



Bulletin Officiel de la Propriété Industrielle (BOPI)

PUBLICATION N° 01 IG / 2023
du 10 Avril 2023

Indications Géographiques

www.oapi.int

SOMMAIRE

TITRES	PAGES
PARTIE I : GENERALITES	3
Extrait de la norme ST3 de l'OMPI utilisée pour la représentation des pays et organisations internationales	4
Codes utilisés en matière des Indications Géographiques	7
Clarification du Règlement relatif à l'Extension des Droits suite à une nouvelle Adhésion à l'Accord de Bangui	8
Adresses utiles	9
PARTIE II	10
Demande d'enregistrement d'Indication Géographique selon l'Accord de Bangui, Acte de 2015	11
PARTIE III	23
Enregistrement d'une Indication Géographique selon l'Accord de Bangui, Acte de 1999	23
PARTIE IV	24
Enregistrement d'une Indication Géographique selon l'Accord de Bangui, Acte de 2015	24
PARTIE V	25
Modification de la Demande d'enregistrement d'une Indication Géographique	25
PARTIE VI	26
Inscription au Registre Spécial des Indications Géographiques	26
PARTIE VII	27
Extension des Droits	27
PARTIE VIII	28
Radiation d'une Indication Géographique	28
PARTIE IX	29
Erratum d'une Indication Géographique	29

PARTIE I

GENERALITES

Extrait de la norme ST.3 de l'OMPI

Code normalisé à deux lettres recommandé pour la représentation des pays ainsi que d'autres entités et des organisations internationales délivrant ou enregistrant des titres de propriété industrielle.

Afghanistan	AF	Cook, Îles	CK
Afrique du Sud	ZA	Corée (République de Corée)	KR
Albanie	AL	Corée (Rép. Populaire de Corée)	KP
Algérie	DZ	Costa Rica	CR
Allemagne	DE	Côte d'Ivoire*	CI
Andorre	AD	Croatie	HR
Angola	AO	Cuba	CU
Anguilla	AI	Danemark	DK
Antigua-et-Barbuda	AG	Djibouti	DJ
Antilles Néerlandaises	AN	Dominicaine, République	DO
Arabie Saoudite	SA	Dominique	DM
Argentine	AR	Egypte	EG
Arménie	AM	El Salvador	SV
Aruba	AW	Emirats Arabes Unis	AE
Australie	AU	Equateur	EC
Autriche	AT	Erythrée	ER
Azerbaïdjan	AZ	Espagne	ES
Bahamas	BS	Estonie	EE
Bahreïn	BH	Etats-Unis d'Amérique	US
Bangladesh	BD	Ethiopie	ET
Barbade	BB	Ex Rep. Yougoslavie de Macedoine	MK
Bélarus	BY	Falkland, Îles (Malvinas)	FK
Belgique	BE	Fédération de Russie	RU
Belize	BZ	Fidji	FJ
Bénin*	BJ	Féroé, Îles	FO
Bermudes	BM	Finlande	FI
Bhoutan	BT	France	FR
Bolivie	BO	Gabon*	GA
Bonaire, Saint-Eustache et Saba	BQ	Gambie	GM
Bosnie-Herzégovine	BA	Géorgie	GE
Botswana	BW	Géorgie du Sud et les Îles Sandwich du Sud	GS
Bouvet, Île	BV	Ghana	GH
Brésil	BR	Gibraltar	GI
Brunéi Darussalam	BN	Grèce	GR
Bulgarie	BG	Grenade	GD
Burkina Faso*	BF	Groenland	GL
Burundi	BI	Guatemala	GT
Caïmanes, Îles	KY	Guernesey	GG
Cambodge	KH	Guinée*	GN
Cameroun*	CM	Guinée-Bissau*	GW
Canada	CA	GuinéeEquatoriale*	GQ
Cap-Vert	CV	Guyana	GY
Centrafricaine, République*	CF	Haïti	HT

Chili	CL	Honduras	HN
Chine	CN	Hong Kong	HK
Chypre	CY	Hongrie	HU
Colombie	CO	Île de Man	IM
Comores*	KM	Îles Vierges (Britanniques)	VG
Congo*	CG	Inde	IN
Congo(Rép.Démocratique)	CD	Indonésie	ID
Iran (République Islamique d')	IR	Norvège	NO
Iraq	IQ	Nouvelle-Zélande	NZ
Irlande	IE	Oman	OM
Islande	IS	Ouganda	UG
Israël	IL	Ouzbékistan	UZ
Italie	IT	Pakistan	PK
Jamaïque	JM	Palaos	PW
Japon	JP	Panama	PA
Jersey	JE	Papouasie-Nouvelle-Guinée	PG
Jordanie	JO	Paraguay	PY
Kazakhstan	KZ	Pays-Bas	NL
Kenya	KE	Pérou	PE
Kirghizistan	KG	Philippines	PH
Kiribati	KI	Pologne	PL
Koweït	KW	Portugal	PT
Laos	LA	Qatar	QA
Lesotho	LS	Région admin. Spéciale de Hong Kong (Rep. Populaire de Chine)	HK
Lettonie	LV	Roumanie	RO
Liban	LB	Royaume Uni (Grande Bretagne)	GB
Libéria	LR	Rwanda	RW
Libye	LY	Sahara Occidental	EH
Liechtenstein	LI	Sainte-Hélène	SH
Lituanie	LT	Saint-Kitts-et-Nevis	KN
Luxembourg	LU	Sainte-Lucie	LC
Macao	MO	Saint-Marin	SM
Macédoine	MK	Saint-Marin (Partie Néerlandaise)	SX
Madagascar	MG	Saint-Siège (Vatican)	VA
Malaisie	MY	Saint-Vincent-et-les Grenadines (a,b)	VC
Malawi	MW	Salomon, Îles	SB
Maldives	MV	Samoa	WS
Mali*	ML	SaoTomé-et-Principe	ST
Malte	MT	Sénégal*	SN
Mariannes du Nord,Îles	MP	Serbie	RS
Maroc	MA	Seychelles	SC
Maurice	MU	Sierra Leone	SL
Mauritanie*	MR	Singapour	SG
Mexique	MX	Slovaquie	SK
Moldova	MD	Slovénie	SI
Monaco	MC	Somalie	SO

Mongolie	MN	Soudan	SD
Monténégro	ME	Sri Lanka	LK
Montserrat	MS	Suède	SE
Mozambique	MZ	Suisse	CH
Myanmar (Birmanie)	MM	Suriname	SR
Namibie	NA	Swaziland	SZ
Nauru	NR	Syrie	SY
Népal	NP	Tadjikistan	TJ
Nicaragua	NI	Taiwan, Province de Chine	TW
Niger*	NE	Tanzanie (Rép.-Unie)	TZ
Nigéria	NG	Tchad*	TD
Thaïlande	TH	Tchèque, République	CZ
Timor Oriental	TP	Ukraine	UA
Togo*	TG	Uruguay	UY
Tonga	TO	Vanuata	VU
Trinité-et-Tobago	TT	Venezuela	VE
Tunisie	TN	Viet Nam	VN
Turkménistan	TM	Yémen	YE
Turks et Caïques, îles	TC	Yougoslavie	YU
Turquie	TR	Zambie	ZM
Tuvalu	TV	Zimbabwe	ZW

ORGANISATIONS INTERNATIONALES DELIVRANT OU ENREGISTRANT DES TITRES DE PROPRIETE INDUSTRIELLE

Bureau Benelux des marques et des dessins et modèles industriels	BX
Office Communautaire des Variétés Végétales (Communauté Européenne) (OCVV)	QZ
Office de l'Union Européenne pour la Propriété Intellectuelle (EUIPO) (Marques, dessins et modèles)	EM
Office des Brevets du conseil de Coopération des Etats du Golfe (CCG)	GC
Office Européen des Brevets (OEB)	EP
Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI)	WO
Bureau International de l'OMPI	IB
Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI)	OA
Organisation Eurasienne des Brevets (OEAB)	EA
Organisation Régionale Africaine de la Propriété Industrielle (ARIPO)	AP

*Etats membres de l'OAPI

CODES UTILISES EN MATIERE D'INDICATIONS GEOGRAPHIQUES

- (1) Numéro d'enregistrement.
- (2) Numéro de dépôt.
- (3) Date de dépôt.
- (4) Produit(s) au(x) quel(s) s'applique l'indication géographique.
- (5) Indication Géographique.
- (6) Espace géographique
- (7) Nom(s) et adresse(s) du ou des déposant(s) ou titulaire(s) de l'indication géographique.

**CLARIFICATION DU REGLEMENT RELATIF A L'EXTENSION DES DROITS
SUITE A UNE NOUVELLE ADHESION A L'ACCORD DE BANGUI****RESOLUTIONN°47/32****LE CONSEIL D'ADMINISTRATION
DE L'ORGANISATION AFRICAINE DE LAPROPRIETE INTELLECTUELLE**

- Vu L'accord portant révision de l'accord de Bangui du 02 Mars 1977 instituant une Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle et ses annexes ;
- Vu Les dispositions des articles 18 et 19 dudit Accord relatives Aux attributions et pouvoirs du Conseil d'Administration ;

ADOPTE la clarification du règlement du 04 décembre 1988 relatif à l'extension des droits suite à une nouvelle adhésion à l'Accord de Bangui ci-après :

Article 1er :

Le Règlement du 04 décembre 1988 relatif à l'extension des droits suite à une nouvelle adhésion à l'Accord de Bangui est réaménagé ainsi qu'il suit :

«Article 5 (nouveau) :

Les titulaires des titres en vigueur à l'Organisation avant la production des effets de l'adhésion d'un Etat à l'accord de Bangui ou ceux dont la demande a été déposée avant cette date et qui

voudront étendre la protection dans ces Etats doivent formuler une demande d'extension à cet effet auprès de l'Organisation suivant les modalités fixées aux articles 6 à 18 ci-dessous.

Le renouvellement de la protection des titres qui n'ont pas fait l'objet d'extension avant l'échéance dudit renouvellement entraîne une extension automatique des effets de la protection à l'ensemble du territoire OAPI».

Le reste sans changement.

Article 2 :

La présente clarification, qui entre en vigueur à compter du 1^{er} janvier 2008, s'applique aussi aux demandes d'extension en instance et sera publiée au Bulletin Officiel de l'Organisation.

Fait à Bangui le 17 décembre 2007

Siège social

Place de la Préfecture
B.P. 887 Yaoundé - Cameroun
Tél.: (237) 222 20 57 00
Site web : www.oapi.int / Email : oapi@oapi.int

ADRESSES DES STRUCTURES NATIONALES DE LIAISON AVEC L'OAPI (SNL)

BENIN - Cotonou

Agence Nationale de la Propriété Industrielle (ANAPI)

01 B.P. 363 Cotonou 01
Tél.: (229) 21 31 02 40
Fax: (229) 21 30 30 24

(Ministère de l'Industrie, du Commerce et des PME)

BURKINA FASO - Ouagadougou

Centre National de la Propriété Industrielle (CNPI)

04 B.P. 382 Ouagadougou 04
Tél.: (226) 50 30 09 41/25 31 03 11
Fax: (226) 50 33 05 63

(Ministère de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat)

CAMEROUN - Yaoundé

Direction du Développement Technologique et de la Propriété Industrielle

B.P.: 1652 Yaoundé
Tél.: (237) 222 20 37 78
Fax: (237) 222 20 37 38

(Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement Technologique)

CENTRAFRIQUE - Bangui

Direction de la Propriété Industrielle

Avenue B. BOGANDA
B.P.: 1988 Bangui
Tél.: (236) 21 61 17 44
Fax: (236) 21 61 76 53

(Ministère du Commerce et de l'Industrie)

COMORES - Moroni

Office comorien de la propriété intellectuelle

B.P. 41 Moroni
Tél.: (269) 33 10 703
Fax: (269) 775 00 03/33 35 360

(Ministère de la production, de l'environnement, de l'énergie, de l'industrie et de l'artisanat)

CONGO - Brazzaville

Direction de l'antenne Nationale de la Propriété Industrielle (DANPI)

B.P. 72 Brazzaville
Tél (242) 581 56 57/581 54 80
Fax: (242) 22 81 32 12

(Ministère du Développement Industriel et de la Promotion du Secteur Privé)

COTE D'IVOIRE - Abidjan

Office Ivoirien de la Propriété Industrielle (OIPI)

01 B.P. 2337 Abidjan
Tél.: (225) 22 41 16 65
Fax: (225) 22 41 11 81

(Ministère de l'Industrie)

GABON - Libreville

Office Gabonais de la Propriété Industrielle (OGAPI)

B.P. 1025 Libreville
Tél.: (241) 01 74 59 24/04 13 71 88
Fax: (241) 01 76 30 55

(Ministère de l'Industrie et des Mines)

GUINEE - Conakry

Service National de la Propriété Industrielle et de l'Innovation Technologique

01 B.P. 363 Cotonou - BENIN
Tél.: (229) 21 31 02 15/21 32 11 51/21 31 46 08
Fax: (229) 21 31 46 08

(Ministère de l'Industrie, du Commerce et des PME)

GUINEE BISSAU - Bissau

Direction Générale de la Propriété Industrielle

B.P. 269 Bissau
Tél.: (245) 322 22 75
Fax: (245) 322 34 64 15

(Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des Produits Locaux)

GUINEE EQUATORIALE - Malabo

Direction Générale de la Propriété Intellectuelle

B.P. 528 Malabo
Tél.: (240) 333 09 15 39
Fax: (240) 333 09 33 13/222 24 43 89

(Consejo de Investigaciones Científicas y Tecnológicas-CICTE)

MALI - Bamako

Centre Malien de Promotion de la Propriété Industrielle (CEMPI)

B.P. 1541 Bamako
Tél.: (223) 20 28 90 91
Fax: (223) 20 29 90 91

(Ministère du Commerce et de l'Industrie)

MAURITANIE - Nouakchott

Direction du développement Industriel

B.P. 387 Nouakchott
Tél.: (222) 22 31 21 48/42 43 42 91
Fax: (222) 525 72 66

(Ministère du Commerce, de l'Industrie, de l'Artisanat et du Tourisme)

NIGER - Niamey

Agence Nationale de la Propriété Industrielle et de la Promotion de l'Innovation (ANA2PI)

B.P. 11700 Niamey
Tél.: (227) 20 75 20 53
Fax: (227) 20 73 21 50

(Ministère des Mines et du Développement Industriel)

SENEGAL - Dakar

Agence Sénégalaise pour la Propriété Industrielle et l'Innovation Technologique (ASPIIT)

B.P. 4037 Dakar
Tél.: (221) 33 869 47 70/77 341 79 09
Fax: (221) 33 827 36 14

(Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat)

TCHAD - N'djamena

Direction de la Propriété Industrielle et de la Technologie

B.P. 424 N'Djamena
Tél.: (235) 22 52 08 67
Fax: (235) 22 52 21 79/68 84 84 18

(Ministère du Commerce et de l'Industrie)

**Sécuriser les investissements étrangers est notre affaire.
Développer l'Afrique par la propriété intellectuelle est notre vision**

TOGO - Lomé

Institut National de la Propriété Industrielle et de la Technologie (INPIT)

B.P. 2339 Lomé
Tél.: (228) 22 22 10 08
Fax: (228) 222 44 70

(Ministère du Commerce, de l'Industrie, de la Promotion du secteur privé et du Tourisme)

PARTIE II
DEMANDE D'ENREGISTREMENT
D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE

(2) **6202200002**(3) **30/11/2022**

(4) Le produit auquel s'applique la demande est le **café des montagnes de Man**. C'est un produit agricole ou agroalimentaire (café moulu, café en poudre, café granulé soluble).

Description du produit

Caractéristiques physiques :

Forme et apparence

Le « café des montagnes de Man » est ovale, avec une fente au niveau ventral et une dominance de la couleur kaki (couleur des robustas). Toutefois, le café cultivé plus en hauteur présente une couleur vert-brillant. Le « café des montagnes de Man » est majoritairement de grade 1 ou tamis 16, grade 2 ou tamis 14 et grade 3 ou tamis 12. Toutefois, on trouve également le grade 0 ou tamis 18.

Qualité

Le taux d'humidité (TH) du « café des montagnes de Man » est compris entre 9,60 et 10,86% avec un taux maximum autorisé de 12%.

Le taux de grains défectueux du « café des montagnes de Man » n'excède pas 15%.

Les défauts des grains qui ne sont pas désirés sont : les grains noirs, les grains avariés, les grains sombres, les grains spongieux, les brisures, les demi-cerises, les cerises, les parches, les coques, les peaux, les grains scolytés, les grains indésirables, les grains immatures, les matières étrangères.

Caractéristiques organoleptiques

Le « café des montagnes de Man » possède un goût agréable, légèrement sucré avec un arôme intense, peu amère.

Son caractère est doux et acidulé avec une saveur corsée et équilibrée. Compte tenu de l'altitude, il se rapproche d'un *arabica* (de l'espèce *arabica*).

Caractéristiques chimiques

Les grains de Café des montagnes de Man contiennent en moyennes 3,78% de cendres, 86,53% de matières sèches, 13,07% de protéine, 93,80mg/100g MS de polyphénols, 3,20% de saccharose, 3,11% de matière grasse, diverses vitamines et 2,17% de caféine (voie sèche).

Description de la méthode de production

Matière première

Le Café des Montagnes de Man est élaboré uniquement à partir de grains de café de l'espèce *Coffea canephora*. Les principales variétés de café utilisées sont le *robusta* et l'*arabusta* (hybride *robusta* et *arabica*).

Le Café des Montagnes de Man cerise ou transformé peut se composer de l'une de ces variétés ou d'un mélange de celles-ci.

Méthode d'obtention

Le « café des montagnes de Man » est du Café *Robusta* et du café *arabusta*. Sa culture, son entretien et son traitement post-récolte doivent obéir aux exigences suivantes :

Entretien des vergers : le nettoyage de la plantation a lieu 2 à 3 fois l'an, chaque 6 mois ou chaque 4 mois. Même en culture extensive, aucun produit chimique n'est utilisé par les producteurs. Des arbres à feuilles fines et

très moins touffues appelés en langue Yacouba "zah" et "hieu" sont maintenus dans les champs pour répondre au besoin du caféier en ombrage et en rayons du soleil.

Cueillette : la récolte concerne les fruits mûrs (rouges et vertes à maturité), de façon sélective (cerise par cerise), essentiellement à la main. Elle peut se faire plusieurs fois avec la même plante. Le contact des fruits récoltés avec le sol est à éviter.

Il existe deux méthodes de traitement post-récolte au choix, la « voie sèche » et la « voie humide ». Le traitement par voie humide permet d'obtenir un café de meilleure qualité.

Le traitement par « voie sèche » comporte deux étapes particulières :

Séchage : le séchage du café des Montagnes de Man se fait juste après la cueillette sur des claies jusqu'à un taux d'humidité compris entre 9.60 et 12%. La durée du séchage, dépend de l'ensoleillement, il est de l'ordre de 3 à 4 semaines.

Décorticage : le décorticage se fait à la machine et porte sur les fruits secs de café afin de donner des cerises de grade allant de 0 à 3.

Le traitement par « voie humide » permet de retirer la parche ou pellicule argentée qui subsiste après le décorticage. Aussi, préserve-t-il mieux les qualités intrinsèques du grain. Il comporte trois étapes particulières :

Dépulpage : les cerises sont pressées entre un disque (dépulpeur à disque) ou un cylindre (dépulpeur à tambour) en rotation, munis de reliefs ou poinçonnés, et une plaque à écartement réglable. La pulpe est déchirée et entraînée par un courant d'eau. Le café dépulpé est mis à "fermenter" sous eau ou non dans des bacs, pendant 12 h à 48 h. Le lavage manuel ou mécanique permet d'éliminer les produits de décomposition du mucilage et le café parche.

Séchage : le séchage du café en parche est plus rapide que celui du café en coque (voie sèche). Il dure de 10 à 15 jours. Les précautions de séchage sont identiques.

Déparchage : l'élimination de la parche et de la pellicule argentée qui, dans ce cas n'adhère pas aux grains, est effectuée par des machines dont le fonctionnement est similaire à celui des décortiqueuses.

Le traitement commun à la « voie sèche » et à la « voie humide » faisant suite aux étapes précédentes :

Vannage : le café est vanné après décorticage ou déparchage pour éliminer les peaux, les coques, la parche, les feuilles et autres corps étrangers;

Triage : les cerises débarrassées de leurs peaux sont triées pour enlever les grains défectueux et les matières étrangères;

Conditionnement : le « café des montagnes de Man » est conditionné dans des sacs de jute ou dans des emballages respectant les normes alimentaires. L'emballage ne doit pas être totalement rempli afin de permettre une aération des grains ;

Stockage : le « café des montagnes de Man » emballé doit être stocké sur des palettes, dans une salle bien aérée en évitant le contact avec le mur. Le magasin ou l'entrepôt de stockage doit être isolé de

toutes sortes de produits chimiques;

- Transport : le « café des montagnes de Man » doit être transporté dans des camions remplissant les conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire : étanches, ne transportant que du café pendant la période et ne transportant ni pesticide, ni engrais ou tout autre produit capable de souiller le café.

Le lien du café des montagnes de Man avec le terroir du Tonkpi

Des sols de type ferrallitique à fertilité chimique moyenne, à bonne capacité de drainage, des sols minéraux, composés d'argile, de sable et de falaises rocheuses développés sur des roches basiques confèrent au café des montagnes de Man, une richesse en éléments minéraux et une pauvreté en métaux lourds.

L'altitude de 220 à 1200 mètres, la longue pluviométrie de huit mois avec des hauteurs de pluie allant de 1 300 à 2 400 mm par an, des températures douces de 24 °C en moyenne avec des minimas de 15.5°C, l'hygrométrie entre 80 et 85 % et des arbres à feuilles fines et très moins touffues appelés en langue Yacouba "zah" et "hieu" maintenus dans les champs pour répondre au besoin du caféier en ombrage et en rayons du soleil, font du café des montagnes de Man, un café doux proche de l'arabica, avec une saveur corsée et équilibrée et des formes de grain volumineuses, majoritairement de grade 1 ou tamis 16 et grade 2 ou tamis 14.

Les éléments du plan de contrôle du Café de Man

Exigences Minimales Relatives Au Contrôle

Exigence minimale et mesurable pour le café cerise séché et décortiqué³

A l'entrée des usines

Le taux d'humidité : Le taux maximum d'humidité autorisé est de 12%

Les matières étrangères : Le taux autorisé est de 1%

Les grains acceptables : Le taux minimum autorisé est de 85%

Le café hors norme : Le taux maximum autorisé est de 10%

A l'exportation

Le taux d'humidité : Le taux d'humidité n'excède pas 12%

La granulométrie : Les tolérances en tamis supérieurs et inférieurs par grade de café sont les suivantes :

Grade 0 (GO): Tamis 1850%, Tamis 16 \$ 20% et Tamis 14 \$ 10%

Grade 1 (G1): Tamis 18 \$ 20%, Tamis 1650%, Tamis 14 \$ 20% et tamis 12 \$ 1%

Grade 2 (G2): Tamis 16 \$ 20%, Tamis 1450% et Tamis 12 \$ 10%

Grade 3 (G3) : Tamis 16 \$ 10%, Tamis 14 \$ 20% et Tamis 12 50%

La catégorie

Pour le café Robusta des Montagnes de Man, deux (02) catégories sont obtenues à partir des défauts, à savoir :

Le café excellence : défauts \$ 8 ;

Le café extra prima : 8 < défauts \$ 15,

Les spécifications des cafés hors-normes

Les cafés hors-normes regroupent les cafés grains noirs et les cafés brisures. Ils sont définis par les critères ci-après :

Matières étrangères \$ 2%, Petites brisures \$ 2%, Grains sains et brisures saines \$ 10%. Grains noirs et brisures noirs \$ 10%.

Exigence minimale et mesurable pour le café torréfié

La torréfaction est l'une des dernières étapes qui apprêtent le café à la tasse. C'est une opération qui vise à cuire les grains de café pour en faire ressortir tous les arômes. Elle met en valeur, la saveur particulière du café des montagnes de Man pour obtenir un café à l'équilibre parfait. Elle consiste à griller les grains décortiqués et triés.

Différents types de torréfaction sont possibles avec le café des montagnes de Man en tenant compte des préférences de goûts. On distingue :

la torréfaction légère dite blonde : le café est légèrement grillé de sorte que les grains sont à peine colorés;

la torréfaction moyenne dite ambrée : le café est moyennement torréfié de sorte à obtenir des grains peu colorés. Le café ainsi torréfié est très acidulé;

la torréfaction moyennement poussée dite robe de moine : la torréfaction des grains de café est poussée légèrement au-delà de la moyenne. Le café ainsi torréfié est plus équilibré et permet le meilleur développement aromatique ;

la torréfaction poussée dite brune : le café est torréfié au-delà de la moyenne. On a une présence d'amertume et une diminution des arômes fruités vers des notes plus grillées;

la torréfaction très poussée ou très brune : le café est très grillé, son goût est amer avec une absence d'acidité;

Il y a trois méthodes de torréfaction du café de Man :

La torréfaction traditionnelle ou à l'ancienne qui se fait à température de 180°(à 220°C à une durée d'environ 20 minutes;

La torréfaction rapide par torréfacteur industriel à température de 180°C à 220°C pendant 6 minutes environ ;

La torréfaction du café éclair ou flash à température de 880°C pendant une durée de 1 à 5 minutes;

Les grains torréfiés du café des montagnes de Man peuvent être broyés pour obtenir du café moulu. La mouture se fait principalement de deux façons, la mouture grossière pour obtenir le café filtre et la mouture fine pour la préparation du café expresso.

Le café moulu de Man peut se présenter sous forme de sachet, de dosette ou de capsule. Le café de Man peut se présenter également sous forme de café soluble.

Les conditions optimales de transport et de stockage

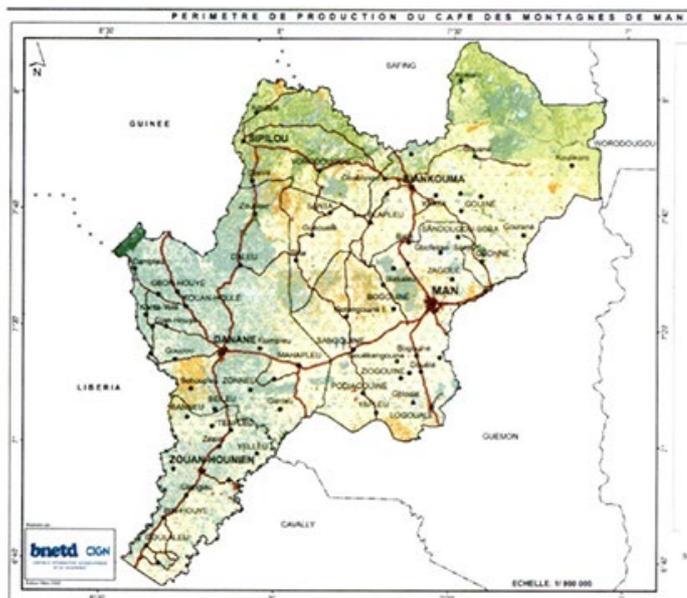
Afin de garantir la qualité du «café des montagnes de Man», il doit être transporté dans des camions remplissant les conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire : étanches, ne transportant que du café pendant la période et ne transportant ni pesticide, ni engrais, ni animaux vifs ou morts, ou tout autre produit capable de souiller le café.

Le « café des montagnes de Man » emballé doit être stocké sur des palettes, dans une salle bien aérée en évitant le contact avec le mur.

(5) L'appellation à protéger dans le cadre de la demande est : **CAFE DES MONTAGNES DE MAN**

(6) Espace géographique

La zone de production est limitée au nord par la Région du Bafing, à l'est par les Régions du Worodougou et du Haut-Sassandra, au sud par les Régions du Cavally et du Guémon, à l'ouest par les Républiques de Guinée et du Libéria. Les localités de la zone de production du « café des montagnes de Man » sont les départements de Man, Biankouma, Danané, Zouan- Hounien et Sipilou, tous de la région du Tonkpi situé à l'ouest de la Côte d'Ivoire avec Man comme chef-lieu.



(7) Le titulaire de la demande d'enregistrement de l'indication géographique est la **FÉDÉRATION DES ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS DU CAFÉ DE MAN (FOPROCAM)**, Quartier Domomraud, Carrefour Bethanie, MAN (CI).

Qui regroupe : acheteurs : SPAD Man, WANA AGRO Man, LANA CAFE, PORGO X CIE Danané, CAF Man, IVO INEGOSE, PORGO X CIE Man, SCCG, BARA CACAO, SPAD Biankouma;

transporteurs : HCPETRCI (Haut Conseil du Patronat des Entreprises de Transport Routier de Côte d'Ivoire) avec STCI, la section de Man ;

exportateur : CADESA-COOP CA ;

torréfacteurs : VITASSE (la vitalité dans la tasse) et JASMIN CAFÉ; Unions de coopératives de producteurs : l'Union des Sociétés Coopératives GUEASSE de Côte d'Ivoire (U.S.C.G.CI., Man); l'Union des Sociétés Coopératives du Département de Biankouma (U.S.C.D.B., Biankouma); l'Union des Coopératives DEZOKA de Sipilou (U.COO.DE.SI., Sipilou); l'Union des Coopératives des Productrices de Café de Zouan-Hounien (U.CO.P.C.Z.H., Zouan-Hounien); l'Union des Sociétés Coopératives Entraide de Danané (U.S.C.EN.D., Danané); l'Union des Sociétés Coopératives de Danané (U.S.C.D.D., Danané); l'Union des Coopératives ETOKAGUI de Gbonné (U.C.E.G., Gbonné).

(2) **6202300001**

(3) **24/02/2023**

(4) Le produit auquel s'applique la demande est l'«**Attiéké des Lagunes**», un produit agroalimentaire. C'est une sémoule de manioc cuite à la vapeur à partir de la pâte fermentée. Il est d'apparence agglomérée, obtenu à partir de tubercules frais de manioc épluchés, lavés, broyés, fermentés, essorés et pressés, émiettés, tamisés et granulés, séchés légèrement, vannés et cuits à la vapeur. Les critères de qualité de l'attiéké sont la présence de grains distincts, la taille et l'uniformité des grains, l'absence d'impuretés et de corps étrangers, la couleur, le goût et la durée de conservation. Les spécificités des types d'Attiéké des Lagunes résident dans l'uniformité de la taille des grains.

Description du produit

Caractéristiques physiques

Caractéristiques communes

- ▶ Nature : produit frais cuit à la vapeur. Couleurs : blanc crème ou jaune poussin. Pureté du produit: absence (0%) d'impuretés et de corps étrangers (résidus d'écorce de manioc, sable, etc.) et quasiment dépourvu de fibres (1-2%). Structure agglomérée du produit : grains légèrement collants.

- ▶ Caractéristiques spécifiques

- ▶ Attiéké des Lagunes origine Abidjan

Granulométrie : uniformité de petits grains (le type Ahité) d'environ 1 mm de diamètre, de grains moyens (le type N'tonié) de 2 à 3 mm, et de gros grains (le type Agbodjama) de 4 à 5 mm.

Attiéké des Lagunes origine Dabou, Jacquville et Grand-Lahou.

Granulométrie: Mélange, à part égale environ, d'au moins deux différentes tailles de grains parmi les trois tailles : petite, moyenne et grande

Caractéristiques biochimiques

Les caractéristiques de l'Attiéké des Lagunes sont présentées dans le tableau 1. C'est un produit semi-humide, essentiellement amylicée, avec absence d'impuretés (corps étrangers), quasiment dépourvu de fibres (1-2%) et de pH relativement acide, c'est-à-dire compris entre 4,3 et 4,5; ce qui le protège du développement morbide de germes pathogènes et contribue à garantir l'innocuité de cet aliment fermenté. Son innocuité est d'autant plus garantie que la multitude des opérations unitaires de fabrication et les soins accordés à ces étapes, notamment la fermentation et la cuisson, débarrassent le produit fini très majoritairement des composés cyanogénétiques d'environ 92% en moyenne et des pathogènes.

Caractéristiques organoleptiques

Saveur : agréable.

arôme : parfum caractéristique du manioc fermenté.

aigreur : pas ou peu aigre.

Particularités du format de l'emballage actuellement utilisé

Matières premières :

Les produits initiaux nécessaires qui constituent les matières premières sont la racine de manioc, le ferment et l'huile rouge de palme.

Variétés de manioc

Le manioc (*Manihot esculenta* Crantz), est une plante arbustive à port érigé (deux à trois mètres de hauteur) appartenant à la famille des Euphorbiacées. Multiplié par bouturage, le manioc est cultivé essentiellement pour ses racines tubérisées.

Pour l'IG, les variétés adoptées par les productrices d'attiéké sont principalement le *Yacé* et le *Es akpl*. Les variétés *Tomatikro* (*Timoti*), *Tinandjo*, *Bocou 6* et « *Sans manqué* » peuvent être utilisées. Toutes ces variétés sont des variétés locales.

Itinéraire technique de culture

Une production bio est fortement recommandée pour le manioc utilisé pour la production de l'Attiéké des Lagunes.

Aucun produit phytosanitaire chimique n'est autorisé dans la culture dudit manioc, car les transformatrices constatent l'influence de ce traitement sur la qualité à la transformation du manioc.

La récolte se fait manuellement à la maturité physiologique des variétés à l'aide de daba et de machette, ou autres outils appropriés.

Ainsi, le *Yacé*, le *Es akpl*, le *Bocou 6*, le *Tomatikro* et le *Sans manqué* doivent être récoltés à partir du 12^{ème} mois et le *Tinandjo* à partir du 16^{ème} mois.

Le manioc récolté doit être transformé le même jour ou à la limite être conservé maximum 1 jour avant la transformation.

Ferment

L'attiéké est un produit issu de la pâte fermentée de manioc. Le ferment utilisé dans la production est produit traditionnellement par les productrices d'attiéké à partir du manioc. En fonction du mode de cuisson appliqué au manioc, deux types de ferment sont rencontrés. Ainsi, il y a le ferment de manioc braisé et le ferment de manioc cuit à l'eau. Le procédé de production consiste à appliquer la technologie convenable à la racine de manioc. Le produit est ensuite emballé dans un sac destiné à cet effet et conservé dans un point chaud, généralement dans la cuisine, pendant deux à trois jours. En effet, le ferment traditionnel apporte à la pâte de manioc la microflore essentielle à sa fermentation. Les microorganismes responsables de la fermentation de la pâte de manioc sont les aérobies mésophiles, les bactéries lactiques, les levures, les Entérobactéries, les moisissures et les *Bacillus spp2*. Le ferment est donc utilisé pour raccourcir le temps de fermentation à environ 15 heures.

Huile rouge de palme

L'huile constitue la troisième matière première dans la production de l'attiéké. Elle intervient dans le procédé de fabrication au même moment que le ferment. Généralement, l'huile est ajoutée au ferment et l'ensemble est additionné par la suite aux cossettes fraîches de manioc pendant le broyage. Il s'agit de l'huile de palme décolorée par chauffage. L'ajout d'huile rouge décolorée pendant le broyage empêche la prise en masse des grains d'attiéké à la cuisson. Une proportion d'environ 0,1 % (v/p) d'huile est utilisée pour la préparation de l'attiéké.

Méthode de production

Le processus de fabrication commence par la production du ferment ("magnans"). Une fois le ferment prêt, les racines fraîches de manioc sont épluchées, lavées et broyées en y ajoutant le ferment. La pâte obtenue est

laissée fermenter puis, pressée. La pâte fermentée pressée est émiettée et tamisée. Ensuite, viennent la granulation ou semoulage, le séchage, le vannage et la cuisson.

Production des fennents (magnans)

Les racines sont braisées avec la peau (15-20 min) ou bouillies pelées (10-15 min) et laisser à fermenter en milieu anaérobie pendant 3 jours dans un sac. Traditionnellement, la cuisson du manioc sur braise (Figure 4A) pour la production de ferments est utilisée. Aujourd'hui, la méthode de cuisson à eau (Figure 48) est aussi utilisée. Des taux d'incorporation du ferment aux cossettes de 6 à 10% sont utilisés pour la fermentation de la pâte lors de la production de l'attiéké.

La quantité de ferments incorporée dépend de la fraîcheur ou de la chaleur du milieu ambiant. En outre, il faut utiliser les ferments absolument avant la fin du Jerne jour.

Opérations unitaires de production de l'attiéké

Epluchage manuel des racines

Le premier jour du processus de fabrication de l'attiéké commence par l'épluchage de la racine de manioc. En effet, celle-ci est épluchée manuellement et découpée en cassettes puis lavée 3 ou 4 fois avec de l'eau potable. Les parties colorées et les grosses fibres sont écartées pendant l'épluchage.

Lavage

Le lavage des morceaux de manioc se fait dans de l'eau à l'aide d'une spatule ou avec les mains tout simplement. Cette activité vise donc à nettoyer les éventuelles traces de boue, de sable et autres débris dans le manioc, elle se répète deux fois dans deux cuvettes différentes avant que le manioc concassé ne soit rincé. Une fois le lavage terminé, les transformatrices remplissent les cuvettes de plusieurs morceaux de manioc pour le broyage. Cette activité est soit l'affaire des enfants de la productrice, soit de sa belle-fille, soit d'elle-même. La durée de cette opération est fonction de la quantité de manioc et du nombre de fois qu'on lave le manioc avant le rinçage.

Broyage

Le ferment prêt à usage est bien nettoyé, lavé et découpé (si ferment braisé), puis ajouté aux cassettes lavées. Cet ensemble est broyé à l'aide d'une broyeuse. La finesse du broyage est moyenne, car un broyage trop fin conduit à un produit trop pâteux (excès d'amidon) et un broyage trop grossier donne une granulation difficile.

Au moment du broyage, de l'huile de palme préalablement décolorée après chauffage est également ajoutée pour défaire la pâte, faciliter la granulation ultérieure et rendre l'attiéké moins collant après cuisson. Le broyage a généralement lieu le soir afin de laisser fermenter la pâte toute une nuit.

Fermentation

Cette activité commence par le mélange de toute la pâte de manioc avec l'eau qui a servi à rincer la machine. Après, les transformatrices mettent soit toute la pâte de manioc dans une même cuvette ou dans deux ou trois cuvettes de grandes tailles ou dans des sacs en plastique et elles couvrent le tout jusqu'au lendemain. La durée de fermentation dure en moyenne 11 heures. C'est donc par cette opération

que le premier jour du processus de production prend fin.

Pressage

Le second jour de la fabrication de l'Attiéké des Lagunes démarre par l'étape de pressage. En effet, le lendemain du broyage, la fin de la fermentation est jugée par la transformatrice sur la base de son expérience en appréciant au toucher, entre les doigts, la texture de la pâte fermentée.

La pâte fermentée est mise dans un sac synthétique (sac de polypropylène tissé), et pressée entre les deux plaques d'une presse artisanale manuelle dont une vis sans fin permet de varier la pression pour séparer l'amidon et l'eau de la matière sèche. L'étape de pressage permet de réguler le teneur en eau résiduelle de la pâte pour faciliter le tamisage et le semoulage.

Emiettage et granulation

Au second jour, après la fermentation et le pressage, les productrices procèdent à un émiettage de la pâte pressée sur un tamis de maille 5 mm de diamètre. Il consiste à écraser manuellement la pâte pressée sur le tamis pour non seulement obtenir la poudre humide qui passe le tamis, mais aussi écarter les débris de manioc qui ont échappé au broyage. Ensuite, deux outils au choix sont utilisés pour l'opération de granulation. En effet, une écuelle en bois ou une grande cuvette en aluminium d'une part et d'autre part une petite cuvette en plastique sont utilisées et permettent de faire le semoulage ou l'obtention des grains arrondis en battant la pâte sur les bords. Avec l'écuelle ou la grande cuvette en aluminium, mise en position oblique, cette opération s'effectue par reflux manuel de la poudre sur les bords et ensuite par roulage gravitationnelle, des grains prennent forme et s'arrondissent. Avec la petite cuvette en plastique, les bords de celle-ci sont secoués manuellement (« tapé-tapé ») et cela entraîne un roulement de la poudre, et la formation de grains arrondis. Cette phase, manuelle, permet d'obtenir par roulage, les grains d'attiéké. C'est une phase essentielle pour la différenciation entre l'Attiéké des Lagunes et les autres attiékés produits en dehors de zone des lagunes. La qualité des grains est fonction de la qualité de la fermentation, du pressage et de la variété de manioc.

Séchage des grains

Dans la zone d'Abidjan, les grains obtenus sont d'abord tamisés (maille = 5 x 5 mm) avant d'être séchés dans des vans posés au sol. Le tamisage permet de séparer les gros grains qui sont repris dans le grainage.

De même, à Grand-Lahou et Jacqueville, les grains sont tamisés (maille= 5 x 5 mm) avant que le tout (portion tamisée et portion retenue) soit séché dans des vans posés en hauteur.

Par contre, à Dabou, les grains sont séchés avant le tamisage (maille= 5 x 5 mm). Une fois séchés, les gros grains sont frottés les uns contre les autres sur le tamis pour réduire leur taille.

Le séchage naturel (au soleil) est pratiqué dans toutes les zones jusqu'à obtenir une couleur blanchâtre (pendant au moins 30 mn). Par un soleil fort, les grains sont mis à l'ombre pour que le séchage se fasse lentement par l'action du vent. Il faut remuer et retourner régulièrement les grains afin d'obtenir un séchage homogène de tous les grains. Cependant, le temps de séchage dépend des conditions atmosphériques (vent, température, hygrométrie). Le séchage permet de séparer les grains, les

uns des autres et des fibres. Toutefois, si les grains sont trop secs, le temps de cuisson sera d'autant plus long, et pour des grains peu secs, la cuisson conduit à un attiéké pâteux. Ainsi, le séchage adéquat est apprécié à l'œil et au toucher par la transformatrice. Le taux de matière sèche correspondant est compris entre 48 et 54 %

Vannage

Après le séchage, les grains sont séparés en deux lots après un deuxième tamisage (maille = 3 x 3 mm) à Jacqueville et Grand-Lahou. Dans ces localités, un lot de gros grains d'une part et un autre lot composé de grains moyens et de petits grains d'autre part sont produits (Figure 5A).

Par contre à Dabou et Abidjan, la séparation a lieu après le premier tamisage en un lot de petits grains et grains moyens d'une part et un autre lot fait de gros grains d'autre part (Figure 5B et 5C).

A Dabou, les gros grains sont tamisés à nouveau (5 x 5 mm) pour réduire leur taille. Un deuxième tamisage est effectué pour séparer les grains moyens des petits grains dans toutes les zones d'origine de production.

A Abidjan, ce tamisage permet d'obtenir d'une part un lot de grains moyens supérieurs et d'autre part un lot composé de grains moyens inférieurs et de petits grains. Ce dernier lot est encore tamisé sur un troisième tamis pour séparer les grains moyens inférieurs des petits grains.

Ces lots sont vannés, puis mélangés avant la cuisson dans les départements de Grand-Lahou, Jacqueville et Dabou. Cependant, à Abidjan, chaque lot est vanné et cuit séparément pour donner un type d'attiéké correspondant à la taille des grains ; c'est-à-dire l'*Agbodjama* pour les grains moyens supérieurs, l'attiéké *N'Tonié* les grains moyens inférieurs et l'attiéké *Ahité* le petits grains (Figure 5C).

Cuisson

La cuisson des grains se fait à la vapeur. Il faut laisser bien cuire avant tout remuage. Le temps de cuisson est d'environ 45 minutes pour environ 5 à 10 kg d'attiéké, jusqu'à ce qu'il dégage une odeur caractéristique.

Les équipements utilisés sont :

- une marmite en aluminium ;

- une cuvette en terre cuite ou en aluminium sans fond munie d'une plaque en aluminium perforée servant de fond et le tout constituant le couscoussier. Le couscoussier est posé sur la marmite en aluminium contenant l'eau et par chauffage, la vapeur d'eau de cuisson est produite. La plaque est emballée dans un morceau de sac synthétique tissé pour éviter la descente des grains dans la marmite d'eau; une spatule en bois est utilisée pour provoquer une diffusion homogène de la vapeur d'eau dans les grains d'attiéké, et conduisant ainsi à une cuisson homogène du grains dans tous les compartiment du couscoussier. Cela éviterait des points blancs dans les grains, révélant une cuisson imparfaite, et prédisposant l'attiéké à une dégradation plus rapide.

Lien avec l'origine

L'attiéké des Lagunes est un produit typiquement ivoirien et autrefois produit par les peuples lagunaires Adjoukrou, Ebrié, Alladjan, Avikam et Aizi (Attiékés de tradition) de la région des grands ponts et du District

d'Abidjan.

Antériorité, histoire, usage du nom, notoriété

L'attiéké est un mets spécifique aux peuples lagunaires (Ebrié, Adjoukrou, Alladjan, Ahizi et Avikam) au Sud de la Côte d'Ivoire⁷. L'attiéké est né du savoir-faire ancestral de ces peuples depuis des temps immémoriaux. Aujourd'hui, il est devenu spéculatif puisque la plus grande partie de la production est destinée à la commercialisation. A la faveur des mouvements migratoires entre la Côte d'Ivoire et les pays de la Sous-Région dès le XIX^{ème} siècle, l'attiéké fut introduit dans les pays de la Sous-Région. A cette époque, l'approvisionnement se faisait par importation de la Côte d'Ivoire. Mais plus tard, avec l'essor économique de l'attiéké, une production locale fut initiée dans ces pays sans respecter le procédé de production. L'origine Côte d'Ivoire de l'attiéké ne fait aucun doute. La littérature est unanime sur cette vérité quelle que soit la nationalité des auteurs. La notoriété, la valeur (tout genre) et l'origine Côte d'Ivoire sont des qualités reconnues de l'attiéké. A ce titre, certains auteurs (préciser la source ?) affirment que l'attiéké est le « champagne » de la Côte d'Ivoire. Le vocable attiéké, selon les Avikam, vient de l'expression « *atchèkè* » qui veut dire « mis de côté » ou « mis à part ». En effet, dans la tradition des Avikam, comme partout en Côte d'Ivoire, pendant les repas une part est mise de côté pour la consommation ultérieure ou pour un éventuel étranger. Dans les premières heures de la commercialisation de l'attiéké, les femmes Avikam indiquaient leur marchandise par l'expression *atchèkè* pour dire que c'est ce qui a été mis de côté qu'elles étaient en train de vendre. Plus tard cette expression a été transformée en Attiéké. Quant aux Ebrié, le vocable attiéké vient de l'expression « *Adjè ekè* » qui veut dire « c'est pour vendre ». En somme, le vocable attiéké est né à la faveur de la commercialisation du produit. L'attiéké occupe une place de choix dans la culture et la société lagunaire. En effet, l'attiéké est une identité culturelle des peuples lagunaires. A ce titre, des mets spécifiques d'attiéké sont préparés lors des fêtes de génération de succession, de mariage traditionnel (dot), baptême (naissance) et des funérailles. Au niveau social, l'attiéké est une marque d'identité des lagunaires, une marque de cohésion sociale et un aliment de base des lagunaires. Produire l'attiéké est un espace de socialisation des jeunes filles lagunaires. Au niveau économique, l'attiéké est la principale source de revenu des femmes lagunaires et une source d'emploi.

Critères de lien à l'origine

Il a été révélé que les attiékés de Grand -Lahou et de Jacqueville qui semblent plus proches sont spécifiques par rapport à celui de Dabou, de même que l'attiéké Agbodjama d'Abidjan qui se particularise des trois premiers. Cette spécificité s'explique d'abord par le fait que la production d'attiéké à Grand - Lahou ou de Jacqueville se fait dans un environnement différent de celui de Dabou ou d'Abidjan. A Grand-Lahou et Jacqueville, les productrices bénéficient de la plage de l'Océan qui leur permet de vanner toute la semoule de manioc grâce à la quantité et la vitesse du vent. Ce qui leur garanti un attiéké sans fibres ou autres corps étrangers. Aussi, faire le vannage à la plage réduit le risque d'avoir de la poussière dans l'attiéké, car le vent de la plage est frais et exempt de poussière. En plus de ces facteurs environnementaux, il y a le savoir-faire des transformatrices de Grand-Lahou. En effet, au premier jour de production d'attiéké, les pratiques

de transformation (le type de ferment, l'épluchage, le broyage, la fermentation) ne diffèrent pas selon l'origine de production de l'Attiéké des Lagunes (Grand-Lahou, Dabou, Jacqueville et Abidjan). Cependant, le deuxième jour, les pratiques à certaines étapes diffèrent les unes des autres selon l'origine de production. D'abord au niveau du grainage, les pratiques à Grand- Lahou font de façon « originelle », c'est-à-dire que toute l'opération de la formation des grains s'effectue avec la main en utilisant l'écuelle en bois. Cependant à Jacqueville, cette pratique traditionnelle n'est pas toujours suivie, et c'est le roulement des grains dans une cuvette posée sur les jambes ou « Tapé-tapé » qui est aussi pratiqué. La manière de faire de la pratique traditionnelle au moyen de l'écuelle en bois est d'ailleurs reconnue comme la plus ancienne par l'ensemble des productrices enquêtées dans la région des Grands-Ponts. Ainsi, à travers cette méthode les transformatrices de Grand-Lahou garantissent la dureté des grains et évitent l'éclatement de ceux-ci lors des futures manipulations. En effet, une fois les grains formés lors du grainage ou semoulage à l'écuelle en bois, ils demeurent en l'état jusqu'à la cuisson. Quant à la cuisson, elle s'effectue à Grand-Lahou en utilisant des couscoussières en argile de petite taille qui, selon les transformatrices, est un élément essentiel dans la qualité de l'attiéké, car cela permet à la semoule de cuire à la même température. En outre, elles remplissent la couscoussière de semoule de manioc, en une seule fois, avant la cuisson de l'attiéké et pendant la cuisson elles ne font aucune manipulation jusqu'à la fin de cuisson de l'attiéké, alors qu'à Dabou et Abidjan des manipulations de l'attiéké sont faites au cours de la cuisson. Pour finir les consommateurs se représentent l'attiéké de Grand-Lahou comme étant un type d'attiéké spécifique. Pour eux c'est un attiéké dont les grains sont bien formés, propres et qui se conserve longtemps. En somme, on peut dire que la qualité de l'attiéké est le résultat des facteurs environnementaux, des savoir-faire et des représentations que les consommateurs se font de ce produit.

Par ailleurs, lorsqu'on parle d'attiéké, le nom le plus célèbre en Côte d'Ivoire est l'Agbodjama, qui est la source de réputation du peuple Ebrié à Abidjan. Contrairement aux attiékés de Dabou, de Jacqueville et de Grand-Lahou qui sont un mélange de tailles différentes de grain d'attiéké, l'identification de l'Agbodjama est sans grande ambiguïté, car repose sur une caractéristique plus facilement perceptible : la taille homogène des grains (gros grains).

L'attiéké de Dabou est le plus usité des attiékés des Lagunes selon une enquête auprès de consommateurs du district d'Abidjan. Cet Attiéké a bénéficié de multiples promotions (chansons, anecdotes, émissions télévisées) au point de le positionner comme l'attiéké de référence chez la moitié de la population interviewée dans le district d'Abidjan. Par ailleurs, l'attiéké de Dabou est suivi de près par l'attiéké des peuples Ebriés ou Attiéké d'Abidjan à cause de la proximité des villages Ebriés

du principal marché national (Abidjan) et de la dénomination Agbodjama de leur attiéké. Loin de la bataille des leaders de la notoriété, à savoir l'Attiéké d'origine Dabou ou du type Agbodjama, les attiékés de Jacqueville et de Grand Lahou sont moins connus. Cependant, ils bénéficient juste de retombées de la réputation du peuple des Grands-ponts en matière de production. Aucune lucarne promotionnelle ne leur est offerte, même si les quelques individus les ayant consommés y sont restés attachés. Il ressort de cette analyse que l'attiéké de Dabou et celui d'Abidjan sont les leaders en termes de notoriété et que les challengers de Jacqueville et Grand Lahou nécessitent de grandes publicités afin de se positionner dans les esprits des consommateurs comme des produits de bonne qualité.

Climat

L'aire géographique de l'étude a un climat de type tropical avec deux saisons sèches et deux saisons pluvieuses (Figure 2). Le mois de janvier est le plus sec et les précipitations record sont enregistrées en juin. Les précipitations faibles sont de 22 mm, 18 mm, 16 mm et 20 mm respectivement à Abidjan, Dabou, Jacqueville et Grand-Lahou. Les plus hautes précipitations varient de 485 mm (Grand-Lahou) à 590 mm (Jacqueville). Au niveau de la température, mars est le mois le plus chaud de l'année à Abidjan, Dabou et Jacqueville avec des températures de 27,9 °C, 28,1 °C et 28, 0 °C respectivement. A Grand-Lahou, le mois le plus chaud est février avec une température de 27,8 °C. Août le mois le plus froid. La variation annuelle de la température est de 3,4 °C à Abidjan, de 3,5 °C à Dabou, de 3,2 °C à Jacqueville et Grand-Lahou (Figure 3). Par ailleurs, Grand-Lahou et Jacqueville bénéficient de l'influence maritime avec la présence de l'océan Atlantique. En effet, le vent du littoral est bénéfique pour le vannage des semoules fraîches de manioc.

Conditionnement

L'attiéké cuit étant chaud, après un temps de refroidissement et de détachement des grains cuits dans des cuvettes, il est mis dans des emballages plastiques pour la commercialisation. De façon générale, l'Attiéké des Lagunes est conditionné dans du sachet plastique avec des formes caractéristiques des régions d'origines, à savoir la forme ronde, parfois aplatie sur les bords, ou la forme allongée:

Attiéké des Lagunes origine Dabou: forme ronde aux bords aplatis ;

Attiéké des lagunes origine Abidjan : forme allongée et forme ronde ;

Attiéké des lagunes origine Grand-Lahou et Jacqueville : forme ronde.

Les formes ci-dessus décrites seront évolutives selon les exigences du marché.

Etiquetage

L'étiquetage du produit sous IG doit faire apparaître l'identification du produit comme «indication géographique». Dans la présente étude, l'apposition de l'expression géographique Attiéké des Lagunes, trouve ici sa justification par le patrimoine en partage pour les communautés lagunaires, à savoir la Lagune Ebrié, qui a contribué à forger une civilisation commune autour de plusieurs valeurs dont l'une des plus emblématique est

l'attiéké. En outre, une dénomination en dessous de Attiéké des Lagunes, indiquant la localité d'origine ou la communauté d'origine (origine Dabou; origine Grand-Lahou; origine Jacqueville; origine Abidjan) sera apposée selon le choix des membres du GR-IGP Attiéké des Lagunes.

Conservation

L'Attiéké des Lagunes ainsi obtenu peut garder ses qualités pendant 14 jours en milieu ambiant, alors que les autres attiékés ont une durée de vie plus courte (1-7 jours). Il reste mou et tendre, et ne présente pas de symptômes de pourrissement (tâches brunes dues aux champignons), pendant la conservation durant ce délai. Conservé dans un réfrigérateur (3 - 4°C), il peut se consommer après environ 1 mois; au congélateur, sa conservation peut aller jusqu'à 6 mois, voire plus.

Traçabilité

Habituellement, lors de la vente sur les marchés, les attiékés peuvent changer de main de nombreuses fois et/ou être soumis à des manipulations diverses (reconditionnements, réchauffage...), et ces formes de distribution ne s'avèreront pas forcément compatibles avec un cahier des charge d'attiéké tracé et contrôlé. Ainsi, repenser le mode de distribution et de manipulation des attiékés à vocation IG, devrait permettre de mieux recouvrir la valeur ajoutée, mieux définir les marges respectives tout au long de la chaîne de valeur, et servir de base de dialogue interprofessionnel pour arbitrer leurs répartitions entre les types d'acteurs. Dans notre approche, l'organisation de la traçabilité le long de la filière devra être réfléchi et testée à une échelle réelle avec des organisations volontaires de transformatrices et commerçantes d'attiéké, afin de corriger des étapes de déperdition de l'authenticité et de la traçabilité du produit.

Plan de contrôle

Le plan de contrôle repose sur trois actions : (i) l'autocontrôle, (ii) le contrôle inopiné par le GR-IGP Attiéké des Lagunes ou par des personnes mandatées, (iii) et le contrôle externe. Les défis ici sont d'identifier les critères ou indicateurs communs des variantes de l'Attiéké des Lagunes et les spécificités les caractérisant.

Exigences minimales pour le contrôle

Exigences minimales pour les matières premières

Variétés de manioc

Les variétés Yacé, Es-akpl, Ahoussaplin, Tinandjo, Bocou 6, *Sans manqué* et Tomatikro ou Timoti sont cultivées sans usage de produits phytosanitaires ni d'engrais de nature chimique, avec au moins trois désherbages avant la récolte ; les variétés de manioc doivent être récoltées à maturité et introduites à la transformation à l'état frais (de préférence un jour après récolte) ; les racines de manioc doivent être exemptes de pourriture et de résidus d'écorce une fois épluchées et bien lavées.

Ferment

Les racines précuites pour le ferment doivent être conservées entre 48 h et 72 h ; le ferment prêt à usage doit être exempt de toute saleté.

Huile

Uniquement de l'huile rouge décolorée par chauffage.

Exigences minimales pour l'Attiéké de Lagunes

Localisation du producteur de manioc et de son produit et de la transformatrice du manioc et de son produit dans l'aire géographique des Lagunes ;

respect de l'approvisionnement dans l'aire géographique des Lagunes du produit Attiéké des Lagunes par les commerçants locaux et les exportateurs impliqués dans l'activité du GR-IGP Attiéké des Lagunes ;

respect scrupuleux des diagrammes de production selon le type d'Attiéké des Lagunes produit ; disposer du matériel de base pour la production ;

respect des bonnes pratiques d'hygiène consistant à recueillir l'eau de pressage dans une bassine ;

taux de ferment ajouté (6-10% ; p/p) ;

taux d'huile ajoutée 0,1%(v/p) ;

fermentation de la pâte : 6-15h.

Fin de la fermentation par frottement d'un échantillon de la pâte entre les doigts et la sensation de texture lisse (ou absence de sensation granuleuse) ; homogénéité des grains de chaque type d'attiéké (Abidjan) ;

pH attiéké : 4,3 - 4,5 ;

couleur attiéké : beige à jaune poussin ;

odeur : caractéristique de l'attiéké ;

goût : salé-sucré ;

durée de conservation à température ambiante : 10 jours.

(5) L'appellation à protéger dans le cadre de la demande est : **ATTIÉKÉ DES LAGUNES**

(6) Espace géographique

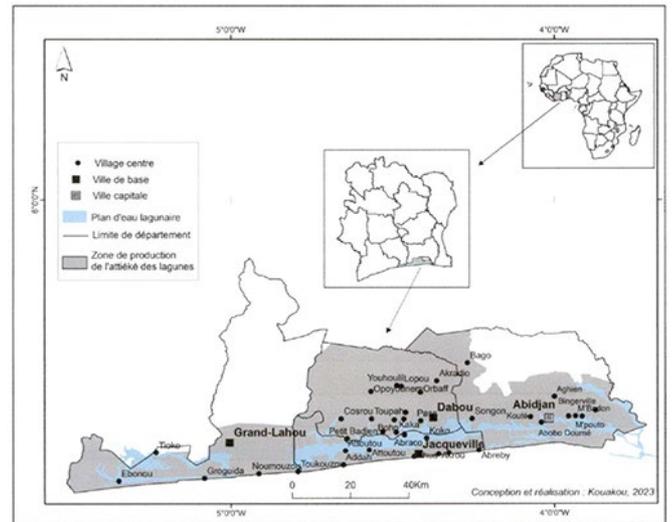
L'espace géographique décrit dans la demande est présenté sur la carte ci-dessous :

Le District d'Abidjan et les départements de Dabou, Jacqueville, Grand-Lahou.

Localisation et profil démographique

La zone géographique de l'Attiéké des Lagunes s'est construite autour des plans lagunaires, au sud de la Côte d'Ivoire à savoir la lagune Ebrié et la lagune de Grand-Lahou.

La lagune Ébrié, parfois appelée lagune Ahizi, est une lagune à eau saumâtre située en Côte d'Ivoire autour de laquelle est construite notamment la capitale Abidjan. Ses coordonnées géographiques sont 5° 16' 19" N, 4° 20' 21" O. Sa surface est d'environ 560 km², avec une largeur maximale de 7 km, et une longueur de 130 km (en direction est-ouest). Cette aire est comprise dans le District d'Abidjan et les départements de Dabou, Jacqueville et de Grand-Lahou. Au sein du District d'Abidjan, situé entre la latitude 5°18'34" Nord et la longitude 4°00'45" Ouest, le littoral du District d'Abidjan composé des villes d'Abidjan, de Songon et de Bingerville. A l'intérieur du département de Dabou, chef-lieu de la région des Grands-Ponts et situé entre la latitude 5°19'32" Nord et la longitude 4°22'36" Ouest. Au niveau du département de Jacqueville, situé entre la latitude 5° 12' 0" Nord et la longitude 4° 30' 0" Ouest, la ville de Jacqueville. Le département de Grand-Lahou est situé entre la latitude 5° 25' 0" Nord et la longitude 4° 55' 0" Ouest.



Zone de délimitation de l'Attiéké des Lagunes

(7) Le titulaire de la demande d'enregistrement de l'indication géographique est le **GROUPEMENT REPRESENTATIF DE L'IGP ATTIEKE DES LAGUNES (GR-IGP ATTIEKE DES LAGUNES)**, 09 B.P. 2117, ABIDJAN 09 (CI).

(2) **6202300002**

(3) **24/02/2023**

(4) Le produit auquel s'applique la demande est le **Pagne Baoulé**, le nom en langue locale est «*wawlé tanni*». Le « pagne Baoulé » est un produit du textile et de l'habillement. Il peut être porté en l'état par les hommes, les femmes et les enfants ou cousu. Il peut être également utilisé dans les accessoires de toutes sortes.

Caractéristiques physiques: forme et apparence

Le pagne Baoulé est de couleur variée avec une dominance de blanc et de noir. Il est légèrement rugueux, épais, non transparent. C'est un assemblage de bandes dont le nombre varie en fonction des dimensions de la bande.

Chaque bande est bordée en longueur de ses deux côtés par un tissage de couleur différente de celle de la bande et porte 4 fils tenant les bordures du pagne le faisant résister à l'assemblage des bandes nommé *foh*. Les bandes sont assemblées par couture en zigzag à la main ou avec une machine. Elles peuvent être garnies de motifs en fil de laine ayant des couleurs vives.

Caractères particuliers du pagne Baoulé

Tissage : le tissage est manuel, c'est-à-dire qu'il se fait à la main.

Motifs : très variés et généralement tirés des frises. Leur nombre évolue très rapidement avec les nouvelles créations. Les Motifs supplémentaires pour donner un éclat au pagne. Un certain nombre de motifs exploités sont consignés dans un catalogue.

N'golèh : bordures pendantes sur la largeur de la bande et non tissées ou lisière frangée,
kotokpin : Tissage de limite des bords ;

fôh : bordures consolidées sur la longueur de la bande pour l'assemblage ;
 Fond des pagnes : blanc et autres ;
 Teinture: le pagne ne dégorge pas.
 Différentes catégories de pagnes
 Le pagne baoulé tissé est l'une des quatre catégories suivantes :
 le dessin : contient des images ;
 le brillant: tissé selon un style indien, scintillant;
 le *bétchi bé wou* : pagne baoulé ordinaire ;
 l'*adja lè doh* : tissé avec deux fils de couleur différente.

Méthode d'obtention du produit et matière première

Matière première

Le pagne baoulé est tissé avec des fils de coton, ou un mélange de fibre synthétique et de coton ou des fils de laine ou des fibres synthétiques produits.

Description de la fabrication

- Apprêt et façonnage des fils :

C'est une série de plusieurs opérations préparatoires de mesurage, de coloration et de séchage, préludes au tissage proprement dit.

Prise de mesure des bandes : Les mesures sont prises en fonction des pagnes à tisser.

Dévidage : cette opération consiste à assembler de fils repliés en plusieurs tours et liés afin qu'ils ne s'emmêlent pas. Dans la pratique, les fils sont tendus selon les longueurs des pagnes souhaités par usage de (5) bois.

Limitation ou mesure de la longueur des bandes : l'opération se fait selon la longueur du pagne, soit pagne pour femme ou pagne pour homme.

le codage : c'est l'opération qui permet de prévoir l'emplacement des motifs dans les bandes : Se fait par création des motifs par subdivision des fils de la chaîne (bande) selon le motif souhaité. Se fait à l'aide de fer.

la teinture : l'écheveau de fil est entièrement plongé dans les pigments avant d'être soigneusement séché. Des nouages sont réalisés à l'aide de lianes sur les parties à ne pas teindre afin de les isoler.

Les teintures utilisées sont :

teinture de cuve ou teinture à grand teint ;

teinture avec indigo granulé ;

teinture à eau froide ;

teinture à indigo végétal (naturel)

le séchage : les nouages de lianes sont défaits et l'écheveau encore humide de teinture est mis à sécher au soleil

maquette des pagnes : dessin des motifs

Enrage des fils : les fils sont mis dans les lisses (N'zalè) et dans le peigne (Klet)

Installation du fil dans le Métier à tisser : se fait en tendant le fil à l'aide d'un poids en avant et d'un bois tambour (Kodo) au niveau du tisserand

Préparation des bobines de fils : se fait de façon manuelle à l'aide du *taulier* (matériel traditionnel) ;

Le tissage :

Le fil de coton est tissé en bandes étroites sur un métier manuel fait maison par le tisserand. Le tissage se fait en lançant les navettes localement appelée *kloklo*, de gauche à droite entre les deux demi-chaînes liées aux pédales.

Au cours d tissage, les fils de bordure restent bien tendus

à l'aide d'un poids supplémentaire. Le tissage d'arrêt ou kotokpin est enfin réalisé pour consolider les bordures de largeur de la bande.

La finition : elle consiste au découpage des bandes à l'aide de couteaux au niveau de la plage de fils non tissés (10-12cm)

L'assemblage : les bandes obtenues sont assemblées pour former un pagne de coton.

L'opération se fait manuellement avec 2 à 12 bandes selon le type de pagne et de bande.

Liens et éléments de preuve de l'origine du produit

Identification des opérateurs

Tout producteur du pagne Baoulé voulant bénéficier du label « IGP pagne Baoulé » est tenu de s'identifier auprès du GR-IGP pagne Baoulé en vue de son habilitation.

Par « producteur de pagne baoulé », on entend notamment :

le tisserand du pagne Baoulé ;

le teinturier du pagne Baoulé ;

le couturier du pagne Baoulé. Les déclarations d'identification doivent être effectuées auprès du groupement avant toute activité de tissage, de teinture et de couture.

Obligations déclaratives

Chaque producteur de pagne Baoulé doit matérialiser constamment son appartenance à la zone de production et la pratique du tissage manuel à l'aide d'un formulaire conçu et mis à disposition par le groupement le représentatif de l'IGP pagne Baoulé.

Tenue de registres

Les producteurs tiennent à jour un catalogue des motifs du pagne Baoulé et un registre des localités de production. Le catalogue des motifs contient tous les motifs anciens et nouveaux exploités par les producteurs du pagne Baoulé et protégés par DMI.

Les opérateurs de conditionnement et de mise en marché tiennent à jour des fiches indiquant notamment, le nom du tisserand, du teinturier et du couturier.

Ces informations sont inscrites sur un formulaire propre à chaque opérateur, validé par le groupement.

Traçabilité

Il est possible de retrouver à partir d'un pagne Baoulé, le tisserand, le teinturier et le couturier.

Éléments justifiant le lien avec l'origine géographique

Introduction et historique du pagne Baoulé

Les fils de coton traditionnels filés à la main ont constitué pendant longtemps, la matière première pour le tissage du pagne baoulé. Ces fils sont filés par des femmes à partir de coton récolté localement. La filature se faisait selon les étapes suivantes :

L'égrainage : les graines sont séparées du coton récolté en roulant chaque mèche sur une pierre plate au moyen d'une tige de fer.

Le cardage ou peignage : cette opération consiste à démêler les fibres, à les débarrasser de leurs impuretés et à les disposer dans le même sens. On

utilise pour cela des cardes qui sont deux plaques de bois garnies de pointes entre lesquelles on étire les fibres, mèche par mèche. Les mèches ainsi démêlées sont amoncelées dans un panier ou montées sur une quenouille (simple tige de Bambou) pour être alors filées.

Le filage : il consiste à tordre les fils pour en faire un fil. L'instrument utilisé par la fileuse pour filer s'appelle "fuseau". Le fuseau est une fine baguette de bois lisse, de 30 à 50 cm de long, munie d'une toupie conique en terre cuite. La fileuse assise, tient la quenouille ou la touffe de coton de la main droite, elle étire peu à peu les fibres en les maintenant entre le pouce et l'index et fait tourner le fuseau comme une toupie dans une corbeille posée près d'elle. Lorsque le fuseau ralentit et s'arrête, le fil tordu est alors enroulé sur la tige où il est reparti de façon équilibrée.

Les Baoulés constituent un peuple de Côte d'Ivoire, vivant essentiellement au centre du pays. Ils représentent environ 23 % de la population du pays, soit la première ethnie du pays devant les Bétés et les Senoufos. Les Baoulés font partie du groupe Akan, et sont originaires du Ghana voisin, assez proche des Ashantis par leurs coutumes. Ce sont d'habiles tisserands et auteurs du pagne traditionnel Kinté ou kita. Les baoulés se sont installés en Côte d'Ivoire au XVIII^e siècle, guidés par la reine Abia Pokou.

Le nom Baoulé vient de "ba ou li" (qui signifie l'enfant est mort), suite au sacrifice, par la reine Pokou, de l'un de ses fils afin de passer le fleuve « Comoé », alors qu'elle menait la fuite de son peuple pourchassé du Ghana. Les Baoulés se sont établis entre les fleuves Bandama et Comoé et représentent divers peuplements : les Akoués dans la région de Yamoussoukro,

Les Yahourés dans la région de Bouaflé, entre Yamoussoukro et Bouaflé,

les Sah dans la sous-préfecture de N'Djébonouan, avec une communauté dans la sous- préfecture de Toumodi,

les Agba dans les départements de Dimbokro, de Bocanda, de Daoukro et dans les Sous- préfectures de Kouassi-Kouassikro,

les Gbloh dans les sous-préfectures de Diabo et de Languibonou, Les Ouéllé dans la sous-préfecture de Ouéllé, et d'Ettrokro,

les Ahitoudans les départements de Tiébissou, Toumodi (Abli, Lomo Nord, Gbofia...), Dimbokro (Ahodji ou Abigui, Ediakro, Komienkouassikro, Ngangro, Angouakoukro, Lomo Bonianokro, Anokro, Dogba, Assékro, Asselokro) et quelques villages dans la Sous Préfecture de Didiévi, les Kôdè dans les sous-préfectures de Ando-Kékrou, Béoumi et Kondrobo dans le département de Béoumi,

les Nanafoué dans les sous-préfectures de Yamoussoukro, d'Attiégouakro et de Tiébissou et deux villages dans la Sous préfecture de Dimbokro (Adahou, Trianikro),

les Satiklan dans le Département de Botro, les Gôly dans la sous-préfecture de Bodokro,

les Oualébo dans le département de Sakassou et de Toumodi (Oualébo Sud), les Ahaly dans la sous-préfecture de Brobo,

les Sonda dans le département de M'bahiakro, les Fâly au nord de Bouaké,

les Dô'n occupant l'intersection des Sous-préfectures de Bouaké, Sakassou et de Languibonou ; les Souhamlin dans la sous-préfecture de Taabo,

les N'gban dans les sous-préfectures de Tie Ndiékro,

Kpouèbo et Taabo ainsi que dans le département de Toumodi,

les N'zikpli dans le département de Didiévi et une communauté dans la sous-préfecture de Toumodi,

les Ayahou dans les départements de Sakassou, de Bouaflé et de Tiébissou (village de Do- Sakassou),

les Fahafoué dans la commune et sous-préfecture de Bouaké et quatre villages dans la Sous-Préfecture de Dimbokro (Pokoukro, Assrekoffikro, Tahikro, Fahafoueattikro),

les Anôh dans la sous-préfecture de Priko, Les Elomoué dans le Département de Tiassalé.

Les Nannanfoués et les Akoués constituent les peuples d'origine du tissage du pagne baoulé.

Les Baoulés sont d'habiles sculpteurs, tisserands, orfèvres :

Les bijoux, les objets décorés en or de toute sorte ont existé et existent chez les Baoulés qui vouent une admiration "un culte" à l'or qui est symbole d'héritage, d'opulence, de pouvoir.

Les pagnes Baoulés "wawlé Tanni" sont très prisés pour leur qualité et leurs motifs éclatants. Les Baoulés des régions de Yamoussoukro et de Tiébissou en sont les meilleurs producteurs.

L'histoire du wawlé Tani (pagne baoulé) date du XVIII^e siècle et l'apprentissage aurait été fait par le peuple Baoulé auprès des peuples Goura et Malinké voisins.

En effet, les peuples nomades arabo-berbères auraient transmis la technique de tissage aux peuples de l'ex-Haute Volta et aux malinkés du nord de la Côte d'Ivoire. Cette connaissance a migré ensuite vers les peuples Gouras (voisins des Baoulés), Bron de Bondoukou et Dan (à l'ouest de la Côte d'Ivoire). Le peuple baoulé étant un peuple très hospitalier, il a constamment accueilli et hébergé divers peuples dont les malinkés qui ont certainement transmis ce savoir aux baoulés. L'acquisition de ce savoir a surtout été faite par contact avec le peuple Goura, en témoigne les noms Gouras donnés aux premiers pagnes baoulés.

Il n'est pas à négliger, l'origine ghanéenne des baoulés qui peut expliquer également cette transmission de savoir-faire, le peuple Ashanti du Ghana ayant une renommée dans la confection du pagne traditionnel appelé "kita". Les noms historiques du pagne sont ci-dessous présentés : Ayéka Yéya, kloila ma, M'ma metio unwowa, Arami diafa, Golikplo, Adjale doh, Atra owa dje

Fonctions du pagne baoulé et notoriété

Le pagne tissé baoulé a plusieurs fonctions dans la société. Ce sont :

L'habillement ordinaire : le pagne tissé baoulé est, avant tout, utilisé pour la parure, l'habillement, le travail, les cérémonies et la danse. Hommes, femmes, enfants, jeunes, vieux, tous utilisent le pagne baoulé pour s'habiller, soit tel que tissé et teint pour s'envelopper le corps, soit cousu comme chemise, pantalon, caleçon, camisole, etc. Aujourd'hui, on utilise largement le pagne baoulé dans les coupes et coutures de la couture moderne pour faire divers habits pour hommes femmes ou enfants ou pour décorer des habits faits en tissus

industriels.

Les costumes : le pagne baoulé est utilisé pour la confection de tenues vestimentaires de chefferie traditionnelle baoulé.

Des costumes d'artistes et de masques de la région sont réalisés en pagne tissé baoulé. Il en est de même pour divers accessoires d'habillement comme les pans, les coiffures, les ceintures et autres.

Les couvertures : les pagnes tissés les plus épais servent, soit de drap ou de châle.

Présents et gages : les cérémonies de fiançailles, de mariage et de funérailles sont l'occasion de dons ou de gages qui font intervenir le pagne baoulé comme présent de qualité, révélant le degré de richesse et l'échelle sociale des donateurs ou des demandeurs. Le pagne baoulé est donné également comme gage pour garantir des prêts numériques et autres.

Un trésor familial : le nombre et la qualité des pagnes tissés baoulés dans le trésor familial est compté pour la valeur de ce trésor.

Décoration : pour sa beauté, le pagne baoulé est utilisé pour décorer les lieux et espaces abritant diverses cérémonies comme les anniversaires, les baptêmes, les mariages, autres fêtes de réjouissance, les funérailles, etc.

Lien à l'origine géographique

Aspect général du pagne

Les Baoulés pratiquaient la culture du cotonnier depuis très longtemps pour leurs besoins artisanaux.

Le fil de coton est tissé en bandes étroites sur un métier manuel fait maison par le tisserand. Les bandes ainsi obtenues sont assemblées pour former un pagne de coton. L'art du tissage Baoulé est un héritage culturel qui se transmet de génération en génération.

Le pagne se tissait tout le temps et pendant toute l'année. Toutefois, le vendredi représentait le jour de préparation du matériel de travail et de la matière première : on ne tissait pas ce jour.

Le pagne est une habitude culturelle et vestimentaire du peuple Baoulé. Les techniques de travail sont liées à des pratiques ancestrales.

Les motifs variés et riches sont inspirés de la faune, des masques, des figures géométriques et des frises propres au peuple et à la tradition Baoulé (Chaises royales, Kètèklè, ...). Les formes géométriques utilisées sur les produits sont tirées de la culture Baoulé. La teinture utilisée est naturelle "le galé" obtenue de la végétation locale, il s'agit de *Indigofera tinctora* de la famille des légumineuses papilionacées.

Le matériel de production, fait par les producteurs selon les procédés ancestrales. La texture du tissu est très fine et résistante contrairement aux autres pagnes traditionnels.

La transmission du métier de tisserand se fait de père en fils et de génération en génération au sein des mêmes tribus tisserands. La transmission se fait également par apprentissage auprès de maîtres tisserands baoulés pétris d'expériences et de talents.

Le métier à tisser

Le métier à tisser traditionnel est constitué de deux parties essentielles : une partie fixe ou bâtie et une partie mobile.

Le bâti est une sorte de petit hangar qui sert d'abri pour le

tisserand et de support pour la partie mobile.

La partie mobile est le véritable instrument de tissage. Il comprend les lisses (cordelettes tendues entre deux baguettes de bois), la poulie, les pédales, le peigne, la navette et la poitrinière (tige de bois située au niveau de la poitrine du tisserand sur laquelle est roulée la bande tissée à mesure qu'elle progresse).

Les accessoires du métier à tisser ont des désignations entières en Baoulé. Ainsi, on emploie :

Klet - Klet : pour désigner le peigne ;

Kloklo : pour la navette ;

Iolama : pour les canettes

Spécificité du produit

Le pagne Baoulé se distingue des autres pagnes traditionnels par les caractéristiques suivantes :

Motifs : très variés et généralement tirés des frises. Leur nombre évolue très rapidement avec les nouvelles créations. Les Motifs supplémentaires pour donner un éclat au pagne. Tous les motifs exploités sont consignés dans un catalogue.

Bordures : pendantes et non tissées ou lisière frangée ou *N'djolèh*,

kotokpin : Tissage de limite des bords,

Fond des pagnes : blanc et autres ;

- Teinture: naturelle tirée de l'indigo le pagne ne dégorge pas ;
- Mailles de tissage : bien serrées.
- Réputation et lien causal
- Le pagne Baoulé est bien connu des populations de la Côte d'Ivoire et de la sous-région comme un pagne d'une éclatante beauté, recherché pour les grandes cérémonies et pour orner de nombreux accessoires.
- Le caractère vivant des motifs de certains pagnes est le signe d'un prestige et/ou d'une opulence, ou encore d'une noblesse. Tous les autres peuples de Côte d'Ivoire s'accordent à reconnaître la particularité du pagne Baoulé en termes de beauté de ses motifs, au point qu'il est beaucoup prisé pour la décoration.
- *Références concernant les contrôles mis en place*
- Enregistrement des producteurs
- Tous les producteurs doivent se faire enregistrer comme membres du groupement représentatif de l'IGP Pagne Baoulé. La production des membres ou adhérents doit être certifiée sur la base du présent cahier des charges. Chaque producteur doit indiquer son site de production et son mode de tissage. Le groupement vérifie la conformité des informations par rapport aux exigences de l'indication Géographique, c'est-à-dire :
 - l'appartenance à l'aire géographique ;
 - la conformité des motifs avec le catalogue ;
 - le mode de tissage. Chaque producteur doit signer un engagement à respecter le cahier des charges et à accepter les inspections régulières et aléatoires.
 - Suite à l'engagement du producteur, le groupement représentatif de l'IGP Pagne Baoulé s'engage à remettre au membre, une copie de son engagement, des statuts de l'association, du cahier des charges et du plan de contrôle.

Eléments liés à l'étiquetage du produit sous IG

Chaque conditionnement doit comporter :

- le symbole IG de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI) ;
- la dénomination de l'indication géographique : « Pagne baoulé » ;
- le logo du groupement ; Par ailleurs chaque pagne être : conditionné dans une matière transparente le protégeant de la poussière et de l'humidité ;
- identifié par une étiquette sur laquelle figurent :
 - le symbole IG de l'OAPI ;
 - la dénomination de l'indication géographique protégée : « Pagne Baoulé » ;
 - la localité de production ;
 - le nom, adresse et contact des producteurs (tisserand, teinturier et couturier).

Plan de contrôle

Dans le but de garantir l'origine, la qualité et s'assurer de la conformité du pagne baoulé mis sur les marchés aux normes de mise sur le marché en vigueur, le GR-IGP pagne Baoulé a élaboré un plan de contrôle. Le plan de contrôle précise comment les exigences stipulées dans le cahier des charges doivent être vérifiées : pour chaque critère, le principal facteur de production ou le résultat, la manière de l'évaluer et les conséquences en cas de non-conformité sont définis.

Ce plan de contrôle est un document qui vient en complément technique du présent cahier des charges mais ne saurait se substituer à lui.

Ce plan de contrôle définit trois niveaux de contrôle qui sont les suivants :

- autocontrôle ;
- le contrôle interne ;
- et le contrôle externe.

L'autocontrôle est réalisé par chaque producteur, qui doit vérifier si sa production est conforme aux exigences du cahier des charges, notamment en ce qui concerne la méthode d'obtention, la teinture, la couture des bandes, les motifs utilisés, le mode de tissage, le métier à tisser.

En ce qui concerne le contrôle interne, le GR-IGP pagne baoulé désigne un groupe de producteurs et membres du groupe, pour effectuer des contrôles aléatoires. Les responsables du groupe doivent vérifier la conformité procédés et pagnes de leurs membres et rendre compte au groupement de défense. Ce contrôle interne peut être au besoin délégué à un spécialiste.

Le contrôle externe est réalisé deux fois par an par un organisme certificateur national accrédité. Ce contrôle concerne le dispositif mis en place par le groupement, son efficacité, son efficacité, le comportement des membres du groupement face aux exigences.

Dans le mode opératoire, trois producteurs sont sélectionnés de manière aléatoire par département afin de vérifier la conformité au cahier des charges de leurs méthode et produits obtenus.

(5) L'appellation à protéger dans le cadre de la demande est : **PAGNE BAOULE**

(6) *Aire géographique de production*

L'aire géographique de production du pagne Baoulé est située dans les régions centrales de la Côte d'Ivoire

peuplées par les baoulés.

Cette aire géographique définie ci-dessus correspond à l'aire de l'origine historique du produit ainsi que quelques localités de la région du *Gbêké* où le savoir-faire a été acquis par migration des populations ainsi que par apprentissage du métier dans les localités d'origine.

Zone de production du pagne baoulé

Département de Toumodi : Akakro N'Zipri, Djékanou, Kétéké Bonikro, Kouamé Bonou, Toumodi ;

District autonome de Yamoussoukro : Angossin, Diokro, Djamalobo, Gbelissou, Kami, Kongouanou, Mahounou, Nannan, Senan, Suibonou, Tenikro, Zata, Nannan, Yamoussoukro ;

Département d'Attégouakro : Abokouamékro, Aboukouassikro, Adjibri, Akimou-Yaokro, Assanou, Attiéguakro, Boffobo, Diaman-sakassou, Dreko, Fassou, Houphouet-Diéko, Kakoubroukro, Konankoffikro, Koriakro, Logbakro, Lolobo, Mahounou Nananfouè, Menou, Morokikro, N'débo, N'dénou, N'gbekro, N'Guessankro, N'zéré, Sakiaré, Tounzouébo ;

Département de Didiévi : Allokoko ;

Département de Bouaké : Abakro, Adjablessou, Ahodji, Apkoko, Bamoro, Bendé Kouassikro, Boblenou, Bokanhankro, Bokro, Botro, Bouaké, Diabo, Djébonoua, Gbabakro, Gbangnansou, Golikro, Kétessou, Kokodékro, Konankankro, Konankro, Manikro, Minankro, N'Douakro, N'Douakro, N'guessan Koffikro, N'Guessankro, N'guessankro 1 et 2, N'Tiéssi, N'Zalèkro, Oko, Sakassou, Sakassou N'gatakro, Saoundi, Sélakro, Sèssèkro, Soussoubo, Takikro, Tchelèkro, Télèkro, Totimbo.



(7) Le titulaire de la demande d'enregistrement de l'indication géographique est la **GROUPEMENT REPRESENTATIF DE L'IGP PAGNE BAOULE (GR-IGP PAGNE BAOULE)**, 09 B.P. 2117, ABIDJAN 09 (CI).

PARTIE III

**ENREGISTREMENT D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE SELON
L'ACCORD DE BANGUI, ACTE DE 1999**

NEANT

PARTIE IV

**ENREGISTREMENT D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE SELON
L'ACCORD DE BANGUI, ACTE DE 2015**

NEANT

PARTIE V

**MODIFICATION DE LA DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE
INDICATION GEOGRAPHIQUE**

NEANT

PARTIE VI

**INSCRIPTION AU REGISTRE SPECIAL DES INDICATIONS
GEOGRAPHIQUES**

NEANT

PARTIE VII

EXTENSION DES DROITS

NEANT

PARTIE VIII

RADIATION D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE

NEANT

PARTIE IX

ERRATUM D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE

NEANT