

**LE PROJET DE L'OMPI SUR
L'ETABLISSEMENT DE CENTRES D'APPUI
A LA TECHNOLOGIE ET A L'INNOVATION
(CATI): ACCES A L'INFORMATION
SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE AUX FINS DU
DEVELOPPEMENT**

ELANGI BOTOY ITUKU
ADMINISTRATEUR DE PROJET
SECTION DE L'APPUI A L'INNOVATION ET A LA
TECHNOLOGIE

DAKAR – 2 NOVEMBRE 2015

Sommaire



- L'Afrique: le continent le plus riche en matières premières
- Le Projet CATI
- Les ressources principales du Projet CATI: Exemples
- Les ressources complémentaires du Projet CATI
- La Conclusion

L'Afrique: le continent le plus riche en matières premières

- **Population** (2014): 1 138 229 000 habitants (15,7% de la population mondiale)
- **Ressources minières**: 90 % de réserves mondiales de platine (dont la moitié est utilisée par l'industrie automobile), 81% du chrome, 61% du manganèse, 60% du cobalt (tous les trois utilisés dans les alliages d'acier), 50% du diamant, 20% d'uranium, etc.
- **Potentiel agricole**: 60% des terres non cultivées du monde, 37% des terres arables de la planète
- **Ressources maritimes**: les eaux douces africaines contiennent plus de 3000 espèces de poissons (sur les 8000 connus dans le monde)
- **Potentiel pharmaceutique**: plus de 4000 espèces de plantes médicinales (Afrique tropicale)

L'Afrique (suite)

- **Part du commerce mondial (2012): 3,5%**
- **Taux de chômage:** plus de 50% de la population active
- **Espérance de vie:** 56 ans (moyenne)

- **Question:** Pourquoi l'Afrique est-elle extrêmement riche alors que la très grande majorité de sa population est très pauvre? Quelle est alors la différence entre l'Afrique et les autres parties du monde?
- **Réponse:** C'est parce que l'Afrique reste toujours piégée dans le binôme extraction-exportation des matières premières
- Généralement, la différence entre l'Afrique et les autres parties du monde est que l'Afrique a TOUT mais elle ne transforme RIEN alors que les autres parties du monde n'ont (presque) RIEN mais elles transforment TOUT! Que peut alors faire l'Afrique pour se développer? Quels moyens doit-elle utiliser?

Le Projet CATI

- Source: Agenda du Développement de l'OMPI (septembre 2007): La Recommandation n° 8 vise à *faciliter l'accès aux bases de données de technologies et de publications scientifiques aux PVD et aux PMA membres de l'OMPI*
- But: Mettre ces ressources à la disposition des pays bénéficiaires du Projet CATI afin de faciliter la réduction des écarts de connaissances *techniques et scientifiques* entre ces pays et les pays industrialisés membres de l'Organisation
- Mise en oeuvre: Signer l'Accord avec l'OMPI pour établir, en coopération avec les gouvernements des pays bénéficiaires, des Centres d'Appui à la Technologie et à l'Innovation (CATI) en charge de distribuer les ressources du Projet CATI à *tous les utilisateurs locaux*

Les Ressources Principales du Projet CATI: 90 Millions de Technologies Publiées dans des Documents de Brevets

SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

SECTION B — TECHNIQUES INDUSTRIELLES; TRANSPORTS

SECTION C — CHIMIE; MÉTALLURGIE

SECTION D — TEXTILES; PAPIER

SECTION E — CONSTRUCTIONS FIXES

SECTION F — MÉCANIQUE; ÉCLAIRAGE; CHAUFFAGE; ARMEMENT; SAUTAGE

SECTION G — PHYSIQUE

SECTION H — ÉLECTRICITÉ

(suite) Plus de 40 Mille Publications Scientifiques: Programmes R4L de l'ONU

■ HINARI (OMS)



■ AGORA (FAO)



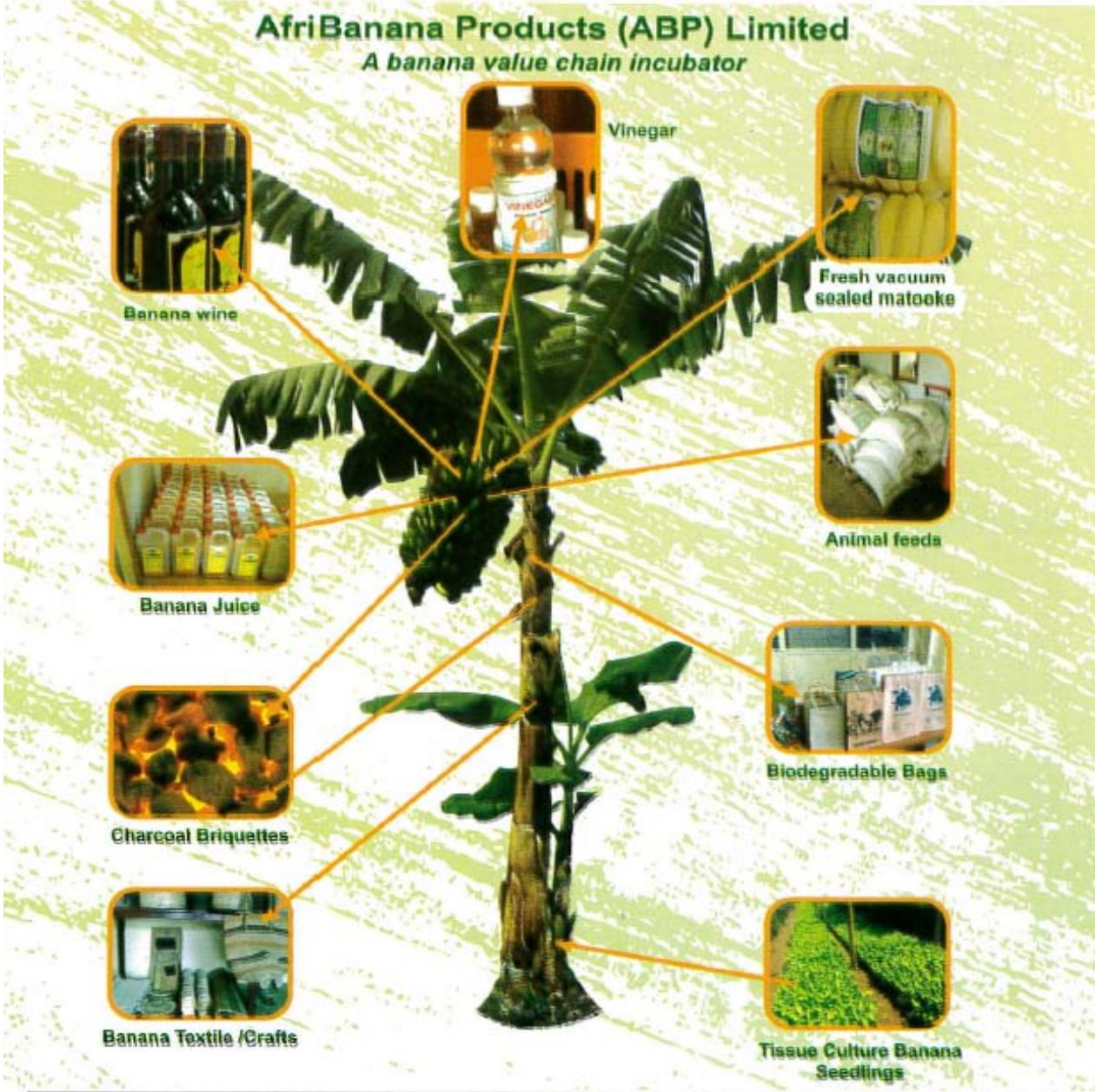
■ OARE (PNUE)



■ ARDI (OMPI)



Exemple de quelques technologies



(suite) Vin de banane: Procédé de production (technologie)

 **PATENTSCOPE** Mobile | Deutsch | English | Español | 日本語 | 한국어 | Português | Русский | 中文 |

Chercher dans les collections de brevets nationales et internationales

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION

Recherche | Parcourir | Traduction | Options | Quoi de neuf | Connexion | Aide

Home > Services > PATENTSCOPE

← ↑ → ↻

6. (WO2009016758) **PROCÉDÉ DE PRODUCTION D'UN JUS OU D'UN VIN DE FRUIT**

Données bibliographiques PCT | Texte intégral | Phase nationale | Notifications | Drawings | Documents

Dernières données bibliographiques dont dispose le Bureau international Lien permanent 

N° de publication: WO/2009/016758 **N° de la demande internationale.:** PCT/JP2007/065136
Date de publication: 05.02.2009 **Date de dépôt international:** 02.08.2007

CIB: **A23L 2/02** (2006.01), **C12G 3/02** (2006.01) 

Déposants: BIOGENKOJI RESEARCH INSTITUTE [JP/JP]; 876-15 Fumoto, Mizobe-cho, Kirishima-shi, Kagoshima 8996404 (JP) *(Tous Sauf US)*.
YAMAMOTO, Masahiro [JP/JP]; (JP).
YAMAMOTO, Noriko [JP/JP]; (JP) *(Tous Sauf US)*

Inventeurs: YAMAMOTO, Masahiro; (JP)

Mandataire: SONODA, Yoshitaka; SONODA & KOBAYASHI 53rd Floor, Shinjuku Mitsui Building 1-1, Nishi-Shinjuku 2-chome Shinjuku-ku, Tokyo 1630453 (JP)

Données relatives à la priorité:

(suite) Vin de banane: Procédé

Titre

(EN) PROCESS FOR PRODUCING JUICE OR FRUIT WINE

(FR) PROCÉDÉ DE PRODUCTION D'UN JUS OU D'UN VIN DE FRUIT

(JA) ジュース又は果実酒の製造方法

Abrégé:

(EN) A fruit having a small moisture content and a high viscosity such as banana is processed into a juice. Also, it is intended to provide a novel procedure of producing a fruit wine starting with a fruit having a relatively low sourness and a high viscosity such as banana or mango. Banana is saccharified by adding a *koji* mold belonging to the genus *Aspergillus* to the fruit and then the saccharified product is filtered to give a juice. A fruit is saccharified by adding a *koji* mold capable of synthesizing citric acid and then the saccharified liquid is alcohol-fermented. Thus, a fruit wine is produced while preventing putrefaction by the citric acid synthesized by the *koji* mold and promoting the fluidization of the fruit by an enzyme produced by the *koji* mold.

(FR) La présente invention concerne un fruit à faible teneur en eau et à viscosité élevée comme la banane, qui est transformé en jus de fruit. La présente invention a également pour objet une procédure inédite de production d'un vin de fruit à partir d'un fruit présentant une acidité relativement faible et une viscosité élevée comme la banane ou la mangue. La banane est saccharifiée par addition au fruit d'une moisissure de type *koji* appartenant au genre *Aspergillus*, le produit saccharifié étant ensuite filtré pour donner un jus de fruit. Un fruit est saccharifié par addition d'une moisissure de type *koji* capable de synthétiser de l'acide citrique, puis le liquide saccharifié est soumis à une fermentation alcoolique. Ainsi, on obtient un vin de fruit tout en évitant toute putréfaction grâce à l'acide citrique synthétisé par la moisissure de type *koji* et en favorisant la fluidification du fruit par une enzyme également produite par la moisissure de type *koji*.

(JA) バナナのような水分が少なく粘度の高い果実をジュースに加工する。また、バナナ、マンゴーのような比較的酸味がなく粘度の高い果実から、果実酒を製造するための新規な手段を提供する。果実に *Aspergillus* 属の麹菌を添加してバナナを糖化し、糖化物を濾過してジュースを製造する。また、果実に、クエン酸生成能を有する麹菌を添加して前記果実を糖化し、続いて、その糖化した液をアルコール発酵させ、麹菌の生成するクエン酸によって腐敗を防止し、麹菌の生成する酵素によって果実の流動化を促進して果実酒を製造する。

États désignés:

AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
Organisation régionale africaine de la propriété intellectuelle (ARIPO) (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW)
Office eurasiatique des brevets (OEAB) (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM)
Office européen des brevets (OEB) (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR)
Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI) (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Langue de publication:

japonais (JA)

Langue de dépôt:

japonais (JA)



(suite) Vin de banane: pays où le procédé (l'invention) est *protégé*



PATENTSCOPE

Mobile | Deutsch | English | Español | 日本語 | 한국어 | Português | Русский | 中文

Chercher dans les collections de brevets nationales et internationales

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION

Recherche

Parcourir

Traduction

Options

Quoi de neuf

Connexion

Aide

Home > Services > PATENTSCOPE

Traduction automatique

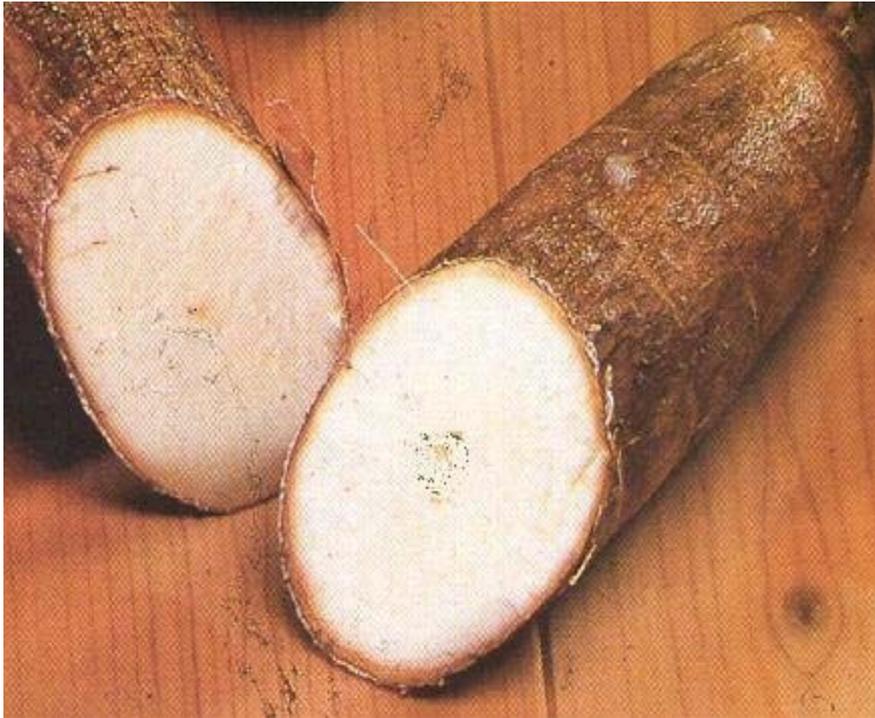
6. (WO2009016758) PROCÉDÉ DE PRODUCTION D'UN JUS OU D'UN VIN DE FRUIT

Données bibliographiques PCT | Texte intégral | Phase nationale | Notifications | Drawings | Documents

Informations disponibles sur l'ouverture de la phase nationale [plus d'informations](#)

Office	Date d'entrée	Numéro national	Statut national
Japon	01.02.2010	2009525249	
Malaisie	26.02.2010	PI 2010000412	
Philippines	28.01.2010	12010500237	

Manioc



(suite) Farine de manioc



(suite): Farine de manioc: Procédé



PATENTSCOPE

Mobile | Deutsch | English | Español | 日本語 | 한국어 | Português | Русский | 中文

Chercher dans les collections de brevets nationales et internationales

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION

Recherche

Parcourir

Traduction

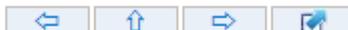
Options

Quoi de neuf

Connexion

Aide

Home > Services > PATENTSCOPE



5. (WO1987004599) FARINE, PAIN, LAIT ET AUTRES PRODUITS PROVENANT DES POMMES DE TERRE DOUCES BLANCHES, DU MANIOC, DES AROÏDEES COMESTIBLES, DE L'AMARANTE, DES IGNAMEs, ET DU LOTUS .

Données bibliographiques PCT

Description

Revendications

Phase nationale

Notifications

Drawings

Documents

Dernières données bibliographiques dont dispose le Bureau international

Lien permanent

N° de publication: WO/1987/004599 N° de la demande internationale.: PCT/US1987/000166
Date de publication: 13.08.1987 Date de dépôt international: 02.02.1987

CIB: A21D 13/04 (2006.01), A21D 13/08 (2006.01), A21D 2/36 (2006.01), A23G 9/32 (2006.01), A23K 1/14 (2006.01), A23L 1/00 (2006.01), A23L 1/16 (2006.01), A23L 1/164 (2006.01), A23L 1/187 (2006.01), A23L 1/214 (2006.01), A23L 1/38 (2006.01), A61K 47/36 (2006.01), A61K 8/73 (2006.01), A61Q 19/00 (2006.01)

Déposants: SLIMAK, Karen, M. [US/US]; (US)

Inventeurs: SLIMAK, Karen, M.; (US)

Mandataire: PAVELKO, Thomas, P.; Stevens, Davis, Miller & Mosher, 515 North Washington Street, P.O. Box 1427, Alexandria, VA 22314 (US)

Données relatives à la priorité:	824,786	31.01.1986	US
	825,655	31.01.1986	US
	825,656	31.01.1986	US
	825,658	31.01.1986	US
	825,659	31.01.1986	US
	825,660	31.01.1986	US

(suite): Farine de manioc: Procédé

Titre	<p>(EN) FLOUR, BREAD, MILK, AND OTHER PRODUCTS FROM WHITE SWEET POTATOES, CASSAVA, EDIBLE AROIDS, AMARANTH, YAMS, AND LOTUS</p> <p>(FR) FARINE, PAIN, LAIT ET AUTRES PRODUITS PROVENANT DES POMMES DE TERRE DOUCES BLANCHES, DU MANIOC, DES AROIDEES COMESTIBLES, DE L'AMARANTE, DES IGNAME, ET DU LOTUS</p>	
Abrégé:	<p>(EN)Flours prepared from white sweet potatoes, cassava, edible aroids, tropical yams, lotus, arrowhead, buckbean, and amaranth, and a variety of different food products prepared from them, are substitutes for wheat and other grains, legumes, milk, eggs, and a partial substitute for nuts.</p> <p>(FR)Des farines préparées à partir de pommes douces blanches, de manioc, d'aroidées comestibles, d'ignames tropicales, de lotus, de flèches d'eau, de trèfles d'eau, et d'amarante, ainsi qu'une variété de différents produits alimentaires préparés à partir desdites farines, sont des succédanés du blé et d'autres céréales, légumineuses, lait, +ufs, et un succédané partiel de noix.</p>	
États désignés:	<p>AT, AU, BB, BG, BR, CH, DE, DK, FI, GB, HU, JP, KP, KR, LK, LU, MC, MG, MW, NL, NO, RO, SD, SE, SU.</p> <p>Office européen des brevets (OEB) (AT, BE, CH, DE, FR, GB, IT, LU, NL, SE)</p> <p>Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI) (CF, CG, CM, GA, ML, MR, SN, TD, TG).</p>	
Langue de publication:		anglais (EN)
Langue de dépôt:		anglais (EN)

(suite) Farine de manioc: pays où le procédé (l'invention) est protégé

WIPO  **PATENTSCOPE** Mobile | Deutsch | English | Español | 日本語 | 한국어 | Português | Русский | 中文

Chercher dans les collections de brevets nationales et internationales

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION

Recherche | Parcourir | Traduction | Options | Quoi de neuf | Connexion | Aide

Home > Services > PATENTSCOPE

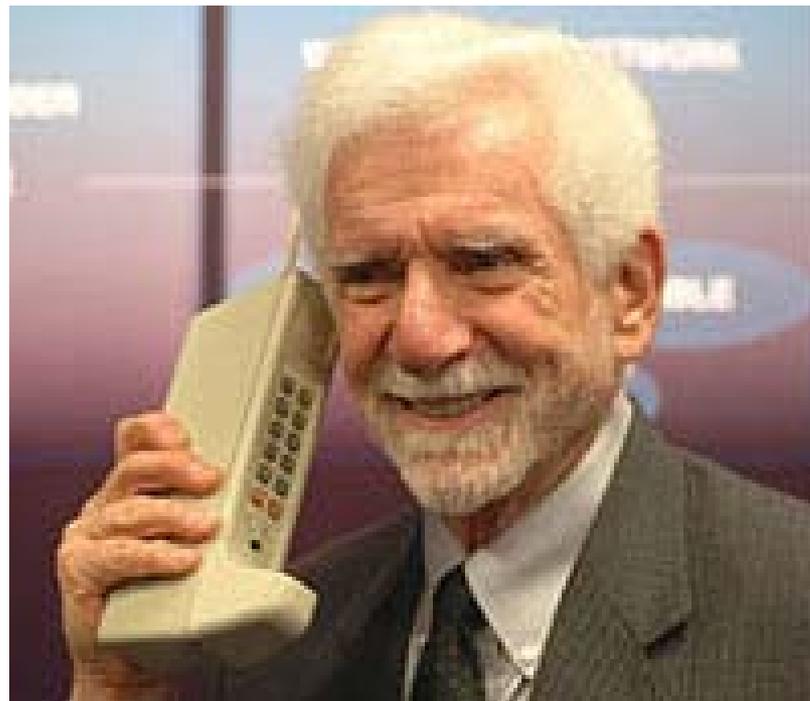
[←](#) [↑](#) [⇒](#) [↗](#) Traduction automatique

5. (WO1987004599) FARINE, PAIN, LAIT ET AUTRES PRODUITS PROVENANT DES POMMES DE TERRE DOUCES BLANCHES, DU MANIOC, DES AROIDÉES COMESTIBLES, DE L'AMARANTE, DES IGNAME, ET DU LOTUS .

Données bibliographiques PCT	Description	Revendications	Phase nationale	Notifications	Drawings	Documents
Informations disponibles sur l'ouverture de la phase nationale(plus d'informations)						
Office		Date d'entrée	Numéro national	Statut national		
Office européen des brevets (OEB)		02.08.1988	1987901786	Published: 17.11.1988 Granted: 22.04.1992		

Téléphones portables

-Portables utilisés dans les années 80



(suite) Portables utilisés dans les années 90



(suite) Apple iPhone: moderne et sophistiqué



Apple iPhone, Janvier 2007

Comprend plusieurs fonctions (téléphone, appareil photo, caméra, calendrier, musique, calculatrice, etc.)



Où Trouver les Technologies?

- Dans des bases de données *gratuites* des offices nationaux (France, Canada, Suisse), régionaux (Office Européen des Brevets, ARIPO, OAPI) et de l'OMPI (PATENTSCOPE)
- Dans des bases de données *commerciales* (accès coûteux, mais l'OMPI a obtenu l'accès gratuit pour ses PMA et à faible coût pour ses PVD; cf. Programme ASPI plus haut)
- A ce jour, 75 millions de technologies (sur 90 millions) ne sont plus protégées selon l'Office Européen des Brevets et 80% d'information *technique* publié *seulement dans un document de brevet (pas ailleurs)*

(suite) Où Trouver les Technologies? Dans des Bases de Données Commerciales de Brevets (Programme ASPI de l'OMPI)

■ LexisNexis (TotalPatent)



■ Minesoft (Patbase)



■ ProQuest (Proquest Dialog) (**suspendu**)



■ Questel (Orbit.com)



■ Thomson Reuters (Thomson Innovation)



■ World Intellectual Property Search (WIPS Global)



Les Ressources Complémentaires du Projet CATI

- Pour aider les utilisateurs des ressources du Projet CATI à perfectionner leurs connaissances, l'OMPI met à la leur disposition :
 - Un forum social (e-TISC)
 - Un enseignement didactique à disposition (e-tutorial)
 - Des téléconférences
 - Des cours à distance de l'Académie et une certification des participants
 - Des publications de l'OMPI (fournies gratuitement)
 - Des conférences régionales ou sous-régionales (participation limitée au personnel du CATI local)
 - Des programmes de Maîtrise en droit de propriété intellectuelle (Yaoundé II, Mutare, Turin, Haifa, etc.)

La Conclusion

- Un CATI est un centre de promotion et de diffusion de l'innovation technologique pour *éviter* aux PVD et aux PMA membres de l'OMPI de réinventer la roue
- Actuellement, l'OMPI, à travers le Projet CATI, place ses PVD et ses PMA membres à peu près *sur un pied d'égalité* (en ce qui concerne *l'accès à l'information technique*) avec les puissances industrielles traditionnelles et émergentes (Europe, Etats-Unis, Japon, Chine, Corée du Sud, Brésil, Inde, Argentine, etc.)
- Le projet CATI aide les PMA et les PVD à libérer leur capacité nationale de *création* et **d'innovation** dans les domaines choisis dans leur Plan National de Développement afin de relever sensiblement leur niveaux de vie, leur *plein emploi et leurs conditions de progrès et de développement économique et social*, ce qui leur permettra de participer **ACTIVEMENT** à l'économie mondiale du savoir technique et scientifique

MERCI DE VOTRE ATTENTION!