puisards, de roches dégradées ou de zone où la terre est noire, toujours enrichies avec des composts. Ces terres rapportées sont donc installées sur le substrat rocheux fait de grès dur, et maintenues par des cordons pierreux. Dans certaines zones comme à Sangha, il y a donc constitution de véritables cultures en terrasses entièrement faites par transport de terre.

Les analyses chimiques ont montré des caractéristiques relativement hétérogènes, sans doute dues à des interventions de l'homme nombreuses. Le pH eau est de neutre à basique. Les teneurs en matière organique sont faibles (0,92 %) à correctes (3,20 %) avec des valeurs plus élevées pour les sols rapportées indiquant un soin aux sols (apport de matière organique) rigoureux. Les amendements organiques sont faits généralement à partir de composts d'origine végétale. Les teneurs en phosphore sont faibles à moyennes, ce qui est normal pour les sols de cette zone. Les équilibres entre les cations échangeables (Ca, Mg, K) normaux, bien que les teneurs en Ca et Mg soient plutôt faibles, avec une somme des bases échangeables S (Ca, Mg, K, Na) moyenne, un peu plus élevée pour les sols rapportés. Les capacités d'échanges sont faibles (5,28) à moyenne (13,78).

La culture est faite à partir de petits bulbes conservés pendant 4 à 7 mois suivant les pratiques. La préparation du sol est faite avec la houe traditionnelle. Les petits bulbes sont plantés directement en place sur les planches, ou en pépinières afin d'augmenter le nombre de plants disponibles. Les densités de plantation sont élevées variant de 90 à 180 plants/m² sur les planches. L'irrigation est faite à la calebasse par aspersion, avec une exhaure manuelle ou à la moto-pompe. Il est pratiqué tous les jours ou tous les deux jours, et est réduit en fin de cycle. La fertilisation des cultures est assurée par des amendements de matière organique et des applications d'urée et d'engrais complet lorsque la trésorerie des producteurs le permet. Les applications de pesticides chimiques sont peu observées. Deux à trois désherbages manuels sont faits pendant la culture. Certains villages pratiquent un paillage du sol avec des tiges de céréales et/ou des feuilles mortes. Les récoltes sont faites au tout début de la tombaison pour le premier cycle, et à maturité plus complète pour les 2^{ème} et 3^{ème} cycles. Les feuilles sont coupées avant la récolte et les bulbes récoltés ensuite en fonction du marché. Les pratiques des agriculteurs apparaissent homogènes à travers les 100 agriculteurs rencontrés.

Plusieurs variétés sont cultivées différant par la longueur du cycle, le nombre de caïeux et la couleur des tuniques sèches et de la chair :

- Variété principale appelée *Gaou* ou *Jaba* à tuniques jaune clair à brune, chair blanche ; elle présente différents clones que l'on peut différencier en fonction : (i) de la longueur du cycle variant de 2 mois (*Ougoley Gaou* ou *Kado Filani*) à 3 mois (*Ougotandou Gaou*), (ii) du nombre de caïeux, pouvant aller de 4 à 6, jusqu'à 7 ou 12 (*Jaba Janga*), (iii) de la forme des échalotes, courte ou longue (*Jaba Déno*). Les semences sont souvent achetées à Niono (*Niono Jaba* ou *Tata Jaba*).
- Variété à tunique et chair très blanches, appelée *Gaou Pili* ou *Jaba Pili*, cultivée dans le nord du Plateau Dogon,
- Variété issue d'un croisement entre l'échalote du Plateau et l'oignon cultivé au Mali de type Violet de Galmi, cultivée aussi dans le nord du plateau Dogon à partir de vraies graines ou de petits bulbes dont le nom est *Kada*.

C. Unique culture de rente, vendue fraîche ou sous forme de boules

Cette production est bien acceptée par le marché et fournit aux Dogons l'argent nécessaire à l'impôt du temps de la colonisation [4], puis joue le rôle de culture de rente ; les revenus que les Dogons en tirent leur permettent d'acheter le surplus de mil nécessaire à l'alimentation de leurs familles. Dans leur étude de 1960 sur « L'alimentation dogon », Dieterlen et Calame-Griaule [8] notent que « *les ressources familiales proviennent exclusivement de la vente des oignons⁵ cultivés par toute la famille, et de celle des piments, culture féminine* », et que ces oignons / échalotes, vendues fraîches ou transformées (cf. II) « *alimentent un commerce important le long du fleuve Niger. C'est le seul produit d'exportation dogon* ».

L'échalote dogon répond ainsi à une demande du marché, tout au long du XX^{ème} siècle. En effet, la préférence des Maliens pour l'échalote, qui « *entre dans la composition de presque toutes les sauces et assaisonne toutes les viandes, sautées ou bouillies* » [8] semble très ancienne. C'est un produit bon marché, quand la famille enquêtée par Dieterlen et Calame-Griaule (à Sangha) achète 1 F d'oignon, elle dépense 20 F pour des feuilles d'oseille, 15 F pour des feuilles et fruits du baobab, 10 F pour du sésame...

La plupart des pays de la sous-région (Sénégal, Burkina Faso, Niger...) préfèrent, eux, l'oignon (le vrai), sauf la Côte d'Ivoire et la Guinée, où une demande d'échalotes est attestée. L'exportation dans la sous-région de l'échalote en provenance du pays dogon est en effet une réalité relativement ancienne. L'Atlas du Mali édité par Jeune Afrique en 1980 signale pour l'année 1977 des exportations d'échalote de 878 t du plateau dogon vers le Côte d'Ivoire. A cette époque, la production semble être de 3000 t, c'est donc plus du quart de la production qui part en Côte d'Ivoire.

Cette préférence est justifiée au sein du système culinaire : non seulement l'échalote est « plus

piquante », mais la sauce qu'elle produit est plus nappante. En l'absence d'usage de tout épaississant ou de toute liaison, la capacité de la sauce à adhérer constitue un caractère essentiel. Ce caractère est probablement à mettre en relation avec la plus grande teneur en matière sèche de l'échalote (15-18 % contre 12-16 % pour les oignons africains [9]). Les consommateurs n'utilisent l'oignon que pour les plats d'origine étrangère (tels le *yassa* sénégalais) ou cru (avec les grillades), là où l'échalote serait « trop piquante ».

Face à la demande d'échalote, croissante avec l'urbanisation, les Dogons semblent longtemps avoir longtemps été les seuls à pouvoir répondre, grâce à leur bonne maîtrise du maraîchage. Puis, une production concurrente d'échalote s'est développée à Niono durant le dernier quart du XX^{ème} siècle. Si les pratiques culturelles sont similaires dans les deux zones de production, éloignées de 800 km environ, les sols sont différents ainsi que les variétés. S'y ajoute une irrigation largement facilitée à Niono (périmètres irrigués de l'Office du Niger). Ces différents facteurs permettent d'atteindre des rendements supérieurs, et les coûts de production sont bien moins importants. Cette « nouvelle concurrence », renforcée par la suite par des productions d'échalote dans d'autres régions maliennes et l'importation de produits issus de la sous-région ouest-africaine ou d'Europe⁶, a ainsi considérablement réduit les opportunités de marché de l'échalote du pays dogon. La solution est passée par un développement de l'échalote « primeur » (1^{er} cycle), vendue de octobre à janvier, avant que l'échalote de Niono n'arrive sur le marché, et probablement par un recours plus fréquent à la transformation, permettant de stocker les produits et de les vendre après la chute des cours suscitée par l'arrivée massive des échalotes de Niono de février à mai.

A partir de 1982, un important projet de construction de micro-barrages (DED / PRBP), assorti d'un programme de vulgarisation agricole, le

5. Comme René Caillé avant elles, ces auteurs ne voient pas une échalote dans ces petits bulbes blancs, bien différents des échalotes françaises.

6. Ce sont de véritables oignons qui sont importés (pour l'essentiel des Pays-Bas ou du Niger), qu'une partie du marché accepte de substituer à l'échalote.

PVAPD⁷, permet, en moins de 10 ans, de décupler la production (qui atteint 30 000 t en 1990 et 40 000 t de nos jours) et d'augmenter les rendements (de 25 t/ha en 1985 à 30 t/ha en 1990) [10]. Cet accroissement de la production rend davantage problématique la question des débouchés. La multiplication des formes de transformation a été la principale réponse à ce problème comme nous le verrons dans la partie suivante.

S'étant affirmé comme le principal enjeu de la production agricole locale, le développement de la culture d'échalote et de sa filière a fait l'objet de nombreuses interventions de la part d'organismes de développement. Suite au PVAPD, les coopérations américaine, italienne, suisse... ainsi que la FAO et la Banque Mondiale ont développé des projets visant à l'approvisionnement en semences, au stockage des produits (construction de magasins), au développement de la transformation... La multiplication de ces projets, si elle a incontestablement permis de renforcer la capacité de production, a pu susciter une certaine division au sein des producteurs, former des groupes correspondant aux zones d'interventions de ces projets.

D. Bilan

Dans un contexte d'insuffisance de la production de mil, il y a donc eu développement sur le plateau dogon d'une culture marchande, l'échalote, dont les revenus conditionnent largement la sécurité alimentaire des habitants. Ce développement a été possible, au cours du XX^{ème} siècle, grâce à la construction d'une ressource territoriale complexe. Celle-ci repose sur des infrastructures (barrages, magasins de stockage, quelques routes...), mais surtout sur :

- la construction collective de savoir-faire spécifique pour la production agricole, qui a permis de s'adapter au manque d'eau et de terre ;
- une organisation du travail particulière, fondée sur des associations rotatives de travail (groupements d'entraide) qui permettent de fournir la main d'œuvre pour les gros travaux, impossibles à réaliser individuellement et à rémunérer.

7. Projet de Vulgarisation Agricole en Pays Dogon, financé par la GTZ (coopération allemande).

Cette ressource, qui correspond bien à la définition de Kébir [2] citée en introduction, est caractéristique de la construction d'un système agroalimentaire localisé [11]. Elle s'est enrichie avec l'accroissement de la gamme de produits transformés comme nous allons le voir dans la partie suivante, mais nous voudrions d'ores et déjà souligner que l'existence préalable de cette ressource, composée d'une capacité d'innovation collective et d'un dispositif socio-territorial permettant certaines formes d'organisation du travail, a été une condition nécessaire à l'incorporation de cette dimension « transformation » dans le système local de production.

III. DES TRANSFORMATIONS PERMETTANT L'ÉCOULEMENT DE LA PRODUCTION

Le recours à la transformation de l'échalote semble avoir été une solution pratiquée de longue date, motivée probablement par l'isolement géographique du plateau dogon et la volonté de disposer de deux produits différents : l'échalote fraîche et l'échalote sous formes de boules séchées (*jaba kuruni*). Par la suite, suite au renforcement de la concurrence sur le marché national et au développement de la production au niveau local, un projet de développement (le PVAPD) a tenté d'ouvrir de nouveaux débouchés de marché grâce à l'introduction d'une innovation : l'Echalote Séchée en Tranches (ou EST). Cette innovation a fait l'objet d'un intéressant processus d'adaptation locale, débouchant sur une troisième forme de transformation, l'échalote écrasée séchée.

Cette seconde partie s'efforcera d'éclairer ces stratégies alternatives basées sur la transformation déployées par les producteurs dogon suite à la baisse des prix qu'a provoqué la hausse de la production d'échalote. Nous tenterons systématiquement de voir en quoi l'introduction de ces nouvelles techniques et/ou filières dans le système de production recompose ou renouvelle la ressource territoriale construite au fur et à mesure du développement de la production agricole.

A. L'échalote écrasée en boule ou *Jaba Kuruni*

L'enclavement du Pays Dogon vis-à-vis des routes commerciales a amené ses habitants à développer un

mode de transformation qui leur permet de s'affranchir de la périssabilité de l'échalote fraîche : d'après les dires des anciens, l'échalote était, auparavant, vendue exclusivement transformée en échalotes écrasées en boules, appelées *jaba kuruni* en langue bamanan. Outre leur capacité de conservation, les boules servaient de mesures à une époque où les balances n'étaient pas la norme.

La datation de cette innovation est difficile (au moins un siècle), mais au vu de sa diffusion sur l'ensemble du plateau dogon (et en périphérie), et de la relative homogénéité du produit fini à travers la zone, on peut supposer que ce savoir-faire spécifique résulte d'échanges entre producteurs sur un temps relativement long.

Après plusieurs vannages afin de supprimer les impuretés et les tuniques se détachant des bulbes, les échalotes sont pilées, à même la roche, à l'aide d'un pilon à grosse tête. Dans certaines zones, un « pré-pilage » est effectué 24h au préalable, au fléau ou encore dans un mortier. Une fois la « pâte » d'échalotes suffisamment homogène, elle est répartie dans des calebasses et chacun se met à former des boules, de 4 à 5 cm de diamètre, en prenant soin de récupérer le jus⁸ dans la calebasse. Les boules sont étalées sur la roche pour sécher au soleil durant neuf à treize jours, avec retournement des boules tous les deux à trois jours. Les commerçants déterminent si les boules sont suffisamment sèches en les faisant rouler : « si elles roulent bien, le séchage est satisfaisant ».

Durant le séchage, la boule subit également une fermentation, modifiant ainsi substantiellement le goût par rapport à une échalote simplement séchée. Ainsi, ce produit n'est que rarement cherché comme substitut à l'échalote fraîche : il est considéré comme un condiment à part entière. Les cuisinières l'ajoutent à la sauce soit simplement pilé, soit transformé en *jaba irani* : après un premier pilage, la poudre de *jaba kuruni* est torréfiée dans un fonds d'huile, mise à sécher puis pilée à nouveau en poudre fine.

On estime que pour transformer une tonne d'échalotes fraîches en *jaba kuruni*, il faut avoir recours à un groupe de dix à douze personnes durant

8. Le jus sera utilisé pour aromatiser les boules que les Dogon confectionnent de la même manière avec les feuilles d'échalotes.

une journée. Très exigeante en main d'œuvre, la transformation en *jaba kuruni* mobilise, dans la partie sud du plateau dogon, des associations rotatives de travail, à l'instar de la production agricole (qui ont pu également être formalisées au sein d'OP). Sans cette forme d'organisation, il est probable que le développement de cette transformation n'aurait pu se réaliser.

Le *jaba kuruni* est aujourd'hui pour les Dogons une alternative au moment où le prix de l'échalote fraîche chute du fait de l'arrivée massive de l'échalote de Niono sur les marchés urbains (février). Cette période coïncide avec la récolte du second cycle, production la plus importante du Plateau en terme de volumes : on peut donc supposer que c'est sous la forme de *jaba kuruni* que la plupart des volumes d'échalotes dogon atteignent les marchés. Or, le rapport de prix *jaba kuruni* / prix de l'échalote fraîche ne couvre même pas le rapport de 6-8kg d'échalotes fraîches nécessaires pour obtenir 1kg de *jaba kuruni* : en moyenne sur la période 2008-2010, le kilogramme de *jaba kuruni* se négociait 3,9 fois plus cher que le kilogramme d'échalotes fraîches, avec un rapport maximal de 5,8 au mois de février (période de prix bas sur l'échalote fraîche) (source : Action pour la Promotion Humaine (APH) et Observatoire des Marchés Agricoles (OMA)). L'intérêt de la transformation est donc avant tout la réduction des volumes d'échalotes fraîches mis en vente sur le marché en période de récoltes, d'une part parce que le *jaba kuruni* n'entre pas directement en concurrence avec l'échalote fraîche, d'autre part parce qu'il subit moins de pertes au stockage.

Sans ce savoir-faire spécifique en terme de transformation, accompagné d'une organisation des travaux collectifs de manière à réduire les coûts de main d'œuvre, l'échalote dogon n'aurait vraisemblablement pas pu se développer, et ne pourrait se maintenir sur les marchés vis-à-vis de ses concurrentes.

B. L'échalote séchée en tranches (EST)

En 1991, un nouveau mode de transformation est introduit par le PVAPD : il s'agit de l'échalote séchée en tranches (EST), appelée en bamanan *jaba jalani*. Dans un contexte d'augmentation importante des

volumes de production d'échalotes sur le Plateau, l'objectif était de développer un nouveau produit hygiénique et de qualité, qui devait permettre aux producteurs de retirer les échalotes fraîches du marché dès que ces dernières y atteignent un prix plancher. Ainsi, les résultats attendus de l'EST étaient le maintien des prix du frais et la création de valeur ajoutée au niveau des groupements de producteurs (appelés « groupements EST », ou GEST).

Le processus de transformation répond en effet à des normes d'hygiène qui font défaut au *jaba kuruni* : les échalotes sont d'abord épluchées une à une et lavées. Elles sont ensuite tranchées à l'aide de la découpeuse, réparties sur des claies et mises à sécher au soleil ou dans un séchoir solaire, durant quatre à sept jours.

Des groupements villageois (GEST), mixtes ou non, ont été créés et pourvus en découpeuses manuelles ou mécaniques, en séchoirs et en claies de divers types, d'abord par le PVAPD (qui prit fin en 1999), puis par divers projets et ONG. Chaque GEST prête le matériel à ses membres, tour à tour, pour qu'ils transforment leurs productions respectives, et achètent l'EST aux producteurs, après un contrôle qualité des membres du GEST, et à l'aide d'un prêt bancaire⁹.

La stratégie de vente de l'EST consistait à présenter le produit comme un substitut à l'échalote fraîche, hygiénique, facile et rapide à préparer (slogan : « avec *jaba jalani*, fini les larmes »). Il s'agit de la première expérience réussie de ventes groupées mise en place sur le Plateau Dogon, et dont les rênes étaient tenues par le PVAPD, qui jouait alors plusieurs rôles :

- appui et coordination des GEST (réunion de fixation du prix plancher de l'échalote fraîche qui déclenche la transformation en EST et du prix plancher de l'EST, collecte des informations sur les productions et les stocks de chaque GEST)
- facilitation de l'accès au crédit bancaire pour les GEST
- stockage des productions d'EST dans un magasin central à Bandiagara, pourvu d'une unité de conditionnement (vrac, sachets de 200g ou 500g)

9. Les GEST féminins, en revanche, achètent souvent les échalotes fraîches aux producteurs afin de les transformer ensemble, dans le cadre du groupement.

- organisation des ventes : les commerçants paient leur commande à la comptabilité du projet, qui lui délivre un ticket lui permettant d'enlever la marchandise au niveau du magasin central
- remboursement des prêts bancaires des GEST suite à l'encaissement du fruit de la vente (et placement du résidu sur un compte bancaire au nom du GEST)
- neutralisation des ventes parallèles qui pourraient nuire au système en rachetant la surproduction des GEST (vis-à-vis des prévisions de production servant à déterminer le montant du prêt bancaire)
- contrôle (volumes, hygiène) par des agents du PVAPD en poste dans les villages

A la fin du PVAPD (1999), 35 GEST étaient en place et produisaient entre 40 et 80 tonnes d'EST par an. Ces GEST étaient localisés dans les communes périphériques de Bandiagara, dans la partie Sud du Plateau. Des magasins de zones avaient été mis en place afin de rassembler les productions villageoises en un lieu accessible par les commerçants, et éviter ainsi le transit systématique par Bandiagara.

Le PVAPD a alors transféré ses activités à un comité de suivi composé de producteurs, accompagné par une ONG, qui fonctionna deux ans avant de passer la main à une nouvelle structure d'appui-conseil, FAC-GEST¹⁰. Une série de difficultés est alors venue entraver le développement de l'EST entre 2001 et 2005 :

- essor des ventes parallèles, sans respect du prix plancher, de la part de GEST mais également de groupements qui n'entrent pas dans l'organisation FAC-GEST ou encore pourvus en matériel par des commerçants,
- années de mévente entre 2004 et 2006, liées à des problèmes politiques en Guinée et en Côte d'Ivoire, où une bonne partie de la production d'EST était exportée, et à l'introduction de l'EST dans l'Office du Niger (en 2005),
- difficultés financières de certains groupements, qui se sont retrouvés en situation d'impayés bancaires du fait de la mévente, de mauvaise gestion ou d'actes frauduleux de membres, rendus

10. « Formation Appui Conseil aux GEST », devenue « Fédération des Acteurs Clés Groupés de l'Échalote Séchée Transformée » en 2009

possibles du fait que l'argent de la vente transite par les GEST. En effet, ce n'est plus le PVAPD qui encaisse le fruit de la vente et procède au dépôt de l'argent à la banque pour rembourser le prêt.

En 2009, la production d'EST était estimée à 50 tonnes (source : FAC-GEST), mais cette estimation ne tient pas compte des ventes parallèles.

Malgré un succès mitigé, il s'agit là d'une première expérience de formalisation de l'organisation collective des producteurs autour de l'échalote, alors même que cette culture et les revenus qu'elle génère sont individuels. Les activités menées en commun vont au-delà des simples travaux collectifs du groupement d'entraide : stratégie commune de ventes, apprentissage collectif d'un nouveau mode de transformation, etc., même si l'échec relatif vient nuancer cette création de capital social.

Ce projet a par ailleurs enrichi le dispositif socio-territorial, en dotant un grand nombre de villages d'organisations formalisées et en introduisant de nouveaux acteurs (transformateurs, commerçants...).

C. L'échalote écrasée séchée ou *jaba jalan*¹¹

Dans les années 1990, l'introduction de l'EST dans deux villages de la commune de Dourou¹² n'a pas connu un franc succès auprès des producteurs, jugeant ce mode de transformation trop fastidieux et exigeant en main d'œuvre (surtout au niveau de l'épluchage des échalotes), alors même que le PVAPD a permis, par la construction de barrages et l'accompagnement des producteurs, d'accroître massivement les volumes produits. Ces derniers ont alors développé une alternative : ils se sont inspirés de l'EST pour trouver un mode de transformation qui allait leur permettre d'écouler leur production, tout en solutionnant le goulot d'étranglement lié au manque de main d'œuvre et de temps dans le cadre de la transformation en boules ou en EST.

C'est ainsi qu'ils ont développé la transformation en échalotes écrasées séchées, ou *jaba jalan* : les

échalotes sont écrasées à même la roche, à l'aide d'un caillou ou d'un pilon à « grosse tête », puis mises à sécher au soleil, sur la roche ou encore sur les toits des cases, durant six à neuf jours. La transformation en écrasé séché d'une tonne d'échalotes fraîches requiert 0,57 homme-jour (source : FAC-GEST).

Cette innovation a ensuite été adoptée par les villages voisins de la même commune, avant de conquérir tout le Sud du Plateau : on constate que ce sont les zones concernées par la diffusion de l'EST qui ont adopté l'échalote écrasée séchée, qui semble être inconnue dans le Nord du Plateau.

Contrairement au *jaba kuruni*, ce mode de transformation, simple et transférable, s'est très rapidement exporté dans l'Office du Niger, où des femmes, productrices ou épouses de producteurs d'échalotes, s'adonnent à cette activité.

Il n'existe aucune statistique sur les volumes échangés d'échalotes écrasées séchées, mais les entretiens avec les commerçants laissent penser qu'ils dépassent très largement ceux de l'EST. Nous sommes donc face à une innovation qui, en peu de temps, a su s'imposer sur le marché visé par l'EST (substitut à l'échalote fraîche), mais en ciblant un plus large public (prix plus abordable, pas de conditionnement en sachets), et en empruntant les circuits commerciaux de l'échalote fraîche : chaque producteur vend aux commerçants au moment qui lui semble le plus opportun (en tenant compte du prix du marché et surtout de ses besoins de trésorerie).

Ce succès n'aurait pas été possible sans l'organisation même du circuit commercial que les Dogons ont mis en place dans les années 1990 : les commerçants de Bandiagara, parfois producteurs, et obligatoirement parents avec des producteurs, ont envoyé des « représentants » à Bamako (fils, neveu) afin de s'émanciper des grossistes bamakois non-dogons, sur lesquels ils n'avaient aucune prise. Ce réseau de commerçants dogons des marchés de Bamako tiennent aujourd'hui une bonne partie du commerce des échalotes, quel qu'en soit la provenance. La proximité communautaire forte entre producteurs, commerçants locaux et grossistes de Bamako instaure dans les négociations un ensemble de règles implicites qui dépassent la simple logique économique.

11. Aussi parfois appelé *jaba folofolo*.

12. Le Mali est divisé en Régions, elles-mêmes divisées en Cercles. Le Cercle de Bandiagara comprend 21 Communes, dont Dourou, qui regroupent chacune plusieurs dizaines de villages.

Tableau n°1 : Les transformations de l'échalote sur le plateau dogon.

	<i>Jaba kuruni</i>	EST	<i>Jaba folofolo ou jalan</i>
Aspect	Boules d'échalotes écrasées/pilées, de couleur marron	Tranches d'échalotes séchées, de couleur blanche	Écailles d'échalotes séchées, de couleur beige
Utilisation	Réduit en poudre pour être utilisé comme condiment dans les sauces	Substitut à l'échalote fraîche, en période de soudure particulièrement	Substitut à l'échalote fraîche, en période de soudure particulièrement
Date d'introduction au Pays Dogon	Produit depuis plusieurs générations	1991	Années 1990
Zone(s) de production	Pays Dogon	Pays Dogon, Office du Niger et autres zones de productions d'échalotes	Pays Dogon et Office du Niger
Méthode d'obtention	Après plusieurs vannages, les échalotes sont pilées une à deux fois, à même la roche. La pâte obtenue est répartie dans des Calebasses et on forme des boules de 3 à 5cm de diamètre, qui sont mises sur la roche pour 10 à 15 jours de séchage, avec retournement tous les deux jours.	Les échalotes sont épluchées une à une et lavées avant d'être passées à la découpeuse. Le séchage se fait sur des claies, au soleil ou dans un séchoir solaire.	Les échalotes, simplement vannées, sont écrasées à même la roche à l'aide d'un caillou ou d'un pilon. On les répartit ensuite sur la roche ou sur les toits pour 6 à 9 jours.
Main d'œuvre nécessaire pour transformer une tonne	10 à 12 homme-jour	25 à 30 homme-jour	0,57 homme-jour
Organisation sociale	Associations de travail rotatives (sans rémunération, en dehors du repas) Groupements féminins ou de jeunes avec une rémunération symbolique	Transformation en groupement d'entraide et rachat de la production par le GEST ou achat d'échalotes fraîches par le GEST et transformation par ses membres	Transformation à l'échelle de l'individu et de ses aides familiales
Quantité d'échalotes fraîches nécessaire pour obtenir 1kg	6 à 8kg	8kg	6 à 8kg
Volumes	Inconnu, mais il est très probable que la majeure partie de l'échalote fraîche soit transformée en boules	Jusqu'à 80t / an dans les années 90 ; 50t en 2009, soit 400t de frais, auxquelles il faut probablement des ventes parallèles	Inconnu
Circuit commercial	Classique	FAC-GEST centralise les informations de production et de stocks et met en relation les GEST avec les commerçants + ventes parallèles par le circuit classique	Classique

Source : Enquêtes de terrain [12].

D. Bilan

Ces différentes transformations, résumées dans le tableau n°1, ont permis d'enrichir la ressource territoriale associée au système local de production d'échalote du plateau dogon, en introduisant de nouveaux savoir-faire, et de nouvelles formes d'organisation au niveau de la production et de la commercialisation.

IV. FAISABILITE ET IMPACT DE LA MISE EN PLACE D'UNE IG

L'analyse historique du développement du système de production / transformation de l'échalote sur le plateau fait apparaître un processus de construction / développement de ressources territoriales.

Une identité socio-culturelle forte et une forme de proximité communautaire au sein de l'ethnie dogon, même si la proximité géographique et le langage commun ne sont pas toujours présents, ont permis la construction collective de savoir-faire spécifiques qui ont pu mettre en valeur des terres caractérisées par la faiblesse de leurs ressources naturelles (en sol et en eau).

Dans une logique d'interactions forte entre innovations techniques et organisationnelles, un mode spécifique d'organisation du travail s'est peu à peu instauré pour mettre en œuvre ces savoir-faire.

Plusieurs projets de développement ont maintenant pour objectif la labellisation de l'origine géographique de l'échalote dogon. Une étude de faisabilité a été réalisée et un travail de formulation d'un cahier des charges est en cours. Les projets disposent de moyens significatifs qu'ils doivent investir sur le conseil technique, l'amélioration de la filière ou l'appui à la promotion, toutes activités qui peuvent contribuer à la démarche IG. Enfin, un cadre juridique existe : l'Accord de Bangui de l'Organisation Africaine de propriété Intellectuelle (OAPI) [13]. Cette même OAPI mène de 2008 à 2012 un « Projet d'appui à la mise en place d'IG (PAMPIG) » susceptible de prendre en compte l'échalote du plateau dogon. Celle-ci a donc beaucoup d'atouts pour devenir une des premières Indications Géographiques (IG) en Afrique subsaharienne. Mais les organismes de développement et de recherche impliqués dans la démarche posent la

question de l'impact que pourrait avoir cet enregistrement sur la filière et le développement territorial.

A. Les caractéristiques d'une IG

L'échalote dogon, et ses transformations locales, apparaissent comme un véritable produit de terroir, au sens de Casabianca et *al.* [14] : grâce à ce processus de construction / renouvellement de ressource territoriale, s'est bien développé un « système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains ». Et cela a bien conféré une typicité et une réputation à l'échalote dogon et à ses produits transformés : des enquêtes effectuées auprès des consommateurs de Bamako, ainsi que des tests de dégustation, le confirment [12].

« L'échalote du pays dogon » est donc bien une Indication Géographique dans le sens donnée par l'OMC à cette notion, à savoir une « indication qui sert à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique » (Accords sur les Droits de Propriété Intellectuelle touchant au Commerce, 1994). Se pose ensuite la question de l'impact que pourrait avoir une IG, de l'intérêt de la mise en place d'une telle labellisation. Cet intérêt est à considérer au niveau de la filière, et du développement territorial.

B. Impacts potentiels d'une IG sur la filière

L'échalote du pays dogon fait apparemment l'objet de quelques phénomènes d'usurpations. Première production historique d'échalote au Mali, elle bénéficie d'une certaine réputation auprès des consommateurs, qui connaissent également son mode de production « naturel », avec un très faible recours aux intrants chimiques. Les commerçants de Bamako laissent ainsi volontiers planer un doute sur l'origine des échalotes qu'ils vendent, même à une époque de l'année où la production de Niono a entièrement remplacé celle du pays dogon sur leurs étals. Une IG pourrait ainsi permettre de lutter contre ces usurpations. De plus, si elle parvenait à communiquer

auprès des consommateurs sur les caractéristiques spécifiques (et contrôlées) de cette échalote, notamment dues à son mode de production, une IG pourrait permettre à l'échalote du pays dogon de gagner des parts de marchés, indépendamment des usurpations.

On peut donc considérer dans une optique « filière » qu'une IG pourrait :

- entraîner une hausse du prix de vente de l'échalote du pays dogon, en se basant sur l'hypothèse d'une propension de certains consommateurs à payer plus cher pour avoir une échalote dont l'origine serait certifiée
- ré-ouvrir des débouchés de marché pour l'échalote fraîche issue du plateau dogon durant les 2^{ème} et 3^{ème} cycles de production.

Ce faisant, une IG pourrait ainsi permettre de maintenir sinon développer cette filière locale d'échalote dans un contexte d'accroissement des nouvelles concurrences. Se posent cependant un certain nombre de questions techniques pour la mise en place de cette IG. Pour ce qui est de la construction même du cahier des charges tout d'abord, les problèmes de choix de variétés, d'itinéraire technique, de description des caractéristiques spécifiques et de leur lien au terroir sont, comme dans bon nombre d'IG, complexes. Les principales difficultés se situent cependant davantage au niveau de la mise en place d'un système crédible de contrôle / traçabilité. La filière actuelle se caractérise par un éclatement important de la production au sein de très nombreuses petites exploitations familiales, qui ne mettent en culture que quelques ares d'échalotes. Il y aurait ainsi plus de 10 000 producteurs d'échalotes sur le plateau dogon. Comment opérer un contrôle au sein d'un si grand nombre ? La seule solution est de procéder à un regroupement des productions, au niveau de chaque village par exemple. Ce ne serait alors que les productions de la centaine de villages de producteurs d'échalotes répertoriés qui devrait être contrôlées et tracées. Les Groupements EST mis en place dans un certain nombre de villages pourraient servir de bases pour ces organisations.

Cela demandera néanmoins la mise en place d'un dispositif de contrôle, qui serait facilité par le regroupement (physique) de la production avant sa

mise en marché. Ce contrôle des caractéristiques spécifiques et de la traçabilité ne prendrait tout son sens que s'il était accompagné d'un conditionnement du produit (qui permettrait d'éviter d'éventuels mélanges en aval de la filière). La FAO et le PCDA / Banque Mondiale ont dans leur programme d'appui à la filière échalote du pays dogon le projet de construire et faire fonctionner un tel centre de conditionnement, qui pourrait donc apporter une solution à ces problèmes. La mise en filets des échalotes peut se faire à un coût peu important. Reste à savoir si ces filets, qui obligent les consommateurs à acheter une quantité prédéterminée d'échalotes (filet de 250 gr, 500 gr, 1 kg...), représenteront ou pas une contrainte pour ces derniers, plus habitués sur les marchés maliens à acheter des échalotes en vrac.

C. Impacts potentiels sur le développement territorial

Si l'enregistrement et la protection de l'IG « échalote du pays dogon » peuvent ainsi, sous certaines réserves, avoir un impact sur le développement de la filière, en ouvrant de nouveaux marchés et en augmentant le prix de vente, il n'est pas pour autant acquis que cela ait des retombées directes au niveau des producteurs, de leurs organisations et du développement territorial en général.

Plusieurs analyses ont en effet montré que des IG peuvent rester dans une « logique sectorielle » [15] [16], avec un ancrage territorial et un impact sur le développement territorial limités. Pour que l'impact sur le développement territorial soit renforcé, il faut que l'enregistrement d'une IG s'accompagne du développement d'institutions intermédiaires permettant l'appropriation et l'utilisation par les acteurs locaux des nouvelles ressources créées par l'IG [17].

Traduit en termes d'analyse des ressources [2], cela revient à dire qu'une IG ne fait que créer de nouveaux « objets » (la certification de l'origine et d'un mode de production, susceptible d'accroître les parts de marché et de renforcer la réputation du produit), mais que ces objets ne constitueront une ressource que s'ils sont accompagnés du développement d'un « système de production » susceptible de les valoriser.

Dans le cas d'une IG, le « système de production », ou d'appropriation et de gestion de « l'objet » créé,

peut se développer territorialement, au sein des producteurs et transformateurs locaux du produit, ou extra-territorialement, dans les cas où d'autres acteurs (les commerçants, les acteurs de l'aval des filières, les Etats ou collectivités locales, des organismes d'appui...) sont plus à même de tirer parti des IG, de transformer les nouveaux objets qu'elles génèrent en ressource.

La question de l'impact d'une IG sur le développement territorial devient ainsi celle de la capacité des acteurs locaux à se coordonner et à s'organiser collectivement pour s'approprier cet objet « IG ». La nature même de bien commun (ou bien club) des IG impose cette gestion collective et cette coordination.

Or, le bilan que l'on peut faire sur le dispositif organisationnel et institutionnel actuel du système de production d'échalotes sur le plateau dogon est nécessairement mitigé. D'une part, l'analyse historique montre, on l'a vu, de nombreux échanges de savoir-faire, des interactions et une capacité collective d'innovation. Mais d'autre part, plusieurs facteurs viennent interroger la capacité d'action collective :

- Tout d'abord, l'organisation de la filière repose sur une organisation avant tout familiale, en ce qui concerne la production, mais également la commercialisation, effectuée comme on l'a vu par des réseaux familiaux présents dans les zones de production jusqu'aux zones de consommation finale (Bamako).
- Ensuite, l'intervention de nombreux organismes de développement divise le plateau en plusieurs « territoires de projet », et peut aller jusqu'à la mise en opposition d'organisations locales. Se sont ainsi affrontées pendant de longues années deux organisations de producteurs prétendant chacune représenter les producteurs et transformateurs d'échalotes et pouvoir être considérée comme une organisation faîtière suffisamment représentative pour siéger à l'interprofession : l'Union Locale des Producteurs et Transformateurs d'Echalote (ULPTE) et la Fédération des Acteurs Clés Groupés de l'Echalote Séchée Transformée (FACGEST). En toile de fond de ce conflit entre organisations locales, on trouvait une rivalité entre des organismes d'appui.

Si ce conflit semble maintenant terminé, après des efforts de coordination assurés par l'Etat malien et les instances de coordination des organismes de développement, il n'en reste pas moins qu'il n'existe pas à l'heure actuelle d'expérience longue d'organisation fonctionnant à l'échelle du Plateau.

- De plus, le projet EST représente une forme d'échec de l'action collective. Pour réussir, ce projet devait pouvoir compter sur un investissement de chacun : il fallait que la production soit quantitativement et qualitativement suffisante pour « percer » sur les marchés. Mais l'intérêt individuel des producteurs ou des groupements était plutôt d'attendre que le marché soit assuré pour investir dans cette production fortement consommatrice de main d'œuvre. Devant une situation proche de celle du « dilemme du prisonnier », c'est semble-t-il l'intérêt individuel qui a prévalu. On peut s'interroger sur l'insuffisance du corpus de règles, qui n'a pas permis la gestion collective de cette nouvelle ressource, surtout après l'arrêt du projet de développement qui en a été à l'origine (le PVAPD).

Cet avancement ambigu du processus de territorialisation, comprenant une forte logique d'interactions, mais des logiques de production qui restent avant tout individuelles ou familiales, et des facteurs de division des producteurs à l'échelle du plateau, amène à s'interroger sur la présence d'un capital social suffisant pour permettre l'appropriation et l'utilisation de « l'objet IG », sa mutation en ressource et le développement de bénéfiques locaux.

Une IG est souvent vue comme pouvant susciter un renforcement, une capacitation des organisations locales, et donc une amélioration de la capacité d'action collective ; ces actions collectives étant par la suite censées renforcer l'IG, dans un cercle vertueux de développement. Mais il semble difficile que ce cercle vertueux s'instaure si l'on part d'un « état zéro » dans lequel les dynamiques territoriales apparaîtraient trop faibles pour garantir l'instauration d'un climat de confiance, des normes et valeurs partagées [17] [18].

En l'état actuel de développement du dispositif organisationnel et institutionnel local, il y a donc un risque à ce que l'enregistrement de l'IG « échalote du pays dogon », s'il survient trop tôt, ne soit pas suivi du processus de développement territorial que l'on pourrait attendre suite à l'appropriation de l'IG par les acteurs locaux. Une programme de développement plus graduel, qui laisserait du temps à un processus d'accumulation de capital social, sur la base de premières actions collectives visant à un rassemblement autour du produit local (organisation de la filière, recherche collective de nouveaux marchés, communication groupée, gestion collective d'infrastructures de stockage et de conditionnement...) pourrait paraître souhaitable. Une volonté politique de parvenir à l'enregistrement rapide d'IG au Mali et plus généralement en Afrique subsaharienne vient cependant s'opposer à cela.

V. CONCLUSION

L'échalote du pays dogon apparaît comme un véritable produit de terroir. Des techniques spécifiques sont venues s'adapter aux conditions naturelles du territoire, créant une production typique.

Ce produit de terroir peut être enregistré comme Indication Géographique. Cela permettra peut-être d'ouvrir de nouveaux marchés, d'accroître la réputation du produit, de participer au développement de la filière. La rédaction d'un cahier des charges semble une tâche compliquée, mais pas insurmontable, grâce à la relative homogénéité des pratiques.

Si les ressources territoriales construites par les acteurs locaux permettent ainsi d'enregistrer une IG, on peut s'interroger sur l'impact de cette IG sur le développement territorial. Cette production locale s'est construite grâce à des dynamiques d'innovation sûrement collectives, mais elle repose à l'heure actuelle avant tout sur des dynamiques individuelles ou familiales. La nécessaire coordination entre acteurs et la gestion collective que demandent une IG, et qui semblent une condition nécessaire à l'appropriation de celle-ci, à la construction de nouvelles ressources grâce à elle, vont demander une remise en question relativement importante du mode de production / transformation / commercialisation.

Il y aura donc lieu d'être particulièrement vigilant à réunir les conditions favorables au développement d'un dispositif organisationnel et institutionnel qui permettra aux acteurs locaux de gérer collectivement l'IG, d'en faire une nouvelle ressource et non un facteur de perturbation des dynamiques existantes, qui, loin de les enrichir, pourrait remettre en question les ressources territoriales construites par les Dogons depuis plus d'un siècle.

BIBLIOGRAPHIE

1. Bouju J. (1984) *Graine de l'homme, enfant du mil*. Collection « Sociétés Africaines », n°6, Société d'Ethnographie, Paris, 256 p.
2. Kebir L. (2006) Ressource et développement régional, quels enjeux ? *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, 5 : 701-724.
3. Gallais R. (1965) Le paysan dogon (Rép. du Mali), *Les Cahiers d'Outre mer*, 18 : 123-143.
4. Van Beek W. (1993) Processes and limitations of Dogon agricultural knowledge. In : M. Hobart (dir) *An Anthropological critique of development : the growth of ignorance*. London, Routledge : 43-60.
5. Diawara M. (1997) « Dieu d'Eau », eau du barrage. Les populations du Pays Dogon face aux contraintes : pluviométrie, terre et démographie. *Africa*, 67 : 602-624.
6. Thibaud B. (2005) Le pays dogon au Mali : de l'enclavement à l'ouverture ? *Espaces populations sociétés*, 1 : 45-56.
7. David O. (1999) *Les réseaux marchands africains face à l'approvisionnement d'Abidjan: le commerce régional de l'oignon (Allium cepa L.) Niger - Burkina Faso - Côte d'Ivoire*. Doctorat de géographie, Université Paris X – Nanterre, Paris.
8. Dieterlen G. et Calame-Griaule G. (1960) L'alimentation dogon. *Cahiers d'études africaines* 1(3) : 46-89.
9. Messiaen C.-M. and Rouamba A. (2004) Fiche *Allium cepa L. PROTA (Plant Resources of Tropical Africa)*.
10. Samaké A., Bélières J.F., Corniaux C., Dembélé N., Kelly V., Marzin J., Sanogo O. et Staatz J. (2008) *Dimensions structurelles de la*

- libéralisation pour l'agriculture et le développement rural - Phase II - MALI*. Document de travail, Consortium IER / MSU / CIRAD.
11. Cerdan C. et Fournier S. (2007) Le système agroalimentaire localisé comme produit de l'activation des ressources territoriales. Enjeux et contraintes du développement local des productions agroalimentaires artisanales. In : Gumuchian H., Pecqueur B. (dir.), *La ressource territoriale*, Ed Economica, Anthropos, Paris, pp. 103-125.
 12. Meyer A. (2010) *L'échalote du Pays Dogon au service du développement territorial ?* Mémoire présenté en vue de l'obtention du Mastère Spécialisé Développement Agricole Tropical de Montpellier SupAgro.
 13. Maïzi P. et Sautier D. (2006) Produits d'origine en Afrique de l'ouest et du centre : potentiels et controverse des démarches de certification. In : *III Congreso Internacional de la Red Sial Alimentacion y Territorios (ALTER)*, Baeza (Jaén), Espagne, 18 - 21 Octobre 2006.
 14. Casabianca F., Sylvander B., Noël Y., Béranger C., Coulon J.B. et Roncin F. (2005) Terroir et Typicité : deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles Communication présentée au Symposium international : "*Territoires et enjeux du développement régional*", Lyon, 9-11 mars 2005.
 15. Allaire G. et Sylvander B. (1997) Qualité spécifique et système d'innovation territoriale. *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*. 44 : 30-59.
 16. Perrier-Cornet P. et Sylvander B. (2000) Firmes, coordinations et territorialité : une lecture économique de la diversité des filières d'appellation d'origine. *Economie Rurale*, 258 : 79-89.
 17. Belletti G., Marescotti A., Hauwuy A. et Paus M. (2005) Evaluation des effets locaux des AOP-IGP : développement rural, organisations sociales et vie des territoires. In : *Actes du colloque international de restitution des travaux de recherche sur les Indications et Appellations d'Origine Géographiques*, Inra / Inao, 17-18 nov 2005, Paris, 17 p.
 18. Fournier S. (2008) Les Indications Géographiques : une voie de pérennisation des processus d'action collective au sein des Systèmes agroalimentaires localisés ? *Cahiers de l'Agriculture*, 17(6) : 547-551.