

ÉTUDE

*«PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET TOURISME GASTRONOMIQUE AU PÉROU
ET DANS D'AUTRES PAYS EN DEVELOPPEMENT : PROMOUVOIR LE
DEVELOPPEMENT DU TOURISME GASTRONOMIQUE AU MOYEN DE LA
PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE »*

DEUXIÈME PHASE

**L'ANALYSE DES SEGMENTS DE LA CHAÎNE DE VALEUR DES TRADITIONS
CULINAIRES QUI ONT UN LIEN AVEC LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE**

RAPPORT PRODUIT POUR

**L'ORGANISATION MONDIALE
DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE
- OMPI -**



**LE MINISTÈRE DU TOURISME ET DES
LOISIRS
- MINTOUL -**

Consultant

Pascal ATANGANA BALLA

**Expert en Propriété Intellectuelle
Valorisation des Produits de Terroir,
Stratégies de Développement,
Entrepreneuriat Innovant.**

TERROIRS & TRADITIONS

**Alliance Internationale pour la Valorisation des Produits de Terroirs,
le Développement des Communautés Autochtones et Traditionnelles.**

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----------|
| TABLE DES MATIÈRES | II |
| SIGLES ET ABBREVIATIONS | IX |
| TABLEAUX..... | X |
| FIGURES | XI |
| INTRODUCTION GÉNÉRALE | 1 |
| CONTEXTE | 2 |
| OBJECTIF PRINCIPAL..... | 4 |
| OBJECTIFS SPÉCIFIQUES | 4 |
| RESULTATS ATTENDUS | 4 |
| CIBLES | 4 |
| METHODOLOGIE D’EXECUTION DE L’ETUDE..... | 5 |
| CHAPITRE I :..... | 7 |
| PRÉSENTATION DES TRADITIONS CULINAIRES SÉLECTIONNÉES | 7 |
| 1. APERÇU DES CONCLUSIONS DE LA TABLE RONDE ET LISTE DES TRADITIONS CULINAIRES SÉLECTIONNÉES..... | 8 |
| 2. DESCRIPTION SOMMAIRE DES TRADITIONS CULINAIRES..... | 9 |
| 2.1. L’Aire socioculturelle Fang-Beti | 12 |
| 2.1.1. Le Bitoso re kepen ke bazi..... | 12 |
| 2.1.2. Le Nnam Ngön..... | 13 |
| 2.1.3 Le <i>Domba</i> | 13 |
| 2.1.4 L’ <i>Okok</i> | 14 |
| 2.1.5 Le <i>Sanga</i> | 14 |
| 2.2. L’Aire socioculturelle Grassfields..... | 15 |
| 2.2.1. Le Kondrè | 15 |
| 2.2.2. Le Achu..... | 16 |

| | | |
|-------------|---|-----------|
| 2.3. | L’Aire socioculturelle Sawa | 16 |
| 2.3.1. | L’Ekoki | 17 |
| 2.3.2. | Le Ndolè..... | 17 |
| 2.3.3. | Le Mbongo’o Tchobi | 18 |
| 2.3.4. | Le <i>Eru</i> | 19 |
| 2.4. | L’Aire socioculturelle Soudano-Sahélienne | 19 |
| 2.4.1. | Le Mbokko bè ngniiri | 20 |
| 2.4.2. | Le Kilichi | 20 |
| 2.4.3. | Le Neè Gouo Iié..... | 21 |
| 3. | PRÉSENTATION DES ACTIVITÉS CONNEXES ET DES ATTRACTIONS | |
| | TOURISTIQUES | 21 |
| 3.1 | Le <i>Ndolè</i> | 21 |
| 3.2 | Le Mbokko bè ngniiri | 22 |
| 3.3 | Le <i>Kilichi</i> | 22 |
| 3.4 | Le <i>Domba</i> | 22 |
| 3.5 | Le Mbongo’o Tchobi | 23 |
| 3.6 | Le Bitoso re kepen ke bazi | 24 |
| 3.7 | Le Nnam Ngön | 24 |
| 3.8 | Le <i>Kondrè</i> | 25 |
| 3.9 | L’<i>Ekoki</i> | 25 |
| 3.10 | Le <i>Eru</i> | 25 |
| 3.11 | Le <i>Achu</i> | 25 |
| 3.12 | Le <i>Sanga</i> | 26 |
| 3.13 | Le Neè Gouo Iié | 26 |
| 3.14 | L’<i>Okok</i> | 26 |
| | CHAPITRE II : COLLECTE DES DONNÉES ET ANALYSE DES SEGMENTS DE LA | |
| | CHAÎNE DE VALEUR DES TRADITIONS CULINAIRES | 30 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| 1. | COLLECTE DES DONNÉES | 31 |
| 1.1 | Recherches documentaires sur les traditions culinaires ciblées par l'étude .. | 31 |
| 1.2 | Collectes des données sur le terrain | 35 |
| 1.2.1 | Collecte des données primaires..... | 35 |
| 1.2.2 | Échantillonnage..... | 35 |
| 1.2.3 | Administration de la fiche d'enquête et du guide d'entretien..... | 36 |
| 1.3 | Interprétation des données collectées | 37 |
| 1.3.1 | Récapitulatif des données de l'enquête..... | 37 |
| 1.3.2 | Les données statistiques..... | 39 |
| 1.3.3 | Analyse des données de l'enquête | 39 |
| 1.3.4 | Analyse statistique de la fréquence des ingrédients et des actifs de propriété intellectuelle liés | 40 |
| 2. | ANALYSE DES SEGMENTS DE LA CHAÎNE DE VALEUR DES TRADITIONS CULINAIRES..... | 41 |
| 2.1 | Le <i>Ndolè</i> | 42 |
| 2.1.1 | Présentation des segments de la chaîne de valeur du <i>Ndolè</i> | 42 |
| 2.1.2 | Analyse des segments de la chaîne de valeur du <i>Ndolè</i> | 42 |
| 2.1.3 | Description de la chaîne d'approvisionnement en feuilles de <i>Ndolè</i> | 43 |
| 2.1.4 | Description de la confection du <i>Ndolè</i> | 43 |
| 2.2 | Le <i>Mbokko bè ngniiri</i>..... | 44 |
| 2.2.1 | Présentation des segments de la chaîne de valeur du <i>Mbokko bè ngniiri</i> | 44 |
| 2.2.2 | Analyse des segments de la chaîne de valeur du <i>Mbokko bè ngniiri</i> | 44 |
| 2.2.3 | Description de la chaîne d'approvisionnement en feuilles de <i>Mbokko bè ngniiri</i> | 45 |
| 2.2.4 | Description de la confection du <i>Mbokko bè ngniiri</i> | 45 |
| 2.3 | Le <i>Kilichi</i>..... | 45 |
| 2.3.1 | Présentation des segments de la chaîne de valeur de production du <i>Kilichi</i> | 45 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| 2.3.2 | Analyse des segments de la chaine de valeur du <i>Kilichi</i> | 46 |
| 2.3.3 | Description de la chaîne d’approvisionnement du <i>Kilichi</i> | 47 |
| 2.3.4 | Description de la confection du <i>Kilichi</i> | 47 |
| 2.4 | Le <i>Domba</i> | 48 |
| 2.4.1 | Présentation des segments de la chaine de valeur du <i>Domba</i> | 48 |
| 2.4.2 | Analyse des segments de la chaine de valeur du <i>Domba</i> | 48 |
| 2.4.3 | Description de la chaine d’approvisionnement du <i>Domba</i> | 48 |
| 2.4.4 | Description de la confection du <i>Domba</i> | 49 |
| 2.5 | Le <i>Mbongo’o Tchobi</i> | 49 |
| 2.5.1 | Présentation des segments de la chaine de valeur du <i>Mbongo’o Tchobi</i> | 49 |
| 2.5.2 | Analyse des segments de la chaine de valeur du <i>Mbongo’o Tchobi</i> | 49 |
| 2.5.3 | Description de la chaîne d’approvisionnement des ingrédients du <i>Mbongo’o Tchobi</i> | 50 |
| 2.5.4 | Description de la confection du <i>Mbongo’o Tchobi</i> | 50 |
| 2.6 | Le <i>Bitoso re kepen ke bazi</i> | 51 |
| 2.6.1 | Présentation des segments de la chaine de valeur du <i>Bitoso re kepen ke bazi</i> | 51 |
| 2.6.2 | Analyse des segments de la chaine de valeur du <i>Bitoso re kepen ke bazi</i> | 51 |
| 2.6.3 | Description de la chaîne d’approvisionnement du <i>Bitoso re kepen ke bazi</i> | 51 |
| 2.6.4 | Description de la confection du <i>Bitoso re kepen ke bazi</i> | 52 |
| 2.7 | Le <i>Nnam Ngön</i> | 52 |
| 2.7.1 | Présentation des segments de la chaine de valeur <i>Nnam Ngön</i> | 52 |
| 2.7.2 | Analyse des segments de la chaine de valeur du <i>Nnam Ngön</i> | 52 |
| 2.7.3 | Description de la chaîne d’approvisionnement du <i>Nnam Ngön</i> | 54 |
| 2.7.4 | Description de la confection du <i>Nnam Ngön</i> | 54 |
| 2.8 | Le <i>Kondrè</i> | 55 |
| 2.8.1 | Présentation des segments de la chaine de valeur du <i>Kondrè</i> | 55 |
| 2.8.2 | Analyse des segments de la chaine de valeur du <i>Kondrè</i> | 55 |

| | | |
|-------------|---|-----------|
| 2.8.3 | Description de la chaîne d’approvisionnement du Kondrè..... | 55 |
| 2.8.4 | Description de la confection du <i>Kondrè</i> | 56 |
| 2.9 | L’<i>Ekoki</i> | 56 |
| 2.9.1 | Présentation des segments de la chaîne de valeur de l’ <i>Ekoki</i> | 56 |
| 2.9.2 | Analyse des segments de la chaîne de valeur de l’ <i>Ekoki</i> | 56 |
| 2.9.3 | Description de la chaîne d’approvisionnement de l’ <i>Ekoki</i> | 57 |
| 2.9.4 | Description de la confection de l’ <i>Ekoki</i> | 57 |
| 2.10 | Le <i>Eru</i> | 58 |
| 2.10.1 | Présentation des segments de la chaîne de valeur du <i>Eru</i> | 58 |
| 2.10.2 | Analyse des segments de la chaîne de valeur du <i>Eru</i> | 58 |
| 2.10.3 | Description de la chaîne d’approvisionnement du <i>Eru</i> | 58 |
| 2.10.4 | Description de la confection du <i>Eru</i> | 59 |
| 2.11 | Le <i>Achu</i>..... | 59 |
| 2.11.1 | Présentation des segments de la chaîne de valeur du <i>Achu</i> | 59 |
| 2.11.2 | Analyse des segments de la chaîne de valeur du <i>Achu</i> | 60 |
| 2.11.3 | Description de la chaîne d’approvisionnement du <i>Achu</i> | 60 |
| 2.11.4 | Description de la confection du <i>Achu</i> | 60 |
| 2.12 | Le <i>Sanga</i> | 61 |
| 2.12.1 | Présentation des segments de la chaîne de valeur du <i>Sanga</i> | 61 |
| 2.12.2 | Analyse des segments de la chaîne de valeur du <i>Sanga</i> | 61 |
| 2.12.3 | Description de la chaîne d’approvisionnement du <i>Sanga</i> | 62 |
| 2.12.4 | Description de la confection du <i>Sanga</i> | 62 |
| 2.13 | Le <i>Neé Gouo Iié</i>..... | 63 |
| 2.13.1 | Présentation des segments de la chaîne de valeur du <i>Neé Gouo Iié</i> | 63 |
| 2.13.3 | Description de la chaîne d’approvisionnement du <i>Neé Gouo Iié</i> | 63 |
| 2.13.4 | Description de la confection du <i>Neé Gouo Iié</i> | 64 |

| | | |
|--------|--|-----------|
| 2.14 | L'Okok..... | 64 |
| 2.14.1 | Présentation des segments de la chaîne de valeur d'Okok..... | 64 |
| 2.14.2 | Analyse des segments de la chaîne de valeur d'Okok..... | 65 |
| 2.14.3 | Description de la chaîne d'approvisionnement de l'Okok..... | 66 |
| 2.14.4 | Description de la confection d'Okok..... | 66 |
| 3. | CARTOGRAPHIE DES TRADITIONS CULINAIRES SÉLECTIONNÉES..... | 67 |
| 3.1 | Représentation graphique des traditions culinaires sélectionnées sur la carte du Cameroun | 67 |
| 3.2 | Description de la chaîne de restauration des traditions culinaires | 68 |
| 3.3 | Typologie de la clientèle et leur appréciation des traditions culinaires..... | 68 |
| | CHAPITRE III :..... | 70 |
| | IDENTIFICATION DES ACTIFS DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE EXPLOITABLES DANS LES SEGMENTS DES CHAINES DE VALEUR DES TRADITIONS CULINAIRES..... | 70 |
| 1. | LES TRADITIONS CULINAIRES ET LEURS LIENS AVEC LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE..... | 71 |
| 1.1 | Les Indications Géographiques(IG)..... | 71 |
| 1.2 | Les Marques Collectives (MC) et Marques de Produit (MP)..... | 72 |
| 1.3 | Les Brevets d'Invention (BI) | 74 |
| 1.4 | Les Dessins et Modèles Industriels (DMI)..... | 75 |
| 1.5 | Les Savoirs Traditionnels (ST) et le Droit d'Auteur (DA)..... | 76 |
| 1.6 | Les Obtentions Végétales (OV) | 77 |
| 2. | RÉCAPITULATIFS | 78 |
| 2.1. | Tableau récapitulatif des Traditions culinaires dont les segments ont un lien de PI avec les mets concernés | 78 |
| 2.2 | Représentation schématique des Actifs de PI associés aux segments de la chaîne de valeur | 83 |
| | CHAPITRE IV :..... | 84 |

| | |
|--|------------|
| DIFFICULTES, RECOMANDATIONS ET PERSPECTIVES | 84 |
| 1. DIFFICULTÉS..... | 85 |
| 2. RECOMMANDATIONS ET PERSPECTIVES | 85 |
| CONCLUSION GÉNÉRALE | 88 |
| ANNEXES..... | 91 |
| QUESTIONNAIRE..... | 92 |
| GUIDE D'ENTRETIEN..... | 97 |
| FICHES TECHNIQUES DES TRADITIONS CULINAIRES..... | 99 |
| NDOLÈ..... | 100 |
| MBOKKO BÈ NGNIIRI | 101 |
| KILICHI | 102 |
| DOMBA..... | 103 |
| MBONGO'O TCHOBI..... | 104 |
| BITOSO RE KEPEN KE BAZI..... | 105 |
| NNAM NGÖN | 106 |
| KONDRÈ | 107 |
| EKOKI..... | 108 |
| ERU | 109 |
| ACHU | 110 |
| SANGA..... | 111 |
| NEÉ GOUO IIÈ..... | 112 |
| OKOK | 113 |
| ALBUM PHOTOS DE LA COLLECTE DES DONNEES DE TERRAIN..... | 114 |
| SOURCES ET ORIENTATIONS BIBLIOGRAPHIQUES | 117 |

SIGLES ET ABREVIATIONS

ACCP : Association des Chefs Cuisiniers et Pâtisseries
CAA : Caisse Autonome d'Amortissement
CAPEF : Chambre d'Agriculture, des Pêches, de l'Élevage et des Forêts du Cameroun
CELCOM : Cellule de Communication
CERDOTOLA : Centre Internationale de Recherche et de la Documentation sur les Traditions et les Langues Africaines
CCIMA : Chambre de Commerce, de l'Industrie, des Mines et de l'Artisanat
CDIP : Comité du Développement et de la Propriété Intellectuelle
CDB : Convention sur la Diversité Biologique
CTD : Communautés Territoriales Décentralisées
DET : Direction des Entreprises Touristiques
IRAD : Institut de Recherches Agronomiques pour le Développement
MINAC : Ministère des Arts et de la Culture
MINADER : Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
MINDDEVEL : Ministère de la Décentralisation et du Développement Local
MINEPDED : Ministère de l'Environnement, de la Protection de la Nature et du Développement Durable
MINEPAT : Ministère de l'Économie, de la Planification et de l'Aménagement du Territoire
MINEPIA : Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales
MINFOF : Ministère de la Forêt et de la Faune
MINMIDT : Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement Technologique
MINPROFF : Ministère de la Promotion de la Femme et de la Famille
MINRESI : Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation
MINREX : Ministère des Relations Extérieures
MINTOUL : Ministères du Tourisme et des Loisirs
OAPI : Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle
OMD : Objectifs du Millénaire pour le Développement
OMT : Organisation Mondiale du Tourisme
OMPI : Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle
ONG : Organisation Non Gouvernementale
ONU : organisation des Nations Unies
PAMPIG : Projet d'Appui à la Mise en Place des Indications Géographiques
PAPCO : Programme d'Appui à la Promotion de la Culture d'*Okok*
PI : Propriété Intellectuelle
PM : Premier Ministère
PRC : Présidence de la République du Cameroun
SDAC : Sous-direction des Agréments et du placement
SVCC : Service de la Valorisation de la Cuisine Camerounaise
SND30 : Stratégie Nationale de Développement à l'horizon 2030
TT : Alliance Internationale pour la Valorisation des Produits de Terroirs, le Développement des Communautés Autochtones et Traditionnelles (TERROIRS & TRADITIONS)

TABLEAUX

| | |
|--|----|
| Tableau 1: Liste des traditions culinaires sélectionnées..... | 9 |
| Tableau 2: Traditions culinaires par aires socioculturelles | 10 |
| Tableau 3: Attractions touristiques liées aux traditions culinaires..... | 27 |
| Tableau 4: Compétences de quelques administrations camerounaises en lien avec le tourisme gastronomique | 34 |
| Tableau 5: Répartition du questionnaire et du guide d'entretien | 37 |
| Tableau 6: Récapitulatif des données de l'enquête..... | 37 |
| Tableau 7: Quantification des ingrédients..... | 40 |
| Tableau 8: Récapitulatifs des traditions culinaires dont les segments ont un lien de PI avec les mets concernés | 79 |

FIGURES

| | |
|--|----|
| Figure 1: Schéma représentatif de la méthodologie..... | 6 |
| Figure 2 : Carte des aires socioculturelles des traditions culinaires | 11 |
| Figure 3 : chaîne de valeur du Ndolè | 42 |
| Figure 4: Chaîne de valeurs du Mbokko bè ngniiri | 44 |
| Figure 5: chaîne de valeur du Kilichi | 45 |
| Figure 6: chaîne de valeurs du Domba | 48 |
| Figure 7: chaîne de valeur du Mbongo'o Tchobi | 49 |
| Figure 8: chaîne de valeur du Bitoso re kepen ke bazi | 51 |
| Figure 9: chaîne de valeur du Nnam Ngön | 52 |
| Figure 10: chaîne de valeur du Kondrè | 55 |
| Figure 11: chaîne de valeur de l' Ekoki | 56 |
| Figure 12: chaîne de valeur du Eru | 58 |
| Figure 13: chaîne de valeur du Achu | 59 |
| Figure 14: chaîne de valeur du Sanga | 61 |
| Figure 15: chaîne de valeur du Neé Gouo Iié | 63 |
| Figure 16: chaîne de valeur de l' Okok | 64 |
| Figure 17: Chaîne de valeur synthétique des traditions culinaires | 66 |
| Figure 18: Schéma synthétique des connexions des segments des traditions culinaires | 67 |
| Figure 19: Carte des 14 traditions culinaires du Cameroun..... | 67 |
| Figure 20: Représentation schématique des Actifs de PI associés aux segments de la chaîne de valeur..... | 83 |
| Figure 21: Cercle vertueux de la valorisation des produits de terroirs (tradition culinaire) en indication géographique..... | 90 |

INTRODUCTION GÉNÉRALE

CONTEXTE

Par **Note Verbale du 27 mai 2019**, la Mission Permanente de la République du Cameroun auprès de l'Office des Nations Unies, de l'Organisation Mondiale du Commerce et des autres Organisations Internationales à Genève a eu l'honneur d'informer *l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI)* que le Cameroun manifeste l'intérêt de participer comme pays pilote au Projet « *propriété intellectuelle et tourisme gastronomique au Pérou et dans d'autres pays en développement : promouvoir le développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle* ».

Puis, par lettres du 20 Juin et du 23 Juillet 2019, la Mission Permanente de la République du Cameroun auprès des Nations Unies à Genève en Suisse, a fait part à **Monsieur le Ministre d'État, Ministre du Tourisme et des Loisirs (MINTOUL)**, de la sélection du Cameroun comme pays pilote au même titre que **le Pérou, le Maroc et la Malaisie** pour l'exécution de ce Projet d'envergure. C'est un Projet, initié par **le Comité de Développement et de Propriété Intellectuelle (CDIP)** de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) qui s'inscrit dans le cadre du plan d'action pour le développement.

C'est à ce titre que le MINTOUL porte ce Projet qui vise à promouvoir le **Tourisme Gastronomique** au moyen de la **Propriété Intellectuelle**. Il arrive à point nommé car c'est une opportunité pour le Cameroun de valoriser sa destination touristique à travers sa gastronomie appréciée de par le monde.

L'**Organisation Mondiale du Tourisme (OMT)** définit le **tourisme** comme « *les activités déployées par les personnes au cours de leurs voyages et de leurs séjours dans les lieux en dehors de leur environnement habituel, pour une période consécutive, ne dépassant pas une année, à des fins de loisirs, des affaires ou d'autres motifs* »¹.

Selon certains spécialistes, le **Tourisme Gastronomique** est une sorte de tourisme associant voyages, loisirs et découvertes de nouvelles gastronomies et savoir-faire dans l'intérêt de faire connaître l'identité d'un milieu, d'une culture à travers des produits alimentaires de la région. Compte tenu du fait que ces activités mettent en exergue des créations de l'esprit humain, il est donc important d'y associer la propriété intellectuelle pour protéger et valoriser les traditions culinaires, qui pour certaines tendent à disparaître. La *propriété intellectuelle*² est le domaine comportant l'ensemble des droits exclusifs accordés sur des créations

¹ UMWTO, Africa news

² Code de la propriété intellectuelle

intellectuelles. Elle comporte deux (02) branches à savoir la propriété littéraire et artistique d'une part et la propriété industrielle d'autre part.

Aussi, doit-on le souligner, une *Tradition Culinaire*³ représente « l'ensemble des us et coutumes transmis de génération en génération et qui ont un rapport avec l'art de préparer les aliments ».

C'est dans ce contexte que le MINTOUL constitue l'interface d'une part, et assure la mise en œuvre d'autre part, de ce projet de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) au niveau du Cameroun.

Dix (10) traditions culinaires ont été sélectionnées au niveau national, à savoir : le *Ndolè*, le *Mbokko bé ngniiri*, le *Kilichi*, le *Domba*, le *Mbongo'o Tchobi*, le *Bitoso re kepen ke bazi*, le *Nnam Ngön*, le *Kondrè*, l'*Ekoki*, le *Eru*, et **quatre (04) traditions culinaires de réserve**, dont : le *Achu*, le *Sanga*, le *Neé Gouo Iié*, l'*Okok*, émanation de la première phase de l'étude exploratoire menée par Dr Monique BAGAL en 2021 au Cameroun, dont les résultats ont été présentés à l'occasion d'une Table ronde tenue à l'Hôtel Mont-Fébé de Yaoundé le 07 décembre 2021.

La deuxième phase de l'étude, celle qui nous concerne, porte sur **l'analyse des segments de la chaîne de valeurs des traditions culinaires qui ont un lien avec la propriété intellectuelle.**

Le projet susnommé a donc pour objectif général de promouvoir l'utilisation de la propriété intellectuelle liée aux traditions culinaires dans le secteur du tourisme et de permettre la fixation, le développement et l'exploitation durable desdites traditions.

De manière spécifique, ce projet vise à :

- renforcer les capacités des acteurs du secteur du tourisme gastronomique et des autorités nationales, y compris des offices de propriété intellectuelle, afin qu'ils puissent exploiter les outils et stratégies de propriété intellectuelle pour diversifier leurs activités économiques, tout en respectant les traditions et cultures locales ;
- mieux faire connaître les retombées que l'utilisation de la propriété intellectuelle peut avoir sur les activités dans le secteur du tourisme gastronomique.

³ Al-Hassan, les mémoires culinaires, 2003

OBJECTIF PRINCIPAL

Cette étude vise à définir l'utilisation des actifs de propriété intellectuelle dans les segments des chaînes de valeur des traditions culinaires sélectionnées pour leur exploitation durable dans le processus du développement du tourisme gastronomique au Cameroun.

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

De manière concrète, il s'agira de :

- élaborer et analyser les segments de chaînes de valeur de chaque tradition culinaire sélectionnée dont les résultats seront présentés au cours d'un séminaire national organisé à cet effet ;
- identifier les actifs de propriété intellectuelle exploitables dans les segments des chaînes de valeur de ces traditions culinaires et faciliter la mise en évidence desdits instruments de propriété intellectuelle adaptés à l'écosystème de la gastronomie ;
- élaborer les principes directeurs généraux qui encadreront les travaux au titre du projet.
- faire connaître, auprès des acteurs du secteur touristique, les retombées que l'utilisation de la propriété intellectuelle peut avoir sur la valorisation des traditions culinaires.

RESULTATS ATTENDUS

Les résultats attendus à la fin de cette étude sont :

- les fiches techniques des quatorze (14) traditions culinaires élaborées ;
- les chaînes de valeur des quatorze (14) traditions culinaires élaborées ;
- les actifs de propriété intellectuelle identifiés dans les segments des chaînes de valeur des traditions culinaires sélectionnées ;
- les aires socio culturelles des traditions culinaires déterminées ;
- la carte géographique des quatorze (14) traditions culinaires sélectionnées élaborée ;
- le Rapport de l'Étude est présenté et validé.

CIBLES

L'étude sur l'analyse des segments des chaînes de valeur des traditions culinaires qui ont un lien avec la propriété intellectuelle a pour cibles :

- les Institutionnels ;
- les Communautés Territoriales Décentralisées (CTD) ;

- les hôteliers et restaurateurs ;
- les agriculteurs ;
- les formateurs ;
- les juristes ;
- les communicateurs ;
- les centres de recherche spécialisés ;
- les commerçants ;
- les détenteurs des savoirs traditionnels et les ménagères ;
- les touristes ;
- les Associations des Professionnels de l'Art Culinaire.

METHODOLOGIE D'EXECUTION DE L'ETUDE

L'analyse des segments des chaînes de valeur des traditions culinaires qui ont un lien avec la propriété intellectuelle sera exécutée selon une démarche didactique et expérimentale ayant favorisé le développement des traditions culinaires au niveau local, à savoir la régionalisation, la représentativité démographique, sociologique et humaine, le relief et l'environnement climatique. Il s'agira donc d'observer, pour les exécuter, les phases opérationnelles suivantes :

➤ **la phase de préparation**

Elle consiste en :

- l'identification des parties prenantes ;
- l'élaboration d'un plan de travail et d'un chronogramme d'activités ;
- la saisine des autorités des localités identifiées afin de faciliter le travail de terrain ;
- la rédaction du questionnaire et du guide d'entretien ;
- la validation de la méthodologie.

➤ **la collecte et l'analyse des données**

Elle consiste en :

- la recherche documentaire sur les traditions culinaires ;
- les descentes sur le terrain (enquête, entretien, etc.) ;
- l'expérimentation ;
- l'interprétation des données collectées ;
- l'identification et la présentation des actifs de propriété intellectuelle exploitables dans les segments des chaînes de valeur des traditions culinaires.

➤ **la rédaction du rapport de l'étude**

Il s'agira de :

- la mise en commun de toutes les informations ;
- la relecture ;
- la production du Rapport Final.

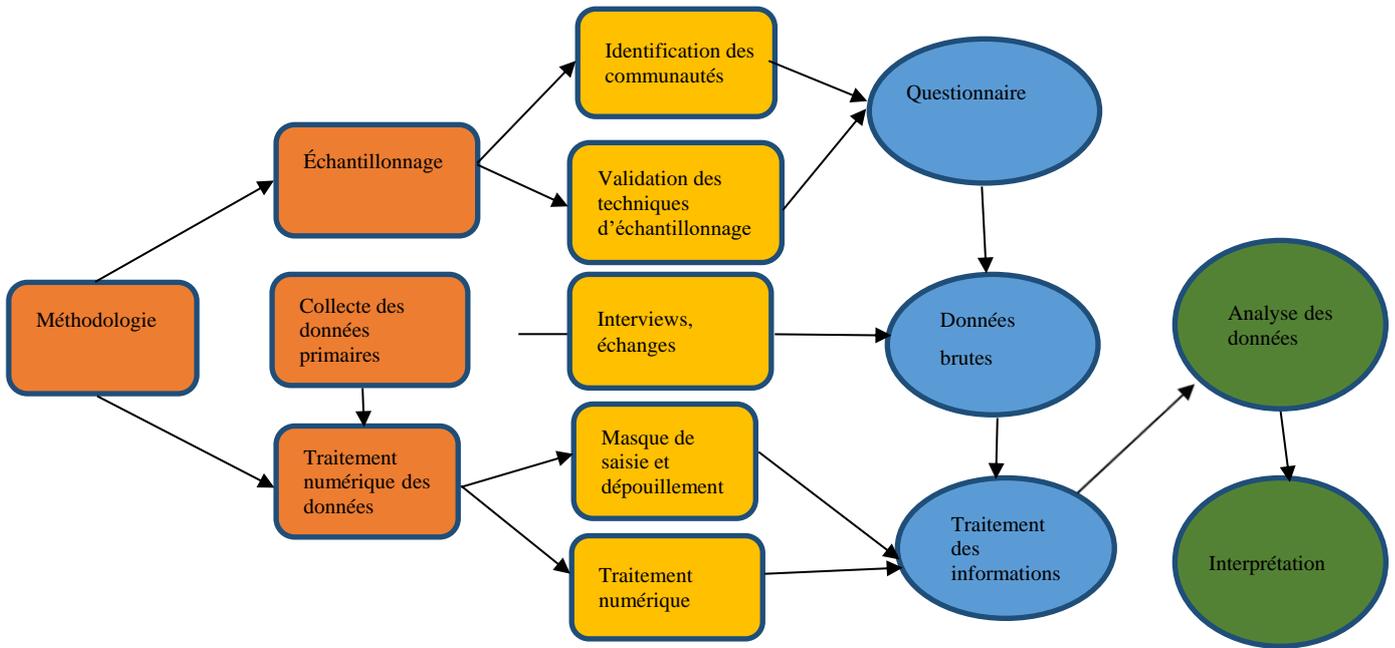


Figure 1: Schéma représentatif de la méthodologie

CHAPITRE I :
PRÉSENTATION DES TRADITIONS CULINAIRES SÉLECTIONNÉES

Les traditions ou usages culinaires camerounais sont plurielles et riches. Du Nord au Sud et de l'Est à l'Ouest, on rencontre une richesse culinaire aussi diversifiée que les deux cent cinquante ethnies de ce pays. Ces usages, dont certains remontent à la nuit des temps, se déclinent en termes de savoir-faire ancestral. La notoriété de ces mets est globalement établie au niveau national et traverse même les frontières. Il s'agit des écorces, des graines, des céréales, des fruits et des feuilles que l'on retrouve aussi bien dans la savane du Nord, le bassin côtier du Littoral, la forêt dense de l'Est, du Centre et du Sud, y compris la végétation intermédiaire de l'Ouest, pour le régal des vaillantes populations que sont les Camerounais qui agrémentent les traditions culinaires locales.

1. APERÇU DES CONCLUSIONS DE LA TABLE RONDE ET LISTE DES TRADITIONS CULINAIRES SÉLECTIONNÉES

Le mardi 07 décembre 2021 à l'Hôtel Mont Fébé de Yaoundé, s'est tenue une Table Ronde sur la promotion et le développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle au Cameroun. Cet atelier, présidé par le Ministre d'État, Ministre du Tourisme et des Loisirs (MINTOUL), sous l'impulsion active de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI), avait pour objectif de sélectionner les traditions culinaires les plus typiques du Cameroun devant faire l'objet d'une analyse de segments de la chaîne de valeur de la propriété intellectuelle ultérieure.

Photo 1: Le Ministre d'État, Ministre du Tourisme et des Loisirs, Maïgari Bello Bouba Président de la Table ronde



© MINTOUL/ Pascal Atangana Balla

Au terme de cet atelier, dix (10) traditions culinaires, les plus représentatives, ont été sélectionnées par l'ensemble des participants, à partir d'un éventail des mets camerounais identifiés par Dr Monique BAGAL, qui a procédé à l'Étude exploratoire des traditions culinaires du Cameroun.

Les traditions culinaires sélectionnées sont :

Tableau 1: Liste des traditions culinaires sélectionnées

| TRADITIONS CULINAIRES SÉLECTIONNÉES | TRADITIONS CULINAIRES DE RÉSERVE |
|--|---|
| le <i>Ndolè</i> le <i>Mboko be Ngniiri</i> le <i>Kilichi</i> le <i>Domba</i> le <i>Mbongo'o Tchobi</i> le <i>Bitoso re kepen ke bazi</i> le <i>Nnam Ngön</i> le <i>Kondrè</i> l' <i>Ekoki</i> le <i>Eru</i> | le <i>Achu</i> le <i>Sanga</i> le <i>Neé Gouo Iiè</i> l' <i>Okok</i> |

2. DESCRIPTION SOMMAIRE DES TRADITIONS CULINAIRES

Fort de sa diversité ethnique, culturelle et linguistique, le Cameroun présente une gastronomie riche, dense et variée. À titre de rappel, l'on peut manger deux fois par jour sans répéter un mets durant une année entière au Cameroun. Comparée aux autres pays de la Sous-région de la Communauté Économique et Monétaire de l'Afrique Centrale (CEMAC), notre pays, de par sa position géographique, se distingue par une gastronomie atypique qui constitue un potentiel considérable pouvant attirer de nombreux touristes.

De manière générale, l'alimentation des camerounais est largement basée sur les produits végétaux et carnés. On peut citer les tubercules, les céréales, les végétaux. La viande, le gibier, la volaille et les fruits de mer occupent aussi une place de choix dans cette alimentation camerounaise riche en protéines, glucides, lipides, fibres et sels minéraux.

En effet, comme plusieurs études l’ont montré, la cuisine camerounaise s’illustre par son hétérogénéité singulière.

Toutefois, dès que l’on procède à une analyse par communautés, groupes ethniques ou socioculturelles, régions, une esquisse de rapprochement et de parallélisme prend corps. Il devient plausible que cette cuisine est basée sur les savoir-faire traditionnels des groupes sociologiques d’une part, et d’autre part les pratiques courantes dans les régions et les aires géographiques. Dès lors, parler des traditions culinaires du Cameroun ne représente plus une gageure, tant il est vrai que l’Etude s’appuie sur la répartition socioculturel, linguistique et ethnique.

Compte tenu de cette richesse, unie dans une diversité déconcertante, fait du Cameroun un pays unique et singulier sur les plans géographique et historique. Ainsi, semble-t-il opportun de circonscrire l’étude sur les aires socioculturelles. C’est pourquoi la sélection des mets a été fondée sur leur identification géographique et l’application des critères de sélection prédéfinis qui s’accommodent ainsi aux quatre grandes aires socioculturelles que compte le Cameroun.

Aussi, serait-il judicieux de souligner que le Cameroun présente une biosphère naturelle riche composée de relief, du climat et de l’hydrographie, privilèges qui influencent positivement la production locale des denrées alimentaires et respecte les principes de développement agricole durable dans les quatre aires socioculturelles nationales :

- l’aire socioculturelle Fang-Beti qui couvre les Régions du Centre, du Sud et de l’Est ;
- l’aire socioculturelle Grassfields qui regroupe les Régions de l’Ouest et du Nord-Ouest ;
- l’aire socioculturelle Sawa représentée par les Régions du Littoral et du Sud-Ouest ;
- l’aire socioculturelle Soudano-Sahélienne qui regroupe les Régions de l’Adamaoua, du Nord et de l’Extrême Nord.

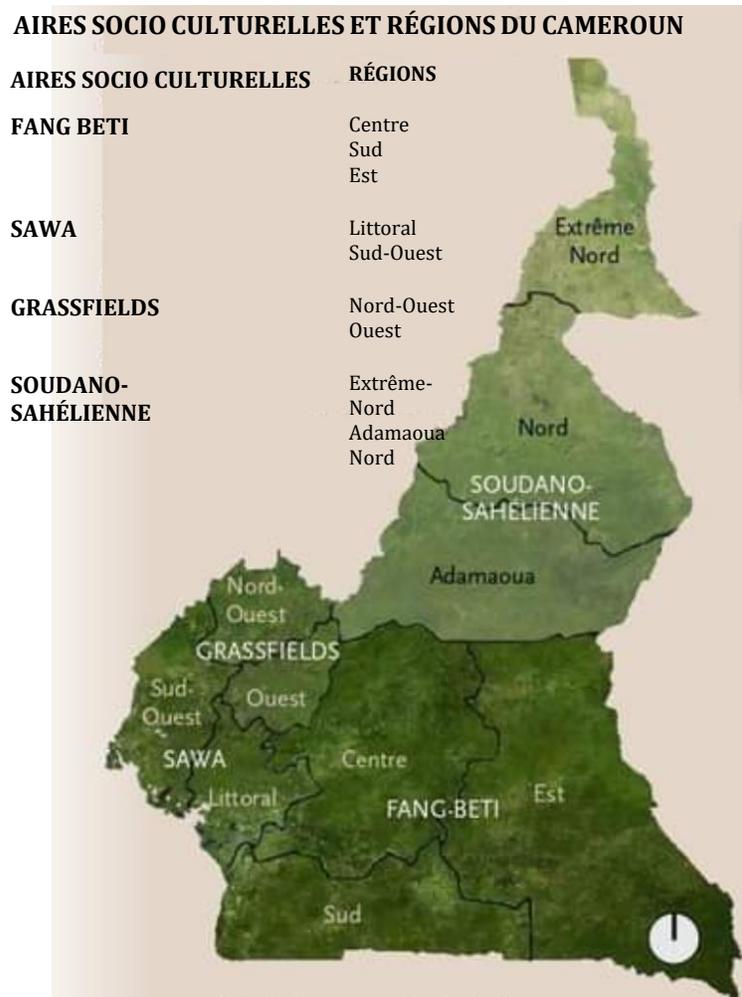
Voici récapitulées, ci-dessous, les différentes aires socioculturelles des traditions culinaires retenues.

Tableau 2: Traditions culinaires par aires socioculturelles

| N° | Traditions culinaires | Aires socioculturelles |
|----|--|------------------------|
| 01 | Le <i>Domba</i> | Fang-Beti |
| 02 | Le <i>Bitoso re kepen ke Bazi</i> | |
| 03 | Le <i>Nnam Ngön</i> | |

| | | |
|----|----------------------------|--------------------|
| 04 | Le <i>Sanga</i> | |
| 05 | L' <i>Okok</i> | |
| 06 | Le <i>Eru</i> | |
| 07 | Le <i>Kondrè</i> | Grassfields |
| 08 | Le <i>Achu</i> | |
| 09 | L' <i>Ekoki</i> | Sawa |
| 10 | Le <i>Ndolè</i> | |
| 11 | Le <i>Mbongo'o Tchobi</i> | |
| 12 | Le <i>Mboko be Ngniiri</i> | Soudano-Sahélienne |
| 13 | Le <i>Kilichi</i> | |
| 14 | Le <i>Neé Gouo Iiè</i> | |

Figure 2 : Carte des aires socioculturelles des traditions culinaires



2.1. L'Aire socioculturelle Fang-Beti

L'aire socioculturelle **Fang-Beti** relève de la Communauté **Ekang** que l'on retrouve dans la forêt tropicale des Régions du Centre, du Sud et de l'Est du Cameroun. Rattaché au peuple Bantou, ce groupe sociologique est constitué de plusieurs clans (Éton, Ewondo, Maka, Bafia, Banen,...). Chaque clan vit sous l'autorité d'un chef traditionnel.

Les traditions Fang-Béti sont basées sur l'oralité à savoir : les mythes, les contes, les légendes, les savoir-faire... qui se transmettent de générations en générations. Les Fang-Beti sont reconnus comme de grands artisans (du fer surtout), de grands conteurs (le *Mvet*) et sont aussi célèbres pour leurs festivals et évènements culturels traditionnels (*Bikutsi*, *Elak*) qui magnifient généralement les animaux sauvages par leurs forces tels que le lion ou le léopard, la sagesse par la tortue ou le lièvre et le courage par l'éléphant, l'épervier ou le hibou. Les instruments musicaux de prédilection sont : le balafon (*Mendjang*), le tam-tam (*Nkul*), le tambour (*Mbè*)... L'habillement traditionnel est l'*Obom*. Autour du feu, ces festivités sont agrémentées par des traditions culinaires appropriées telles que le *Nnam Ngön*, le *Domba*, le *Sanga*, le *Bitoso ri kepen ki bazi* ou l'*Okok*, le *Mendim Me zong*, le *Lumpè*, le *Meyok melen*, l'*Epalè*⁴.

2.1.1. Le Bitoso re kepen ke bazi

Fait à base de feuilles de *Bitoso* finement découpées et accompagnées du couscous de maïs jaune, la préparation du *Bitoso re kepen ke bazi* est délicate dans la mesure où les feuilles doivent être correctement nettoyées, afin de les débarrasser de tous grains de sables résiduels.

⁴ Vin de palme

Photo 2: *Bitoso re kepen ke bazi*



©Pascal Atangana Balla

2.1.2. Le Nnam Ngön

Le plat est préparé à base des graines de courge, moulues. Encore appelé mets d'amandes de graines de courges, la préparation de ce mets est fastidieuse. Les graines séchées et moulues sont transformées en pâte, à laquelle on ajoute d'autres ingrédients selon les convenances et les bourses. La viande cuite ou fumée, le poisson fumé et même certains végétaux comme les feuilles fraîches de *macabo* peuvent être incorporées. Le mets d'amandes de graines de courge est ensuite conditionné dans des feuilles de bananier flambées et cuit à l'étouffée pendant des heures.

Photo 3: *Nnam Ngön*



©Pascal Atangana Balla

2.1.3 Le Domba

Le *Domba* est un mode de cuisson à l'étouffée dans les feuilles de bananiers. Il s'agit d'un mets à base de poissons frais ou de viandes assaisonnées d'épices locales. Le tout est cuit en

papillote dans des feuilles de marantacées ou de bananier. Le **Domba** se mange avec du *ntuba*⁵, des tubercules (manioc, igname, plantain) ou du bâton de manioc.

Photo 4: **Domba** de poisson d'eau douce



©Pascal Atangana Balla

2.1.4 L'**Okok**

Ce plat est fait à base des feuilles d'**Okok**, de la poudre d'arachides grillées ou pas, et du jus de noix de palme. Il est accompagné de bâtons de manioc ou du manioc vapeur.

Photo 5: **Okok**



2.1.5 Le **Sanga**

©Pascal Atangana Balla

C'est un mets fait à base d'un mélange de feuilles de *zom*, de maïs(Fon) frais, taillé à l'aide d'un couteau ou égrainé, du suc de noix de palme (*Esouk*) ou de l'huile(*Mboan*) de palme et de l'*Olom*⁶.

⁵*Ntuba* : plantain bouilli pilé dans un mortier à l'aide d'un pilon

⁶ Écorce de bois utilisée comme parfum

Photo 6: Sanga



©Pascal Atangana Balla

2.2. L'Aire socioculturelle Grassfields

Les Grassfields couvrent les Régions de l'Ouest et du Nord-Ouest du Cameroun. Ce terroir est célèbre pour ses objets d'art, ses musées, ses us, coutumes et autres traditions sacrées. On peut citer ici les musées de Foumban, de Bandjoun, de Bafut, de Bali, etc.

Les Grassfields sont aussi célèbres par leurs tenues traditionnelles aux couleurs chatoyantes et richement brodées à la main, qui rehaussent les cérémonies rituelles, funéraires ou commémoratives. « *The Régalia* » du Nord-Ouest, tenue officielle des délégations camerounaises lors des grandes manifestations comme la Coupe du Monde, en est une illustration. Les danses traditionnelles considérées comme sacrées sont : le *Ndanjé*, le *Koungang*, le *Lali*, etc. Celles ayant connu une évolution moderne à ce jour sont, entre autres, le *Manguembeu* et le *Ben-Sikin*. Tous ces atouts culturels et touristiques constituent des fenêtres d'ouverture des Grassfields vers le monde extérieur. Les événements de grande envergure sont : le *Nguon* à Foumban et le *Nyang Nyang* à Bafoussam. Les traditions culinaires attachées à ces activités sont entre autres le **Kondrè**, le **Achu** et le *Ndunke*⁷.

2.2.1. Le Kondrè

Le **Kondrè** est un mets concocté à base de la banane plantain non mure, de l'huile de palme, d'épices et de viande de chèvre ou de porc ou de bœuf...

⁷ vin de raphia

Photo 7: Plat de Kondrè



©Pascal Atangana Balla

2.2.2. Le Achu

Il s'agit d'un mets composé du taro cuit à la vapeur et réduit en pâte, accompagné de **la sauce jaune** obtenue par le mélange de plusieurs épices, de l'huile de palme et du *kanwa*. Les tripes de bœuf ou autres viandes accompagnent également ce mets.

Photo 8: Achu



©Pascal Atangana Balla

2.3. L'Aire socioculturelle Sawa

La zone côtière est composée des peuples Sawa ou « peuples de l'eau », qui appartiennent également au grand groupe Sociologique Bantou et que l'on retrouve dans les Régions du Littoral et du Sud-Ouest du Cameroun. Les peuples Sawa partagent un patrimoine historique commun basé sur des valeurs ancestrales. On retrouve une petite communauté Sawa dans le Département de l'Océan (Sud Cameroun).

La mémoire et les traditions Sawa sont conservées à travers les masques, les photos et autres objets d'art qui peuplent les musées et les galeries d'art de Douala, de Buéa ou de Limbé.

La fête du *Ngondo* est la principale fête traditionnelle du peuple Sawa. Elle a lieu toutes les premières semaines du mois de décembre aux abords du fleuve Wouri à Douala. C'est un grand festival ponctué de danses, de chansons traditionnelles et des activités sportives, le but étant l'exhortation des ancêtres Sawa vivant dans l'eau à protéger ses fils et filles et de leur procurer toutes les bénédictions possibles. En plus du *Ngondo*, d'autres festivals sont organisés, à l'instar du festival Mpo'o-bati à Édéa, Mbo'o à Nkongsamba et Ngan-Nkam à Yabassi. Le pagne et le *kaba ngondo* sont les principales tenues traditionnelles qu'arborent les peuples Sawa lors de ces célébrations. Les principales traditions culinaires sollicitées à ces occasions sont : le *Ndolè*, le *Eru*, le *Mbongo'o Tchobi*, le *nkondo* et le *kwatta*⁸.

2.3.1. L'Ekoki

L'*Ekoki* est une préparation épicée à base des grains de *cornille*⁹ ou de *matobo* et d'huile de palme. On peut y ajouter de jeunes feuilles de *macabo* finement coupées. Cette préparation est cuite à l'étouffée dans une feuille de bananier mélangée.

Photo 9: *Ekoki*



©Pascal Atangana Balla

2.3.2. Le Ndolè

Le *Ndolè* est un mets fait à base de feuilles qui portent le même nom, de la pâte d'arachides accompagnée du poisson fumé, de la viande, des crevettes, d'oignons et de l'ail. Il se consomme avec le *miondo*, le *bobolo*¹⁰ ou la banane plantain(*Ekoan*). La préparation du *Ndolè* est délicate

⁸le vin traditionnel distillé à base de maïs

⁹Cornille : variété de haricot blanc de petite taille

¹⁰ Bâton de Manioc

dans la mesure où ses feuilles doivent être « lavées » à plusieurs reprises avec du *kanwa* afin de réduire considérablement le taux d'amertume.

Photo 10: *Ndolè*



©Pascal Atangana Balla

2.3.3. Le Mbongo'o Tchobi

Il s'agit d'une sauce de poisson frais, de teinte foncée ou noire, très épicée, l'épice principale étant un amome fort odorant. Elle se mange avec du plantain, des tubercules (manioc, igname, *macabo*, *taro*), du *bobolo* ou du riz. Elle s'accorde parfaitement aux nombreuses chaires telles que le bœuf, le porc, les reptiles (boa, varan, vipère, crocodile) et le nom devenant *Mbongo'o Nouga*.

Photo 11: *Mbongo'o Tchobi*



©Pascal Atangana Balla

2.3.4. Le *Eru*

Le *Eru* est un mets fait à base de feuilles très fibreuses du *Eru*, coupées en fines lamelles. Les feuilles du *Eru* sont associées aux feuilles de *water leaf*¹¹. Ces dernières jouent la fonction de liant et attendrissent le *Eru* pour faciliter sa mastication. Le *Eru* se cuisine avec de l'huile de palme, des crevettes, du poisson, de la viande (particulièrement de la peau de bœuf). Il se mange principalement avec le *water fufu*¹² ou le *gari*¹³.

Photo 12: *Eru*



©Pascal Atangana Balla

2.4. L'Aire socioculturelle Soudano-Sahélienne

Les peuples soudano-sahéliens se retrouvent essentiellement dans le Grand-Nord du Cameroun (Régions de l'Adamaoua, du Nord et de l'Extrême-Nord). Ils sont structurés en sociétés traditionnelles solidement organisées en **Lamidats**, **Sultanats** et autres Chefferies traditionnelles. Cette organisation sociale traditionnelle coexiste toujours avec l'administration moderne. Le mélange des religions traditionnelle, chrétienne et musulmane génère un peuple de tolérance.

L'expression culturelle se manifeste par l'artisanat (notamment les vêtements, les tanneries, les vanneries et les poteries), l'art (la musique, la danse, la peinture), les cérémonies culturelles. Les festivals constituent un moyen privilégié de cette expression culturelle traditionnelle à l'instar du *féo kaké* (fête du coq), du *marray* (fête du taureau) ou de la *fantasia* et bien d'autres. Pour donner du sens à toutes ces pratiques traditionnelles, ces grands rendez-vous s'accompagnent des traditions culinaires suivantes : le *Mbokko bè ngniiri*, le *Kilichi*, le *Neé Gouo Iiè*. Toutes ces préparations

¹¹ Épinards sauvages gluantes

¹² Couscous de manioc trempé

¹³ Tapioca de manioc

ont un dénominateur commun qui est la garniture d'accompagnement : les différentes variétés de céréales moulues que sont « la boule de riz, maïs, sorgho, mil rouge, blanc et jaune ».

2.4.1. Le Mbokko bè ngniiri

Le *Mbokko bè ngniiri* est un mets obtenu à base des feuilles de baobab séchées, des épices mélangés à du poisson ou de la viande de bœuf. L'accompagnement principal est le couscous de maïs ou du mil.

Photo 13: *Mbokko bè ngniiri*



©Pascal Atangana Balla

2.4.2. Le Kilichi

Le *Kilichi* est une friandise constituée de viande de bœuf cuite et séchée, assaisonnée de pâte d'arachide, d'épices et de sel.

Photo 14: *Kilichi*



©Pascal Atangana Balla

2.4.3. Le Neè Gouo Iié

Le *Neè Gou Iié* est un mets composé de feuilles et de grains de *cornille*, des épices, de la viande ou du poisson fumés et des fruits de gombo. Le couscous de mil rouge, blanc ou jaune accompagne généralement ce mets.

Photo 15: *Neè Gouo Iié*



©Pascal Atangana Balla

3. PRÉSENTATION DES ACTIVITÉS CONNEXES ET DES ATTRACTIONS TOURISTIQUES

Les activités connexes et les attractions touristiques liées aux traditions culinaires retenues dans le cadre de ce Projet sont toutes pittoresques, parce que influencées par la semence et la récolte des ingrédients, la préparation des mets ou la cuisson des aliments.

Un autre aspect de ces traditions culinaires serait lié aux bienfaits sur la santé humaine. En effet, de la collecte des informations de terrain, il ressort que de nombreuses traditions culinaires camerounaises possèderaient des vertus médicinales. C'est d'ailleurs ce qui pourrait justifier davantage la popularité de ces mets auprès des ménages.

3.1 Le Ndolè

Ce mets est basé principalement sur les feuilles de *Ndolè* débarrassées de leur amertume. Cette activité consiste en plusieurs phases : récolte des feuilles souvent dans des forêts intermédiaires ou près des domiciles, les exploitations agricoles plus ou moins informelles. Le processus de nettoyage consiste au pochage, au lavage et à l'essorage des feuilles. Traditionnellement, la pâte d'arachide qui participe de la confection de ce mets est obtenue par broyage, à partir d'une pierre à écraser, des graines d'arachide préalablement trempées et bouillies.

La cuisson qui s'ensuit se fait au feu de bois. Comme vertu, le *Ndolè* est présenté comme un mets qui faciliterait la régulation de la digestion. Il s'attaquerait aussi aux bactéries pulmonaires et aux vers intestinaux. Le jus obtenu de ses feuilles aiderait à la cicatrisation des petites blessures, des piqûres de mouches et autres insectes.

3.2 Le Mbokko bè ngniiri

La cueillette des feuilles de baobab constitue une attraction touristique quand on connaît la hauteur de cet arbre gigantesque. Généralement, c'est une affaire des spécialistes locaux qui ont un rôle important à jouer dans la tradition culinaire. Puis, suivent le séchage et le moulinage qui se font à l'aide des ustensiles et matériaux traditionnels. L'obtention des ingrédients d'assaisonnement constitue l'une des attractions les plus originales qui font courir de nombreux curieux. Il en est de même de la confection du mets lui-même. Le pilage du couscous de maïs dans les mortiers s'accompagne des chants, qui bercent les enfants que les femmes portent généralement attachés à leurs dos à l'aide des pagnes.

3.3 Le Kilichi

Les attractions qui agrémentent le *Kilichi* portent sur :

- la découpe de la chair de la viande de bœuf en lamelles à l'aide des couteaux bien affûtés en forme d'arc ;
- le séchage des lamelles de viande qui peut couvrir des superficies en termes d'hectares. Enfin, le grillage des lamelles de viande enrobées qui se fait sur le feu de bois, pour stériliser et obtenir le produit fini qu'est le *Kilichi*, constitue la dernière grande attraction de cette tradition culinaire ;
- l'enrobage des lamelles de viande avec la pâte d'arachide et les autres ingrédients consacrés. ;
- le conditionnement et la conservation se font de manière assez particulière dans un lieu de stockage dépourvu d'humidité, de rongeurs et d'insectes pour une durée minimale de six (06) mois. Il constitue désormais un apéritif prisé de la longue liste des produits exotiques camerounais qui sont présentés au grand public, à l'instar des cacahouètes, kola, fèves de cacao, chocolat à croquer, etc.

3.4 Le Domba

La collecte des feuilles de *jonc*, plante non ligneuse, se fait dans des forêts vierges ou intermédiaires. Il n'est pas rare de rencontrer ici des petits serpents qui effraient les femmes.

Généralement, face à ce genre de situation, elles font appel aux hommes qui volent à leur secours. Pour être à l'abri de ce genre de mésaventure, les femmes recourent aux feuilles de bananiers dont les plantations se retrouvent aux alentours des maisons au village.

Le *Domba* de poisson requiert des séances de pêches traditionnelles au village. Les poissons prisés ici étant le silure, les carpes, les tilapias, le *kanga* etc. Ces séances de pêche constituent des moments de communion, de communication et de brassage des populations dans les villages.

Il en est de même pour le *Domba* de gibier. Ici il s'agit de recourir à plusieurs formes de chasse :

- les petites barrières où les pièges sont tendus au niveau des passages desdits animaux, à l'effet d'attraper les hérissons, les vipères, les porcs épics, les pangolins ;
- les fosses où les chasseurs aménagent des espaces creusés au préalable, puis les recouvrent de feuilles mortes dans l'optique de tromper la vigilance des animaux recherchés ou visés. Une fois tombé dans le trou, l'animal est abattu par le chasseur qui est généralement caché non loin de là ;
- la chasse à courre : le chasseur constitue une équipe de chiens dressés à cet effet, qui ont des cloches traditionnelles accrochées à leur cou et qui farfouillent les recoins de la forêt à la recherche du gibier. Les orientations, les directives, les ordres, les reproches à l'endroit desdits chiens sont commandés par le Chef chasseur. À la fin d'une séance de chasse, le chien le plus habile est généralement récompensé. On lui offre l'os le plus costaud d'un des gibiers qu'il a pu attraper.

Au-delà de la recherche du produit de base du *Domba* qu'est la chair, le concoctage du mets en est une autre activité touristique car, si les feuilles sont déjà identifiées, les ficelles sont obtenues des *joncs* ou des troncs de bananiers.

Comme atout socioculturel, il est dit que le *Domba* rend les hommes fidèles auprès de leurs épouses surtout quand ils ont mangé la tête du poisson, le Poisson *Kanga* en particulier.

3.5 Le Mbongo'o Tchobi

Les attractions touristiques du *Mbongo'o Tchobi* sont similaires à celles du *Domba*. Les condiments du *Mbongo'o* seraient des protections et autres vaccins naturels contre les sorts et pratiques maléfiques. Il est également dit que ce mets à sa base a été pensé pour permettre à la fille Bassa de réduire ou éradiquer les nombreuses infidélités masculines. Chez les Bassa, une légende demande, lorsque l'on est un homme, de faire attention à la consommation de la tête du machoiron dans le *Mbongo'o*, de peur d'être sentimentalement envoûté par la femme qui l'a préparée.

3.6 Le Bitoso re kepen ke bazi

La récolte, le tri et la découpe des feuilles de *Bitoso*, la recherche en forêt et la composition des épices sont des activités généralement associées à la préparation de ce mets. La réalisation du couscous de maïs (égrenage du maïs, broyage du maïs, tamisage du maïs broyé, cuisson de la poudre de maïs) demande assez de patience et de dextérité pour éviter les grumeaux dans le couscous qui se veut léger et lisse. La cuisson s'opère au feu de bois. Ses vertus seraient similaires à celles du *Ndolè*.

3.7 Le Nnam Ngön

Pour obtenir le *Nnam Ngön*, les femmes commencent par décortiquer, gousse après gousse, pour obtenir les amandes de graines de courges. C'est un travail qui peut s'étaler sur plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Elles font généralement appel aux enfants qui considèrent cette activité comme un bon loisir durant le week-end. Une autre activité est le flambage des feuilles de bananiers sélectionnées avec minutie sur les flammes de feu de bois pour éviter qu'elles se déchirent, ce qui demande une certaine dextérité. Sinon la feuille est totalement brûlée. La pâte de graines de 'amandes de graines (*Ngön*) est obtenue après concassage des graines de courge, préalablement séchées, puis moulues à l'aide d'une pierre à écraser, d'un mortier et d'un pilon. La recherche des épices dans la forêt secondaire constitue une autre activité dans l'élaboration de ce mets. Le ficelage du paquet, à l'aide de ficelles obtenues à partir de bandes de peau du bananier.

Chez les Ékang tout le monde sait que le mets de d'amandes de graines de courges localement appelé *Nnam Ngön*, constitue le cadeau principal en termes d'échange entre les belles-familles. Il acquiert la particularité de se réaliser pendant de longs jours en brousse par des initiés d'un certain âge et loin des mauvais esprits qui œuvreraient à la destruction du nouveau couple. La cuisson du mets se réalise dans un fût et sur un grand feu qui ne devrait pas s'éteindre. Ce rituel est accompagné d'une bonne animation de chants et danses traditionnels. Au lendemain de la célébration, l'échange mutuel à travers les chefs de familles se fait solennellement et l'on procède à la découpe pour la vérification du point de cuisson. Le *Nnam Ngön* mal cuit fait présage de mauvais lendemains ou de nombreuses difficultés dans le couple. Ce qui engendre de furieuses colères de part et d'autre. Le litige doit se résoudre par le paiement des amendes.

Sur le volet médicinal, la consommation du *Nnam Ngön* est fortement recommandée aux hommes d'un certain âge, car ce mets lutterait contre la prostatite et éliminerait les toxines du corps.

3.8 Le *Kondrè*

Le *Kondrè* est un ragoût fait à base de plantains, d'huile de palme, d'épices et de viande de chèvre, de porc ou de bœuf cuit à feu doux. C'est la tradition culinaire la mieux indiquée de l'aire socioculturelle Grassfields pour accueillir un étranger. On dit de ce plat qu'il favoriserait l'apprentissage des langues locales, l'assimilation des us et coutumes et constitue l'une des premières symboliques du pouvoir traditionnel ici. C'était le mets de prédilection des combattants qui allaient en guerre.

3.9 L'*Ekoki*

On recommande ce mets aux femmes qui veulent vivre à l'abri du colportage, du commérage. Il régulerait la digestion lorsqu'on présente des problèmes de constipation. Les ustensiles tels que la pierre à écraser, le mortier ovale et le pilon constituent d'autres éléments d'attraction. La cuisson finale, sur feu de bois, s'opère dans des papillotes obtenues à partir des feuilles de bananier. C'est un mets conseillé aux femmes qui voudrait faire plusieurs couches.

3.10 Le *Eru*

La recherche des feuilles d'*Eru* dans la forêt secondaire demande beaucoup de patience. Et souvent elle se transforme en randonnée entre amants dans la forêt. Tout comme l'*Okok*, le *Eru* se confectionne avec l'huile ou le jus de noix de palme. Les cueilleurs desdites noix de palme grimpent sur des palmiers, pouvant atteindre souvent 20 (vingt) mètres de hauteur, à l'aide des ceintures traditionnelles. Malheureusement un faux geste peut amener à couper cette ceinture et voilà le cueilleur au sol.

À l'instar de l'*Okok*, la découpe des feuilles de *Eru* constitue une activité attractive et les néophytes peuvent se retrouver avec des doigts taillés au couteau.

Les peaux de bœufs qui participent de la composition de ce mets sont flambées sur des flammes ardentes et la fumée qui s'y dégage est considérée comme un antioxydant. On lie, en partie, la longue espérance de vie des populations de cette aire socioculturelle à cette activité.

3.11 Le *Achu*

Le *Achu* est un mets que l'on obtient en associant le taro bouilli et pilé à la sauce jaune. Cette sauce jaune émulsionnée qui l'accompagne laisse couler beaucoup d'encre et de salive, notamment sur l'inclusion des condiments, épices et aromates : *Nganieuk*, *Tuegah*, *Ngalamsi*, *Loup*, *Sisieu*, *Titcheuh*, *Medak*, *Sikfou*, *Nfeuoh*, *Louport*, *Hanchou*, *Ngortok*, *Melam*, *Koat*, *Nsoh*, *Loup*, *Ncop Pee*, *Ntie*. Le choix, le tri et le nettoyage du taro avant cuisson implique beaucoup

d'aptitudes, d'expériences et de connaissances pour éviter la confusion avec le *macabo* qui a les mêmes constitutions. Cet atout devient par la suite attrayant pour pouvoir maîtriser le parfait accord liquide-matière grasse-condiments-épices-aromates, d'autant plus qu'un mauvais dosage est très désagréable.

3.12 Le Sanga

Le *Sanga* est un ensemble composé de feuilles de *zom*, de maïs frais et de jus de noix de palme (*Biton*) concocté dans un style qui tend vers l'exotisme. Le service se fait dans des assiettes de bois sculpté. On le mange aussi à l'aide des cuillères en bois sculpté. Les populations d'un certain âge (60 ans et plus) affirment qu'il est recommandé de manger le *Sanga* au moyen des feuilles de *jonc* (herbe aux abords larges qui se caractérise par sa solidité et sa polyvalence dans les usages). C'est une tradition culinaire qui stimulerait les muscles, le cerveau et les organes vitaux.

3.13 Le Neè Gouo Iié

Le séchage du poisson du *Neè Gouo Iié* et des feuilles de *cornille* est fait par des initiés. Il se dit qu'on ne saurait avoir le goût authentique de cette tradition culinaire si le poisson était séché par des profanes. Tous les deux ans, le Chef traditionnel qui incarne le pouvoir des ancêtres procède à la bénédiction des sols pour des récoltes fructueuses des grains de *cornille* utilisés lors de la cuisson de cette tradition culinaire. Ce mets des Moundang, riche en apport calorique et éléments nutritionnels, occupe une place de choix dans les buffets festifs dédiés aux mariages, naissances et à la circoncision des enfants mâles.

3.14 L'Okok

Ses attractions sont similaires à celles du *Eru* précédemment décrites. Mais, la confection de son principal accompagnement, le bâton de manioc (*bobolo*), est essentiellement attractive. Les feuilles avec lesquelles on emballe le *bobolo* se récoltent dans les marécages, les mangroves, les bas-fonds. Les femmes se font « avaler », ici, par cette forme de boue qui est similaire au sable mouvant. La ficelle utilisée est celle du « *jonc* ». C'est un mets qui est prisé par ceux qui exercent des métiers pénibles (creuseurs de fosses, fabricants de parpaings, matelots,...).

Au total, les attractions connexes, qui révèlent un exotisme assez particulier, sont condensées dans le tableau ci-après :

Tableau 3: Attractions touristiques liées aux traditions culinaires

| N° | TRADITIONS CULINAIRES | STATUT | ACTIVITÉS ASSOCIÉES | ATTRACTIONS TOURISTIQUES (voire Album photos de l'Étude) |
|----|-----------------------------------|---|--|--|
| 01 | <i>Le Ndolè</i> | 1 ^{er} Choix (retenues) | Lavage des feuilles de <i>Ndolè</i> | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) ; Atelier de lavage ; Atelier de cuisson des feuilles |
| 02 | <i>Le Mboko bè ngniiri</i> | | Réalisation du couscous de céréales; Moulinage des feuilles séchées dans des mortiers | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) Atelier de réalisation du couscous de céréales |
| 03 | <i>Le Kilichi</i> | | Découpage de la viande Séchage, assaisonnement, cuisson et conservation | Foire régionale (dégustation) ; Atelier de découpe ; Atelier de braise |
| 04 | <i>Le Domba</i> | | Recherche des épices en forêt et dosage Pêche du poisson d'eau douce Préparation Emballage des mets | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) ; Atelier d'emballage ; Atelier de composition des ingrédients ; Atelier de pêche traditionnelle |
| 05 | <i>Le Mbongo'oTchobi</i> | | Torréfaction des graines Composition de l'assaisonnement | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) ; Spectacle théâtral sur l'inspiration divine de ce mets ; Atelier de torréfaction ; Atelier de composition de l'assaisonnement |
| 06 | <i>Le Bitoso re kepen ke bazi</i> | | Réalisation du <i>kepen ke bazi</i> Découpe des feuilles de <i>Bitoso</i> | Foire locale (dégustation/cuisson du mets) ; Atelier de réalisation du couscous de maïs ; Atelier de découpe des feuilles de <i>Bitoso</i> |
| 07 | <i>Le Nnam Ngön</i> | | Emballage des mets | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) ; Atelier d'emballage ; Atelier de composition du mets |
| 08 | <i>Le Kondrè</i> | | Épluchage du plantain ; Mise en commun des ingrédients | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) ; Atelier épluchage du plantain |

| | | | | |
|----|------------------------|--|---|---|
| 09 | <i>L'Ekoki</i> | | Nettoyage des grains Composition du mets Emballage du mets | Festival « <i>Kekua</i> » à Bazou (Ouest) ; Atelier d'emballage ; Atelier de composition du mets |
| 10 | <i>Le Eru</i> | | Récolte et découpe des feuilles du <i>Eru</i> et du <i>waterleaf</i> ; Flambage des peaux de bœuf ; Réalisation du <i>water fufu</i> ou <i>fufu gari</i> | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) ; Marche en forêt pour la récolte des feuilles ; Atelier de découpe des feuilles de <i>Eru</i> ; Atelier de flambage de la peau de bœuf ; Atelier de réalisation du couscous de manioc |
| 11 | <i>Le Achu</i> | 2 ^{ème} Choix (réserves) | Nettoyage, cuisson et pilage du taro ; Confection de la sauce jaune | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) ; Atelier de dosage des épices Atelier d'apprentissage de la dégustation avec les doigts |
| 12 | <i>Le Sanga</i> | | Extraction du suc des pulpes de noix de palme ; Découpe des épis de maïs et égrenage Escalade des palmiers Récolte et découpe des feuilles de <i>zom</i> | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) ; Atelier de production du suc des noix Atelier d'escalade des troncs de palmier à l'aide de la ceinture traditionnelle |
| 13 | <i>Le Neé Gouo Ièè</i> | | Réalisation du couscous de mil rouge, blanc ou jaune | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) Atelier de séchage de poisson, récolte des feuilles et graines, moulinage |
| 14 | <i>L'Okok</i> | | Découpe des feuilles d' <i>Okok</i> ; Extraction du suc des pulpes de noix de palme ; Fabrication des bâtons de manioc Escalade des palmiers | Foire régionale (dégustation/cuisson du mets) ; Marche en forêt pour la cueillette des feuilles d' <i>Okok</i> ; Atelier de découpe des feuilles d' <i>Okok</i> ; Extraction du suc des pulpes de noix de palme ; Liage du <i>bobolo</i> ; Atelier d'escalade des troncs de palmier à l'aide de la ceinture traditionnelle |

La présentation des dix (10) traditions culinaires retenues, ainsi que des quatre (04) traditions culinaires de réserve, fait montre d'activités riches et variées qui conduisent à l'élaboration et à la préparation de toutes ces mets. De ces activités on peut relever : la pêche artisanale du poisson d'eau douce, la chasse du gibier dans la forêt primaire, la récolte des denrées et autres ingrédients dans la forêt secondaire et les plantations, la production des pâtes (arachide, 'amandes de graines), la découpe des végétaux divers, la réalisation du couscous des céréales, la torréfaction des graines, la production des ficelles, le flamage des feuilles de bananier, la production du suc de noix de palme, les taille et découpe des viandes, etc.

Ces différentes activités, associées aux outils et matériaux traditionnels (pierre à écraser, variétés de mortiers et pilons, feuilles d'emballages, fils à nouer les mets, écorce d'arbre, etc.) qui les encadrent, ne demandent qu'à être associées aux instruments de propriété intellectuelle adéquats afin de créer un écosystème de valorisation plus dynamique contribuant ainsi au rayonnement touristique international de cette Afrique en miniature qu'est le Cameroun.

CHAPITRE II :
COLLECTE DES DONNÉES ET ANALYSE DES SEGMENTS
DE LA CHAÎNE DE VALEUR DES TRADITIONS CULINAIRES

Le présent chapitre est consacré à la collecte des données et à l'analyse des segments de la chaîne de valeur des traditions culinaires retenues dans le cadre de cette étude.

Cette collecte des données s'est appuyée, en premier, sur la recherche documentaire. Il est question de glaner les informations qui permettent de comprendre l'approche institutionnelle du Cameroun en matière de valorisation et de promotion des traditions culinaires de manière globale, et plus exactement le lien avec les quatorze traditions culinaires retenues. Ensuite, ce chapitre présente les outils de collecte des données sur le terrain auprès des détenteurs des savoirs traditionnels, ce qui permet de déboucher sur l'interprétation et l'analyse des données recueillies.

Ce deuxième chapitre aborde également l'analyse des segments de chaînes de valeurs des traditions culinaires en mettant en relief les composantes desdits segments ayant un rapport direct ou indirect avec la propriété intellectuelle.

Enfin, il se referme sur une cartographie des traditions culinaires sélectionnées : notamment une représentation graphique desdites traditions sur une carte du Cameroun, la description de la chaîne de restauration des traditions culinaires et la typologie de la clientèle, y compris l'appréciation portée sur ces mets.

1. COLLECTE DES DONNÉES

1.1 Recherches documentaires sur les traditions culinaires ciblées par l'étude

La recherche et l'exploitation des documents, aussi appelées revue documentaire ou données secondaires, nous ont permis de recueillir les informations dans les ouvrages, les sites internet, les rapports, les cartes, auprès des institutions spécialisées et des bibliothèques. Ce qui nous a permis de dresser un état de lieu de la littérature disponible en relation avec la propriété intellectuelle d'une part, la gastronomie et les éléments de composition de cette gastronomie d'autre part. La démarche méthodologique retenue consistait d'abord à répertorier les ouvrages généraux, ensuite les ouvrages spécifiques en rapport avec notre thématique. Cette phase nous a permis de passer en revue les documents susceptibles de nous faciliter la compréhension et la maîtrise de notre sujet, nous facilitant ainsi, l'appropriation des concepts et des théories y afférents.

La volonté du gouvernement camerounais à intégrer la propriété intellectuelle dans sa vision de développement est exprimée dans sa « *Stratégie Nationale de Développement (SND30)* » qui se rapporte à son quatrième pilier, à savoir « la gouvernance, la décentralisation et la gestion stratégique de l'État ».

Dans ce cadre, le Cameroun a pris un certain nombre de textes institutionnels, réglementaires et stratégiques visant à encadrer la gestion de la propriété intellectuelle dans l'activité socioéconomique nationale. On peut citer :

- la Loi 2013 régissant le patrimoine culturel au Cameroun ;
- la Loi 2000 relative au droit d'auteur et au droit voisin ;
- la Loi 2003 relative au mécénat et au parrainage ;
- le Décret 2001 portant création d'un compte d'affectation spécial pour le soutien de la politique culturelle ;
- le Décret 1973 portant création d'un Conseil des affaires culturelles ;
- la Charte des investissements au Cameroun ;
- la Loi 2013 fixant les incitations à l'investissement privé ;
- la Loi 2010, révisée en 2016 portant, création, organisation et fonctionnement du Comité National de Coordination et de Promotion des Indications Géographiques (CONAPIG) ;
- le Plan National de Développement de la Propriété Intellectuelle du Cameroun, élaboré par le MINMIDT ;
- la Loi 1996 portant Loi-Cadre relative à la gestion de l'environnement au Cameroun ;
- la Loi 1994 portant régime des forêts, de la faune et de la pêche ;
- la Loi encadrant l'activité de l'élevage, de la pisciculture et des activités connexes au Cameroun ;
- la Loi 2010 portant promotion des Petites et Moyennes Entreprises au Cameroun ;
- la Loi 2003 portant régime de sécurité en matière de biotechnologie au Cameroun ;
- la Loi 2003 régissant les activités du sous-secteur engrais ;
- la Loi 2001 relative à l'activité semencière au Cameroun ;
- la Loi 2005 portant création du Conseil National des semences et obtentions végétales au Cameroun.
- la Décision 2005 portant création d'un Comité ad hoc de coordination des opérations de lutte contre la fraude, la contrebande et la contrefaçon ;
- le Décret portant création d'une Commission Nationale de lutte contre la piraterie ;
- la Loi instituant le Code pénal du Cameroun ;
- la Loi instituant le Code général des Collectivités Territoriales Décentralisées (CTD).

Ce cadrage national s'accommode avec l'environnement juridique sous-régional et international. Au niveau sous-régional, il y a lieu de citer :

- l'Accord de Bangui de 1977, révisé en 1999 et instituant une Organisation Africaine de la propriété intellectuelle ;
- les mécanismes endogènes de financement de la recherche en Afrique de l'Ouest et Centrale ;
- On ne saurait terminer cette rubrique, sans citer le Projet d'Appui à la Mise en Place des Indications Géographiques (PAMPIG) de l'OAPI, et soutenu par l'Agence Française de Développement (AFD), qui a accompagné le Cameroun dans la reconnaissance du Poivre de Penja et du Miel Blanc d'Okou comme Indications Géographiques Protégées (IGP).

Au niveau international, on peut citer :

- la Convention instituant l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) ;
- le Traité de Marrakech portant création de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) ;
- l'Accord sur les Aspects de Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce (ADPIC) ;
- l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international ;
- la Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle ;
- la Convention internationale pour la protection des obtentions végétales (UPOV) ;
- le traité de coopération en matière de brevets (PCT).

Afin de compléter les informations recueillies, nous nous sommes rendus auprès des administrations publiques, parapubliques et privées. Il s'agit du MINEPAT, MINREX, MINTOUL, MINADER, MINMIDT, MINPROFF, MINAC, MINEPIA, MINDDEVEL, MINFOF, CONAPIG, Université de Yaoundé I, Délégation Départementale du Tourisme et des Loisirs des localités visitées, Chambres Consulaires (CCIMA, CAPEF) et institutions spécialisées (OAPI) pour la consultation des archives au sujet du cadrage dans l'optique de nous renseigner davantage dans le cadre légal, institutionnel, et réglementaire concernant les traditions culinaires ciblées et leur lien avec la propriété intellectuelle.

S'agissant particulièrement du Département du Tourisme à l'UY1, une documentation riche et variée a été mise à notre disposition par M. le Chef de Département.

Les informations divulguées par le CDIP de l'OMPI ont été aussi d'un apport considérable.

Au niveau institutionnel et conformément à leurs textes organiques, les compétences se déclinent ainsi qu'il suit :

Tableau 4: Compétences de quelques administrations camerounaises en lien avec le tourisme gastronomique

| N° | Institutions | Compétences | Activités spécialisées |
|----|--------------|---|---|
| 1 | PRC | Orientation de la politique gouvernementale | Définition des politiques socio-économiques et culturelles |
| 2 | PM | Coordination de l'action gouvernementale | Cadrage de la mise en œuvre des politiques gouvernementales |
| 3 | MINTOUL | Développement et promotion du tourisme et gastronomique | Valorisation de la cuisine camerounaise Développement du Tourisme Gastronomique |
| 4 | MINAC | Propriété littéraire et artistique | Protection du droit d'auteur, du patrimoine culturel national |
| 5 | MINADER | Développement agricole et rural | Valorisation des produits agricoles et appui au développement des communautés locales et traditionnelles. Développement des interprofessions. Présidence du CONAPIG |
| 6 | MINDDEVEL | Développement local | Développement des Collectivités Territoriales |
| 7 | MINEPAT | Planification de l'économie et nationale | Développement des projets |
| 8 | MINEPIA | Élevage et pisciculture | Promotion de l'élevage (bovins), de la pisciculture (poissons) |
| 9 | MINEPDED | Développement durable | Ressources génétiques |
| 10 | MINFOF | Préservation de la forêt et de la faune | Protection des produits forestiers, valorisation des produits non ligneux (<i>Okok, Eru, Ndolè, Mbokko, Néé Gouo Iè</i>) |
| 11 | MINMIDT | Propriété industrielle | Protection de la PI Valorisation des produits à travers la PI Vice-présidence du CONAPIG |
| 12 | MINPROFF | Formation des femmes, promotion de la famille | Promotion des traditions culinaires à travers des centres de formation. Préservation des traditions culinaires au sein des familles |
| 13 | MINRESI | Recherche scientifique | Analyse scientifique et innovation |
| 14 | MINREX | Relations internationales | Diplomatie, gouvernance internationale de l'administration camerounaise |

| | | | |
|----|-----------|---|---|
| 15 | CAA | Budgétisation spécifique | Appui aux projets spécifiques |
| 16 | ACCP | Restauration professionnelle | Cuisine |
| 17 | CERDOTOLA | Recherche et documentation sur les traditions et les langues africaines | Appui à la documentation et à l'information sur les traditions culinaires |

Dans la même dynamique, nous avons conduit des interviews auprès de différents acteurs clés des secteurs du tourisme et de la gastronomie : responsables divers, Associations Professionnelles (Association des Chefs Cuisiniers et Pâtisseries dont le responsable est Maître Engoulou), responsables traditionnels, Experts, Professionnels, ménagères, détenteurs des savoir-faire traditionnels.

Les textes officiels et les sites internet concernés ont également constitué d'autres sources d'informations.

1.2 Collectes des données sur le terrain

On appelle données primaires ou données brutes, l'ensemble des informations recueillies sur le terrain.

1.2.1 Collecte des données primaires

La collecte des données primaires a été précédée d'un choix judicieux des outils de collecte et de traitement de ces données.

Dans le cadre de cette analyse, plusieurs descentes ont été nécessaires pour couvrir notre champ d'investigation et la mener à bien. Et avant cette étape, il nous a fallu définir un échantillon représentatif de cette analyse pour mener à bien nos enquêtes de terrain et pour prévaloir des résultats probants et exploitables, ainsi que des données non biaisées.

1.2.2 Échantillonnage

L'échantillonnage est un procédé statistique qui permet de définir un échantillon assez représentatif dans une population totale donnée.

L'étendue de nos zones d'intérêt, qui sont suffisamment vastes, nous a résolu à recourir à un échantillonnage à travers des groupes ethniques, autochtones ciblés par aire socioculturelle.

Pour définir un échantillon de manière à construire une image aussi fidèle que possible de toutes les composantes socioculturelles des zones visées, il nous a fallu d'abord circonscrire les

groupes de population cibles qui ont été identifiés à partir du critère de l'appartenance ethnique approprié pour la collecte des données relatives aux traditions culinaires locales authentiques. À cet effet, nous avons retenu comme méthodes prospectives, l'observation directe, les enquêtes par voie de questionnaire et d'entretien avec les populations et personnalités ressources de ces localités.

Dans cette perspective, nous avons identifié plusieurs groupes ethniques représentatifs que l'on pouvait considérer comme les autochtones de ces localités. Pour rester conforme à cette logique, nous avons administré les fiches d'enquête par groupe ethnique en tenant compte des spécificités de chaque groupe et des découpages administratifs.

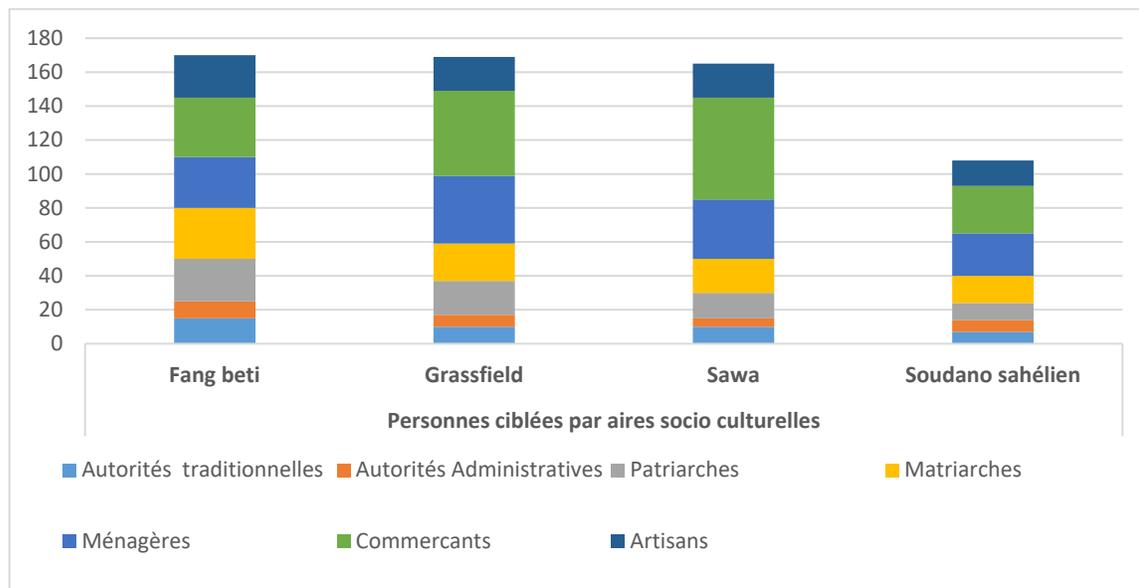
Le caractère communautaire de la notion de culture a imposé une approche systémique qui intègre les structures sociales traditionnelles avec les autres acteurs. En effet, les chefferies traditionnelles sont considérées comme les dépositaires des cultures en général et des us et coutumes en particulier. L'avis des acteurs locaux nous a semblé nécessaire et essentiel. La complexité à définir une population cible homogène nous a contraint à procéder à un tri. Nous avons choisi comme population cible constituée : les autorités traditionnelles et administratives, les patriarches, les matriarches et d'autres acteurs de ces segments de chaînes de valeurs. C'est donc auprès de ces populations cibles que nous avons tiré nos échantillons représentatifs.

1.2.3 Administration de la fiche d'enquête et du guide d'entretien

Une fois le questionnaire formulé, nous nous sommes rassurés qu'il répondait aux normes suivantes : cohérence et précision des informations, tri facile des données, codification conforme et traitement facile des données. Plusieurs missions de descente de terrain ont été effectuées entre février et mars 2022. Au cours de celles-ci, où nous avons visité différentes localités des aires culturelles ciblées. Des discussions de groupes ont eu lieu et nous ont permis de mener quelques entretiens avec les personnes préalablement ciblées.

Le tableau ci-dessous montre la distribution globale des fiches d'enquête et du guide d'entretien en fonction du statut de la cible au sein des communautés.

Tableau 5: Répartition du questionnaire et du guide d'entretien



1.3 Interprétation des données collectées

Une fois de retour du terrain, nous avons procédé aux opérations de dépouillement des données recueillies soit par observation directe, soit pendant la recherche documentaire, soit par les différents outils de collecte.

1.3.1 Récapitulatif des données de l'enquête

N.B : L'analyse des quatorze (14) traditions culinaires aboutit aux mêmes résultats en termes de protection en propriété intellectuelle (PI) du fait qu'il s'agit en totalité des mets. Les écarts en termes de différence sont assez négligeables. C'est dans ce sens qu'il est recommandé de procéder, en termes de protection de ces TC en PI, par les indications géographiques, les marques collectives de manière fondamentales. Les marques de produit, les obtentions végétales, le droit d'auteur et les dessins et modèles industriels constituent des protections en PI qui concerneraient les éléments de base et les ingrédients tels que répartis dans le tableau 6.

Tableau 6: Récapitulatif des données de l'enquête

| N° | Traditions culinaires | Éléments de base pour la préparation | Ingrédients | Aires socio culturelles |
|----|-----------------------------|---|---|--|
| 1 | Le Ndolè | Feuilles de Ndolè , viande, poissons fumés, crevettes, viandes | Huile végétale, oignons, granulés d'arachides, ail, piment, poivre blanc, sel, <i>kanwa</i> | Sawa : Région du Littoral |
| 2 | Le Mbokko bè ngniiri | Poudre séchée de feuilles de baobab, viande, poisson | Huile végétale, tomate, oignon, piment, sel | Soudano-sahélienne : Région de l'Extrême-Nord, |

| | | | | |
|----|------------------------------------|--|---|---|
| 3 | Le Kilichi | Viande rouge de bovin ou de caprin ou d'ovin. | Pâte d'arachides, gingembre, oignons, piment, ail, poivre, sel. | Soudano-sahélienne : Région de l'Adamaoua |
| 4 | Le Domba de chairs | Poisson d'eau douce, viande de brousse. | Ail, poivre blanc, citronnelle, piment, poireau, oignon, céleri, basilic, <i>messep</i> , feuilles d' <i>odjom</i> , eau | Fang-Beti : Régions du Centre, Sud et Est |
| 5 | Le Mbongo'o Tchobi ou nouga | Poissons frais, viande, poivre noire, poivre blanc, Mbongo'o Bakim, Mbongo'o wel, huile de palme | Eau, <i>njansang</i> , <i>Pèpè</i> , rondelles, oignon, ail, <i>mbakim</i> , un peu de tomates en fruits, <i>odjomkoty</i> , <i>messep</i> , huile de palme, sel, piment, <i>nhiomi</i> torréfié réduit en poudre | Sawa : Région du Littoral |
| 6 | Le Bitoso re kepen ke bazi | Légumes feuilles de morelle poisson sec fumé | Eau, huile de palme rouge, ail, piment, sel. | Fang-Beti : Région du Centre |
| 7 | Le Nnam Ngön | Amandes de graine de courge décortiquées, viande, poisson fumé | Piment, ail, poivre, sel, œufs, eau | Fang-Beti : Région du Centre, Sud et Est |
| 8 | Le Kondrè | Plantains non murs, Viande (chèvre, porc, viande de brousse), poisson fumé | Huile de palme, céleri, poireau, piment, persil, oignon, ail, poivre noir, poivre blanc, <i>pèbè</i> , curry, thym, laurier, sel, feuille d' <i>odjom</i> , tomates, sel. | Grassfields : Région de l'Ouest |
| 9 | L'Ekoki | Grains de Ekoki ou <i>matobo</i> ¹⁴ , huile de palme | Eau, sel, piment, <i>kanwa</i> ¹⁵ | Sawa : Région du Littoral |
| 10 | Le Eru | Eruet le water leaf | Écrevisses, poisson fumé, peau et viande de bœuf, huile de palme, piment, sel et poivre blanc. | Sawa : Région du Sud-Ouest |
| 11 | Le Achu | Le taro et l'huile de palme | Peau, trippes et viande de bœuf, piment, <i>kanwa</i> et sel de cuisine | Grassfields : Région du Nord-ouest |
| 12 | Le Sanga | Maïs frais, Noix de palme fraîche, Feuilles de Zom | Écorce de l'arbre à ail (<i>olom</i>), piment, sucre | Fang-Beti : Région du Centre, Sud et Est |
| 13 | Le Neé Gouo liè | Feuilles de <i>cornille</i> | Poisson fumé, grains de <i>cornille</i> , sel | Soudano-sahélienne : Région de l'Extrême-Nord |
| 14 | L'Okok | Feuilles d' <i>Okok</i> , noix de palme fraîche, Arachide. | Sel, écrevisses, poisson fumé, viande fumée | Fang-Beti : Région du Centre |

¹⁴Matobo : variété de petit pois

¹⁵ Kanwa : sel gemme

1.3.2 Les données statistiques

Les données statistiques sont à la fois quantitatives et qualitatives. Pour qu'elles soient convenablement exploitées, elles nécessitent un encodage qui les transforme en données numériques.

Pour les données qualitatives, nous avons effectué la synthèse des informations recueillies à l'aide du guide des entretiens et les données acquises lors de la recherche documentaire. Cette opération a consisté non seulement à extraire les informations, mais également à rendre opérationnelle les informations obtenues par la formulation des tableaux statistiques, la réalisation des graphiques, la confection des histogrammes, des diagrammes et des tableaux statistiques.

Le dépouillement s'est fait après une codification des données recueillies à travers le questionnaire d'enquête. Cette codification a consisté à attribuer un code numérique à chaque réponse choisie par l'enquêté sur le questionnaire, ceci après avoir attribué également un code à chaque variable correspondant aux différentes questions posées.

Nous avons conçu par la suite, des grilles pour chaque questionnaire dans lesquelles nous introduisons le code de la question et le code de la réponse cochée par l'enquêté. Le tout a été analysé numériquement.

1.3.3 Analyse des données de l'enquête

Le tableau récapitulatif des données collectées sur le terrain nous laisse entrevoir que la viande et le poisson sont des éléments de base pour la préparation de la quasi-totalité des traditions culinaires sélectionnées dans le cadre de cette étude. La viande et le poisson utilisés pour ces différentes préparations sont soit frais, soit fumés ou séchés.

En outre, il ressort que chaque tradition culinaire comporte un élément de base. Le plus souvent, c'est cet ingrédient qui donne le nom à la tradition culinaire. Dans ce cas, le nom de l'ingrédient phare se confond avec le nom de la recette ou de la tradition culinaire. C'est le cas du *Ndolè*, du *Mbongo'o Tchobi*, du *Nnam Ngön*, du *Eru*, de l'*Okok*.

En ce qui concerne la répartition des zones géographiques des traditions culinaires, l'on note que ces traditions culinaires se retrouvent souvent dans plus d'une zone géographique qui correspondent au découpage administratif actuel.

Ainsi, même si une tradition culinaire a une zone géographique d'ancrage de base, il demeure constant que les traditions culinaires sélectionnées dans le cadre de cette étude ont une envergure nationale, voire internationale, grâce à l'exportation des savoir-faire culinaires nationaux dans les pays

où l'on enregistre un grand nombre de ressortissants camerounais. Comme en France, en Allemagne, en Angleterre, aux États-Unis, au Canada. Il n'est pas rare d'y retrouver des restaurants spécialisés qui offrent ces traditions culinaires camerounaises dans leurs différents menus.

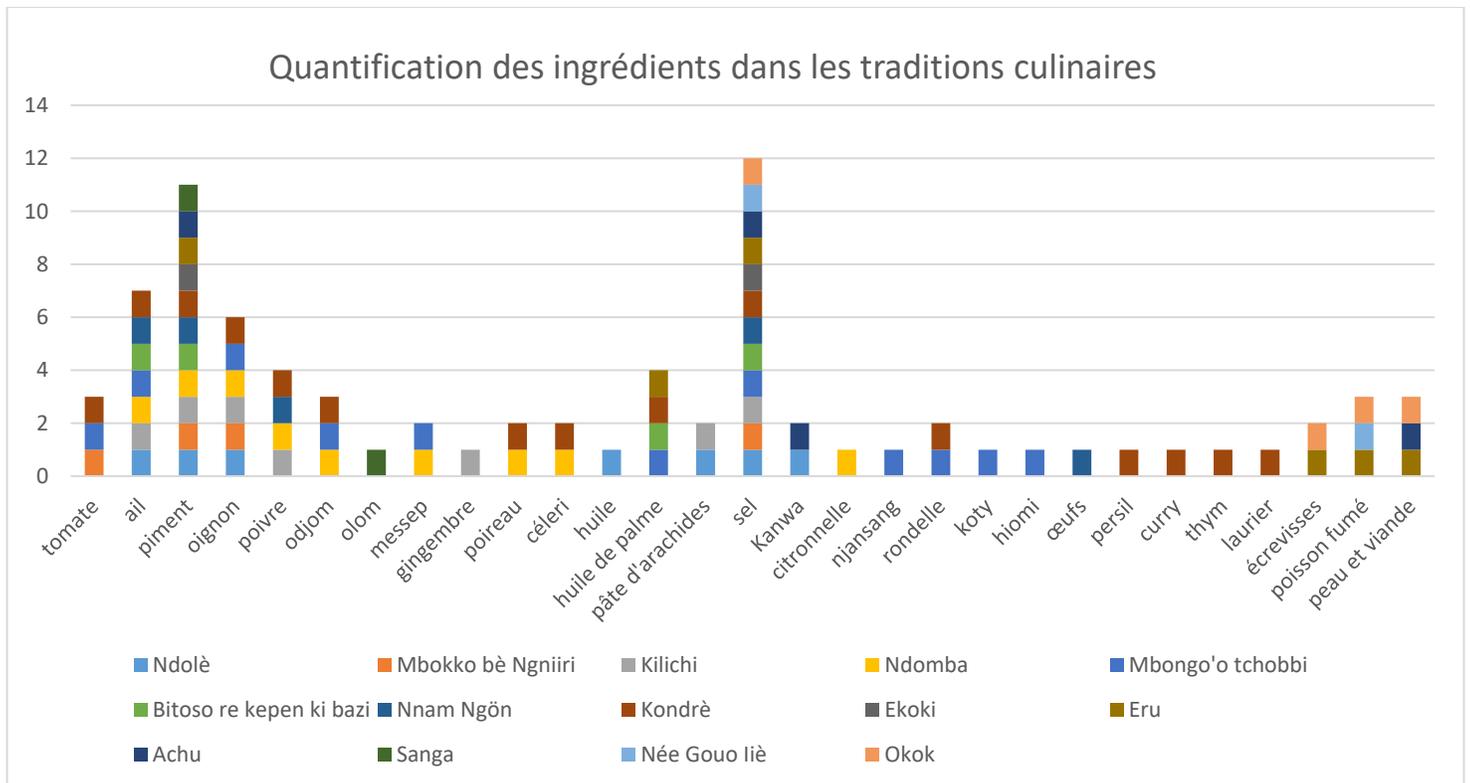
Nous remarquons par ailleurs que les actifs de propriété intellectuelle que l'on peut mobiliser à différentes étapes de la chaîne de valeur de ces traditions culinaires sont quasi identiques. Il s'agit, entre autres, des indications géographiques, des marques collectives, des marques de produits, des marques de service, les savoirs traditionnels, les obtentions végétales, les dessins et modèles industriels. Nous analyserons la récurrence de ces actifs de propriété intellectuelle et des ingrédients dans la prochaine articulation de ce travail.

1.3.4 Analyse statistique de la fréquence des ingrédients et des actifs de propriété intellectuelle liés

- **Fréquence des ingrédients dans les traditions culinaires analysées**

Le diagramme suivant représente la fréquence des ingrédients dans les quatorze (14) traditions culinaires étudiées, ainsi que la récurrence des actifs de propriété intellectuelle mobilisables dans la chaîne de valeur desdites traditions culinaires.

Tableau 7: Quantification des ingrédients



Les ingrédients jouent un rôle prépondérant dans chaque tradition culinaire. Dans les traditions culinaires étudiées, une trentaine d'ingrédients sont les plus utilisés dans leur préparation.

Toutefois, les occurrences de ces ingrédients ne sont pas les mêmes. Certains sont plus utilisés que les autres. Ainsi, il a été constaté qu'après le sel qui est un ingrédient universellement utilisé, le piment occupe la 2^{ème} place parmi les quatorze (14) traditions culinaires. Même si la quantité de piment utilisée est généralement minimale en comparaison avec les autres ingrédients, les gardiennes des traditions culinaires interrogées pendant les descentes sur le terrain font savoir que la sollicitation permanente du piment dans ces recettes repose sur le goût piquant de cet ingrédient. Sans le piment, les recettes ainsi concoctées auraient un goût fade à la dégustation. Elles ajoutent également que le goût piquant du piment a le mérite de garder les sens en éveil et de limiter la sensation d'endormissement après le repas. Il n'est donc pas rare que dans certaines régions du Cameroun, notamment les peuples du littoral, le terme « piment » désigne en fait le repas.

Après le piment, par ordre d'occurrence, viennent tour à tour l'ail, l'oignon, le poivre. *l'odjom*, *l'olom*, le *messep*, le *koty* occupent le bas de l'échelle des ingrédients dans les traditions culinaires étudiées, ce sont d'ailleurs des ingrédients atypiques des aires géographiques associées.

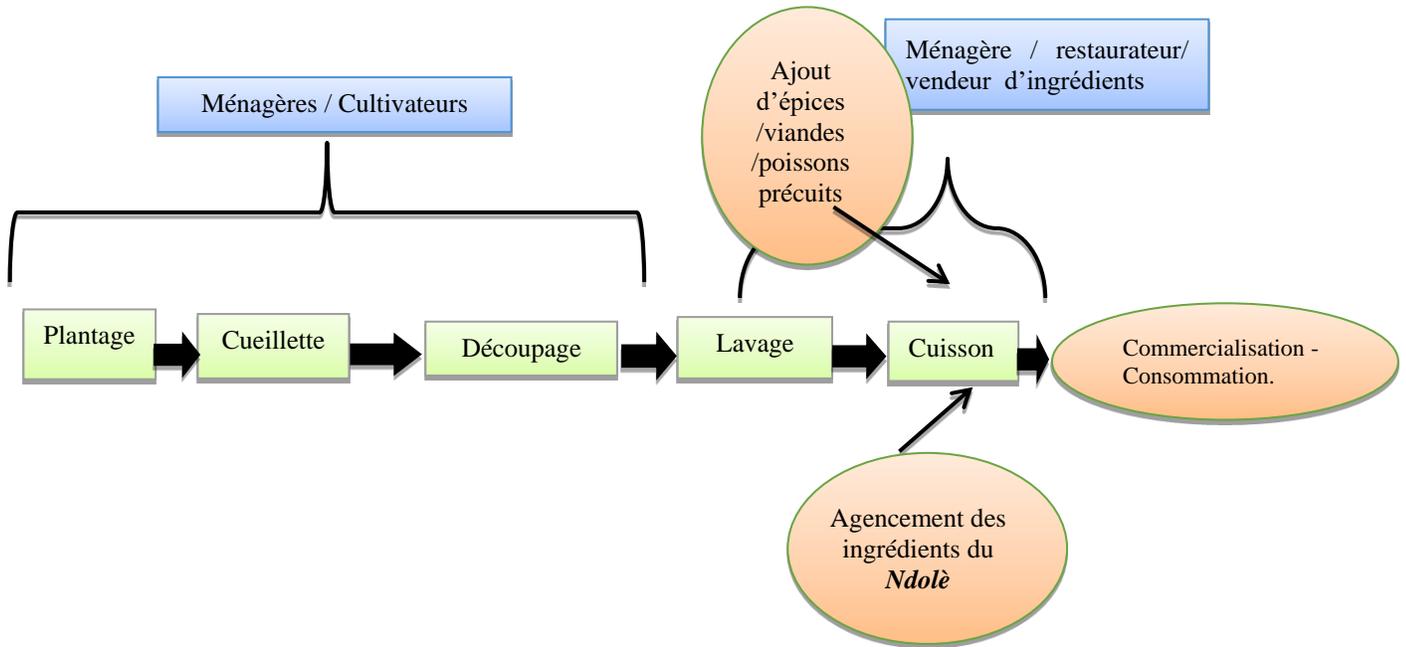
2. ANALYSE DES SEGMENTS DE LA CHAÎNE DE VALEUR DES TRADITIONS CULINAIRES

Nous entendons par segments de chaîne de valeur des traditions culinaires, l'ensemble des étapes qui vont de « la fourche à la fourchette ». C'est-à-dire les étapes qui vont du champ, avec la culture des ingrédients ou des accompagnements, en passant par la récolte, la conservation, la transformation jusqu'à la table de dégustation. Chaque tradition culinaire retenue est analysée de manière individuelle.

2.1 Le *Ndolè*

2.1.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur du *Ndolè*

Figure 3 : chaîne de valeur du *Ndolè*



2.1.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du *Ndolè*

La chaîne de valeur du *Ndolè* en tant que tradition culinaire commence avec le plantage de boutures soigneusement sélectionnées. Lorsque ces boutures atteignent la maturité, c'est-à-dire à environ trois mois, les feuilles sont cueillies pour être vendues directement sur le marché local. Certaines ménagères vendent ces feuilles en tas ou les découpent avant la vente. Très peu de producteurs des feuilles de *Ndolè* procèdent au lavage ou au conditionnement avant la vente.

Pour les Petites et Moyennes Entreprises qui exportent les feuilles de *Ndolè* séchées, le séchage se fait sur des surfaces appropriées pour éviter toute contamination. Lorsqu'elles sont bien sèches, ces feuilles sont conditionnées dans des emballages appropriés pour l'exportation.

La cuisson du *Ndolè* se fait dans une marmite. Lorsque les feuilles sont fraîches, elles sont préalablement lavées pour évacuer l'excès d'amertume qu'elles contiennent.

La consommation du *Ndolè* se fait avec le *miondo*, le *bobolo*, les tubercules et le plantain. Il s'accompagne également du riz ou du couscous. Le *Ndolè* est une tradition culinaire que l'on rencontre régulièrement sur la table lors des grandes manifestations et cérémonies. Dans les domiciles,

le *Ndolè* fait partie intégrante du menu concocté pour les invités de marque et même pour les fêtes religieuses et celles de fin d'année. Cette tradition culinaire ne se conserve pas longtemps. Toutefois, les hôtels et restaurants modernes parviennent à conserver cette tradition culinaire en plat précuit qui peut être servi aux clients à la demande dans des délais de conservation qui ne dépassent pas deux semaines. Il faut préciser que lorsque le *Ndolè* est conservé de cette manière, il perd un peu de son goût, de sa saveur et de sa texture. Pour remédier à cette exigence, il est de pratique dans ces établissements de séparer la sauce des feuilles en portions. Une fois la commande à la carte passée, le cuisinier sort du congélateur les portions de sauce et feuilles de *Ndolè* équivalentes et réorganise la cuisson ultime.

2.1.3 Description de la chaîne d'approvisionnement en feuilles de *Ndolè*

L'approvisionnement en feuilles de *Ndolè* se fait auprès des petits producteurs ou aux alentours des domiciles. Les intermédiaires les convoient ensuite dans les marchés de la ville de préférence très tôt le matin pour éviter les influences du soleil, les intempéries. Les prix varient en fonction des saisons. Abondantes en saisons de pluies, les feuilles de *Ndolè* sont rares en saison sèche et coûtent en conséquence plus cher.

2.1.4 Description de la confection du *Ndolè*

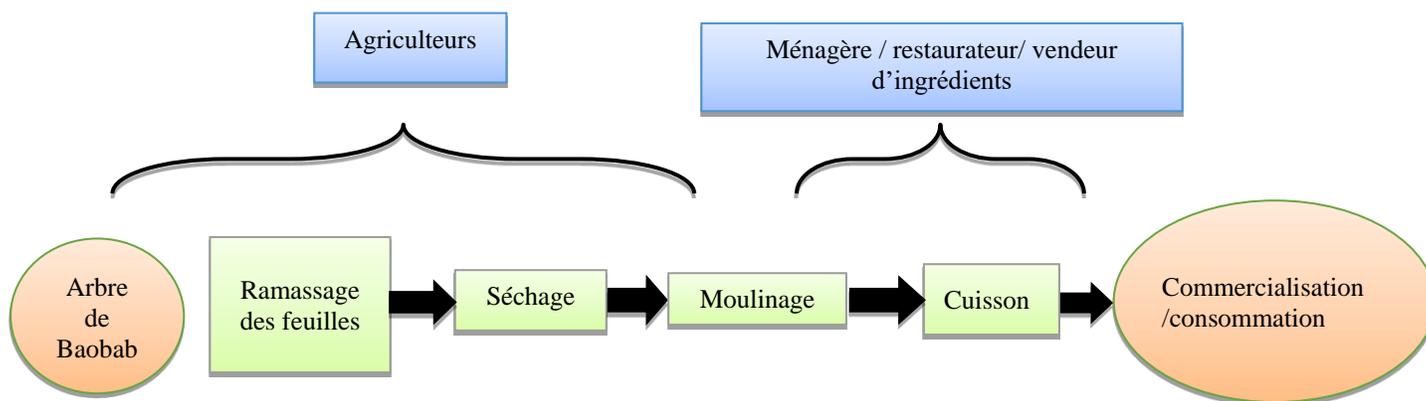
Pour confectionner le *Ndolè*, l'on commence par bouillir de l'eau salée. Les feuilles de *Ndolè* sont découpées, lavées à plusieurs reprises, mises dans de l'eau bouillante pour être cuites rapidement à découvert pendant 45 mn environ avec un morceau de *kanwa*. Cette technique a pour objectif d'extraire l'excès d'amertume contenue dans les feuilles et d'en préserver sa verdure. Par la suite, il faut rincer, égoutter dans une passoire et presser les feuilles pour enlever l'eau. Former les boules et les réserver dans une assiette au frais ou dans un endroit à l'abri de la chaleur qui favorise la décomposition du *Ndolè*. Dans une casserole, on met les arachides (crues) avec de l'eau et on laisse cuire 5 minutes environ. Après ébullition, on retire du feu et on égoutte avant de les réduire en pâte en même temps que les condiments. Puis on réserve. On fait chauffer de l'huile et rissoler les morceaux de viande avec des oignons finement coupés. Par la suite, on incorpore de l'ail, du piment, de l'oignon, les crevettes concassées le cas échéant, puis la pâte d'arachide. Après avoir fait cuire la viande, on incorpore alors le *Ndolè* délicatement dans la marmite. Dès que le *Ndolè* est bien dilué dans la sauce, on rectifie l'assaisonnement et achève la cuisson jusqu'à évaporation maximale du jus de cuisson. On fait ensuite suer le reste d'oignons émincés qu'on déverse au-dessus de la préparation, qui peut alors être servie. En somme, les principaux ingrédients du *Ndolè* sont: l'huile végétale, les

oignons, la pâte d'arachides, l'ail, le piment, le sel et le *kanwa* pour conserver la couleur verte des feuilles.

2.2 Le Mbokko bè ngniiri

2.2.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur du *Mbokko bè ngniiri*

Figure 4: Chaîne de valeurs du *Mbokko bè ngniiri*



2.2.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du *Mbokko bè ngniiri*

Le *Mbokko bè ngniiri* est une sauce conçue à partir des feuilles de baobab et accompagnée d'une boule de farine de mil, de maïs ou du riz cuite.

On retrouve le baobab concerné par l'Étude dans les parties les plus sèches de l'Afrique tropicale. Les baobabs se trouvent près des habitations et couvrent les régions de l'Extrême-Nord et du Nord. Pas d'activité majeure en ce qui concerne la culture de cet arbre. Ils poussent naturellement ici.

Le baobab retrouvé dans cette zone géographique est l'espèce *Adansonia digitata L.* C'est un arbre robuste et trapu, pouvant atteindre les 20 m de hauteur et plus de 5m de diamètre. Ses feuilles tombent en saison sèche et deviennent rares. Par contre, elles sont abondantes en saison de pluies. Elles sont très riches en minéraux tels que le fer, le magnésium, le zinc, le calcium, le potassium, le phosphore et le manganèse, d'où sa consommation par les humains et les animaux.

Les segments de la chaîne de valeur sont les suivants : ramassage, séchage, moulinage, préparation du plat, cuisson et consommation.

La cueillette des feuilles commence en début de la saison des pluies. Elle est difficile car les feuilles sont à une hauteur d'accès difficile. Divers moyens sont utilisés. On peut utiliser entre autre des longues échelles. Les feuilles sont cueillies par les propriétaires du baobab ou des cueilleurs spécialisés et sont vendues fraîches ou séchées. Les feuilles peuvent être déshydratées, moulues et

tamisées pour une longue conservation et pour une vente pendant la saison sèche. Les poudres sont vertes et utilisées dans la confection des sauces.

2.2.3 Description de la chaîne d’approvisionnement en feuilles de *Mbokko bè ngniiri*

Les feuilles fraîches de *Mbokko* sont le plus souvent cueillies sur des baobabs devant les maisons, en brousse ou dans des plantations. Ces feuilles constituent un produit vendable. Elles sont par la suite transportées fraîches, séchées ou moulues afin d’être commercialisées dans des petits marchés de la zone géographique. Les restaurateurs et les ménagères s’en procurent dans ces petits marchés. Un sac de feuilles fraîches coûte à peu près deux fois plus cher qu’un sac de feuilles séchées de même volume.

2.2.4 Description de la confection du *Mbokko bè ngniiri*

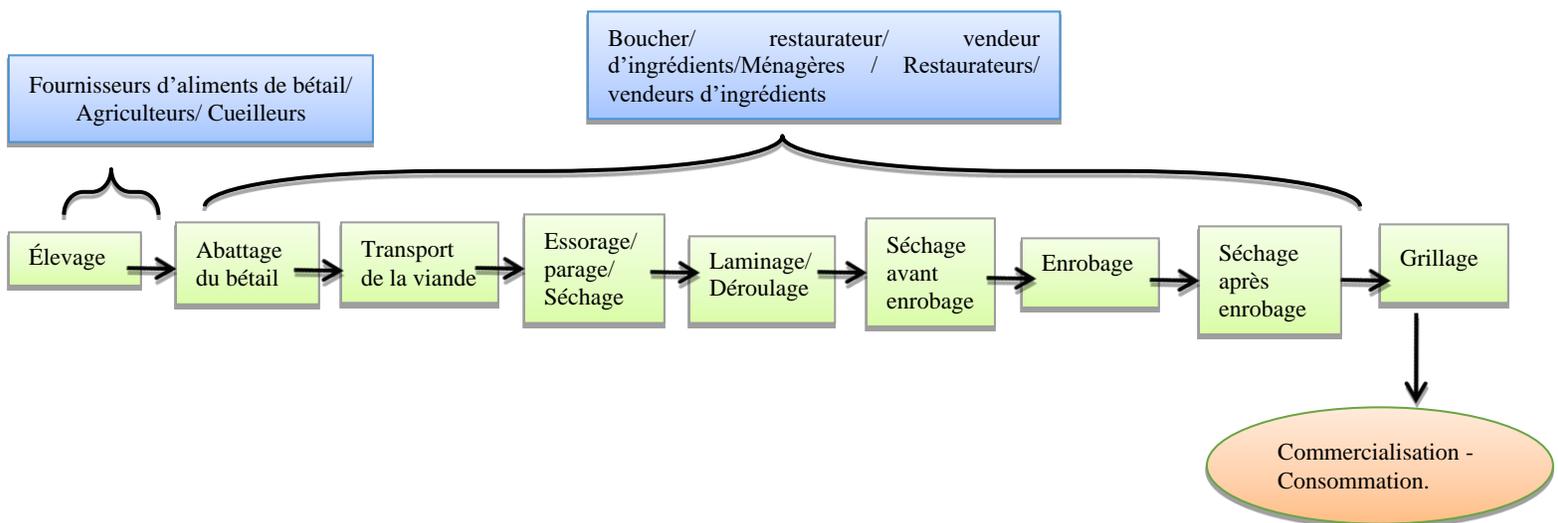
Les éléments de base pour la préparation du *Mbokko bè ngniiri* sont : la poudre tamisée de feuilles de baobab séchées, la viande ou le poisson. Les principaux ingrédients du *Mbokko bè ngniiri* sont : la tomate, l’oignon, le piment et le sel de cuisine.

On prépare d’abord une sauce contenant la viande ou le poisson, la tomate, l’oignon, le piment et du sel. On laisse bien bouillir la sauce. On incorpore petit à petit la poudre tamisée de feuilles de baobab dans la sauce bouillonnante en fouettant à l’aide d’une spatule, pour rendre la sauce plus épaisse et gluante. On laisse mijoter pendant quelques minutes.

2.3 Le *Kilichi*

2.3.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur de production du *Kilichi*

Figure 5: chaîne de valeur du *Kilichi*



2.3.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du *Kilichi*

Le *Kilichi* est une tradition culinaire préparée à base de la viande que l'on découpe en fines lamelles, que l'on assaisonne et que l'on sèche. Cette tradition culinaire est détenue par les Haoussa et s'est répandue dans toute la partie septentrionale du Cameroun. Le plus gros bassin de production de *Kilichi* au Cameroun se trouve à Ngaoundéré. C'est une provision rapportée lorsqu'on effectue un voyage dans le Grand-Nord vers le Sud. Le savoir-faire se transmet par l'observation et l'apprentissage des détenteurs, de père en fils.

Les segments de la chaîne de valeur de cette tradition culinaire se présentent ainsi qu'il suit : fourniture d'aliments de bétails, élevage, transformation (production de *Kilichi*), commercialisation.

La **fourniture en aliments** du bétail constitue une activité phare pour obtenir un animal en bonne santé et comportant une bonne quantité de viande rouge. Cette activité pourrait impliquer plusieurs entreprises.

L'**élevage du bétail** est un segment important dans la mesure où il permet de rendre disponible la matière première en quantité et en qualité.

La **transformation** est un ensemble d'opérations permettant la production de la tradition culinaire. Elle comporte l'abattage, le transport de la viande, l'essorage-parage, le laminage-déroulage, le séchage avant enrobage, l'enrobage, le séchage après enrobage, le grillage et enfin le conditionnement.

L'**abattage** consiste à tuer le bétail et à le découper en gros morceaux ;

Le **transport** de la viande implique les transporteurs dans la chaîne de valeur ;

L'**essorage** ou le **parage** est le prétraitement de la viande. C'est l'acte par lequel l'on débarrasse la viande des os, des graisses et tendons. Il permet également à base du citron de rendre la viande plus ferme d'où son déroulage facile ;

Le **laminage** ou le déroulage permet de découper la viande en plusieurs lamelles ;

Le **séchage** avant l'enrobage consiste à étaler les lamelles sur des claies en bambou en les exposants au soleil ;

L'**enrobage** est une opération qui consiste à macérer la viande dans une sauce préalablement préparée ;

Le **séchage** après l'enrobage est un deuxième séchage au soleil ;

Le **grillage** consiste à cuire les lanières séchées au feu de bois ;

Le **conditionnement** se fait dans des caisses ou des papiers bien parés ;

La **commercialisation** implique les bouchers, les producteurs de viande et les distributeurs de **Kilichi**. Le produit est vendu sur le marché local ou exporté.

2.3.3 Description de la chaîne d'approvisionnement du **Kilichi**

Il existe des marchés précis où l'on retrouve des bétails. Les prix ne sont pas stables. Ils varient en fonction de la quantité demandée et de la saison. Le bétail de bonne qualité est rare en saison sèche.

2.3.4 Description de la confection du **Kilichi**

Les éléments de base pour la préparation sont la viande rouge de bovin, de caprin ou d'ovin.

Les ingrédients qui entrent dans la préparation du **Kilichi** sont la pâte d'arachide, le gingembre, les oignons, le piment, l'ail, le poivre et le sel de cuisine, le curry, le *tawama* et le poivron.

Les outils ou ustensiles spécifiques pour cette préparation sont la claie de séchage en bambou ou tige de mil, le four de grillade traditionnel, les couteaux traditionnels.

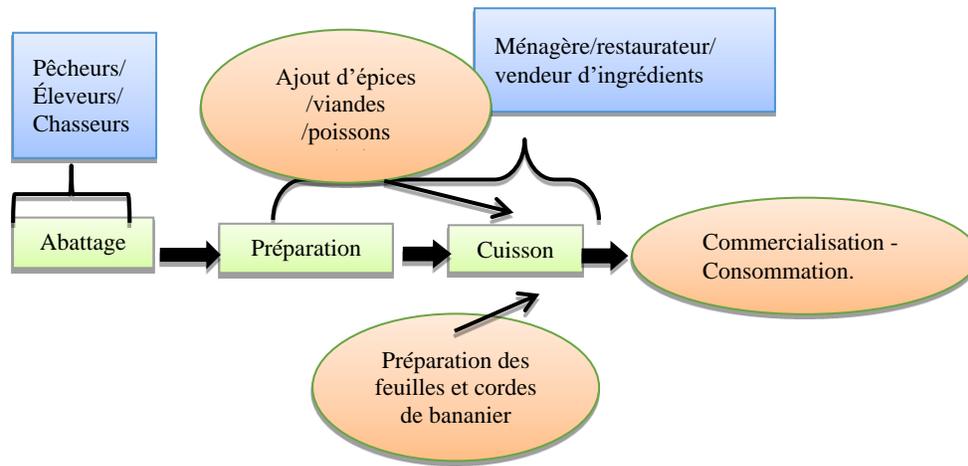
Pour préparer le **Kilichi**, il est indiqué de choisir la partie charnue de la viande rouge (le gigot). À l'aide d'un couteau, débarrasser la viande des tendons et graisses, tailler la viande en lanières de quelques millimètres d'épaisseur, sécher au soleil pendant quelques heures les lanières de viande obtenues sur des claies surélevées. Par ailleurs, préparer la sauce d'enrobage contenant de la pâte d'arachide et les épices, enrober les lanières de viande séchées de la sauce, sécher à nouveau les lanières de viande trempées pendant quelques heures puis faire des grillades.

Le **Kilichi** obtenu en lanières est commercialisé suivant deux (02) teintes : la teinte rougeâtre pour le **Kilichi** pimenté et la teinte jaunâtre pour le **Kilichi** non pimenté. Il doit avoir un goût de viande séchée, épicée et pimentée ou non pimentée. Le **Kilichi** se conserve à l'abri de l'humidité pendant une très longue durée.

2.4 Le Domba

2.4.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur du Domba

Figure 6: chaîne de valeurs du Domba



2.4.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du Domba

Au-delà d'être une tradition culinaire, il traduit beaucoup plus un mode de cuisson des chairs à l'étouffée en utilisant des feuilles de bananier. Au Cameroun, les chairs qui sont sollicitées par ce mode de cuisson sont celles issues de la chasse pour les viandes et de la pêche pour les poissons. Les produits issus de l'élevage sont moins sollicités par cette tradition culinaire.

- **Abattage /parage :** cette étape dans la tradition culinaire n'apporte ni outils ni matériaux spécifiques. Elle consiste juste à apprêter la chair pour la cuisson en la débarrassant de ses impuretés et en la marinant.
- **Préparation :** cette étape permet de préparer le matériau, en l'occurrence les feuilles et les cordes de tronc de bananier qui vont faciliter le façonnement des papillotes à cuire.
- **Cuisson :** pour cette tradition culinaire, le temps dépend de la chair à cuire. Il est plus important pour les viandes et l'est moins pour les poissons.

2.4.3 Description de la chaîne d'approvisionnement du Domba

Les éléments de base pour confectionner le *Domba* sont les viandes et le poisson qui sont généralement les produits issus de la chasse et de la pêche artisanale. Le coût d'acquisition de ces matières dépend de leur rareté et de leur valeur aux yeux des populations. Les populations vivant en zone rurale sont les principales fournisseuses de ces chairs dans les zones urbaines. Certains ingrédients tels que l'*Odjom* sont également rares en zone urbaine et plus accessibles en zone rurale.

2.4.4 Description de la confection du *Domba*

Habiller, tailler et mariner les chairs, puis flamber les feuilles de bananier ou apprêter les feuilles de jonc. Découper finement tous les ingrédients, puis disposer la chair dans les feuilles préparées à cet effet, y ajouter tous les ingrédients. Placer au feu dans une marmite pour cuire la papillote à l'étouffée.

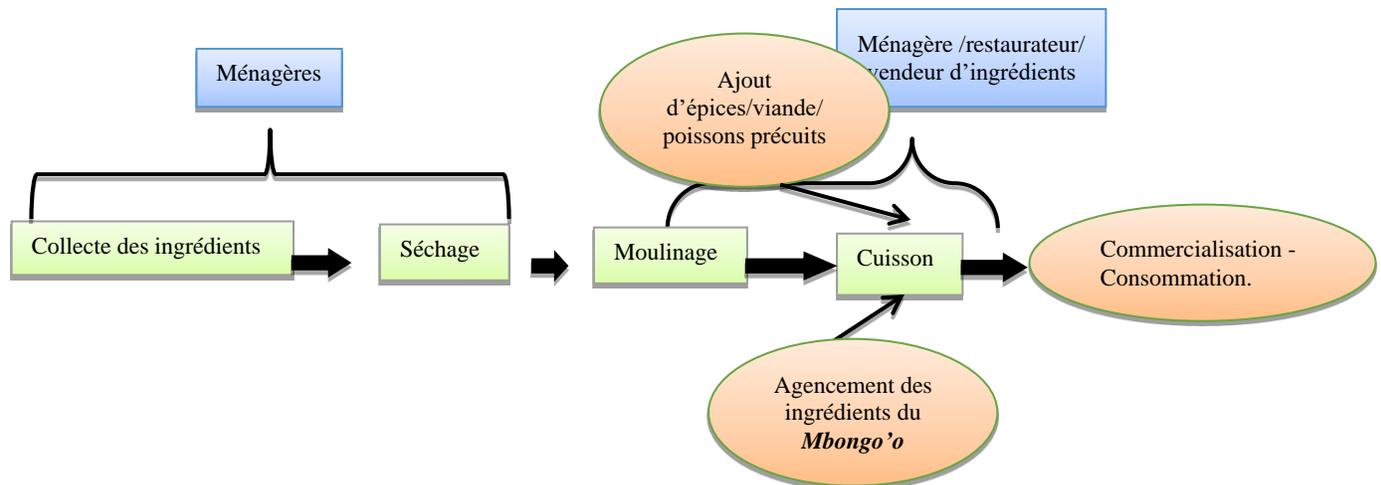
Liste des ingrédients : Poisson d'eau douce, viande de brousse, ail, poivre blanc, citronnelle, piment, poireau, oignon, branches de céleri, de basilic, de *messep*, feuilles d'*odjom*.

Les garnitures d'accompagnement de prédilection du *Domba* sont le *ntuba ekoan*, le manioc, le *macabo* et le plantain bouillis.

2.5 Le Mbongo'o Tchobi

2.5.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur du *Mbongo'o Tchobi*

Figure 7: chaîne de valeur du *Mbongo'o Tchobi*



2.5.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du *Mbongo'o Tchobi*

Le *Mbongo'o Tchobi* est une tradition culinaire très appréciée des peuples de la côte littorale, notamment chez les Sawa, les Bassa, les Malimba, les Banden, les Mbo'o, etc. Il est généralement préparé avec du poisson frais, surtout le machoiron. La chaîne de valeur de cette tradition culinaire de la collecte des ingrédients en passant par la préparation et sa consommation est la suivante :

La collecte des ingrédients du *Mbongo'o Tchobi* se fait dans la forêt par les ménagères qui savent à quel endroit précis les trouver. Jusqu'à présent, ces ingrédients n'ont pas encore été domestiqués pour être cultivés. Il est donc certain qu'en cas de grande demande de cette tradition culinaire, certains ingrédients phares de ladite recette seraient difficilement disponibles. Cette difficulté peut être transformée en

opportunité dans les milieux de la recherche agricole qui peuvent mettre au point de nouvelles variétés cultivables de ces ingrédients.

- **Le séchage :** les ingrédients de base du *Mbongo'o Tchobi* ne sont utilisés dans la préparation que lorsqu'ils sont séchés. Le séchage se fait au soleil d'abord, puis au grenier à l'intérieur de la cuisine traditionnelle. D'ailleurs, en plus du séchage, certains de ces ingrédients sont torréfiés au feu avant d'être écrasés, dans le but de libérer les arômes recherchés et d'octroyer la couleur sombre de cette tradition culinaire.

- **Le moulinage :** les ingrédients du *Mbongo'o Tchobi* sont écrasés à la pierre. Mais de plus en plus, les ménages modernes les écrasent avec les autres ingrédients dans la machine pour gagner en temps. Il va sans dire que cette façon de faire dénature cette tradition culinaire.

- **La cuisson :** la cuisson du *Mbongo'o Tchobi* se fait dans une marmite posée au feu de bois. Une grande quantité de *Mbongo'o* prendrait plus de temps qu'une quantité relativement petite. Il en est de même si le feu est intense ou pas.

La consommation : le *Mbongo'o* se consomme immédiatement après la cuisson.

2.5.3 Description de la chaîne d'approvisionnement des ingrédients du *Mbongo'o Tchobi*

L'approvisionnement en éléments de base ou ingrédients pour cette tradition culinaire repose sur les gardiennes de cette tradition culinaire qui savent à quel endroit de la forêt et à quelle période s'y rendre pour les ramasser. Après que les gardiennes de la tradition ont collecté ces ingrédients, elles les revendent aux *buyam-selam* (intermédiaires) qui se chargent de les revendre dans les marchés de la ville. Dans ces marchés, il existe des secteurs précis où l'on retrouve ces ingrédients. Les prix ne sont pas stables. Ils varient en fonction de la quantité demandée et de la disponibilité desdits ingrédients.

2.5.4 Description de la confection du *Mbongo'o Tchobi*

La confection du *Mbongo'o Tchobi* respecte des étapes précises. Elle commence par la torréfaction des épices au feu de bois ou dans une poêle sans matière grasse. Puis, on les réduit en poudre à la pierre avec les autres condiments. On procède ensuite au mélange de la pâte jusqu'à l'obtention d'une purée presque homogène. On plonge dans la purée de *Mbongo'o* les morceaux de poisson ou viande préalablement apprêtés. On laisse mariner. Dans une casserole, on va chauffer l'huile de palme. On va faire dorer l'oignon et l'*odjom*. Incorporer la marinade apprêtée précédemment dans la marmite. Remuer, rectifier l'assaisonnement avec du sel de cuisine, du poivre et les plantes odorantes. Couvrir et laisser cuire à feu doux, surveiller la cuisson de temps en temps.

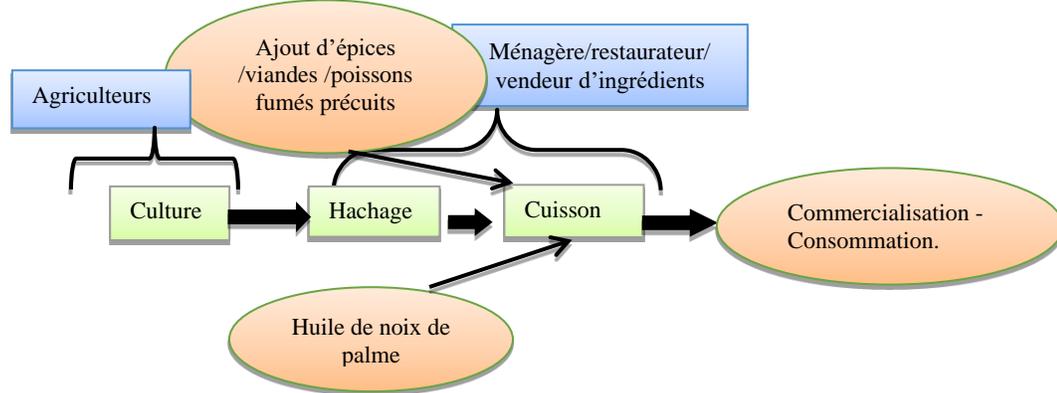
Laisser mijoter jusqu'à la cuisson parfaite. Servir chaud. Il se mange avec du macabo ou du plantain enrobé d'huile de palme.

Liste des ingrédients qui entrent dans la préparation du *Mbongo'o Tchobi* : *njansang*, *Pèpè*, rondelles, oignons, ail, *mbakim*, *wel*, *odjom*, *messepe*, huile de palme, sel de cuisine, piment, *hiomi* réduit en poudre.

2.6 Le Bitoso re kepen ke bazi

2.6.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur du *Bitoso re kepen ke bazi*

Figure 8: chaîne de valeur du *Bitoso re kepen ke bazi*



2.6.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du *Bitoso re kepen ke bazi*

- **Culture** : la culture des feuilles de *Bitoso*¹⁶ se fait en observant les saisons de pluies. Une fois les feuilles mures, elles sont récoltées et assemblées en paquets.
- **Hachage** : cette étape consiste à effeuiller et à découper grossièrement à la main les feuilles, d'autres outils spécifiques ne sont pas nécessaires dans la préparation de cette tradition culinaire.
- **Cuisson** : la cuisson de cette tradition culinaire ne nécessite pas de préparation spéciale elle se fait dans une casserole ordinaire.
- **Conservation** : la conservation de ce plat peut se faire par le froid en conservant toutes ses qualités organoleptiques.

2.6.3 Description de la chaîne d'approvisionnement du *Bitoso re kepen ke bazi*

L'approvisionnement en éléments de base nécessaires pour la confection du mets dépend de la période de récolte des végétaux. Les feuilles de *Bitoso* sont des saisonnières qui se vendent dans

¹⁶*Bitoso* variété de Morelle

les marchés, en fonction de la saison de récolte. L'huile de palme accompagne la préparation de ce mets.

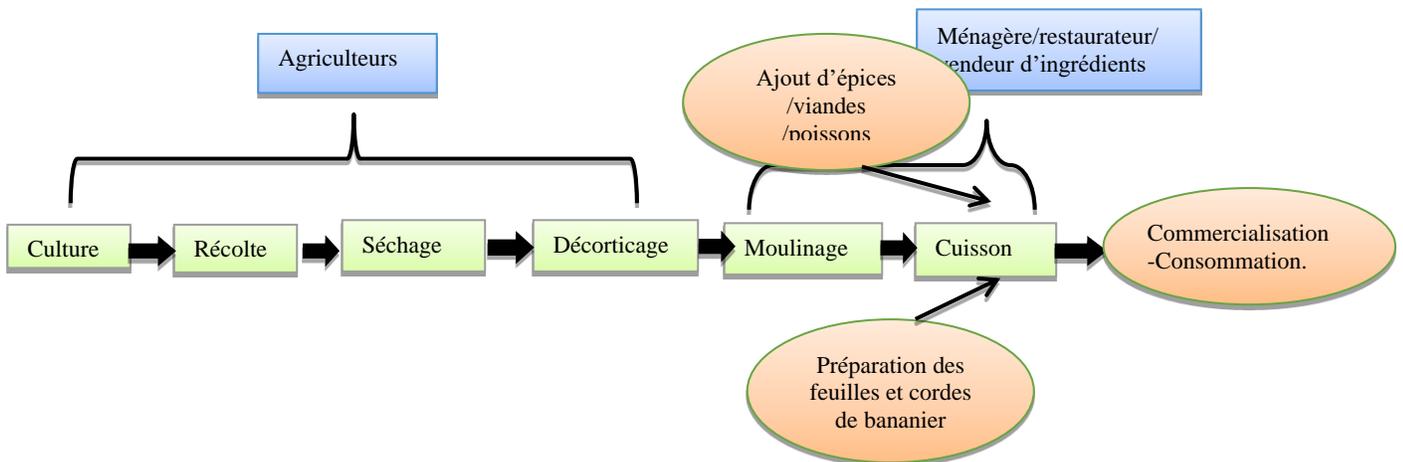
2.6.4 Description de la confection du *Bitoso re kepen ke bazi*

Apprêtez les feuilles de *Bitoso* en les nettoyants et hachez-les grossièrement. Portez-les ensuite à ébullition sans additifs ni eau afin qu'elles se ramollissent. En cours d'évaporation de l'eau de végétation, adjoindre l'huile de palme, le sel et le piment jaune ou rouge. Tourner régulièrement à l'aide d'une louche en bois jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation. Le *Bitoso* est prêt quand l'huile de palme perd sa couleur et devient complètement sombre. Il s'accompagne du couscous de maïs jaune et se mange avec les doigts.

2.7 Le Nnam Ngön

2.7.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur *Nnam Ngön*

Figure 9: chaîne de valeur du *Nnam Ngön*



2.7.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du *Nnam Ngön*

Le *Nnam Ngön* est une tradition culinaire très appréciée au Cameroun. Les amandes de graines de courge ayant la réputation qu'elles combattraient la prostate, ce mets est donc devenu « une affaire des hommes ». La chaîne de valeur de cette tradition culinaire s'étend de la culture des graines à la transformation en *Nnam Ngön*.

La culture des graines de courge se fait préférentiellement tous les deux ans en année paire selon une croyance populaire. Après maturité, les cabosses sont entassées dans les plantations durant quelques jours pour l'étape de fermentation et la décomposition de la pulpe. Une fois la graine libérée

de cette pulpe, elle est recueillie puis lavée à grande eau et débarrassée de toute impureté. La variété¹⁷ choisie pour la confection du *Nnam Ngön* est la variété qui se décortique à l'aide d'un petit bâton capable de rompre sa coque appelée communément par les populations Ekang « *Keg* ».

Le mode de séchage utilisé par les femmes qui sont majoritairement en charge de la culture est le soleil. On étale les graines non décortiquées au sol en y badigeonnant de l'argile, pour protéger ces graines des insectes, des oiseaux et autres rongeurs.

Le décortiquage des graines de courge se fait à la main, graine par graine. Ce qui rend cette étape laborieuse. Le décortiquage se fait en tapant un petit bâton sur le côté transversal de la gousse qui s'ouvre et la graine est recueillie à la main. Des initiatives locales existent pour faciliter le décortiquage à l'aide des machines, mais elles ne sont pas vulgarisées et leur rendement de production reste encore très faible.

Le Moulinage : cette étape de la transformation se fait à l'aide de la machine à mouliner classique, à la main à l'aide d'une pierre à écraser ou au moteur électrique. Pour cette étape des solutions existent et sont efficaces, elles viennent progressivement remplacer la pierre à écraser de grand-mère.

La Cuisson : cette tradition culinaire se cuisine dans des casseroles et grandes marmites en aluminium, les paramètres de cuisson comme le temps et la température ne sont pas maîtrisés et dépendent grandement de la taille des paquets d'amandes de graines emballés. Ce temps est plus long pour des grands paquets et plus court pour des petites papillotes. Elle se fait à la vapeur. Dans une marmite plus ou moins profonde, on met de l'eau qui sera portée à ébullition et cette vapeur cuit le paquet d'amandes de graines de courges emballé. Pour cuire le *Nnam Ngön*, il est nécessaire de préparer le matériau dans lequel il sera emballé. Il s'agit des feuilles de bananier qui doivent être flambées pour les rendre plus flexibles et malléables. Ensuite, prélever sur le tronc d'un bananier des cordes pour attacher les boules obtenues. À la fin de la cuisson les papillotes sont posées sur de la braise pour sécher le mets et le dépouiller totalement du jus de cuisson.

Le *Nnam Ngön* se conserve très bien par calcination sur les cendres de braise. Il en devient un mets du voyage et il garde parfaitement ses caractéristiques organoleptiques lorsqu'il reste bien emballé.

¹⁷Variété : Au Cameroun, il existe plusieurs variétés de courges bien appréciées pour les diverses cuissons, notamment la courge à la coque blanche qui se décortique à l'aide d'un petit objet, la courge à la peau marron qui se décortique à la main et uniquement par les femmes et la courge de très petite taille qui se décortique à l'aide d'un mortier et réservée uniquement aux doyens des familles.

2.7.3 Description de la chaîne d'approvisionnement du *Nnam Ngön*

L'approvisionnement en éléments de base ou ingrédients pour cette tradition culinaire dépend du lieu d'habitation. En zone rurale, la majorité des personnes en charge de la confection de la tradition sont pour l'essentiel producteurs de graines de courge et elles se chargent uniquement de l'achat des chairs et autres éléments constitutifs dans les marchés pour réaliser leur mets. En zone urbaine par contre, les éléments de base (amandes de graines de courge, poisson/viande) ainsi que les accessoires d'assaisonnement sont achetées au marché et le prix est fonction de la période de récolte.

2.7.4 Description de la confection du *Nnam Ngön*

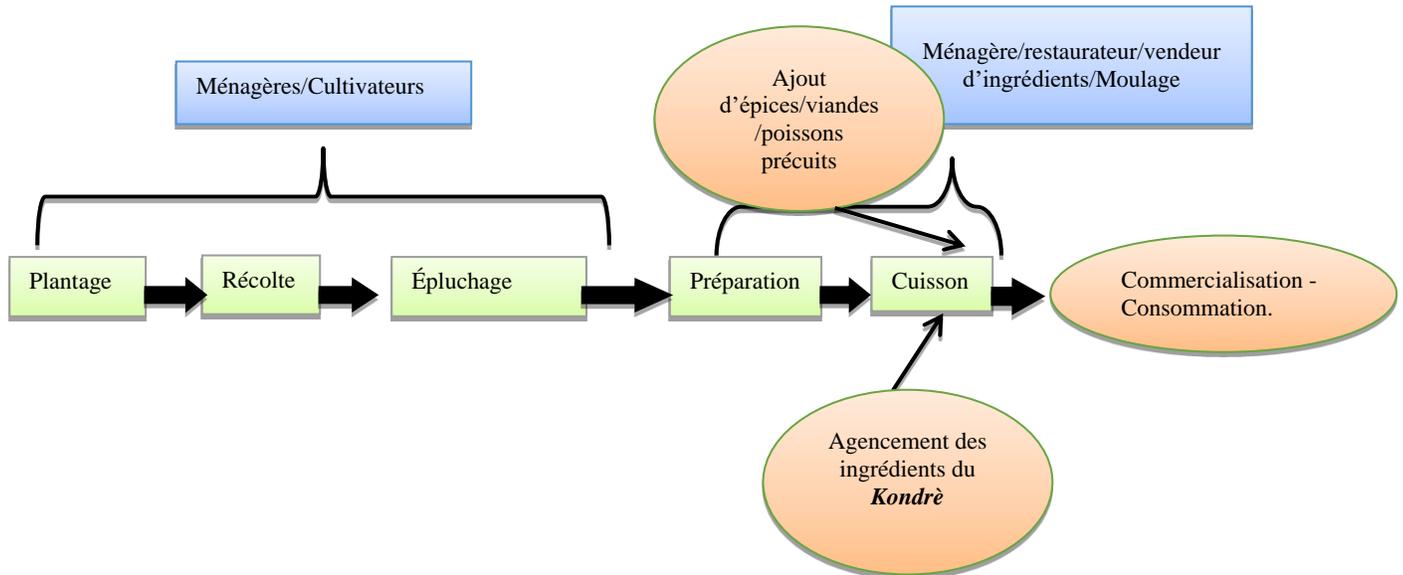
La confection du *Nnam Ngön* consiste à sécher ou à griller des graines de courge préalablement décortiquées et les moule dans un moulin ordinaire. Ensuite, faire cuire la viande ou le poisson selon les préférences ou les deux. Dans un récipient, mélanger progressivement les graines moulues et le bouillon issu de la cuisson de la viande ou du poisson y ajouter aussi l'œuf cru pour lier. C'est dans ce bouillon que sont contenus tous les sucs constitutifs. Puis, déposer la pâte obtenue sur les feuilles de bananier préalablement ramollies à la flamme pour les rendre plus flexible, y ajouter de manière hétérogène les morceaux de viande et/ou de poisson. Attacher la pâte contenue dans les feuilles avec des cordes du tronc de bananier. Et selon les préférences, faire des paquets plus ou moins gros. Le temps de cuisson dépend de la grosseur de la papillote.

Ingrédients : Graines de courge, viande ou poisson fumé séché, piment, ail, poivre, sel, œuf (facultatif). La tradition culinaire peut également être garnie d'escargots, de chenilles comestibles et des larves de palmier. Le *Nnam Ngön* a comme garniture de choix, le *bobolo*, les tubercules variés ou le couscous de manioc.

2.8 Le Kondrè

2.8.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur du *Kondrè*

Figure 10: chaîne de valeur du *Kondrè*



2.8.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du *Kondrè*

La chaîne de valeur de la banane plantain comprend notamment : le plantage des rejetons, la récolte des régimes de plantains à maturité autour d'un an après la mise en terre, l'épluchage, la cuisson et la consommation.

- **Le plantage** : le bananier plantain est mis en terre sous forme de rejeton. Après un an environ d'entretien et de croissance, la tige de bananier produit son fruit. La récolte se fait par la coupe du régime. Généralement, le régime est vendu sur le marché en l'état.

La cuisson du *Kondrè* se fait dans une grande marmite. Cette tradition culinaire est préparée pour les grandes cérémonies traditionnelles et manifestations diverses. La consommation du *Kondrè* est appréciée, notamment par les danseurs lors des funérailles, naissances et intronisations des Chefs traditionnels.

2.8.3 Description de la chaîne d'approvisionnement du *Kondrè*

L'approvisionnement en bananes plantains se fait auprès des producteurs. Les intermédiaires interviennent pour approvisionner les marchés des villes environnantes. Particulièrement lourds, les régimes de plantains sont transportés dans des camions. Les prix varient en fonction des saisons et des grosseurs. Abondante en saison sèche, la banane plantain se fait rare pendant les grandes pluies. Cette variation de l'offre influe également sur les prix dans les marchés.

2.8.4 Description de la confection du *Kondrè*

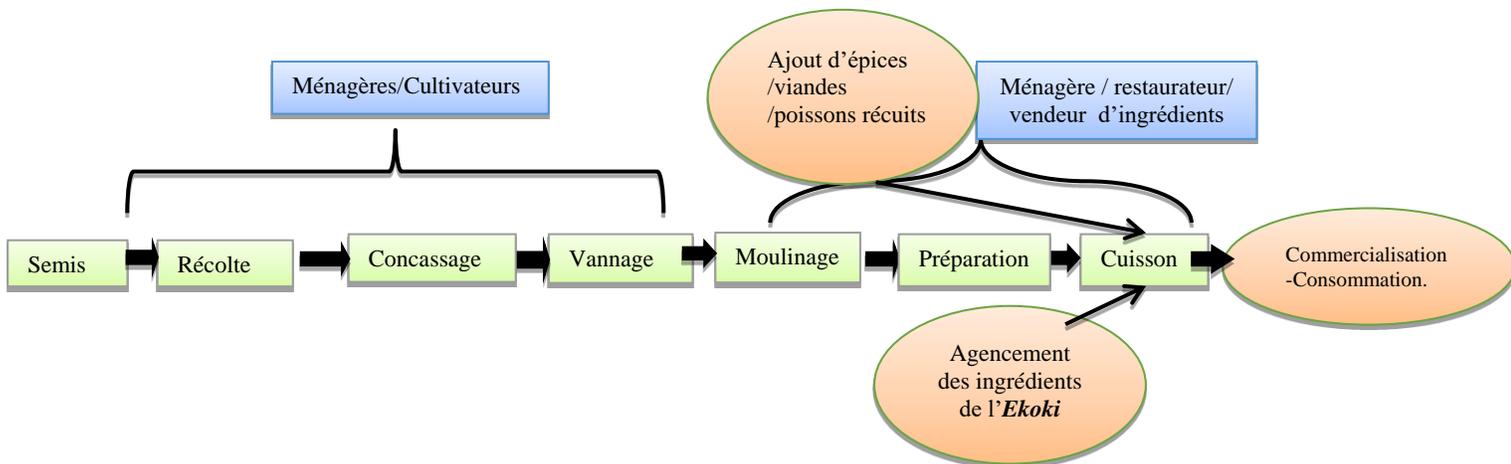
Éplucher les plantains et les découper en deux ou en trois morceaux en fonction de leur longueur. Mettre de l'huile à chauffer dans une marmite et faire rissoler les oignons précédemment émincés, découper les légumes et les écraser. Nettoyer la chair et l'adjoindre dans la marmite avant la coloration de l'oignon dans l'huile, saler légèrement. Réserver la viande ainsi dorée dans une assiette. Dans la même marmite, incorporer les bananes plantains, saler et bien mélanger l'ensemble, mettre de l'eau à hauteur, couvrir et laisser cuire. Ajouter à cette préparation, la chair, les condiments écrasés, le bouquet de garni, vérifier la quantité d'eau, couvrir et laisser encore mijoter à feu doux. Gouter de temps en temps pour se rassurer de la netteté des assaisonnements. Lorsque tout est bien cuit, laisser refroidir à moitié. Servir.

Les principaux ingrédients du *Kondrè* sont : l'huile de palme, le céleri, le poireau, le piment, le basilic, le sel de cuisine, le persil, l'oignon, l'ail, le poivre noir, le poivre blanc, le curry, le thym, le laurier, le sel, la feuille d'*odjom*, les tomates. Sa garniture d'accompagnement est le plantain vert.

2.9 L'*Ekoki*

2.9.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur de l'*Ekoki*

Figure 11: chaîne de valeur de l'*Ekoki*



2.9.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur de l'*Ekoki*

La chaîne de valeur de la tradition culinaire dénommée *Ekoki* comprend plusieurs étapes, notamment : le semis des graines de *cornille* ou de *matobo*, la récolte, le séchage, le concassage, le vannage, le lavage, le moulinage, la cuisson et la consommation. Le semis des graines de *cornille* se fait dans un champ préalablement apprêté. Il faut attendre environ trois mois pour procéder à la récolte.

Après la récolte, l'on sèche au soleil les gousses de graines de *cornille* ou de *matobo*. Puis on les égraine et s'ensuit l'étape de séchage des graines ainsi obtenues. Après le séchage, l'on conserve les graines en attendant le moment de la préparation. Il peut arriver que l'on utilise les graines encore fraîches pour préparer l'*Ekoki*. Et dans ce cas, les graines sont débarrassées de leurs peaux à la main. Si les graines sont sèches, il va falloir les concasser délicatement à moitié pour ensuite les tremper et retirer toute la peau par un processus de lavage. Ensuite, vient l'étape du moulinage proprement dit pour obtenir une pâte à laquelle seront ajoutés les ingrédients de la cuisson. Les ingrédients qui entrent dans la cuisson de l'*Ekoki* sont (majoritairement) les suivants : l'huile de palme, l'eau, le sel, le piment, le *kanwa*. L'*Ekoki* se consomme dans toutes les cérémonies traditionnelles et manifestations coutumières. Un adage séculaire, d'ailleurs, y fait allusion en comparant une personne qui est toujours présente à un endroit à l'*Ekoki* qui ne manque jamais à une manifestation.

2.9.3 Description de la chaîne d'approvisionnement de l'*Ekoki*

L'approvisionnement en graines de *cornille* se fait auprès des producteurs qui se trouvent être des femmes dans les villages. Les intermédiaires approvisionnent ensuite les marchés des villes environnantes.

2.9.4 Description de la confection de l'*Ekoki*

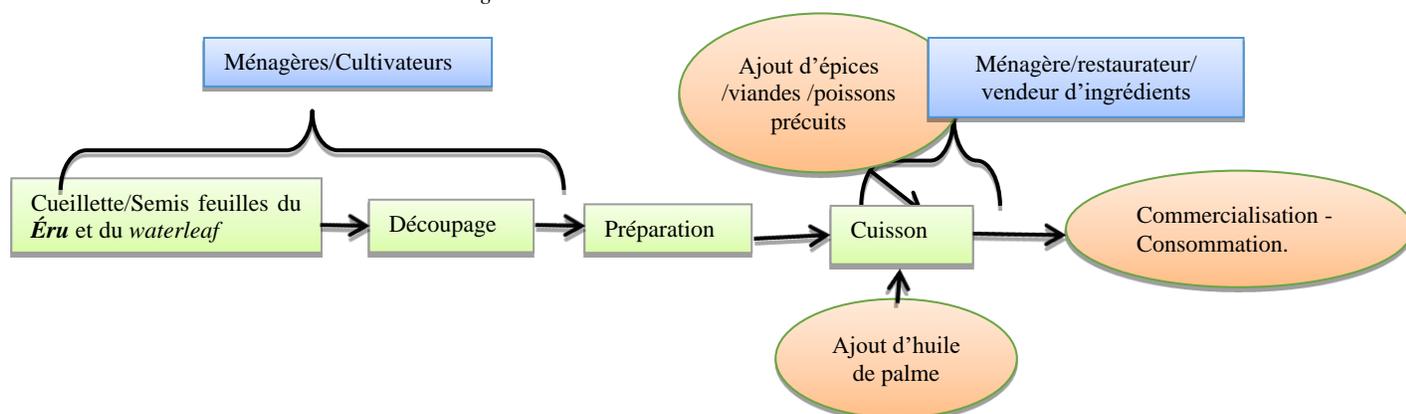
La confection de l'*Ekoki* se fait par étapes, à savoir : concasser les graines, les déverser dans une grande casserole contenant de l'eau et laisser tremper pour que les graines se ramollissent. Après trente minutes, laver les grains en les frottant délicatement entre les deux paumes de mains, puis verser l'eau (en conservant les grains dans la casserole) du lavage afin de débarrasser la peau des grains de *cornille* ou de *matobo*. Répéter le cycle de lavage 3 à 4 fois de plus jusqu'à obtenir des grains propres sans peau. Il peut arriver que les grains soient épluchés à la main s'ils sont encore frais. Puis, il faut ramollir les feuilles de bananiers au feu de bois ou à l'eau bouillante. Tapisser le fond de la marmite avec ces feuilles de bananiers. Porter l'eau de la casserole à ébullition. Moudre les grains à la pierre ou au moulin, ajouter de l'eau, mélanger délicatement jusqu'à obtenir une pâte. Chauffer l'huile de palme pour qu'elle soit bien liquide et légère. Verser cette huile sur la pâte de l'*Ekoki* dans une casserole et remuer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Dans un bol creux, déposer 2 à 3 feuilles de bananier en les croisant. Remplir les feuilles à moitié avec de la pâte de l'*Ekoki*. Refermer la papillote en joignant d'abord deux bouts opposés, puis délicatement joindre les autres bouts au centre et attacher avec la ficelle de bananier, couper les bouts débordants s'il y a lieu. Placer votre paquet d'*Ekoki* dans la marmite d'eau bouillante. Faire la même opération avec le reste

de la pâte. Couvrir la casserole et laissez cuire. Vérifier la quantité d'eau de cuisson de temps en temps jusqu'à la cuisson totale. Servir chaud. Quant au point de cuisson, il est plus simple de procéder comme on le fait pour les pâtisseries en piquant avec un couteau pointu. Si celui-ci ressort tout sec, l'*Ekoki* est cuit.

2.10 Le *Eru*

2.10.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur du *Eru*

Figure 12: chaîne de valeur du *Eru*



2.10.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du *Eru*

Le *Eru* est une liane qui pousse dans les jachères forestières. C'est un produit forestier non ligneux qui possède des vertus culturelles, alimentaires, commerciales.

La chaîne de valeur du *Eru* comprend les segments suivants : production-cueillette, stockage, distribution, préparation de la tradition culinaire, cuisson-consommation.

En effet, la préparation de la tradition culinaire *Eru* commence par la cueillette des feuilles en forêt ou dans des plantations. Lorsque le *Eru* est planté, la première récolte est possible après 6 à 9 mois. Récoltées, les feuilles de *Eru* sont périssables en moins de trois jours. Pour les conserver et les commercialiser aisément, les feuilles sont découpées manuellement à l'aide d'un couteau bien tranchant par les commerçantes du marché local. Les ménagères qui s'en procurent ont pour préférence les feuilles découpées. Ces feuilles découpées peuvent être séchées et conservées pendant plusieurs mois. Le *waterleaf* qui est l'élément incontournable de ce mets quant à lui ne se cultive pas mais pousse spontanément dans les plantations ou aux alentours des concessions.

2.10.3 Description de la chaîne d'approvisionnement du *Eru*

Après la cueillette, les feuilles du *Eru* et du *waterleaf* sont commercialisées non seulement dans les marchés de son aire socioculturelle de production mais aussi à l'extérieur. La zone de

production concerne la région du Sud-ouest. Les distributeurs interviennent pour approvisionner les autres marchés locaux et extérieurs.

2.10.4 Description de la confection du *Eru*

Les feuilles du *Eru* sont des végétaux verts à haute valeur nutritive. Elles sont consommées comme aliment forestier, précisément par les peuples « *Bayangui* ». Cette tradition culinaire est connue et appréciée non seulement par les camerounais mais aussi dans les pays voisins, à l’instar du Nigéria, dont le Cameroun constitue son principal site d’approvisionnement. Cette situation contribue à la pénurie et à l’inflation de la matière d’œuvre.

Les éléments de base pour la préparation du mets sont : les feuilles du *Eru*, le *water-leaf* et l’huile de palme. Lorsque les feuilles de *water-leaf* se font rares, elles sont remplacées par les épinards. Les principaux ingrédients du *Eru* sont : écrevisses, poisson fumé, escargot, peau et viande de bœuf, piment, oignon et sel de cuisine.

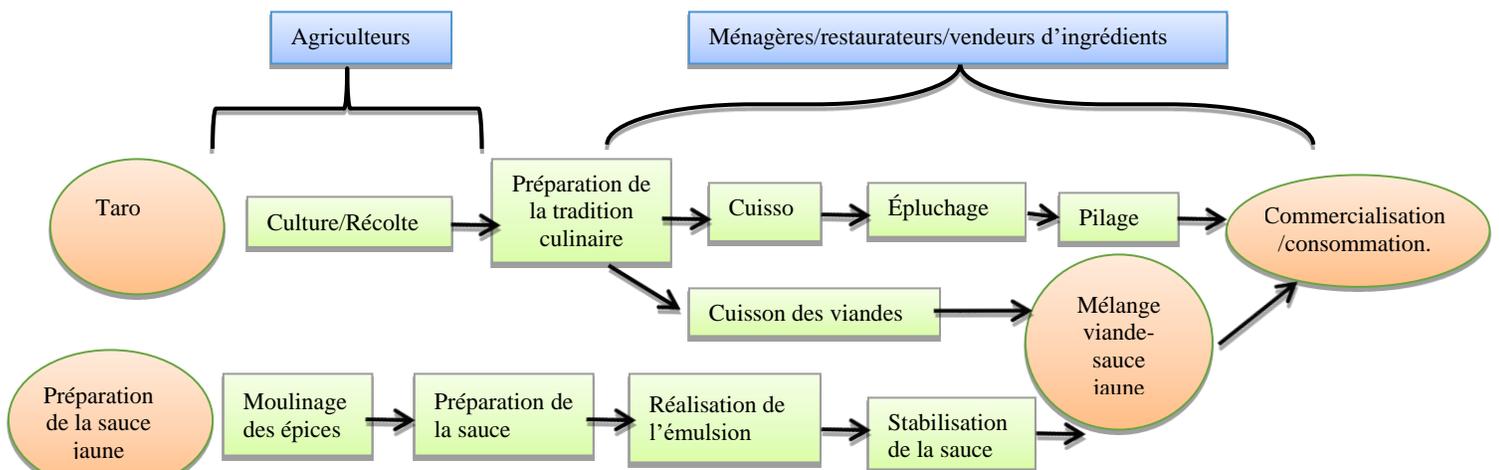
La préparation : faire cuire préalablement la peau ou la viande de bœuf découpée en morceaux jusqu’à ce qu’elle devienne tendre, y ajouter le poisson fumé et/ou les escargots. Mettre en plus le *waterleaf* découpé en laissant le mélange cuire pendant quelques minutes. Rajouter le *Eru* découpé en lamelles. Laisser le mélange cuire à feu doux. Incorporer ensuite l’huile de palme, tourner sans cesse le mélange et le laisser mijoter. Adjoindre enfin les écrevisses et laisser cuire à petit feu.

Traditionnellement le plat du *Eru* s’accompagne d’une pâte cuite de *waterfufu*, mais aussi du *fufu* ou du *gari*.

2.11 Le Achu

2.11.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur du *Achu*

Figure 13: chaîne de valeur du *Achu*



2.11.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du *Achu*

Le *Achu* est une tradition culinaire préparée depuis des lustres temps par le peuple *Ngemba* de la région du Nord-Ouest Cameroun. Le terme *Achu* signifie taro en langue *Ngemba*. Cette tradition culinaire est également présente dans l'Ouest du Cameroun. Jadis, c'était la nourriture des notables. Ce plat était dégusté lors des grandes cérémonies telles que les mariages, les naissances, les deuils, les intronisations.

Le taro est une plante qui pousse facilement dans les régions tropicales. Ses tubercules sont consommables lorsqu'elles sont bien cuites.

La chaîne de valeur de la tradition culinaire *Achu* comprend plusieurs étapes, à savoir : culture, récolte, tri, préparation de la tradition culinaire, cuisson-consommation.

2.11.3 Description de la chaîne d'approvisionnement du *Achu*

L'approvisionnement en taro se fait auprès des producteurs qui se trouvent être dans la plupart des cas des femmes vivant au village. Les intermédiaires approvisionnent ensuite les marchés des villes environnantes. Le prix du taro varie en fonction des saisons. Abondantes en saisons de récolte, le taro est nettement rare pendant la saison des cultures en mi-mars de l'année. Cette variation de l'offre influence également le prix dans les marchés.

2.11.4 Description de la confection du *Achu*

Laver et cuire le taro en robe des champs pendant environ 2h de temps, éplucher le taro cuit et le piler à l'aide d'un mortier ovale et d'un pilon pendant qu'il est encore chaud pour obtenir une pâte bien tendre sans grumeau. Quelques fois, il faut mouiller légèrement la pâte de taro obtenue lorsqu'elle semble être dure et tourner à nouveau pour obtenir une pâte bien tendre.

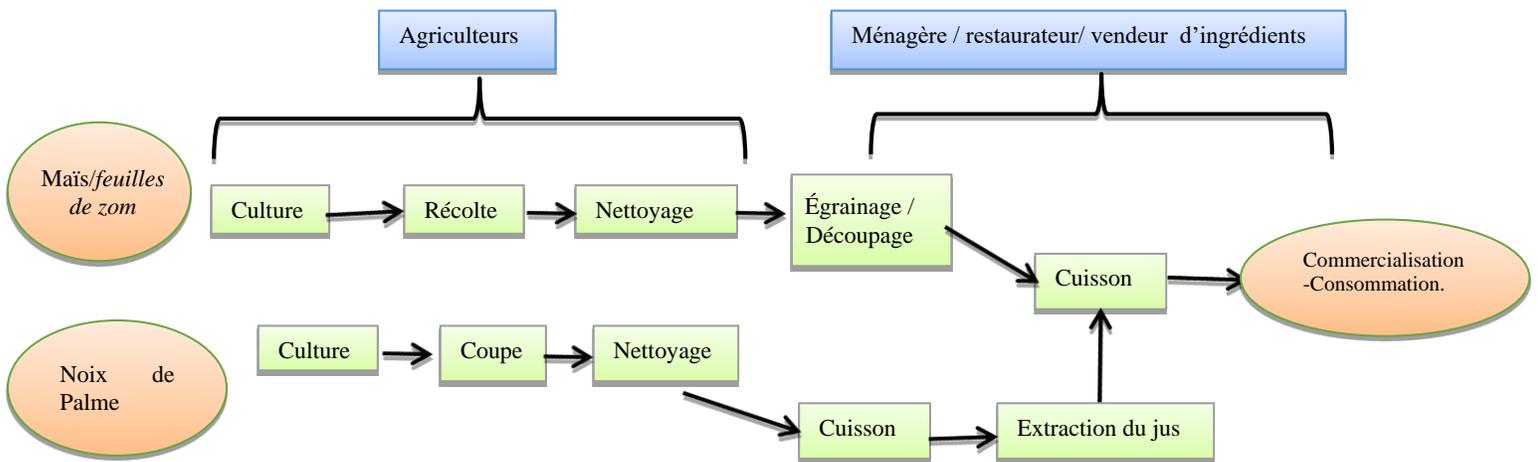
Cuire la peau, les tripes et la viande de bœuf et réserver. Mélanger les condiments de la sauce jaune dans l'eau et réserver. Chauffer légèrement l'huile de palme puis mettre du *kanwa*, y verser de l'eau tiède et émulsionner le mélange pour obtenir la sauce jaune, adjoindre les viandes et les éléments d'assaisonnement dans la sauce jaune.

Enfin le taro pâteux est servi accompagné d'une sauce jaune et parfois avec un peu de végétaux. Traditionnellement, il est dégusté avec un ou deux doigts.

2.12 Le Sanga

2.12.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur du *Sanga*

Figure 14: chaîne de valeur du *Sanga*



2.12.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du *Sanga*

Le *Sanga* est une tradition culinaire très appréciée par l'ensemble des Camerounais. Son accessibilité est fonction des récoltes du maïs et des feuilles de *zom* utilisées pour sa confection. La chaîne de valeur de cette tradition culinaire est adossée sur trois éléments de base que sont le maïs, les feuilles de *Zom* et les noix de palme.

- **Culture** : la culture du maïs et des feuilles de *zom* au Cameroun est fortement dépendante de la saison des pluies. Cependant, on fait recours aux bas-fonds marécageux pendant la saison sèche la récolte du maïs et des feuilles se fait trois mois après les semis. La noix de palme est une culture pérenne dont le cycle de culture est long et la récolte se fait de manière saisonnière au cours de l'année. Ces deux plantes sont devenues des cultures maraîchères et permettent leur consommation tout au long de l'année.
- **Nettoyage** : cette étape permet d'apprêter les différents éléments nécessaires à la confection de cette tradition culinaire. Il s'agit d'apprêter le maïs, de le débarrasser de ses rafes et pour les feuilles de les débarrasser des impuretés
- **Égrainage ou découpage** : l'égrainage du maïs frais se fait à l'aide d'un couteau bien tranchant. L'objectif de cette étape est de séparer la rafe du maïs. Le découpage fin des feuilles se fait en empilant dans une main les feuilles de *zom*. Les feuilles de *zom* peuvent être remplacées par d'autres végétaux tels que le *folong*, les feuilles de manioc ou de melon.
- **Cuisson** : la cuisson de cette tradition culinaire se fait à l'aide des marmites ou cocottes traditionnelles, une spatule en bois peut être utilisée pour homogénéiser le mélange maïs-feuille-

jus de noix. D'autres outils spécifiques ou matériaux spéciaux nécessaires lors de sa cuisson sont le mortier haut et le pilon, la passoire, la râpe, la bassine, la louche en bois. C'est au cours de cette étape qu'on ajoute l'*olom*. Cette étape se fait en tournant constamment le mélange pour éviter que le fond de la marmite ne crame.

- **Conservation :** le *Sanga* se conserve bien au froid et garde ses qualités organoleptiques, qui permettant à cette tradition culinaire d'être conservée pendant une longue durée.

2.12.3 Description de la chaîne d'approvisionnement du *Sanga*

L'approvisionnement en éléments de base et ingrédients pour cette tradition culinaire dépend du lieu d'habitation. En zone rurale, la majorité des personnes en charge de la confection de la tradition culinaire sont pour l'essentiel des producteurs de maïs et de feuilles. Les noix de palme sont des cultures que l'on retrouve toujours aux alentours des habitations chez les Ekgang. Par contre, en ville, tous les ingrédients nécessaires s'achètent, rendant la confection de cette tradition culinaire onéreuse

2.12.4 Description de la confection du *Sanga*

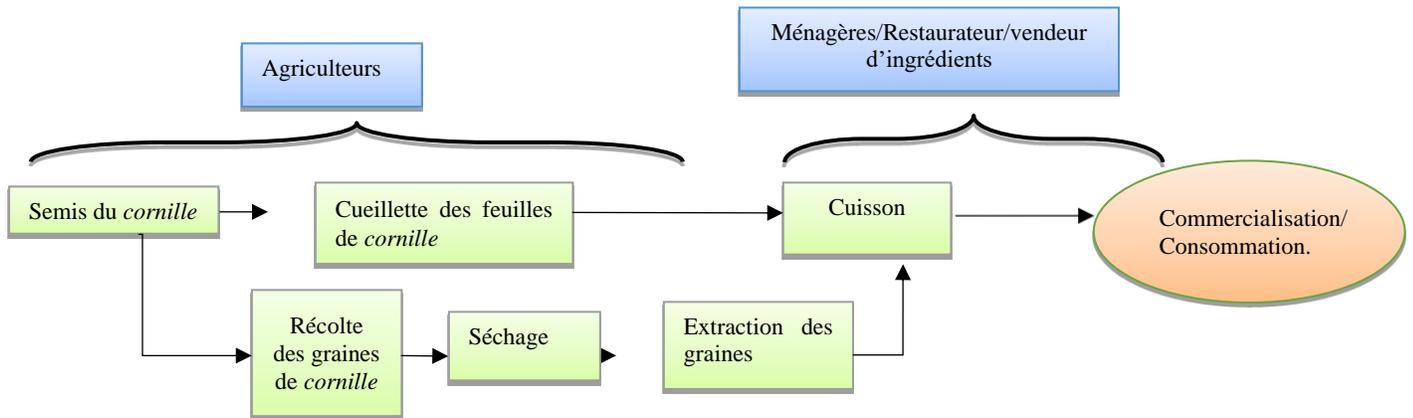
Il faut apprêter le maïs en l'égrainant à l'aide d'un couteau, épi par épis. La préparation du jus de noix de palme se fait en laissant bouillir les noix, les pilant dans un mortier à l'aide d'un pilon puis en procédant à l'extraction du jus épais. Ensuite, détacher les feuilles de *zom* de leurs tiges puis procéder à la découpe à l'aide d'un couteau, lancer à la cuisson douce sans eau. À mi-cuisson, ajouter le maïs égrainé, puis laisser cuire. Après évaporation du jus de cuisson, ajouter le suc de noix de palme, torrifier l'*olom*, râper et adjoindre la poudre obtenue dans la préparation, introduire un ou deux piments en entier (facultatif). Laisser cuire.

Ingrédients : maïs frais, noix de palme fraîches, feuilles de *zom*, *olom*, piment, sucre (éventuellement). Il est conseillé d'utiliser le sucre naturel extrait du plantain bien mûr ou de la patate douce à la place du sucre de commerce. Dans ce cas, le plantain mûr, ou la patate douce, bouilli est pilé en même temps que les noix de palme.

2.13 Le Néé Gouo Iié

2.13.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur du Néé Gouo Iié

Figure 15: chaîne de valeur du Néé Gouo Iié



2.13.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur du Néé Gouo Iié

Le Néé Gouo Iié est une tradition culinaire détenue par les « Moundang » et répandue dans tout le Département du Mayo-Kani dans l'Extrême-Nord du Cameroun. Cette tradition culinaire est connue et appréciée par tous les Camerounais de l'Extrême-nord.

La chaîne de valeur de cette tradition culinaire comprend les étapes suivantes : le semis des graines de haricot, la récolte des feuilles et des graines, le séchage des feuilles et des graines, le décorticage des graines, la cuisson et enfin la consommation.

Le semis des graines de *cornille* se fait dans un champ préalablement apprêté. Il faut attendre environ trois mois pour procéder à la récolte.

Le Néé Gouo Iié se consomme dans des foyers comme un repas prisé pendant les cérémonies festives de mariages, funérailles, naissances, circoncisions des garçons.

2.13.3 Description de la chaîne d'approvisionnement du Néé Gouo Iié

Dans la plupart des villages du Grand-Nord Cameroun, le grain de *cornille* est l'une des cultures vivrières phares. Les feuilles et les graines sont utilisées pour préparer divers mets. Les feuilles de *cornille* sont cueillies fraîches, en début de saison, par les femmes à leur retour du champ. Ces feuilles sont rares en saison sèche. Pour pallier ce problème, les feuilles sont séchées. Cette méthode permet ainsi une longue conservation des feuilles et les rend disponibles à toute saison. Quant aux graines de *cornille*, il n'y a pas de souci majeur. Elles sont conservées sèches et disponibles chez les producteurs et les commerçants de la zone géographique, mais les prix sont en hausse après la saison de récolte.

2.13.4 Description de la confection du *Neé Gouo Iié*

La matière de base pour la préparation est la feuille et les grains de *cornille*. Les ingrédients utilisés dans la préparation de cette tradition culinaire sont la viande ou le poisson fumé, le sel de cuisine, la potasse (*tchoukouri*), les fruits de gombo.

Les outils ou ustensiles spécifiques pour la préparation sont constitués de feu de bois, de marmite en terre cuite, de tamis, de la spatule, de la bassine, le *laagnirgual*¹⁸.

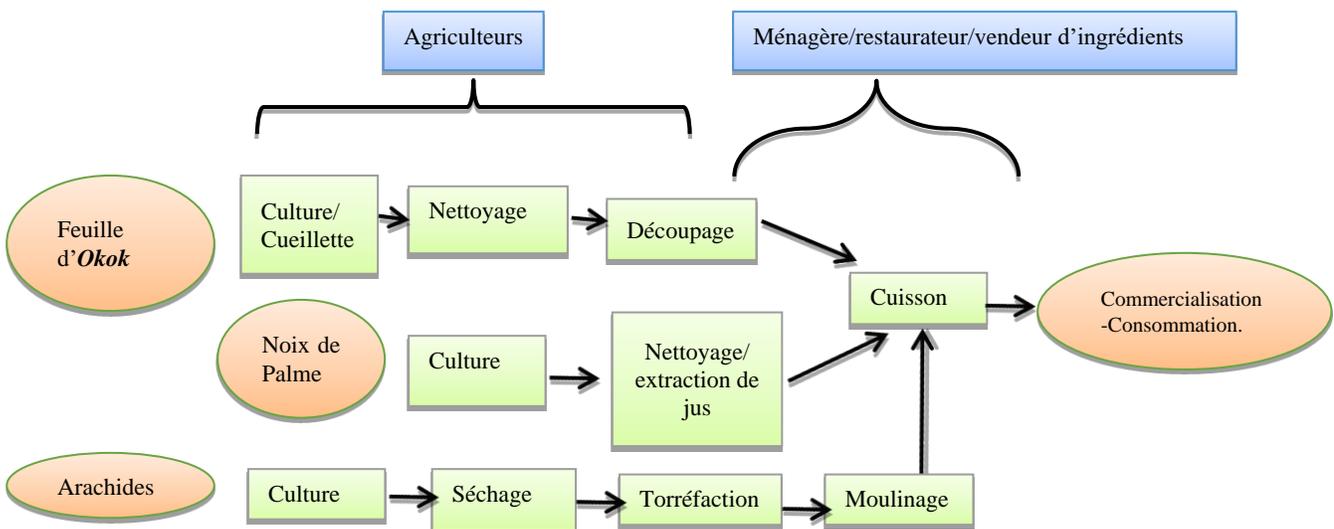
La confection de la tradition culinaire concernée commence par le parage et le découpage des feuilles. Ensuite, l'on fait bouillir de l'eau contenant les grains de *cornille*, du poisson ou de la viande fumé et du sel de cuisine. Lorsque les grains de *cornille* sont à mi-cuisson, y ajouter les feuilles de *cornille* et le gombo haché puis laisser cuire. Pour ramollir les feuilles et conserver la couleur verdâtre, il faut y ajouter la potasse traditionnelle.

En fin de cuisson, on obtient une sauce contenant des feuilles de couleur verdâtre ayant un goût de légume cuit. Le *Neé Gouo Iié* s'accompagne d'une boule de farine de mil rouge, jaune ou blanc cuit.

2.14 L'Okok

2.14.1 Présentation des segments de la chaîne de valeur d'*Okok*

Figure 16: chaîne de valeur de l'*Okok*



¹⁸Laagnirgual : bâton qui sert à préparer le couscous

2.14.2 Analyse des segments de la chaîne de valeur d'*Okok*

L'*Okok* est une tradition culinaire chez les peuples Ekgang dont le nom désigne aussi le mets. La chaîne de valeur de cette tradition culinaire s'articule autour des chaînes de valeur des différents ingrédients principaux nécessaires pour sa confection.

- **Culture ou Cueillette** : la culture des feuilles d'*Okok* est très importante dans la chaîne de valeur des plats faits à partir de ces feuilles. Au Cameroun, un programme de domestication de cette plante fossile, mis sur pied depuis quelques années, vise à la rendre plus disponible. Cette plante est actuellement cueillie dans les zones forestières où elle pousse sauvagement. La noix de palme est une culture pérenne dont le cycle de culture est long et la récolte se fait de manière saisonnière au cours de l'année. La culture de l'arachide se fait dans presque toutes les zones agro écologiques du Cameroun. Le comportement de la plante dépend de la qualité de la variété. L'*Okok* se prépare avec toutes les variétés d'arachides. La zone sahélienne en est le plus grand bassin de production au Cameroun. Toutefois, la variété cultivée par les Ékangs est celle qui est traditionnellement utilisée. Les multiples autres variétés constituent juste des substitutions d'autant plus qu'elle est disponible sur le marché tout au long de l'année
- **Découpage** : cette étape de la chaîne de valeur concerne les feuilles d'*Okok* et elle permet de réduire la taille des feuilles pour pouvoir les cuisiner plus tard. Il consiste, dans une main, à les empiler et à les découper finement, avec l'autre main munie d'un couteau bien affûté, dans un plateau et au marché devant le client la plupart du temps.
- **Extraction de jus** : cette étape de la chaîne de valeur concerne les noix de palme. La qualité de l'*Okok* est très dépendante du jus obtenu à partir des noix de palme. Plus celui-ci sera épais, mieux sera cette tradition culinaire dans la dégustation. Les outils essentiels utilisés sont : le mortier haut, le pilon ainsi qu'une passoire. Il faut souligner que lorsque l'on opte pour le sucre naturel extrait du plantain bien mûr ou de la patate douce, ces éléments sont pilés en même temps que les noix de palme. Il vaut mieux que le sucre artificiel.
- **Séchage** : le séchage des arachides fraîches se fait généralement au soleil suivi de l'étape du décorticage.
- **Torréfaction et moulinage** : il s'agit de faire griller les arachides pour faciliter leur moulinage qui se fait à partir d'une pierre à écraser ou d'un moulin classique pour obtenir de la pâte d'arachide.

- **Cuisson** : la cuisson de cette tradition culinaire n'exige pas d'ustensiles spécifiques. Cependant une précaution est nécessaire, celle de remuer constamment le mélange arachide jus de noix de palme pour éviter qu'il ne crame.
- **Conservation au froid** : l'*Okok* se conserve bien au froid.

2.14.3 Description de la chaîne d'approvisionnement de l'*Okok*

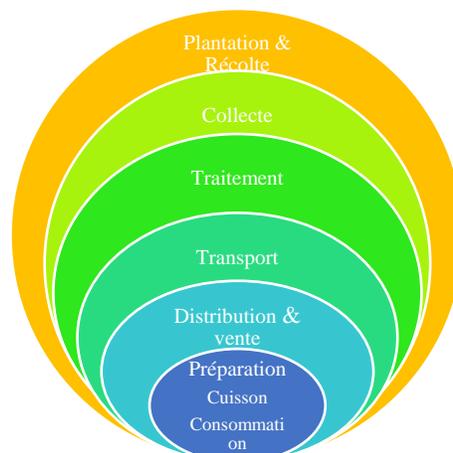
L'approvisionnement en éléments de base et en ingrédients nécessaires à la préparation de cette tradition culinaire ne pose aucun problème d'autant plus qu'ils sont disponibles tout le long de l'année. Les feuilles d'*Okok* se vendent sur le marché découpées finement en fonction de la quantité souhaitée, en zone urbaine.

2.14.4 Description de la confection d'*Okok*

Les noix de palme et les feuilles d'*Okok* assemblées et préalablement découpées finement, sont emballées et cuites à la vapeur d'eau en évitant que les deux soient en contact. Puis l'on procède à la préparation des noix de palme, on les pile après cuisson dans un mortier haut à l'aide d'un pilon et on en extrait le suc épais et on le porte à ébullition. La pâte d'arachide y est incorporée, puis les feuilles d'*Okok* précuites préalablement, sont pilées dans un mortier afin de réduire davantage leur taille. Le mélange jus de noix-pâte d'arachide est constamment tourné pour éviter qu'il brûle. Il est ensuite salé. Dès ébullition et obtention d'un jus épais, l'on y incorpore les feuilles d'*Okok* et on laisse l'ensemble cuire au feu doux en remuant constamment.

Parvenu à la fin de l'analyse des segments de la chaîne de valeur des traditions culinaires qui ont un lien avec la propriété intellectuelle, il apparaît de manière synthétique les occurrences suivantes, schématisées ainsi qu'il suit :

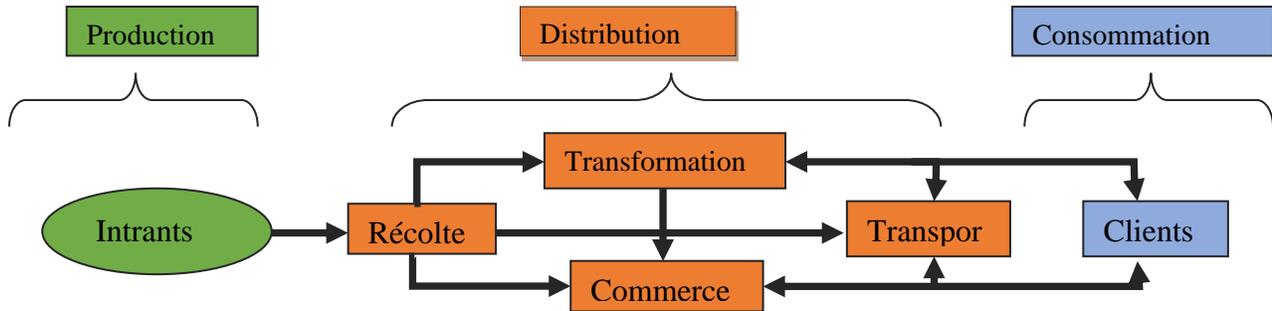
Figure 17: Chaîne de valeur synthétique des traditions culinaires



Les connexions interrelationnelles entre les segments produisent un effet de complémentarité qui aboutit à un tout globalisant l'Analyse des segments des chaînes de valeur des traditions culinaires étudiées.

Le schéma ci-dessous en est une illustration.

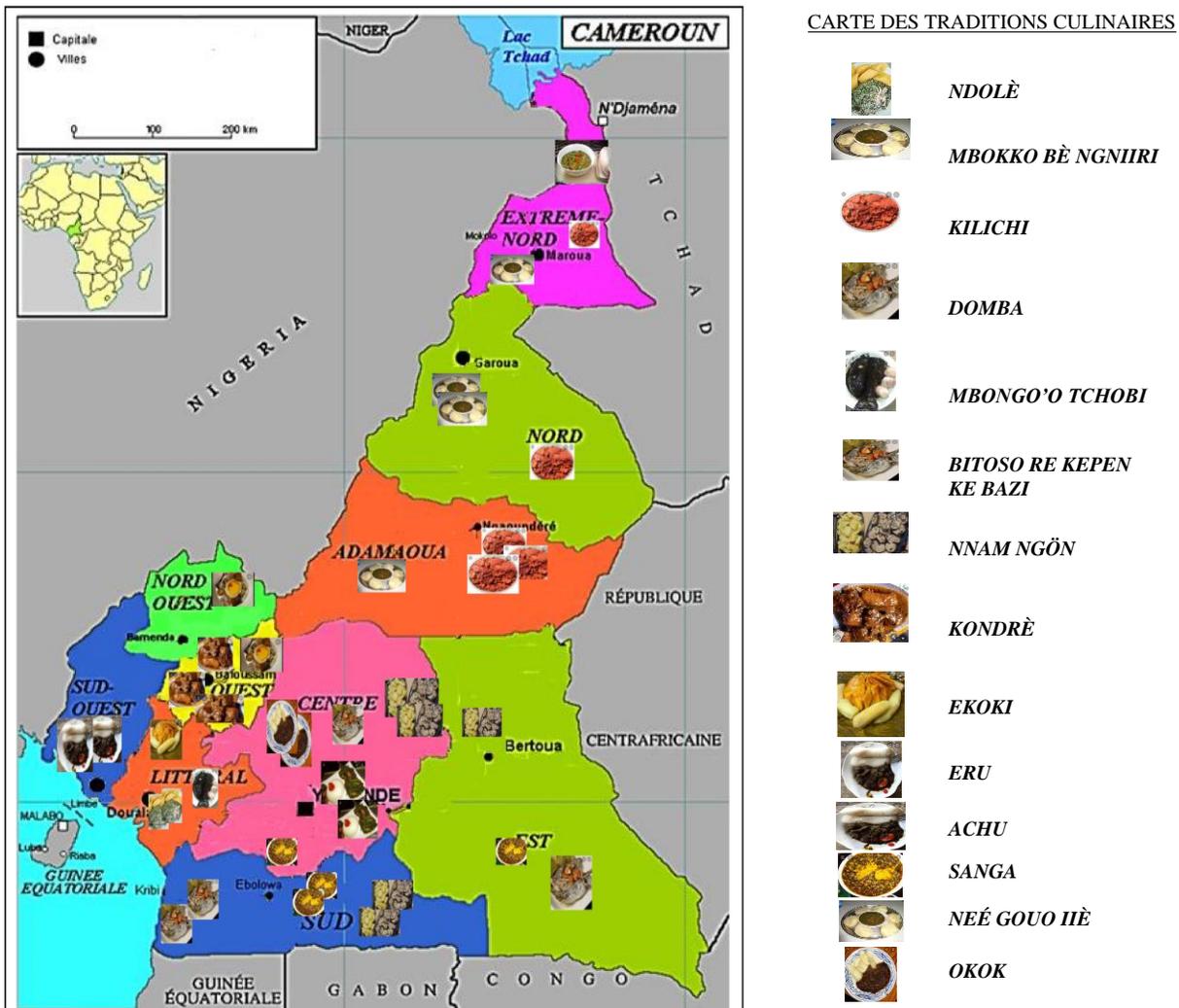
Figure 18: Schéma synthétique des connexions des segments des traditions culinaires



3. CARTOGRAPHIE DES TRADITIONS CULINAIRES SÉLECTIONNÉES

3.1 Représentation graphique des traditions culinaires sélectionnées sur la carte du Cameroun

Figure 19: Carte des 14 traditions culinaires du Cameroun



3.2 Description de la chaîne de restauration des traditions culinaires

Les chaînes de restauration des traditions culinaires, sont quasiment les mêmes. Dans les zones de campagne, l'on a beaucoup plus de chance de trouver ces traditions culinaires dans les points de restauration. Dans les sites touristiques de l'arrière-pays, les promoteurs de ces destinations prennent des dispositions pour que les restaurateurs de ces lieux proposent dans les menus les spécificités culinaires des populations locales, une manière de promouvoir les traditions endogènes et l'économie de la localité.

Dans les grandes villes, l'offre des traditions culinaires est plus sélective. Plusieurs raisons sont avancées par les restaurateurs interrogés. Au nombre de ces raisons, l'indisponibilité ou le coût élevé des ingrédients et des éléments de base pour la préparation desdites traditions culinaires.

En outre, les restaurateurs trouvent que la confection de ces traditions culinaires prend beaucoup plus de temps et coûte par conséquent plus cher aux clients qui préfèrent déboursier nettement moins pour se restaurer. De ce fait, les restaurateurs adaptent leurs offres à la demande pour garantir leur rentabilité. De manière générale, ils préfèrent offrir les plats dits « modernes » parce qu'ils sont moins coûteux pour les clients et rapides à préparer. Ainsi, pour trouver les traditions culinaires au menu, il faut se rendre dans des restaurants appropriés et être disposé à payer un peu plus cher.

3.3 Typologie de la clientèle et leur appréciation des traditions culinaires

Les clients des traditions culinaires recensés au cours de cette étude sont de plus en plus nombreux. Ils apprécient les traditions culinaires typiquement camerounaises. De manière générale, plusieurs traditions culinaires, bien qu'issues des aires géographiques précises, ont été adoptées dans plusieurs autres régions. Il n'est donc pas rare de retrouver par exemple dans les restaurants spécialisés de la capitale politique du Cameroun, Yaoundé, le *Eru*, le *Achu*, le *Ndolè*, le *Mbongo'o Tchobi* qui sont des traditions culinaires respectivement issues du Sud-Ouest, du Nord-Ouest et du Littoral. Inversement, vous trouverez du *Sanga* dans les restaurants spécialisés de Douala, la capitale économique, ou alors le *Nnam Ngön* dans les restaurants de la région de l'Ouest ou du Nord-Ouest.

Les clients se recrutent dans toutes les tranches d'âge et dans toutes les couches de la population. Les touristes ou étrangers en séjour au pays apprécient également ces traditions culinaires qui d'ailleurs sont de plus en plus exportées dans les pays qui abritent les communautés camerounaises. Cependant, l'on a noté pendant les descentes sur le terrain que les personnes dont la tranche d'âge est au-dessus de la cinquantaine ont une préférence particulière pour les traditions

culinaires recensées. À contrario, les individus dont l'âge est inférieur à vingt-cinq ans, préfèrent les repas dits modernes, l'offre des "fast-food".

En somme, le deuxième chapitre de ce travail nous a permis de collecter et d'analyser les données récoltées sur le terrain, notamment auprès des détenteurs des savoirs traditionnels des traditions culinaires sélectionnées. Les informations mises en relief après analyse nous ont surtout permis de schématiser les différents segments des chaînes de valeurs des dites traditions culinaires et de faire ressortir sur une carte, les quatorze (14) traditions culinaires objet de l'étude, la description de la chaîne de restauration où l'on peut se procurer ces traditions culinaires ainsi que la typologie de la clientèle et l'appréciation qui est faite de ces traditions culinaires. La prochaine articulation de ce travail met l'emphase sur l'identification des actifs de propriété intellectuelle exploitables dans les segments des chaînes de valeur des traditions culinaires. Elle s'inspire du diagramme de la fréquence des actifs de propriété intellectuelle du chapitre précédent.

CHAPITRE III :

***IDENTIFICATION DES ACTIFS DE PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE EXPLOITABLES
DANS LES SEGMENTS DES CHAINES DE VALEUR DES TRADITIONS CULINAIRES***

Les traditions culinaires camerounaises sont nombreuses et diversifiées de par les multiples groupes ethniques qui y existent. Ces préparations culinaires ne sont pas pleinement valorisées. L'utilisation judicieuse des actifs de propriété intellectuelle pourrait accroître leur valeur sociale et économique. Les instruments de propriété intellectuelle liés aux segments des chaînes de valeur peuvent concerner, non seulement, les activités intéressantes menées au niveau de la production de l'élément de base et des ingrédients mais aussi au niveau de la confection et de la commercialisation des traditions culinaires. Dans un premier temps, les actifs de propriété intellectuelle exploitables dans les chaînes de valeur ont été identifiés. Dans un second temps, l'analyse des segments de la chaîne de valeur des traditions culinaires nous a permis de ressortir leurs liens avec la propriété intellectuelle.

1. LES TRADITIONS CULINAIRES ET LEURS LIENS AVEC LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

1.1 Les Indications Géographiques(IG)

« Aux fins du présent accord¹⁹, on entend par indications géographiques des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique »

L'indication géographique peut booster de manière significative la chaîne de valeur économique d'une tradition culinaire. Elle implique au départ notamment des producteurs d'ingrédients. Les indications géographiques peuvent montrer que les ingrédients proviennent de l'aire géographique des traditions culinaires. Certaines communautés autochtones peuvent également faire de leurs traditions culinaires dont les qualités spécifiques ont un lien avec leur aire socioculturelle, une indication géographique tout en respectant le savoir-faire transmis. En conséquence, toutes les traditions culinaires sélectionnées, y compris les traditions culinaires de réserve, peuvent faire l'objet de protection en indication géographique.

Au Cameroun, le ***Kilichi*** tire son origine dans la zone géographique de l'Adamaoua. La fiche d'enquête administrée à quelques producteurs et consommateurs originaires de cette région nous a permis de conclure que la confection de cette tradition culinaire est maîtrisée majoritairement par les Haoussas. Il est produit sous plusieurs variantes, donnant plusieurs goûts et couleurs. Cela se

¹⁹Accord ADPIC

justifie parfois par des multiples producteurs non organisés dont les techniques et les connaissances sont variables. Ces variations peuvent également avoir pour origine la qualité ou la race du bétail. Pour apporter une réponse à cette problématique et revitaliser les segments de chaîne de valeur de cette tradition culinaire, les acteurs peuvent s'organiser autour d'une indication géographique qui est régie par l'utilisation d'un cahier de charges préalablement établi par ceux-ci. Ce qui va en droite ligne avec le Projet d'Appui à la Mise en Place des Indications Géographiques (PAMPIG) initié par l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle.

En outre, la production de la tradition culinaire *Kilichi* de bonne qualité commence par l'acquisition d'un bétail en bonne santé. Il faut aussi noter que la viande utilisée doit provenir des muscles du bétail tels que le filet, le faux filet, le paleron. Les bouchers peuvent proposer la vente de ces viandes sélectionnées autour d'une indication géographique pour ressortir sa plus-value.

À l'instar du *Kilichi* susmentionné, les autres traditions culinaires sélectionnées présentent également des caractéristiques à fort potentiel **Indications Géographiques (IG)**. Notamment, les aires géographiques qui sont déterminées, les savoir-faire et les savoirs traditionnels sont détenus par des communautés autochtones des localités concernées par l'aire socioculturelle, les ingrédients qui rentrent dans la confection de ces traditions culinaires poussent de manière naturelle dans ces aires géographiques.

1.2 Les Marques Collectives (MC) et Marques de Produit (MP)

« Est considéré comme marque de produit ou de service, tout signe visible ou sonore utilisé ou que l'on se propose d'utiliser et qui est propre à distinguer les produits ou services d'une personne physique ou morale. (...) » (Art. 2.1, de l'Accord de Bangui).

« Est considérée comme marque collective, la marque de produits ou de services dont les conditions d'utilisation sont fixées par un règlement approuvé par l'autorité compétente et que seuls les groupements de droit public, syndicats ou groupements de syndicats, associations, groupements de producteurs, d'industriels, d'artisans ou de commerçants peuvent utiliser, pour autant qu'ils soient reconnus officiellement et qu'ils aient la capacité juridique » (Art. 2.2, de l'Accord de Bangui).

« Est considérée comme marque collective de certification, la marque appliquée au produit ou au service qui présente notamment quant à sa nature, ses propriétés ou ses qualités, des caractéristiques précisées dans son règlement » (Art. 2.3, de l'Accord de Bangui).

Un restaurateur peut ainsi distinguer ses traditions culinaires ou ses services de ceux de ses concurrents par une marque. La marque collective est un signe qui participe au contrôle qualité et la

marque de certification veille au respect des normes. La marque regroupe les intervenants de la chaîne de valeur autour d'un même pool. Ainsi la marque pourrait être choisie comme outil de management dans le processus de commercialisation des traditions culinaires.

La marque concerne tous les segments de la chaîne de valeur des traditions culinaires. Elle permet de valoriser les traditions culinaires de la production des ingrédients jusqu'à leur commercialisation.

Quant aux deux traditions culinaires *Eru* et *Okok*, elles ont pour élément de base les feuilles de *Gnetum Africanum*²⁰ (nom scientifique) et doivent leurs noms à celles-ci. De l'analyse du premier segment de la chaîne de valeur, il en ressort qu'il faut mener des activités de développement de la filière *Gnetum Africanum* pour sauver cette matière d'œuvre qui tend à se raréfier. La demande nationale et sous régionale reste largement supérieure à l'offre.

Les feuilles du *Eru/Okok* de bonne qualité suffisante se trouvent généralement dans des forêts bien denses et sur la cime des arbres. Les récolteurs ou cueilleurs accèdent dans ces forêts pour obtenir cette denrée à haute valeur marchande. Cette méthode reste ardue et comporte beaucoup de risques, mais constitue aussi une attraction touristique.

Au niveau national, le gouvernement, par l'entremise du MINADER, promeut la domestication du *Gnetum Africanum* à travers le PAPCO. La mise en œuvre de ce programme, a permis depuis quelques années de diminuer la forte pression exercée sur ce produit forestier non ligneux, d'où la convergence vers une exploitation durable.

Pour rendre disponible les feuilles en question, plusieurs acteurs sont impliqués : les structures d'encadrement, les administrations publiques intéressées, les écoles supérieures et les instituts de recherche, les ONG et les associations, les industriels et les équipementiers, les pépiniéristes producteurs de plants du *Eru/Okok*, les cueilleurs exploitants des bassins de production forestiers, les collecteurs du *Eru/Okok* en vue de leur commercialisation locale ou leur exportation, les commerçants des marchés locaux, les cuisiniers et les consommateurs. Tous ces acteurs peuvent se regrouper autour d'une Marque Collective pour promouvoir un label biologique.

De même que les feuilles du *Eru* et d'*Okok*, plusieurs ingrédients de base des traditions culinaires étudiées peuvent faire également l'objet de Marque Collective. C'est le cas des feuilles du *Ndolè*, le poivre noir du *Mbongo'o Tchobi*, des feuilles de *Mbokko bè ngniiri*, du *Sanga*, des feuilles de *Née Gouo Iié*.

²⁰ Nom scientifique d'*Okok/Héro*

1.3 Les Brevets d'Invention (BI)

« Le brevet d'invention selon l'Accord de Bangui, s'entend du titre délivré pour protéger une idée qui permet dans la pratique, la solution d'un problème dans le domaine de la technique. L'invention peut concerner un produit, un procédé ou l'utilisation de ceux-ci »²¹.

Ainsi, les fournisseurs d'intrants agricoles peuvent développer des nouvelles techniques agricoles brevetables pour le traitement des plantes utiles cultivées. Ils peuvent également mettre au point des produits phytosanitaires adaptés à la culture des éléments de base ou des ingrédients qui entrent dans la préparation des traditions culinaires concernées.

Les cuisiniers peuvent demander des brevets sur les différents procédés de préparation des traditions culinaires. En général, ils peuvent développer des procédés et technologies (outils et machines pour faciliter la cuisine) qui peuvent faire l'objet de cessions et de concessions.

Le problème de conservation des traditions culinaires peut être résolu par la maîtrise des technologies et procédés de froid et climatisation.

L'analyse du second segment de la chaîne de valeur des traditions culinaires *Eru* et *Okok* montre qu'il faut résoudre le problème de la découpe des feuilles. Les descentes sur le terrain nous ont permis de découvrir que le PAPCO dispose d'un brevet d'invention sur une machine à découper l'*Okok*. De telles machines permettraient de rendre disponible cette matière de base découpée à l'échelle industrielle. Ce programme mène également des recherches en ce qui concerne les techniques de fertilisation minérale et des produits phytosanitaires adaptés qui pourront aussi faire l'objet de plusieurs brevets d'invention.

En bref, les activités de découpage, séchage et conditionnement des ingrédients et des feuilles du *Eru*, d'*Okok*, du *Ndolè*, du *Sanga*, du *Neé Gouo Iiè*, du *Mbokko bè ngnüri*, pour les rendre disponibles auprès des restaurateurs à l'échelle industrielle impliquent la création des machines et des ustensiles.

Par ailleurs, l'analyse des segments de la chaîne de valeur de la tradition culinaire *Nnam Ngön* montre qu'il existe une véritable difficulté pour décortiquer la graine de courge qui est l'élément de base de cette tradition culinaire. Traditionnellement, la graine de courge est décortiquée manuellement.

Depuis quelques décennies, des efforts sont faits pour améliorer les machines à décortiquer la graine de courge. Des innovations ont conduit à une série de machines qui ont fait l'objet de plusieurs demandes de brevet à l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI), à l'instar de

²¹Accord de Bangui, Annexe I - Titre I.

Godfroy PIAM FOKAM qui a mis au point la « Décortiqueuse des courges », protégée à l'OAPI en 2009.

Les enquêtes sur la confection du *Kilichi* nous ont révélé que les lanières de viande sont découpées à l'aide des couteaux traditionnels et sont séchées au soleil sur des nattes de tiges de mil, de raphia ou de bambou. Le séchage au feu de bois se passe sur des fourneaux traditionnels. Tous ces équipements et infrastructures rudimentaires peuvent être valablement remplacés par des inventions nouvelles visant à gagner en temps et en qualité de produit obtenu.

1.4 Les Dessins et Modèles Industriels (DMI)

« Aux fins de l'Annexe IV de l'Accord de Bangui, est considéré comme dessin, tout assemblage de lignes ou de couleurs, et comme modèle toute forme plastique, associée ou non, à des lignes ou à des couleurs, pourvu que cet assemblage ou forme donne une apparence spéciale à un produit industriel ou artisanal et puisse servir de modèle pour la fabrication d'un produit industriel ou artisanal »²².

Il n'est plus à démontrer que le conditionnement ou le packaging d'un produit est un outil redoutable pour attirer et fidéliser la clientèle. L'emballage d'une tradition culinaire pourrait positiver sa commercialisation. Cet actif de propriété intellectuelle intervient donc efficacement au moment du conditionnement de certains ingrédients rares tels que les ingrédients qui entrent dans la préparation du *Achu*, *Mbongo'o Tchobi* (le *Mbongo'o*), *Domba* (*Odjom*, *Messep*). Il intervient également au moment de la distribution des traditions culinaires.

Cela s'illustre également avec les feuilles de « *Ndolè* lavées », les feuilles de *Zom* séchées, les feuilles du *Eru* découpées, les feuilles d'*Okok* découpées, la poudre de feuilles du baobab, la poudre du *Ngön* que l'on conditionne déjà pour la commercialisation nationale et internationale.

Lors des descentes sur le terrain, nous avons rencontré quelques restaurateurs faisant dans des services traiteurs ou des fast-foods. Nous avons remarqué qu'ils utilisent différents packagings pour conditionner leurs produits et différencier les traditions culinaires typiquement camerounais (*Ndolé*, *Eru*, *Achu*) des autres traditions culinaires.

Chacune des quatorze (14) traditions culinaires porte sur la mise en commun d'un ou plusieurs éléments de base, de plusieurs ingrédients, qui parfois s'achètent dans des espaces de commerce. Aussi, il n'est pas loin de constater que ces éléments de base et autres ingrédients étant des produits traditionnels ou artisanaux se retrouvent dans des emballages à forme modernes, innovées, spéciales

²²Accord de Bangui Annexe 4 –Titre I

et donc de nouveaux modèles. Ceci est valable pour certains outils utilisés çà et là en matière de confection des traditions culinaires. On pourrait citer les ingrédients tels que le poivre, les arachides, le gingembre, la citronnelle, les rondelles. Les éléments de base tels que les feuilles, la viande, le poisson séché,

1.5 Les Savoirs Traditionnels (ST) et le Droit d'Auteur (DA)

« Les savoirs traditionnels désignent les connaissances dynamiques et évolutives, les innovations et les pratiques propres à une communauté bien identifiée au fil des âges. Les savoirs traditionnels auxquels nous faisons référence dans le cadre de ce travail sont ceux qui ont un lien avec les ressources génétiques identifiées dans les segments des chaînes de valeur des traditions culinaires »²³.

En droit de la propriété intellectuelle, les savoirs traditionnels sont l'ensemble des connaissances propres à une certaine communauté qui sont conservées au sein de cette communauté et qui sont transmises de génération en génération.

De manière générale, les savoirs traditionnels sont générés par une communauté au travers des âges pour faire face aux multiples défis qui se sont posés et se posent à elle. Ces défis peuvent être d'ordre sanitaire, alimentaire, sécuritaire, ou même sur le plan de la mobilité. Il s'agit d'un ensemble de savoirs qu'une population a pu générer pour faire face aux changements ou aux facteurs qui, à un moment donné, ont menacé sa survie.

Il est aujourd'hui admis que les connaissances traditionnelles constituent un moteur pour la recherche parce qu'elles mettent directement le Chercheur et les outils modernes sur des pistes déjà explorées, même si cette exploration a été faite avec des outils rudimentaires.

Dans le cadre de cette étude, l'exploitation des données récoltées sur le terrain nous a permis d'observer que les savoirs traditionnels et les marques de produits pourraient valoriser les traditions culinaires. Toutes les traditions culinaires étudiées sont confectionnées en recourant aux savoirs traditionnels transmis de mère en fille, de père en fils et de génération en génération depuis plusieurs siècles.

Ces traditions culinaires ont certes connu l'influence de la modernité mais il n'en demeure pas moins vrai que le socle de ces savoirs traditionnels, pour les confectionner, est resté le même, identique. Il est donc important que ces savoirs traditionnels soient préservés, afin d'être transmis aux futures générations afin qu'elles bénéficient des retombées et avantages qui leur sont liés.

²³A Agrawal, revue internationale des sciences sociales, 2002.

La protection des savoirs traditionnels permettrait aux communautés concernées d'être reconnues et rémunérées. En cas d'exploitation à grande échelle de leurs savoirs, ces communautés autochtones pourraient bénéficier à juste titre des retombées de ladite exploitation sur le fondement du Protocole de Nagoya²⁴ qui complète la convention sur la diversité biologique, dont l'un des objectifs principaux concerne le partage juste et équitable des avantages découlant de l'exploitation des ressources génétiques.

Par ailleurs, toutes ces traditions culinaires peuvent bénéficier de la déclaration en droit d'auteur, à travers leurs recettes culinaires. Aussi, est-il bon à relever que ces traditions culinaires émanent du patrimoine culturel immatériel national du Cameroun.

1.6 Les Obtentions Végétales (OV)

Au sens de l'Accord de Bangui, « une obtention végétale est une nouvelle variété végétale dénommée qui répond aux conditions suivantes :

- la distinction : elle doit se distinguer nettement de toute autre variété dont l'existence, à la date de dépôt de la demande ou, le cas échéant, à la date de priorité est notoirement connue ;
- l'homogénéité : elle doit être suffisamment uniforme dans ses caractères pertinents, sous réserve de la variation prévisible compte tenu des particularités de sa reproduction sexuée ou de sa multiplication végétative ;
- la stabilité : elle doit avoir des caractères pertinents qui restent inchangés à la suite de ses reproductions ou multiplications successives, ou, en cas de cycle particulier de reproduction ou de multiplication, à la fin de chaque cycle »²⁵.

Cet actif de propriété intellectuelle se trouve le plus souvent au début des segments de la chaîne de valeur de certaines traditions culinaires. Cela concerne généralement les agriculteurs qui fournissent les ingrédients ou les éléments de base pour la confection des traditions culinaires.

À cet effet, l'obtention végétale contribue à rendre disponible en quantité suffisante et en qualité, les ingrédients lorsqu'ils sont utilisés à l'échelle industrielle. Les agriculteurs-chercheurs peuvent également obtenir de nouvelles variétés végétales adaptées aux maladies et intempéries. Pour bénéficier de cette plus-value dans la chaîne de valeur des traditions culinaires concernées, les agriculteurs-obtenteurs pourraient demander le certificat d'obtention végétale sur leurs nouvelles variétés.

²⁴Protocole de Nagoya, du 04 au 17 décembre 2016, Cancun, Mexique.

²⁵ Accord de Bangui, Titre I

En guise d'exemple, les enquêtes nous ont permis de découvrir que le PAPCO, avec l'aide des Instituts de Recherches Agronomiques pour le Développement (IRAD) mène des recherches pour l'obtention de nouvelles variétés de *Eru/Okok* domesticables facilement, plus productives et résistantes aux maladies et intempéries.

Également, il est à noter que l'IRAD est parvenu à mettre au point une dizaine de nouvelles variétés de maïs, celui-ci constituant un ingrédient de base dans la confection de la tradition culinaire du *Sanga*. C'est encore le cas avec les nouvelles variétés de courges qui rentrent dans la confection du *Nnam Ngön*.

2. RÉCAPITULATIFS

2.1. Tableau récapitulatif des Traditions culinaires dont les segments ont un lien de PI avec les mets concernés

L'Analyse de la chaîne de valeur des traditions culinaires sélectionnées laisse transparaître assez clairement les segments qui ont un lien avec la propriété intellectuelle. Parce qu'il s'agit d'un échantillon porté sur les traditions culinaires, donc un domaine d'activités précis dans le Tourisme Gastronomique, il en ressort des rapprochements et des similarités dans les résultats obtenus à ce niveau. Le tableau ci-dessous présente un récapitulatif des Traditions Culinaires dont les segments ont un lien de PI avec les mets concernés :

Tableau 8: Récapitulatifs des traditions culinaires dont les segments ont un lien de PI avec les mets concernés

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection en PI | Éléments de base pour la préparation | Protection en PI | Ingrédients | Protection en PI | Matériaux/ outils | Protection en PI |
|----|----------------------------|------------------|---|------------------|--|------------------|---|------------------|
| | | prioritaire | | prioritaire | | prioritaire | | |
| 1 | Ndolè | IG, MC, | Feuilles de Ndolè , | IG, MC, MP, | Huile végétale, arachides locales (pâtes) | IG, MC, MP, MS | Couteau, Pierre à écraser, Moulin à écraser, Séchoir, Four à bois, Foyer à bois | BI |
| | | | Chairs (poissons fumés, viandes, crevettes, <i>gambas</i>) | IG, MC, MP, MS | oignons, ail, piment, poivre | IG, MC | | |
| 2 | Mbokko bè ngniiri | IG, MC, | Feuilles de baobab, Poudre séchée de feuilles de baobab, | IG, MC, MP, MS | Huile végétale, tomate, oignon, piment, | IG, MC, MP, MS | Couteau, Pierre à écraser, Moulin à écraser, Séchoir, Foyer à bois | BI |
| | | | Chairs (viande, poisson) | IG, MC, MP, MS | | | | |
| 3 | Kilichi | IG, MC, | Viande rouge de bovin ou de caprin ou d'ovin. | IG, MC, MP, MS | Arachides (pâte), | IG, MC, MP, MS | Couteau, Moulin à écraser, Séchoir, Four à bois | BI |
| | | | | | Gingembre, oignons, piment, ail, poivre, | IG, MC, MP, MS | | |
| 4 | Domba | IG, MC | Chairs (poisson d'eau douce, viande de brousse) | IG, MC, MP, MS | Ail, petit piment, poireau, oignon, citronnelle, céleri, basilic, <i>messep</i> , feuilles d' <i>odjom</i> | IG, MC, MP, MS | Couteau, Pierre à écraser, Feuilles de bananier Foyer à bois | BI OV |

| | | | | | | | | |
|---|--------------------------------|--------|--|----------------|---|---------------------|---|----------|
| 5 | Mbongo'o Tchobi | IG, MC | Chairs (poissons frais, viande), | IG, MC, MP, MS | oignon, ail, <i>mbakim</i> , tomates, <i>odjom</i> , <i>koty</i> , <i>messep</i> , piment, | IG, MC, MP, M | Couteau, Pierre à écraser, Séchoir, Foyer à bois | BI |
| | | | <i>Poivre, Mbongo'o</i> | IG, MC, MP, MS | huile de palme, <i>njansang</i> , <i>Pèpè</i> , rondelles, <i>nhiomi</i> | IG, MC, MP, MS | | |
| 6 | Bitoso re kepen ke bazi | IG, MC | Feuilles de <i>Bitoso</i> | IG, MC, MP | huile de palme rouge, | IG, MC, MP, MS | Couteau, Pierre à écraser, Séchoir, Foyer à bois | BI |
| | | | Chairs (poisson sec fumé) | IG, MC, MP, MS | ail, piment, | IG, MC, MP, MS | | |
| 7 | Nnam Ngön | IG, MC | Graines de courge | IG, MC, MP, MS | Piment, ail, poivre, œufs, eau | IG, MC, MP, MS | Couteau, Pierre à écraser, Moulin à écraser, Séchoir, Feuilles de bananier Foyer à bois | BI OV |
| | | | Chairs (viande, poisson fumé) | | | | | |
| 8 | Kondrè | IG, MC | Plantains non mûrs, | IG, MC, MP | Huile de palme, céleri, poireau, piment, persil, oignon, ail, poivre, <i>pèpè</i> , curry, thym, laurier, tomates | IG, MC, MP, MS, DMI | Couteau, Pierre à écraser, Moulin à écraser, Séchoir, Foyer à bois | BI |
| | | | Chairs (chèvre, porc, viande de brousse), poisson fumé | IG, MC, MP, MS | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|--------------|--------|---|---------------------|---|-----------------|--|----------|
| 9 | Ekoki | IG, MC | Grains de <i>cornille</i> ou <i>matobo</i> ²⁶ , | IG, MC, MP, MS | Piment, | IG, MC, MP, MS, | Couteau, Pierre à écraser, Moulin à écraser, Séchoir, Feuilles de bananier Foyer à bois | BI OV |
| | | | Huile de palme | IG, MC, MP, MS | | | | |
| 10 | Eru | IG, MC | Feuilles de Eru et <i>water leaf</i> | IG, MC, MP, MS | Chairs (écrevisses, poisson fumé, peau et viande de bœuf) | IG, MC, MP, MS | Couteau, Pierre à écraser, Moulin à écraser, Séchoir, Foyer à bois | BI |
| | | | | | huile de palme, piment, poivre blanc. | IG, MC, MP, MS, | | |
| 11 | Achu | IG, MC | Le taro | | Chairs (peau, trippes et viande de bœuf) | IG, MC, MP, MS, | Couteau, Pierre à écraser, Moulin à écraser, Séchoir, Mortier et pilon Foyer à bois | BI |
| | | | Huile de palme | IG, MC, MP, MS, DMI | Piment, | IG, MC, MP, MS | | |
| 12 | Sanga | IG, MC | Feuilles de <i>Zom</i> Noix de palme fraîche Maïs frais | IG, MC, MP | <i>Olom</i> , piment | IG, MC, MP, MS | Couteau, Pierre à écraser, Moulin à écraser, Séchoir, Foyer à bois, Mortier et pilon | BI |

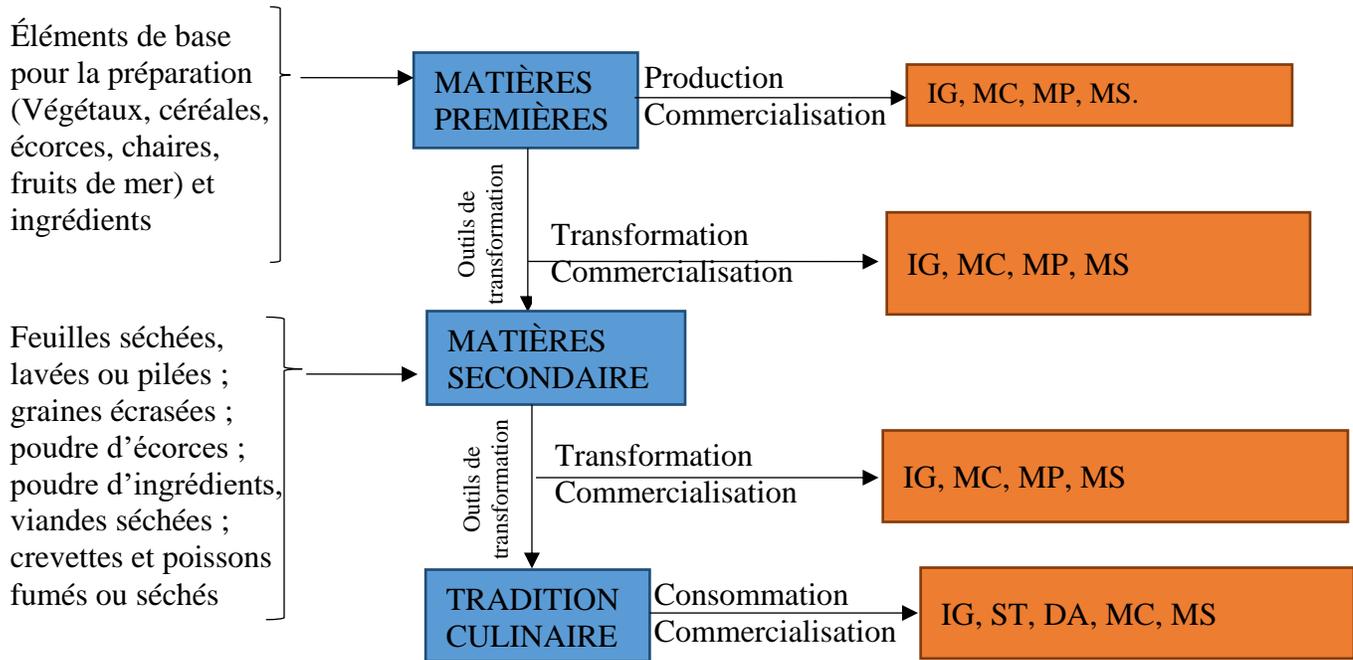
²⁶*Matobo* : variété de haricot

| | | | | | | | | |
|----|---------------------|--------|---|------------|---|---------------------|---|----|
| 13 | Neé Gouo liè | IG, MC | Feuilles de <i>cornille</i> | IG, MC, MP | Chair (poisson fumé) | IG, MC, MP, MS | Couteau, Pierre à écraser, Moulin à écraser, Séchoir, Foyer à bois | BI |
| | | | | | Grains de <i>cornille</i> | IG, MC, MP, MS, DMI | | |
| 14 | Okok | IG, MC | Feuilles d' <i>Okok</i> , Noix de palme Arachides (pâte). | IG, MC, MP | Chairs (écrevisses, poisson fumé) | IG, MC, MP, MS, DMI | Couteau, Pierre à écraser, Moulin à écraser, Séchoir, Foyer à bois, Mortier et pilon | BI |

2.2 Représentation schématique des Actifs de PI associés aux segments de la chaîne de valeur

L'analyse de la chaîne de valeur des Traditions Culinaires, qui regroupe les segments en trois (03) grandes catégories, à savoir la production, la transformation et la consommation fait ressortir les actifs de PI pertinents ainsi que représentés dans le schéma ci-dessous :

Figure 20: Représentation schématique des Actifs de PI associés aux segments de la chaîne de valeur



En définitive, les enquêtes menées auprès des restaurateurs et consommateurs révèlent que le prix de vente d'un plat des traditions culinaires camerounaises reste relativement faible en campagne contrairement aux grandes métropoles. Cela est dû aux faibles actions de développement des segments de la chaîne de valeur de ces traditions culinaires par rapport à leurs potentiels réels. Les actifs de propriété intellectuelle préalablement choisis pourraient améliorer durablement le développement de tous les segments de la chaîne de valeur des traditions culinaires concernées. Au demeurant, et prenant en compte le fait que chaque tradition culinaire est détenue par une communauté autochtone, à travers des savoir-faire traditionnels, les indications géographiques et les marques collectives nous semblent être les droits de propriété intellectuelle les plus adaptés aux traditions culinaires retenues pour le cas de cette Étude.

CHAPITRE IV :

DIFFICULTES, RECOMANDATIONS ET PERSPECTIVES

1. DIFFICULTÉS

L'étude portant sur l'« analyse des segments de chaînes de valeur des traditions culinaires qui ont un lien avec le propriété intellectuelle » présente de nombreuses difficultés :

- les difficultés liées à l'enclavement des aires géographiques des traditions culinaires concernées ;
- les difficultés liées à l'environnement socioculturel et traditionnel ;
- les difficultés liées à l'environnement économique ;
- les difficultés liées à la documentation.

Concernant l'enclavement des terroirs des traditions culinaires retenues, il y a lieu de citer les routes peu praticables, des villages enclavés à cause des rivières ou des fleuves sans ponts, la non disponibilité des réseaux de communication, la faible utilisation du téléphone. Toutes ces difficultés se retrouvent renforcées en saison pluvieuse comme c'est le cas de notre étude.

Au niveau socioculturel, on relève des barrières liées au facteur humain, d'une communauté à une autre. Il est difficile qu'un étranger ait accès aux subtilités d'une tradition sans que des éléments de confiance lui soient accordés par les gardiens de ces traditions. À titre d'exemple, pour entretenir un détenteur de la tradition, il a chaque fois fallu avoir un interprète, un facilitateur local, ménager le Chef et toute la communauté traditionnelle concernée.

Sur le plan économique, il est à relever que parce que le Consultant vient de la ville, les populations autochtones attendent de lui des présents dans le cadre des échanges. Elles attendent aussi de lui la résolution des problèmes liés à leur environnement tels que les routes, l'électricité, l'accès à l'eau potable, les écoles, l'emploi des jeunes, les centres de santé, les espaces commerciaux, etc.

Les traditions camerounaises étant essentiellement orales, l'accès à l'information est difficile. La documentation écrite et relative aux traditions culinaires n'est pas la chose la plus répandue dans les bibliothèques. La cuisine locale, n'a pas une identification voire une cartographie officielle.

Le monde étant devenu un village planétaire, les exigences internationales en matière de normes concernent aussi le Cameroun. Or il n'existe pas un cadre normatif dédié à l'uniformisation de la pratique (réalisation, sauvegarde, pérennisation) des Traditions Culinaires camerounaises.

2. RECOMMANDATIONS ET PERSPECTIVES

Les recommandations formulées dans le cadre de cette étude constituent la résultante des difficultés sus-évoquées. À ce titre :

- il serait judicieux que le MINTOUL développe davantage de stratégies pour renforcer le cadre institutionnel, légal et réglementaire devant encadrer les traditions culinaires et le tourisme gastronomique dans son ensemble ;

- l'organisation des ateliers, des séminaires, des tables rondes et des conférences serait indiquée dans le processus de sensibilisation des acteurs intervenant dans la chaîne ;
- les communautés traditionnelles et autochtones demandent à être assistées, accompagnées par les institutions nationales d'une part et les instances internationales, notamment l'OMPI et l'OAPI, dans le cadre de la valorisation par la propriété intellectuelle des traditions culinaires nationales ;
- le Consultant recommande au MINTOUL de procéder de manière permanente à l'identification des Traditions Culinaires camerounaises afin de dresser une cartographie y afférentes qui conduira à l'élaboration d'un catalogue officiel des Traditions Culinaires camerounaises ;
- il serait judicieux pour le MINTOUL de mettre sur pied un cadre devant conduire à la codification des mets camerounais. Le Tourisme Gastronomique étant une vitrine diplomatique pour un État, le MINTOUL devrait développer une stratégie percutante de promotion des Traditions Culinaires nationales au niveau international à travers nos représentations diplomatiques et autres conventions de partenariats ;
- la dernière recommandation forte concorde avec l'une des grandes orientations de la Table Ronde de Haut niveau dont les débats portaient sur le thème : « les Indications Géographiques, outil de développement économique en Afrique », organisée du 04 au 06 Juin 2019 à Yaoundé par l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) représentée par sa Vice-directrice Générale Mme **Wang Binying**, l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle(OAPI), représentée par son DG, **Denis Bohoussou** et le Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement Technologique (MINMIDT), représentant le Gouvernement du Cameroun, et dont son Ministre **Gabriel Dodo Ndokè** assurait la présidence des travaux. Il a été justement résolu que les États Africains fassent des produits de terroirs un vecteur de développement des communautés autochtones grâce à leur valorisation par le développement des Indications Géographiques ;

- *Photo 16: cérémonie d'ouverture de la Table ronde de haut niveau sur les indications géographiques à Yaoundé Présidée par le MINMIDT et à ses côtés Mme Wang Binying, M le SETAT/MINMIDT et MM les DG de l'OAPI et de l'ARIPO.*



©Pascal Atangana Balla

- que le même type d'étude se poursuive avec d'autres traditions culinaires, à l'instar des boissons traditionnelles, de par la diversité socioculturelle du Cameroun.

Le monde étant confronté à des fléaux tels que l'immigration clandestine, la fuite des cerveaux, la recherche ailleurs du bonheur, le projet relatif au tourisme gastronomique pourrait proposer des débuts de solution à ces fléaux au niveau du Cameroun, quand on sait que des emplois à divers niveaux seront créés ici. À titre d'exemple, la valorisation du Poivre de Penja, principal ingrédient des traditions culinaires sélectionnées, qui est une indication géographique protégée du Cameroun permet aux communautés de ce terroir de palier plusieurs difficultés économiques de l'heure. Les retombées de ce poivre constituent l'un des facteurs de développement les plus en vue de la localité de Penja à ce jour au Cameroun.

Dans sa politique de valorisation des produits de terroir, le Cameroun gagnerait à implémenter la SND30 qui met au centre de ses préoccupations le développement des CTD. Les communautés autochtones à travers la valorisation de leurs traditions culinaires pourraient tirer un bénéfice subséquent lié aux droits des savoirs traditionnels concernés.

CONCLUSION GÉNÉRALE

En somme, le projet intitulé « **Propriété intellectuelle et tourisme gastronomique au Pérou et dans d'autres pays en développement : promouvoir le développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle** » nous a permis de procéder à *l'analyse des segments de la chaîne de valeur des traditions culinaires qui ont un lien avec la propriété intellectuelle*.

Cette étude a donné l'opportunité de parcourir les étapes suivantes : la présentation détaillée des traditions culinaires retenues, la collecte des données et l'analyse des segments de la chaîne de valeur desdites traditions culinaires, l'identification des titres de propriété intellectuelle présentés comme exploitables dans les segments des chaînes de valeur des traditions culinaires, le recensement des difficultés, la présentation des perspectives et quelques orientations tenant lieu de recommandation à la fin de cette étude.

En termes de résultats, nous avons élaboré les fiches techniques et les chaînes de valeur des quatorze (14) traditions culinaires. Nous avons également identifié et présenté les actifs de propriété intellectuelle dans les segments des chaînes de valeur de ces traditions culinaires. Pour matérialiser les zones de production des traditions culinaires sélectionnées, une carte géographique de ces traditions culinaires a été élaborée.

S'agissant des actifs de propriété intellectuelle applicables à différents niveaux des chaînes de valeur, plusieurs actifs de propriété intellectuelle ont été identifiés. Il s'agit : des indications géographiques, des marques, des dessins et modèles industriels, des brevets d'invention ou d'innovation, des obtentions végétales et du droit d'auteur.

L'utilisation stratégique de ces actifs de propriété intellectuelle devrait notamment permettre à ces différentes traditions culinaires d'être revalorisées et contribuer davantage au rayonnement du Cameroun sur le plan régional et international.

Malgré les difficultés rencontrées liées au contexte socioculturel, économique et traditionnel qui ne nous ont pas permis d'avoir une ouverture immédiate sur l'information relevant des traditions culinaires retenues, il ressort que le projet relatif au tourisme gastronomique au Cameroun est porteur à plus d'un titre à savoir :

La valorisation de nos traditions culinaires dont certaines sont menacées de disparition ;

Le développement des communautés locales surtout autochtones grâce à la valorisation de ces produits de terroir par les instruments de la propriété intellectuelle.

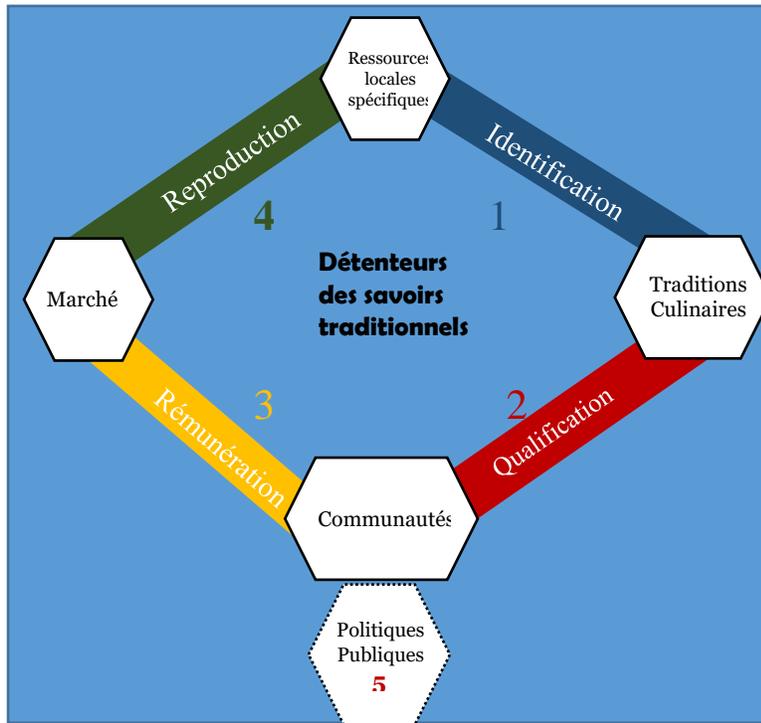
L'étude encourage le MINTOUL à poursuivre ses efforts de développement du tourisme par nos traditions locales qui pourraient désormais se présenter comme une vitrine d'attraction pour notre pays.

Par ailleurs, le même type d'étude pourrait se poursuivre avec d'autres produits qui caractérisent nos traditions culinaires de par la diversité socioculturelle du Cameroun.

En définitive, l'État du Cameroun gagnerait à s'approprier ce projet qui s'accommode avec sa Stratégie Nationale de Développement (SND30) et sa politique de développement des Collectivités Locales.

Tout la stratégie de mise en œuvre, qui se rapporte au *cercle vertueux* de la gouvernance des indications géographiques et qui pourrait résumer les perspectives de l'Analyse des segments de la chaîne de valeur des traditions culinaires qui ont un lien avec la propriété intellectuelle se présente de la manière suivante :

Figure 21: Cercle vertueux de la valorisation des produits de terroirs (tradition culinaire) en indication géographique



Source : Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables

ANNEXES

QUESTIONNAIRE

☞ Nom de l'enquêteur (enquêteuse) :
.....
☞ Tél :

CE QUESTIONNAIRE EST DESTINE AUX HOTELIERS / RESTAURATEURS / DISTRIBUTEURS D'INGREDIENTS / MENAGERES /CONSOMMATEURS

Nous menons une étude sur des chaînes de valeurs des traditions culinaires au Cameroun. Pour ce faire, nous conduisons une enquête dans le but de recueillir des informations pertinentes en lien avec les traditions culinaires que nous avons identifiées.

1. Quel est la tradition culinaire ayant la plus forte demande ? (Cochez la case qui convient)

- a) *Ndolè* b) *Mbokko bè Ngnirii* c) *Kilichi* d) *Domba* e) *Mbongo'o*
f) *Bitoso re kepen ke bazi* g) *Nnam Ngön* h) *Kondrè* i) *Ekoki*
j) *Eru* k) *Achu* l) *Sanga* m) *Neé Gouo Iié* n) *Okok*

2. Comment vous approvisionnez-vous en ingrédients (Cochez la case qui convient)

- a) Je suis producteur
b) Directement auprès des producteurs ;
c) Les producteurs nous livrent sur place ;
d) Les revendeurs nous livrent sur place ;
e) Au Marché
f) Autres mode d'approvisionnement (À préciser)

3. Avez-vous des difficultés dans la chaine d'approvisionnement des ingrédients ? si oui lesquelles ?

.....
.....
.....
.....
.....

4. Quels sont les ingrédients clés pour la préparation de chaque tradition culinaire ? (Cochez la case qui convient)

a) *Ndolé*

b) *Mbokko bè Ngnirü*

c) *Kilichi*

d) *Domba*

e) *Mbongo'o Tchobi*

f) *Bitoso re kepen ke bazi*

g) *Nnam Ngön*

h) *Kondrè*

i) *Ekoki*

j) *Eru*

k) *Achu*

l) *Sanga*

.....
.....
m) Néé Gouo Iié
.....
.....

n) Okok
.....
.....

5. Si vous avez des souhaits à formuler afin que nous puissions les noter ?

⇒ **LIEU/NOM DU MARCHE :**

.....

⇒ **Nom de la personne enquêté(e)**

.....

⇒ **Tél :.....**

.....

QUESTIONNAIRE D'INTERVIEW DES DÉTENTEURS DES TRADITIONS CULINAIRES DANS LES AIRES GÉOGRAPHIQUES CONCERNÉES

NOM DU METS : _____

(Indiquez le nom employé par la communauté ou le groupe concerné pour désigner le mets)

1. CONNAISSEZ-VOUS LES VALEURS NUTRITIONNELLES DU METS ?

2. INDIQUEZ AU MOYEN DE SOURCES QUEL EST L'HISTORIQUE DU METS ?

3. INDIQUEZ DE QUELLE MANIÈRE LA COMMUNAUTÉ SE REPRÉSENTE L'HISTOIRE DU METS ?

4. INDIQUEZ LE OU LES DOMAINES DU METS (COCHEZ LA CASE) :

- TRADITIONS ET EXPRESSIONS ORALES
- ARTS DU SPECTACLE
- PRATIQUES SOCIALES, RITUELS OU ÉVÉNEMENTS FESTIFS
- CONNAISSANCES ET PRATIQUES CONCERNANT LA NATURE ET L'UNIVERS
- SAVOIR-FAIRE LIÉS À L'ARTISANAT TRADITIONNEL
- AUTRE

5. DÉCRIEZ-LA OU LES COMMUNAUTÉ(S) OU LE OU LES GROUPE(S) ET, LE CAS ÉCHÉANT, LE OU LES INDIVIDUS DONT LE METS EST ORIGINAIRE

6. INDIQUEZ LE LIEU DE PRATIQUE DU METS (LIEU-DIT, VILLAGE, COMMUNAUTÉ, AIRE CULTURELLE, MUNICIPALITÉ, DÉPARTEMENTS, PAYS).

7. À VOTRE CONNAISSANCE, LE METS EST-IL PRATiqué D'UNE MANIÈRE SIMILAIRE DANS L'AIRE CULTURELLE ET/OU AILLEURS ? SI OUI, PRÉCISEZ À QUEL ENDROIT ET/OU DANS QUEL PAYS ?

8. QUELS SONT LES INGRÉDIENTS QUI INTERVIENNENT DANS LA PRÉPARATION DE CE METS ?

9. INDIQUEZ ÉGALEMENT LES MATÉRIAUX, LES OUTILS, LES MACHINES OU LES OBJETS CONSTITUTIFS DE LA PRATIQUE.

10. DÉCRIEZ LA PRATIQUE ACTUELLE DU METS. DONNEZ LE PLUS DE PRÉCISIONS

POSSIBLE : RÉSUMEZ CE QUE VOUS SAVEZ DU METS DU PATRIMOINE TEL QU'IL S'OBSERVE AUJOURD'HUI, EN RÉPONDANT AUX QUESTIONS QUOI ?, COMMENT ?, QUI ?, OÙ ?, QUAND ? ET DEPUIS QUAND ? (LA DESCRIPTION DOIT TENDRE VERS L'OBJECTIVITÉ ET ÊTRE DÉNUÉE DE JUGEMENT DE VALEUR)

11. INDIQUEZ DES INFORMATIONS SUR SON MODE DE TRANSMISSION, SA VITALITÉ OU SA FRAGILITÉ, LES PERSONNES QUI LE PRATIQUENT, L'ENTRETIENNENT ET LE TRANSMETTENT, SON CONTEXTE DE RÉALISATION OU DE PRATIQUE, SON ÉVOLUTION, SES ADAPTATIONS ET SES EMPRUNTS, LES ORGANISATIONS CONCERNÉES, ETC.

12. INDIQUEZ LES MENACES ÉVENTUELLES PESANT SUR LA PRATIQUE ET LA TRANSMISSION DU METS.

13. INDIQUEZ ICI LES MODES ET ACTIONS DE VALORISATION, LES MODES DE RECONNAISSANCE PUBLIQUE (NIVEAUX LOCAL, NATIONAL, INTERNATIONAL). DES INVENTAIRES ONT-ILS DÉJÀ ÉTÉ RÉALISÉS ? DE QUEL TYPE DE DOCUMENTATION DISPOSEZ-VOUS ? DISPOSEZ-VOUS D'UNE BIBLIOGRAPHIE ? QUELLES SONT LES MESURES DE SAUVEGARDE QUI ONT ÉTÉ PRISES, LE CAS ÉCHÉANT ?

14. INDIQUEZ COMMENT ET DANS QUELLE MESURE LES COMMUNAUTÉS, LES GROUPES, OU, LE CAS ÉCHÉANT, LES INDIVIDUS QUI CRÉENT, ENTRETIENNENT ET TRANSMETTENT LES RENSEIGNEMENTS METS ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DE LA FICHE ET CONSENTI À L'INCLUSION DANS L'INVENTAIRE. (À RENSEIGNER PAR L'ENQUÊTEUR (RICE))

GUIDE D'ENTRETIEN

I. INSTITUTIONNELS (MINREX, MINTOUL, MINAC, MINMIDT, OAPI, OMPI, UNESCO, MINFOF, MINPROFF, MINADER, MINEPDED)

1/ Quelle est la politique des autorités publiques pour soutenir le développement des traditions culinaires au Cameroun (texte légaux et règlementaires) ?

2/ Existe-t-il des projets/ programmes mis en œuvre pour valoriser les traditions culinaires au Cameroun ? Lesquels ?

3/ Si Oui, comment ces projets/programmes sont exécutés et quelle est la place des restaurateurs et des distributeurs d'ingrédients dans leur mise en œuvre ?

4/ Existe-t-il des partenaires techniques et financiers intervenants dans la promotion des traditions culinaires au Cameroun ?

5/ Existe-t-il des cadres d'échanges/concertation entre les différents acteurs impliqués dans le développement des traditions culinaires ? Comment fonctionnent-ils ? Où sont-ils basés ?

6/ Quelles recommandations faites-vous pour une meilleure implication des acteurs dans l'élaboration des politiques de développement des traditions culinaires au Cameroun?

II. Hôtels / Restaurateurs / Distributeurs d'ingrédients / Ménagères / Associations des professionnels du culinaire

1. Quelles sont les traditions culinaires les plus demandées par les clients (par ordre croissant) ?
2. Quel est le plat le plus couteux ?
3. Quelles sont les exigences de vos clients en matière de services ?
4. Comment se fait l'approvisionnement des ingrédients qui entrent dans leur préparation ?
5. Donnez les origines typiques de ces traditions culinaires
6. Pouvez-vous nous donner la liste des ingrédients de chacune des traditions culinaires suivantes : ***Ndolè ; Mbokko be Ngnirii ; Kilichi ; Domba ; Mbongo'o Tchobi ; Bitoso re kepen ke bazi ; Nnam Ngön ; Kondrè ; Ekoki ; Eru ; Achu ; Sanga ; Neé Gouo lié ; Okok.***
7. Donnez les localités de chaque tradition culinaire
8. Quel est le rôle de chaque ingrédient dans chaque tradition culinaire
9. Quels sont les ingrédients clés pour chaque tradition culinaire ?

10. Décrivez la préparation de chaque tradition culinaire ?
11. Pouvez-vous faire une description organoleptique de chaque tradition culinaire ?
12. Existe-t-il des formes modernes de conditionnement des traditions culinaires ?
13. Quelles sont les difficultés que vous rencontrez dans la réalisation de chaque tradition culinaire ?
14. Quelles sont vos suggestions pour pérenniser et valoriser ces traditions culinaires.

FICHES TECHNIQUES DES TRADITIONS CULINAIRES

NDOLÈ

1. **Nom** : *Ndolè*
2. **Origine, tribu** : Douala
3. **Aire socioculturelle** : Sawa, Région du Littoral
4. **Notoriété** : Nationale et internationale
5. **Éléments de base pour la préparation** : feuilles vertes de *Ndolè* lavées, viande, poisson fumé
6. **Ingrédients** : huile, oignons, pâtes d'arachide, feuilles de *Ndolè*, ail, piment, sel de cuisine.
7. **Outils ou ustensiles pour la préparation** : Pas besoin d'ustensile particulier pour la préparation. Mais une spatule de cuisine en bois est conseillée.
8. **Description de préparation** : Pour préparer le *Ndolè*, l'on commence par bouillir de l'eau salée, découper et laver les feuilles de *Ndolè* à plusieurs reprises, les mettre dans de l'eau bouillante et les cuire rapidement à découvert pendant 45mn environ avec un morceau de *kanwa*. Cette technique a pour objectif d'extraire l'excès d'amertume contenue dans les feuilles. Rincer et égoutter dans une passoire, presser les feuilles pour enlever l'eau, réserver en formant des boules. Dans une casserole, mettre les arachides (crues) avec de l'eau et laisser cuire 5 minutes environ. Après ébullition, retirer du feu et égoutter, ensuite moule à la pierre à écraser avec les condiments. Lancer la cuisson de la sauce. Faire chauffer de l'huile et faire dorer les morceaux de viande avec des oignons finement coupés. Mélanger pendant quelques minutes et remuer jusqu'à coloration. Laisser cuire les chairs et incorporer de l'ail, le piment, l'oignon, les écrevisses écrasées (si possible) puis la pâte d'arachide. Saupoudrer le *Ndolè* délicatement dans la préparation jusqu'à obtention de l'homogénéité, mouiller, laisser mijoter, rectifier l'assaisonnement et terminer la cuisson.
9. **Garniture d'accompagnements** : tubercules (manioc, macabo), *miondo*, igname, plantain, *bobolo*;
10. **Présentation physique** : couleur verte dominante parsemée de points blancs d'arachide cuite.
11. **Propriétés organoleptiques²⁷, texture** : Goût légèrement amer, un peu pâteux
12. **Groupement / association de valorisation** : Non existant
13. **Méthode de transmission du savoir-faire traditionnel** : observation, apprentissage mère-fille.
14. **Impact du climat et des saisons** : Feuilles de *Ndolè* pas très disponibles en saison sèche, mais abondant en saison de pluies.
15. **Présentation des segments de la chaîne de valeur** : Mise en terre des boutures de *Ndolè* – récolte des feuilles environ trois mois après – vente directe sur le marché – séchage et conditionnement dans des emballages appropriés – vente sur le marché – préparation - cuisson
16. **Actifs de propriété intellectuelle liés** :

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|--|----------------------------|---|
| 1 | <i>Ndolè</i> | Le <i>Ndolè</i> peut faire l'objet d'une IG au vu de sa notoriété, la délimitation de l'aire géographique, l'identification des détenteurs des savoirs traditionnels | Feuilles de <i>Ndolè</i> , | IG, MC : les feuilles de <i>Ndolè</i> relèvent d'une plante agricole localisable dans l'aire géographique Sawa. |

²⁷ Goût, odeur, couleur

MBOKKO BÈ NGNIIRI

1. **Nom :** *Mbokko bè ngniiri*
2. **Origine :** tradition culinaire détenue par les peuhls et répandue dans toute la partie septentrionale du Cameroun (Nord, Extrême-nord, Adamaoua).
3. **Aire socioculturelle :** Soudano-sahélienne, Région de l'Extrême-Nord.
4. **Notoriété :** tradition culinaire connue et appréciée par les Camerounais du Septentrion.
5. **Éléments de base pour la préparation :** poudre de feuilles de baobab séchées, viande ou poisson.
6. **Ingrédients :** tomate, oignon, piment et sel de cuisine, viande ou poisson frais/sec.
7. **Outils ou ustensiles spécifiques pour la préparation :** cuisine traditionnelle au feu de bois, mortier, pilon et tamis.
8. **Description des étapes de préparation :** préparer une sauce contenant la viande ou le poisson, la tomate, l'oignon, le piment et du sel, laisser bouillir la sauce. Ajouter petit à petit la poudre tamisée de feuilles de baobab dans la sauce bouillonnante en fouettant à l'aide d'une spatule, pour rendre la sauce plus épaisse et gluante. Laisser mijoter pendant quelques minutes.
9. **Garniture d'accompagnements :** boule de couscous cuite à base de farine du mil, ou du maïs, ou du riz.
10. **Présentation physique de la texture :** sauce gluante de couleur verdâtre.
11. **Caractéristiques organoleptiques :** goût salé
12. **Groupement/association de valorisation :** pas connu
13. **Méthode de transmission du savoir-faire traditionnelle :** mère-fille.
14. **Impact du climat et des saisons :** rareté des jeunes feuilles en saison sèche.
15. **Présentation des segments de la chaîne de valeur :** récolte, séchage, moulage, préparation du plat, cuisson, consommation.
16. **Actifs de propriété intellectuelle liés :**

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|---------------------------------|--|--|--|
| 2 | <i>Mbokko bè ngniiri</i> | Le <i>Mbokko bè ngniiri</i> peut faire l'objet d'une IG au vu de sa notoriété, la délimitation de l'aire géographique, l'identification des détenteurs des savoirs traditionnels | Feuilles de baobab, Poudre séchée de feuilles de baobab, | IG, MC: feuilles de baobab protégeable |

KILICHI

1. **Nom :** *Kilichi*
2. **Origine :** Jadis le *Kilichi* était fabriqué pour réduire les pertes de viande invendue des bouchers dû à la non maîtrise des techniques de conservation et par manque de congélateur. Aujourd’hui, le *Kilichi* est fabriqué en grande quantité pour sa valeur marchande. Cette tradition culinaire est détenue par les Haoussa et s’est répandue dans toute la partie septentrionale du Cameroun.
3. **Aire socioculturelle :** Soudano-sahélienne, Région de l’Adamaoua.
4. **Notoriété :** tradition culinaire connue et appréciée par les Camerounais et même au-delà de nos frontières.
5. **Éléments de base pour la préparation :** viande rouge de bovin, de caprin ou d’ovin, mais aussi récemment l’introduction du poulet et du poisson.
6. **Ingrédients :** pâte d’arachide, gingembre, oignons, piment, ail, poivre et sel.
7. **Outils ou ustensiles spécifiques pour la préparation :** claie de séchage en bambou ou tige de mil, four de grillade traditionnel, couteaux traditionnels
8. **Description des étapes de préparation :** choisir le gigot arrière de la viande rouge, à l’aide d’un couteau débarrasser la viande des tendons et graisses, découper la viande en lanière de quelques millimètres d’épaisseur, sécher au soleil pendant quelques heures les lanières de viande obtenues sur des claies surélevées, par ailleurs préparer la sauce d’enrobage contenant de la pâte d’arachide et les épices, enrober les lanières de viande séchées de la sauce, sécher à nouveau les lanières de viande trempées pendant quelques heures puis faire des grillades.
9. **Garniture d’accompagnement :** aucune.
10. **Présentation physique de la texture :** les *Kilichis* obtenus sont des lanières commercialisées en deux couleurs : la couleur rougeâtre pour le *Kilichi* pimenté et la couleur jaunâtre pour le *Kilichi* non pimenté.
11. **Caractéristiques organoleptiques:** le *Kilichi* doit avoir un goût de viande séché, épicé et pimenté ou non pimenté.
12. **Groupement/association de valorisation :** non, mais le plus gros bassin de production de *Kilichi* se trouve à Ngaoundéré.
13. **Méthode de transmission du savoir-faire traditionnel :** Le savoir-faire se transmet par l’observation et l’apprentissage des détenteurs, de père en fils.
14. **Impact du climat et des saisons :** rareté du bétail de bonne qualité en saison sèche.
15. **Présentation des segments de la chaîne de valeur :** fourniture d’aliments de bétails, élevage, transformation (production de *Kilichi*), commercialisation, consommation.
16. **Actifs de propriété intellectuelle liés**

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|--|---|---|
| 3 | <i>Kilichi</i> | C’est une TC qui fait déjà l’objet de protection au Niger. Les peuples de l’Adamaoua traversent les frontières et se retrouvent autant au Nigéria qu’au Niger. | Viande rouge de bovin ou de caprin ou d’ovin. | IG, MC: la viande est notamment issue du boeuf Gouddali de l’Adamaoua du Cameroun |

DOMBA

1. **Nom** : *Domba*
2. **Origine / Tribu** : au Cameroun cette tradition culinaire est revendiquée par les populations Ekgang dans les régions du Centre, Sud et Est.
3. **Aire socioculturelle** : Fang-Beti, Régions du Centre, Sud et Est
4. **Notoriété** : Cette tradition culinaire est répandue dans l'ensemble des dix régions et même à l'international en français se traduit par papillote, cette tradition culinaire traduit une façon de cuire les chairs de poissons/ viandes à l'étouffée, applicable à toutes les chairs.
5. **Éléments de base pour la préparation** : poisson, préférence pour le poisson d'eau douce / viande préférence pour la viande de brousse.
6. **Ingrédients** : ail, citronnelle, piment, poireau, oignon branche de céleri, branches de basilic, *messep*, feuilles de *odjom*
7. **Outils ou ustensiles spécifiques** : feuilles de bananier / le jonc appartenant au genre *Juncus*, dans la famille des *Juncaceae*.
8. **Préparation** : Apprêter le poisson / viande puis faire flamber les feuilles de bananier ou apprêter les feuilles de jonc. Découper finement tous les ingrédients, puis disposer le poisson / viande dans les feuilles préparées à cet effet ; y ajouter tous les ingrédients. Placer au feu dans une marmite pour cuire la papillote à la vapeur.
9. **Garniture d'accompagnements** : *Ntuba ekoan*, manioc, bâton de manioc, plantain, igname, *macabo*.
10. **Présentation physique, texture** : ragoût de chair ferme
11. **Propriétés organoleptiques** : goût salé et fortement épicé
12. **Méthodes de transmission du savoir-faire** : Par l'observation et l'apprentissage mère-fille.
13. **Impact du climat et des saisons** : pendant les saisons de pêche et de chasse.
14. **Présenter les segments de la chaîne de valeur** : pêche/ élevage /chasse – récolte – abattage- préparation- cuisson- conservation par le froid
15. **Actifs de propriété intellectuelle liés**

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base pour la préparation | Protection en PI |
|----|----------------------------|---|---|--|
| 4 | <i>Domba</i> | C'est une TC dont les savoirs sont détenus par le groupe sociologique Fang-beti | Chairs (poisson d'eau douce, viande de brousse) | IG, MC : ces chairs sont issues des rivières locales (poissons d'eau douce) et forêts (viandes de brousse ou gibiers) du Cameroun. |

MBONGO'O TCHOB

1. **Nom** : *Mbongo'o Tchobi*
2. **Origine, tribu** : Peuple Sawa, Douala, Bassa,
3. **Aire socioculturelle** : Sawa, Région du Littoral
4. **Notoriété** : nationale et internationale
5. **Éléments²⁸ de base pour la préparation** : Poisson frais (machoirons de préférence) *mbongo'o*
6. **Ingrédients** : *njansang*, *pèbè*, rondelles, oignon, ail, *mbakim*, *odjom*, *messep*, huile de palme, sel, piment, du *hiomi*.
7. **Outils ou ustensiles pour la préparation** : spatule de cuisine en bois, pierre à écraser
8. **Description de préparation** : La confection du *Mbongo'o Tchobi* respecte des étapes précises. Elle commence par la torréfaction des épices au feu de bois ou dans une poêle sans matière grasse. Puis l'on les écrase à la pierre avec les autres condiments. Mélanger ensuite la pâte jusqu'à obtention d'une purée presque homogène. Mariner dans la purée de *Mbongo'o* les morceaux de poisson ou viande préalablement apprêtés. Dans une casserole, chauffer l'huile de palme et incorporer la pâte d'épices apprêtée précédemment dans la marmite. Remuer, puis rajouter les morceaux de poisson et les plantes odorantes. Couvrir et laisser cuire à feu doux. Contrôler la cuisson de temps en temps et rectifier l'assaisonnement. Laisser mijoter jusqu'à la cuisson parfaite. Servir chaud.
9. **Garniture d'accompagnements** : tubercules (manioc, macabo, igname, etc.) et le *miondo*²⁹
10. **Présentation physique, texture** : sauce de couleur noire dominante
11. **Propriétés organoleptiques³⁰** : goût épicé
12. **Méthode de transmission du savoir-faire traditionnel** : observation, apprentissage mère-fille
13. **Impact du climat et des saisons** : Disponibilité de la matière de base auprès des commerçantes spécialisées des épices toute l'année.
14. **Présentation des segments de la chaîne de valeur** : collecte des ingrédients dans la forêt – séchage – conservation/conditionnement – vente sur le marché – préparation et cuisson
15. **Actifs de propriété intellectuelle liés** :

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|---|------------------|---|
| 5 | <i>Mbongo'o Tchobi</i> | Le Mbongo'o Tchobi peut faire l'objet d'une IG au vu de sa notoriété, la délimitation de l'aire géographique qui concerne le groupe sociologique Bassa'a du Cameroun. | <i>Mbongo'o</i> | IG, MC: ingrédient à protéger en IG ou MC à l'instar du poivre. |

²⁸ Cette sauce s'applique et s'accorde parfaitement aux produits carnés (bœuf, porc, reptile, gibier)

²⁹ Sorte de petits bâtons de manioc emballés et préparés en deux tranches dans les feuilles de bananiers.

³⁰ Goût, odeur, couleur

BITOSO RE KEPEN KE BAZI

1. **Nom** : *Bitoso re kepen ke bazi*
2. **Origine / Tribu** : Bafia, Département du Mbam et Inoubou.
3. **Aire socioculturelle** : Fang-Beti, Région du Centre
4. **Notoriété** : Cette tradition culinaire est répandue dans l'ensemble des dix régions du Cameroun.
5. **Éléments de base pour la préparation** : feuilles de *Bitosso*,
6. **Ingrédients** : huile de palme, piments jaune, sel de cuisine.
7. **Outils ou ustensiles spécifiques** : tamis, spatule, marmite
8. **Préparation** : Apprêter les feuilles en les nettoyants, hachez-les grossièrement. Cuire à feu doux ces feuilles dans une marmite, saler et ajouter le piment entier, laissez tarir l'eau de végétation puis ajouter de l'huile de palme. Laissez mijoter jusqu'à évaporation complète du jus de cuisson.
9. **Garniture d'accompagnements** : couscous fait à base de farine de maïs jaune.
10. **Présentation physique, texture** : sauté de feuilles hachées grossièrement de couleur brune.
11. **Propriétés organoleptiques** : goût épicé salé et légèrement amer.
12. **Méthodes de transmission du savoir-faire** : Par l'observation des aînés
13. **Impact du climat et des saisons** : disponible tout au long de l'année.
14. **Présentation des segments de la chaîne de valeur** : feuilles de *Bitoso* - culture-récolte-hachage- préparation- cuisson - consommation.
15. **Actifs de propriété intellectuelle qui liés** :

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|---------------------------------------|--|---------------------------|---|
| 6 | <i>Bitoso re kepen ke bazi</i> | Le Bitoso re kepen ke bazi peut faire l'objet d'une IG au vu de sa notoriété. C'est une plante comestible. | Feuilles de <i>Bitoso</i> | IG, MC: les feuilles de Bitoso relèvent d'une plante agricole localisable dans l'aire géographique Fang-beti. |

NNAM NGÖN

1. **Nom** : *Nnam Ngon*
2. **Origine/ Tribu** : au Cameroun, cette tradition culinaire est revendiquée dans plusieurs régions au Sud, Centre et Est chez les Ekang.
3. **Aire socioculturelle** : Fang-Beti, Régions du Centre, Sud, Est.
4. **Notoriété** : tradition culinaire répandue dans l'ensemble des dix régions et même exportée hors des frontières du Cameroun par les Camerounais de l'étranger.
5. **Éléments de base pour la préparation** : graines de courge décortiquées, viandes ou poissons fumés séchés.
6. **Ingrédients** : piment, ail, poivre, sel de cuisine, œuf (facultatif)
7. **Outils ou ustensiles spécifiques** : marmite (*silba*), feuilles de bananiers et cordes obtenues à base de tronc de bananier, grillage
8. **Description de la préparation** : Elle consiste à sécher ou à griller des graines de courge préalablement décortiquées et les moule dans un moulin ordinaire ou sur une pierre à écraser. Ensuite, faire cuire la viande ou le poisson selon les préférences ou les deux. Dans un récipient, mélanger progressivement les graines moulues et le bouillon issu de la cuisson de la viande ou du poisson y ajouter aussi l'œuf cru. C'est dans ce bouillon que sont contenues toutes les épices nécessaires. Puis déposer la pâte obtenue sur les feuilles de bananier préalablement ramollies à la flamme ou dans de l'eau chaude pour la rendre plus flexible et éviter qu'elle se déchire, y ajouter de manière hétérogène les morceaux de viande et/ou de poisson. Attacher la pâte contenue dans les feuilles avec des cordes du tronc de bananier. Le temps de cuisson dépend de la grosseur du paquet.
9. **Accompagnements** : bâton de manioc, manioc, igname, couscous de manioc
10. **Présentation physique, texture: forme** gâteau arrondi moelleux garni de morceaux de viande et poisson apparent
11. **Propriétés organoleptiques** : couleur blanchâtre, goût épicé
12. **Méthodes de transmission du savoir-faire** : Par l'observation, apprentissage mère filles et des détentrices des traditions, au cours des rites spécifiques.
13. **Impact du climat et saison** : abondant pendant les saisons de récolte qui sont circulaires tous les deux ans (rare en année paire). Culture beaucoup plus importante sur les parcelles de forêt fraîchement défrichée.
14. **Présentation les segments de la chaîne de valeur** : récolte – séchage – stockage sous la forme de graines non décortiquées à l'abri de l'humidité à plus 24 mois - décorticage – moulinage – préparation - cuisson - consommation.
15. **Actifs de propriété intellectuelle liés** :

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|--|-------------------|---|
| 7 | <i>Nnam Ngön</i> | Le <i>Nnam Ngön</i> peut faire l'objet d'une IG au vu de sa notoriété, la délimitation de l'aire géographique, l'identification des détenteurs des savoirs traditionnels | Graines de courge | IG, MC: produit agricole protégeable en IG ou MC. |

KONDRÈ

1. **Nom** : *Kondrè*
2. **Origine, tribu** : Bamiléké
3. **Aire socioculturelle** : Grassfields, Région Ouest
4. **Notoriété** : nationale et internationale
5. **éléments de base pour la préparation** : bananes plantains non murs, viande (chèvre, porc, viande de brousse), poissons fumés.
6. **Ingrédients** : huile de palme, céleri, poireau, piment, persil, oignon, ail, poivre noir, poivre blanc, curry, thym, laurier, sel, feuille d'*odjom*, tomates, sel.
7. **Outils ou ustensiles pour la préparation** : grande marmite
8. **Description de la préparation** : habiller et tailler la viande apprêtée, (pour les repas des cérémonies traditionnelles, la viande est laissée en grands morceaux ou en gigots). Éplucher les plantains et les découper en deux ou en trois morceaux en fonction de leur longueur. Mettre de l'huile à chauffer dans une marmite et faire dorer les oignons précédemment émincés, découper les condiments et les écraser. Avant coloration de l'oignon dans l'huile, ajouter la viande, saler légèrement et laisser frire. Réserver la viande ainsi dorée dans une assiette. Dans la même marmite, incorporer les bananes plantains, saler, bien mélanger l'ensemble, mettre de l'eau en quantité suffisante, couvrir et laisser cuire. Ajouter à cette préparation, la viande, les condiments écrasés, le bouquet garni, vérifier la quantité d'eau, couvrir et laisser encore mijoter à feu doux. Gouter de temps en temps pour se rassurer de la netteté des assaisonnements. Lorsque tout est bien cuit, laisser refroidir à moitié, servir.
9. **Garniture d'accompagnements** : Pas besoin de complément.
10. **Présentation physique, texture** : couleur marron rouge après cuisson.
11. **Propriétés organoleptiques**³¹: Goût doux, prédominance de l'huile rouge.
12. **Groupement / association de valorisation** : Non constitué
13. **Méthode de transmission du savoir-faire traditionnelle** : Observation, apprentissage mère-fille.
14. **Impact du climat et des saisons** : Le plantain est bien disponible en toutes saisons. Mais un peu plus cher pendant la saison des pluies.
15. **Présentation des segments de la chaîne de valeur** : Semis des boutures de bananiers plantains, récolte, vente directe sur le marché, possibilité d'éplucher, sécher, conserver, conditionner et vendre sur le marché, cuisson, consommation.
16. **Actifs de propriété intellectuelle liés** :

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection en PI | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|---|---|---|
| 8 | <i>Kondrè</i> | Recette globale protégeable en IG et MC parce que relevant d'une tradition culinaire de l'aire socioculturelle Grassfields. | Plantains non murs, | Produit agricole protégeable en IG ou MC |
| | | | Chairs (chèvre, porc, viandes de brousse), poisson fumé | Chairs (chèvre, porc, viandes de brousse) relevant des espèces animales locales |

³¹ Goût, odeur, couleur

EKOKI

1. **Nom** : *Ekoki*
2. **Origine, tribu** : Mbo'ò
3. **Aire socioculturelle** : Sawa ; Région du Littoral
4. **Notoriété** : Nationale
5. **Éléments de base pour la préparation** : grains de *cornille*, huile de palme, *matobo*
6. **Ingrédients** : eau, sel, piment, *kanwa*
7. **Outils ou ustensiles pour la préparation** : feuilles de bananiers chauffées, ficelles de troncs de bananiers, mortier ovale, tamis, pierre à écraser.
8. **Description de préparation** : la confection du *Ekoki* se fait par étapes, à savoir : concasser à moitié le haricot, le verser dans une grande casserole, verser de l'eau et laisser tremper pour que les graines se ramollissent. Après trente minutes, laver le haricot en le frottant délicatement entre les deux paumes de mains, puis verser l'eau (en conservant le haricot dans la casserole) du lavage afin de débarrasser la peau du haricot. Répéter le cycle de lavage 3 à 4 fois de plus jusqu'à obtenir du haricot propre sans peau. Il peut arriver que le haricot soit épluché à la main s'il est encore frais. Puis, il faut ramollir les feuilles de bananiers au feu de bois. Porter de l'eau à ébullition dans une grande marmite flamber ou tremper les feuilles de bananier dans l'eau pendant 1 à 2 minutes, puis réserver les feuilles ramollies. Tapisser le fond de la marmite avec les feuilles de bananiers abîmées. Porter l'eau de la casserole à ébullition. Écraser les grains à la pierre, ajouter de l'eau, mélanger délicatement jusqu'à obtenir une pâte. Chauffer l'huile de palme pour qu'elle soit bien liquide et légère. Verser cette huile sur la pâte de l'*Ekoki* dans une casserole et mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène. Dans un bol creux, poser 2 à 3 feuilles de bananier en les croisant. Remplir les feuilles à moitié avec de la pâte de l'*Ekoki*. Refermer la papillote en joignant d'abord deux bouts opposés, puis délicatement joindre les autres bouts au centre, puis attacher avec la ficelle de bananier, couper les bouts débordants s'il y a lieu. Placer votre paquet de l'*Ekoki* dans la marmite d'eau bouillante. Faire la même opération avec le reste de la pâte. Couvrir la casserole et laisser cuire. Vérifier la quantité d'eau de cuisson de temps en temps jusqu'à cuisson totale. Servir chaud.
9. **Garniture d'accompagnements** : plantain vapeur, manioc, *macabo*, igname, taro non pilé.
10. **Présentation physique, texture** : couleur jaune mangue après cuisson. Servir de préférence dans la feuille pour respecter la tradition.
11. **Propriétés organoleptiques**³²: Goût doux
12. **Méthode de transmission du savoir-faire traditionnelle** : Observation, apprentissage mère-fille.
13. **Impact du climat et des saisons** : graines fraîches beaucoup plus disponibles pendant la saison de récolte allant de juillet à septembre. Tandis que de grands stockages sont entrepris d'autant plus que le produit est disponible tout au long de l'année.
14. **Présentation des segments de la chaîne de valeur** : Semi des graines de *cornille*, récolte, séchage, conservation, conditionnement, vente sur le marché, cuisson, consommation.
15. **Actifs de propriété intellectuelle liés** :

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|---|-----------------------------|--|
| 9 | <i>Ekoki</i> | Comme les autres TC, l' <i>Ekoki</i> peut faire l'objet d'une IG au vu de sa notoriété, la délimitation de l'aire géographique, l'identification des détenteurs des savoirs traditionnels | Grains de <i>cornille</i> : | IG, MC: produit agricole protégeable en IG ou MC |

³² Goût, odeur, couleur

ERU

1. **Nom :** *Eru*
2. **Origine :** tradition culinaire originaire du Sud-Ouest du Cameroun, précisément c'est une spécialité du peuple « Bayangui » dans le département de la Manyu.
3. **Aire socioculturelle :** le *Eru* couvre toute la partie Sud-Ouest du Cameroun.
4. **Notoriété :** tradition culinaire connue et appréciée non seulement par les Camerounais mais aussi par les pays voisins (Nigéria, ...)
5. **Éléments de base pour la préparation :** l'*Eru* et le *water leaf*.
6. **Ingrédients :** écrevisses, poisson fumé, escargot, peau et viande de bœuf, huile de palme, piment et sel.
7. **Outils ou ustensiles spécifiques pour la préparation :** spatule, casserole, passoire
8. **Description des étapes de préparation :** faire cuire préalablement la peau et la viande de bœuf découpées en morceaux jusqu'à ce qu'elles soient tendres, y ajouter le poisson fumé et/ou les escargots. Mettre en plus le « *water leaf* » découpé en laissant le mélange cuire pendant quelques minutes. Rajouter le *Eru* finement découpé en lamelles. Laisser le mélange cuire à feu doux. Incorporer l'huile de palme, tourner continuellement le mélange et le laisser mijoter. Ajouter enfin les écrevisses rectifier l'assaisonnement et laisser cuire à petit feu.
9. **Accompagnement:** traditionnellement, le *Eru* s'accompagne d'une pâte cuite de *water fufu*, mais aussi du *fufu* ou du *gari*.
10. **Présentation physique/texture :** préparation compacte sans liquide.
11. **Caractéristiques organoleptiques :** goût de légumes cuits épicés.
12. **Groupement/association de valorisation :** inconnu
13. **Méthode de transmission du savoir-faire traditionnelle :** mère-fille, rites traditionnels.
14. **Impact du climat et des saisons :** pénurie des feuilles en saison sèche.
15. **Présentation des segments de la chaîne de valeur :** production-cueillette, distribution, stockage, préparation de la tradition culinaire, commercialisation-consommation.
16. **Actifs de propriété intellectuelle liés :**

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|---|--|---|
| 10 | <i>Eru</i> | En tant que TC qui couvre toute la partie Sud-Ouest du Cameroun, le <i>Eru</i> peut faire l'objet d'une IG au vu de sa notoriété, la délimitation de l'aire géographique, l'identification des détenteurs des savoirs traditionnels | Feuilles de <i>Eru</i> et de <i>water leaf</i> | IG, MC : les feuilles de <i>Eru</i> rentre dans un projet de pérennisation de son agriculture |

ACHU

- 1- **Nom :** *Achu*
- 2- **Origine :** tradition culinaire originaire du Nord-Ouest du Cameroun.
- 3- **Aire socioculturelle :** Grassfields, le *Achu* couvre toute la partie Nord-ouest et l'Ouest du Cameroun.
- 4- **Notoriété :** Nationale.
- 5- **Éléments de base pour la préparation :** le taro et l'huile de palme et épices
- 6- **Ingrédients :** peau, tripes et viande de bœuf, piment, *kanwa* et sel de cuisine.
- 7- **Outils ou ustensiles spécifiques pour la préparation :** mortier ovale, pilon et bol
- 8- **Description des étapes de préparation :** laver et faire cuire le taro en robe de champs, éplucher les taros cuits et les piler pendant qu'ils sont encore chauds pour obtenir une pâte bien tendre sans grumeaux.
Faire cuire la peau, les tripes et la viande de bœuf et réserver. Mélanger les condiments pour sauce jaune dans l'eau et garder. Chauffer légèrement l'huile de palme puis mettre du *kanwa*, y verser de l'eau tiède et émulsionner le mélange pour obtenir la sauce jaune. Incorporer les viandes et les condiments dans la sauce jaune. Façonner la fontaine de taro pilé dans une assiette et y servir la sauce jaune.
- 9- **Présentation physique texture :** purée de taro de couleur blanchâtre
- 10- **Caractéristiques organoleptiques :** goût de la pâte lisse de taro accompagné de la sauce jaune ayant le goût du *kanwa*.
- 11- **Méthode de transmission du savoir-faire traditionnelle :** mère-fille
- 12- **Impact du climat et des saisons :** rareté de taro en saison sèche.
- 13- **Présentation des segments de la chaîne de valeur :** culture, récolte, préparation de la tradition culinaire, commercialisation-consommation.
- 14- **Actifs de propriété intellectuelle liés :**

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|---|------------------------|---|
| 11 | <i>Achu</i> | Recette globale protégeable en IG et MC parce que relevant d'une tradition culinaire ancestrale de l'aire socioculturelle Grassfields | Taro Huile de palme | Produits agricoles protégeables en IG ou MC |

SANGA

1. **Nom : Sanga**
2. **Origine / Tribu :** au Cameroun, cette tradition culinaire est revendiquée par les Ekgang qui couvrent les régions du Sud, Centre et Est.
3. **Aire socioculturelle :** Fang-Beti, Région du Centre, Sud, Est.
4. **Notoriété :** tradition culinaire répandue dans l'ensemble des dix régions et même exportée hors des frontières du Cameroun par les Camerounais de l'étranger.
5. **Matière de base pour la préparation :** maïs frais, noix de palme fraîche, feuilles de *zom*.
6. **Ingrédients :** écorce de l'arbre à ail (*olom*), piment, sucre
7. **Outils ou ustensiles spécifiques :** Mortier et pilon, marmite calebasse, spatule.
8. **Description de la préparation :** il faut apprêter le maïs en l'égrainant à l'aide d'un couteau épis par épis. Procéder à la préparation du jus de noix de palme en faisant bouillir les noix, les piler dans un mortier à l'aide d'un pilon puis procéder à l'extraction de la pulpe. Ensuite, détacher les feuilles de leurs tiges puis procéder à la découpe à l'aide d'un couteau, procéder à la cuisson douce en y ajoutant de l'eau à mi-cuisson, ajouter le maïs préalablement égrainé puis procéder à leur cuisson, ensuite y ajouter le jus de noix de palme, torrifier légèrement l'*olom*, râper la partie brûlée dans la préparation, introduire un ou deux piments en entier (facultatif). Laisser cuire. La dégustation peut se faire en y ajoutant du sucre (facultatif).
9. **Présentation physique, texture:** potage épais de feuilles de *zom* décorées de grains de maïs, couleur jaunâtre avec des aspects verts.
10. **Propriétés organoleptiques :** Goût sucré légèrement épicé
11. **Méthodes de transmission du savoir-faire :** Par l'observation, apprentissage mère fille.
12. **Impact du climat et des saisons :** Oui, dépend de la période de récolte du maïs et des légumes.
13. **Présenter les segments de la chaîne de valeur :** maïs et légumes feuilles : culture saisonnière – récolte – découpe - cuisson - consommation.

Noix de Palme : culture-récolte-cuisson - pilonnage - extraction du jus.

14. Actifs de propriété intellectuelle qui sont liés :

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|--------------------------------------|------------------------|---|
| 12 | Sanga | TC Fang-beti protégeable en IG et MC | Feuilles de <i>Zom</i> | IG, MC: les feuilles de <i>Zom</i> relèvent d'une plante agricole localisable dans l'aire géographique Fang-beti. |

NEÉ GOUO IË

1. **Nom :***Neé Gouo Iié*
2. **Origine :** tradition culinaire détenue par les « Moundang » et répandue dans tout le Département du Mayo-Kani dans l'Extrême-Nord du Cameroun.
3. **Aire socioculturelle :** Soudano-sahélienne, Région de l'Extrême-Nord.
4. **Notoriété :** tradition culinaire connue et appréciée par les camerounais de l'Extrême-Nord.
5. **Éléments de base pour la préparation :** feuilles et grains de *cornille*
6. **Ingrédients :** poisson fumé, fruits du gombo, arachide, *kanwa*
7. **Outils ou ustensiles spécifiques pour la préparation :** marmite terre cuite, mortier et pilon.
8. **Description des étapes de préparation :** faire bouillir de l'eau contenant les grains de *cornille*, du poisson fumé et du *kanwa*, lorsque les grains sont à mi-cuisson y ajouter les feuilles de *cornille* et laisser cuire.
9. **Garniture d'accompagnement :** boule de farine de mil rouge, blanc ou jaune
10. **Présentation physique de la tradition culinaire/texture :** sauce de couleur verdâtre, épaisse et gluante.
11. **Caractéristiques organoleptiques :** goût de légume cuit
12. **Groupement/association de valorisation :** non connu
13. **Méthode de transmission du savoir-faire traditionnelle :** mère-fille.
14. **Impact du climat et des saisons :** rareté de feuilles de haricot en saison sèche
15. **Méthode de stockage de la matière de base et des ingrédients :** les feuilles peuvent être séchées pour une longue conservation
16. **Présentation des segments de la chaîne de valeur :** fournisseur de semence, agriculture, restauration, marché (consommateur de *Neé Gouo Iié*).
17. **Actifs de propriété intellectuelle liés :**

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection de base de la TC | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|--|-----------------------------|---|
| 13 | <i>Neé Gouo Iié</i> | TC de l'Extrême-Nord Cameroun, le <i>Neé Gouo Iié</i> peut faire l'objet d'une IG ou d'une MC au vu de sa notoriété. | Feuilles de <i>cornille</i> | IG, MC: les feuilles de <i>cornille</i> relèvent d'une plante agricole localisable dans l'aire socioculturelle Soudano-sahélienne |

OKOK

1. **Nom :** *Okok*
2. **Origine/Tribu :** au Cameroun, cette tradition culinaire est revendiquée dans la région du Centre, plus précisément par les tribus Eton et Ewondo
3. **Aire socioculturelle :** Fang-Beti, Région Centre, Sud, Est
4. **Notoriété :** tradition culinaire répandue dans les régions du Centre et du Sud.
5. **Éléments de base pour la préparation :** feuille d'*Okok*, noix de palme fraîche, arachides.
6. **Ingrédients :** sucre, sel, écrevisses.
7. **Outils ou ustensiles spécifiques :** mortier, pilon, spatule, passoire, marmite
8. **Description de la préparation :** Emballer les feuilles d'*Okok* finement coupées dans les feuilles de bananier flambées et faire bouillir avec les noix dans une casserole. Piler les feuilles dans un mortier à l'aide d'un pilon et reprendre le même exercice dans le même mortier pour les noix cuites. Extraire le jus de noix épais et porter à ébullition. Incorporer pâtes d'arachides puis feuilles d'*Okok* préalablement cuites et pilées. Laisser mijoter et terminer la cuisson. Le mets est prêt lorsque l'huile remonte en surface, servir.
9. **Garniture d'accompagnements :** manioc, bâton de manioc
10. **Présentation physique, texture :** aspect pâteux ayant une couleur marron avec des aspects verts dus aux feuilles d'*Okok*.
11. **Propriétés organoleptiques :** goût salé sucré avec une prédominance de l'arachide en bouche.
12. **Groupements / association de valorisation :** Non pour la tradition culinaire, mais oui pour les feuilles de *Gnetum A*. En effet, il existe un programme qui vise la domestication et la culture de cette plante forestière depuis quelques décennies.
13. **Méthodes de transmission du savoir-faire :** Par l'observation et l'apprentissage mère-fille.
14. **Impact du climat et saison :** dépendant de la période de récolte et cueillette du *Gnetum A*.
15. **Présenter les segments de la chaîne de valeur :** feuilles d'*Okok*, culture / récolte en forêt-découpe-conservation par le séchage.
Noix de Palme : culture-récolte-cuisson - pilonnage.
Arachide : culture-récolte-séchage-torréfaction-cuisson.
16. **Actifs de propriété intellectuelle qui sont liés :**

| N° | Traditions Culinaires (TC) | Protection en PI | Éléments de base | Protection en PI |
|----|----------------------------|---|---------------------------|--|
| 14 | <i>Okok</i> | TC fang beti qui peut faire l'objet d'IG et MC. | Feuilles d' <i>Okok</i> , | IG, MC: les feuilles d' <i>Okok</i> relèvent d'une plante agricole localisable dans l'aire géographique Fang-beti. |

N.B: la TC *Okok* doit être protégée comme telle, un tout, en IG ou MC

ALBUM PHOTOS DE LA COLLECTE DES DONNEES DE TERRAIN

Toutes les photos sont la propriété du Consultant Pascal ATANGANA BALLA



Séchoir écologique



Visite de champ



Dégustation du kilichi



Dégustation du Eru



Cuisine Camerounaise à Dubai



Préparation du sanga



Feuilles de Bitoso au marché



Poisson d'eau douce au marché



Assiettes en bois



Cuillères et ustensiles en bois



Plateau en bois



Le Ndob Grasfilds



L'Obom des Fang Beti



Le Sarhé des Soudano sahéliens



Le Kaba Ngondo des Sawa



Pierre à écraser



Mortier à piler



Graines de courges



Plante de Maïs



Plante de Haricot



Plante de Zom



Feuilles d'emballage du Ndomba, Baton de manioc



Banane plantain



Récolte du manioc



Visite d'un champs de poivre



Bâton de manioc



Feuilles de Bananier



Palmeraie



Poisson fumé



Collecte des feuilles de Jonc (Ndomba)

SOURCES ET ORIENTATIONS BIBLIOGRAPHIQUES

**GOUVERNEMENT
DU CAMEROUN**

**ORGANIGRAMMES DES MINISTERES ET AUTRES STRUCTURES
CONCERNES :**

- MINTOUL, MINMIDT, MINAC, MINEPDED, MINADER, MINEPIA, MINDDEVEL;
- MINFOF, MINPROFF, MINEPAT, MINRESI, MINREX, MINADT, MINAS, CAPEF;
- CCIMA.

| AUTEUR | TITRE | ANNEE |
|---------------|--|--------------|
| OAPI | Accord de Bangui instituant une Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle | 1999 |
| OMPI | Convention de Stockholm instituant l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle, | 1967 |
| PNUE | Convention sur la Diversité Biologique, Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE), | 1992 |
| PNUE | Protocole de Nagoya sur l'accès aux ressources génétiques et le partage juste et équitable des avantages découlant de leur utilisation, | 1994 |
| | Loi n° 2021/014 DU 0 JUILLET 2021 régissant l'accès aux ressources génétiques, à leurs dérivés, aux connaissances traditionnelles associées et le partage juste et équitable des avantages issus de leur utilisation ; | 2021 |
| | Décret n°2018/449 du 1 ^{er} aout 2018 portant organisation du ministère de la décentralisation et du développement local | 2018 |
| | Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle, | 1883 |
| | Convention de Berne pour la protection des œuvres littéraires et artistiques, | 1886 |
| MINMIDT-OMPI | Le Plan National de Développement de la Propriété Intellectuelle, | 2014 |

| | | |
|--|---|------|
| | Loi 2013/003 du 18 avril 2013 régissant le patrimoine culturel au Cameroun | 2013 |
| | Loi n°2021/023 du 16 décembre 2021 régissant les organisations interprofessionnelles au Cameroun | 2021 |
| Grimaldi | Le grand livre de la cuisine camerounaise. SOPECAM | |
| | Gastronomie camerounaise : l'incontournable « street food » | |
| Groupement Représentatif IGP-Poivre de Penja | Cahier de charges IGP-Poivre de Penja | 2012 |
| KIWhA | Cahier des charges de l'IGP Miel Blanc d'Oku | 2012 |
| Monique BAGAL | Étude exploratoire des principales traditions culinaires existantes au Cameroun, | 2021 |
| France Mbaye N.A | Saveurs subsahariennes-Trésors et recettes de l'Afrique de l'Ouest, Paris, | 1974 |
| | Enquête sur l'alimentation dans la région de l'Est Cameroun, Batouri, | 1960 |
| Jean GORMO | Des végétaux et leurs usages chez les peuples du nord-Cameroun: sélection et mode d'emploi du xix ^e au xx ^e siècle, | |
| Ministère de l'Économie, de la Planification et de l'Aménagement du Territoire | La Stratégie Nationale de Développement 2020-2030 | 2020 |

| | | |
|--|---|-----------|
| Ministère de l'Économie, de la Planification et de l'Aménagement du Territoire | Le Document de Stratégie pour la Croissance et l'Emploi, 1re édition | 2010 |
| MINADER, | Étude sur l'analyse de la filière <i>Okok</i> , | 2013 |
| MINMIDT | Recueil des principaux textes juridiques régissant la propriété intellectuelle | 2014 |
| MINAC | Recueil des textes juridiques du Ministère des arts et de la Culture | 2016 |
| MINDDEVEL | Code général des collectivités territoriales décentralisées | 2019 |
| Aimé Christian NDIH et al | Le système technique de production du <i>Kilichi</i> (lamelles de viande séchées) au Nord Cameroun : contraintes et opportunités de valorisation. | sep. 2018 |
| Nadja N., Merten S. | Guide sommaire pour le développement des chaînes de valeur : Comment créer de l'emploi et améliorer les conditions de travail dans les secteurs ciblés OIT | 2017 |
| | Accord sur les Aspects de Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce (ADPIC), Articles 51 à 60 et 405 ; | |
| | Loi n°2000/11 du 19 décembre 2000 relative aux droits d'auteurs et aux droits voisins, Titre 6 relative aux infractions, sanctions et procédures ; | 2000 |
| | Loi-cadre n°2011/012 du 06 mai 2011 portant protection du consommateur, Article 32 ; | 2011 |
| | Loi n° 2013/003 du 18 avril 2013 régissant le patrimoine culturel au Cameroun, Chapitre 15-Des dispositions pénales et de la responsabilité civile découlant des atteintes au patrimoine culturel ; | 2013 |

| | | |
|-------------------|--|------|
| | Code Pénal, Articles 327 à 330 ; | |
| | Code des Douanes de la Communauté Économique et Monétaire d’Afrique Centrale (CEMAC), Articles 52 et 405 ; | |
| | Décret n°2005/153 du 04 mai 2005 portant création, organisation et fonctionnement du Conseil National des Semences et Obtentions Végétales au Cameroun ; | 2005 |
| Premier Ministère | Arrêté n°188 CAB/PM du 20 décembre 2010 portant création du Comité National de Coordination des Indications Géographiques au Cameroun ; | 2010 |
| | Arrêté n°012/MINDIC/MINFI du 18 février portant estampillage et marquage de certains produits importés. | |
| | Politique Nationale de Propriété Intellectuelle et du Développement Technologique ; | |
| | Plan de Développement de la Propriété Intellectuelle de la République du Cameroun 2014-2018 ; | |
| | Document d’appropriation du programme de mécanisme national de lutte contre la contrefaçon ; | |
| | Guide pratique de lutte contre la contrefaçon ; | |
| | Copie du projet de décret portant création, organisation et fonctionnement de la commission nationale de lutte contre la contrefaçon de 2015. | 2015 |
| Boulaud,. | Agriculture familiale au Cameroun, analyse comparée entre forêt et savane. Mémoire de fin d’études Montpellier, SupAgro | 2014 |
| Dongmo J.L., | L’approvisionnement de Yaoundé en viande de bœuf. Tropiques lieux et liens... | |

| | | |
|---|--|------|
| | Éditions de l'Orstom | |
| FAO | Territoires, produits et acteurs locaux : liens de qualité. Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables. FAO et SINER-GI. | 2009 |
| Francois M., | Indications Géographiques. Protéger les « marques de territoire » au profit des producteurs ruraux. | 2018 |
| Labonne M et al, | Le secteur de l'élevage au Cameroun et dans les provinces du grand Nord : situation actuelle, contraintes, enjeux et défis. HAL archives-ouvertes. | 2007 |
| Lhoste P., | Les races bovines de l'Adamaoua (Cameroun). Centre de recherches zootechniques de Wakwa Institut d'Élevage et de médecine vétérinaire des pays tropicaux. | 1969 |
| Moumini B | Évolution et situation actuelle de l'élevage au Cameroun. Rapport de synthèse. MINEPIA-Cameroun. | |
| Sautier D., | Indications géographiques en Afrique francophone : actions d'appui 2005 de l'INAO et du CIRAD auprès de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle | 2006 |
| Allaire G., Sylvander B. | Qualité spécifique et innovation territoriale, Cahiers d'Économie et Sociologie rurales, n°44. | 1997 |
| Barjolle, D. Boisseaux, S. Dufour, M. | Le lien au terroir. Bilan des travaux de recherche. ETH Institut d'économie rurale, Lausanne, disponible sur : www.aoc-igp.ch/files/upload/Lien%20au%20terroir.pdf | 1998 |
| Bérard Marchenay P | L., Lieux, temps, et preuves : la construction sociale des produits de terroir. Terrain, n°24. | 1995 |
| Bérard L., Marchenay P | Produits de terroirs. Comprendre et agir. CNRS – Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés, Technopôle Alimentec rue Henri de Boissieu 01060 – Bourg en Bresse cedex 9. | 2007 |

| | | |
|---|--|------|
| Bérard L., Beucherie O., Fauvet M., Marchenay P., Monticelli C. | « Outils et méthodes en vue d'élaborer la délimitation géographique des Indications Géographiques Protégées (IGP) », CNRS – ISARA Lyon – Chambre d'Agriculture de Rhône-Alpes. | 2001 |
| Binh V.T., Casablanca F. | « La construction d'un cahier des charges de production, comme outil d'organisation des producteurs et d'insertion dans la filière : Une démarche de la Recherche-Intervention participative des actions collectives », SYAL Colloquium « Les systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales » Montpellier, France. | 2002 |
| Kuhnhotz-Cordat G. | La chaîne de la qualité en matière de délimitation viticole. Progr. Agric. Vitic. | 1954 |
| Belletti G., Marescotti A., Paus M., Hauwuy, | « Évaluation des effets locaux des AOP-IGP : développement rural, organisations sociales et vies des territoires », in Sylvander B., Casablanca F. Roncin F. [Éds.], « Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques », INRA-INAO, Paris. | 2008 |
| Dupont, F | Impact de l'utilisation d'une indication géographique sur l'agriculture et le développement rural. France, Fromage de Comté Ministère de l'Agriculture et des Pêches. Paris. | 2004 |
| Vandecalaere E., | Des « réseaux territoriaux » comme outil de promotion de produits de qualité. L'analyse des « routes des vins » en Languedoc Roussillon, Mendoza et Western Cape, SYAL Colloquium « Les systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales » Montpellier, France 16-18 octobre, disponible sur : gis-syal.agropolis.fr/Syal2002/FR/Atelier%204/VANDECALAERE.pdf | 2002 |
| Bastos Bazlna | Valorisation de l'innovation dans l'espace OAPI : enjeux et perspectives, Mémoire en vue de l'obtention du Master II en Propriété Intellectuelle | 2016 |
| Tongko F. | Lutte contre la contrefaçon au Cameroun, Mémoire en vue de l'obtention du Master II en Propriété Intellectuelle (OAPI) | 2015 |

Fournier S.,

Les Indications Géographiques : une voie de pérennisation des processus d'action collective au sein des Systèmes agroalimentaires localisés ? Cahiers de l'Agriculture, vol. 17, n°6, novembre-décembre 2008.

www.jle.com/fr/revues/agro_biotech/agr/sommaire.md?cle_parution=3041&&type=text.html.

2008