Unité 46

Kassen Imprimé 2 :

fiches descriptives des rôles

*Avertissement : les faits présentés dans ce scénario sont totalement fictifs. Toute ressemblance avec des faits réels est une simple coïncidence.*

#### PRODUCTRICE DE FANOKO DANS LA PROVINCE DE L’EST

Vous êtes une productrice d’un fromage appelé fanoko, et vous exercez votre activité dans une zone rurale de la province de l’est. Avec un groupe composé d’autres femmes, vous avez une grande expérience de la production traditionnelle de fanoko. Vous pensez que consommer le fromage est un aspect essentiel de l’identité fan, non seulement le Jour du pain mais également tout au long de l’année. Vous appréciez que d’autres personnes veuillent également acheter et consommer le fromage car cela génère des revenus pour les producteurs. Cependant, en raison d’un réseau de transports très médiocre, il est difficile de vendre votre propre production au delà des limites de votre région. La plupart de vos fromages sont vendus aux populations fans qui vivent dans votre village ou aux alentours. Vous aimeriez voir plus d’emplois créés dans le village grâce à une commercialisation accrue en zone urbaine des fromages produits en zone rurale.

Vous êtes tenue informée de ce qui se passe en ville par votre fils qui est parti y vivre. Vous êtes fière de votre capacité à élaborer chaque année de nouveaux mélanges au goût subtil et raffiné à base de fruits secs, de noisettes ou de graines à incorporer à la texture du fromage, et vous êtes déçue de constater que des producteurs de fanoko, situés en zone urbaine, ne sont pas assez expérimentés pour en faire autant. Vous êtes également préoccupée de savoir que certains vendent en ville, sous l’appellation fanoko, des fromages produits à base de lait de vache pasteurisé et d’agents coagulants artificiels ou avec des saveurs pimentées. Vous estimez que les projets de lancement d’une production industrielle de ce fromage et de dépôt du nom en tant que marque seraient une injure faite au nom même du fanoko. Vous pensez que l’utilisation de tout type de lait pasteurisé détériore le goût du fromage, et vous êtes préoccupée par les nouvelles lois sanitaires qui pourraient exiger que tous les laits, y compris celui de chèvre ou de chamelle, soient pasteurisés avant d’être mis en œuvre pour la production de fromage.

Vos fromages sont stockés dans des pots en céramique enfouis dans le sol car vous ne disposez pas d’autres endroits frais pour les conserver pendant leur affinage, mais vous n’estimez pas qu’il s’agisse là d’un aspect essentiel de la tradition fromagère car cela n’affecte en rien le goût. Si les producteurs de fromages situés en zone urbaine ne peuvent trouver d’endroits convenables pour enterrer leurs pots, ils devraient avoir recours à la vieille méthode de l’enveloppement dans des linges humides ou chercher d’autres endroits frais pour stocker les pots pendant quelques mois.

Aucune association n’ayant jamais existé auparavant, vous n’êtes pas certaine de la pertinence de l’idée de constituer une association de producteurs de fromages destinée à protéger l’utilisation du nom « fanoko ». Ne s’agirait-il pas que d’une simple version améliorée des groupes de femmes déjà constitués et réunis autour de la production en commun de fromages dans le village ?

#### jeune productrice de fromage de la province de l’est

Jeune productrice de fanoko, installée dans une zone rurale de la province de l’est, cela fait déjà quelques années que vous apprenez à fabriquer le fromage dans le cadre d’un groupe de femmes du village.

Vous avez participé à la réunion organisée dans la province de l’est au sujet de l’inventaire et vous comprenez les objectifs de la Convention. Vous savez que, conformément à la Convention, il est demandé aux communautés concernées d’identifier leur PCI. Vous êtes consciente qu’il est important de trouver un terrain d’entente avec les autres membres de la communauté fan à propos de la signification du fanoko et des valeurs qui lui sont liées, de la priorité à donner à certaines actions de sauvegarde et des modalités de cette sauvegarde. Pour vous, ainsi que pour les anciens de la communauté, l’importance de la tradition de production de fromages réside plus dans les connaissances et les savoir-faire liés à cette production, et dans son lien avec l’esprit d’indépendance des Fans, que dans sa consommation le 10 novembre, à l’occasion des fêtes célébrant le Jour du pain.

Vous savez que la plupart des producteurs de fanoko s’opposeront à l’idée que le fromage puisse être fait à base de lait de vache ou en utilisant un ingrédient de coagulation différent. Les avis semblent partagés quant à la nécessité de l’enfouir pendant sa phase d’affinage, et sur les différents goûts.

L’absence d’emplois dans le village et le marché restreint de la vente de fromages frustrent vos espoirs d’une vie meilleure. Vous envisagez de vous installer dans une des villes du pays et d’ouvrir un petit étal de vente de nourriture. Une fois là-bas, vous prévoyez de rejoindre un nouveau groupe de femmes originaires de votre région et de poursuivre votre apprentissage de la fabrication de fromages en rentrant régulièrement dans votre village (si vous disposez des fonds nécessaires). Vous savez que le marché du fanoko est encore restreint et que la plupart des jeunes qui quittent la campagne pour aller en ville ne voudront pas produire de fromages, à l’exception de quelques rares personnes attachées à cette activité, comme vous.

Bien que vous ne sachiez à quoi vous attendre, vous ne pensez pas qu’à l’occasion de votre installation en ville, vous allez soudainement perdre l’assurance et l’expérience que vous avez acquises dans la production de fromages. La participation à un groupe de producteurs de fromages exerçant en zone périurbaine vous aidera à vous sentir « au pays » et vous permettra d’établir un réseau qui vous soutiendra en ville. Vous estimez que les producteurs de fromages résidant en zone urbaine peuvent facilement retourner dans leurs villages d’origine pour se former lorsqu’ils en ont besoin (la distance n’est que de quelques centaines de kilomètres). De plus, vous pensez que les producteurs de fromages, tant en en ville qu’aux alentours, et également en zone rurale, doivent être aidés et soutenus pour se lancer de leur activité professionnelle.

Bien que la production de fromages en zone rurale doive être soutenue afin d’encourager les jeunes à rester dans la province de l’est du pays, vous estimez que c’est une bonne idée d’améliorer également les conditions d’approvisionnement en lait de chèvre et de chamelle ainsi qu’en *goilama*, des producteurs situés dans les zones périurbaines.

Vous n’êtes pas favorable à l’idée d’enregistrement d’une indication géographique d’origine qui restreindrait l’utilisation du nom « fanoko » aux fromages produits dans l’est du pays. Vous estimez que tout un chacun devrait être autorisé à produire du fanoko, y compris les personnes extérieures à la communauté fan, sous réserve qu’il le fasse selon les règles. De toute façon, la discrimination sur la base de l’identité ethnique est interdite dans la constitution du Kassen.

#### éleveur de chèvres et de chameaux en zone rurale

Vous êtes un membre de la communauté fan qui élève des chèvres et des chameaux dans une zone rurale de la province de l’est (ce rôle peut être joué aussi bien par un homme que par une femme). Vous avez en tout un cheptel d’environ 60 têtes et vous produisez plus de lait que les habitants du village ne peuvent en boire ou que les producteurs locaux de fromages ne peuvent en utiliser. Vous êtes donc à la recherche de nouveaux marchés pour votre lait mais il n’y a pas de camions réfrigérés à louer dans le secteur et les routes sont en mauvais état. Il n’y a donc pas de possibilité de faire parvenir votre lait, ni en ville, là où la demande est croissante, ni dans d’autres zones rurales. Vous avez le sentiment que le gouvernement n’en fait pas assez pour soutenir l’activité des entreprises rurales et pour les aider à profiter des nouveaux débouchés que constitue la fourniture des industries situées en ville et dans les zones périurbaines.

Chaque année, le 10 novembre, tous les membres de votre famille (au sens large) se réunissent pour célébrer le Jour du pain. Ils ont le sentiment que c’est une journée très importante de l’année pour tous les Fans et qu’elle symbolise l’abondance de la terre. Ils aimeraient que cette fête soit mise en évidence dans l’inventaire. Votre famille produit et consomme du fanoko tout au long de l’année car elle se fournit gratuitement en lait. Votre fille fabrique le fromage. Lorsqu’il pleut, elle n’enterre pas le fromage pour l’affiner car la ferme est située dans une zone de basses terres qui peuvent devenir marécageuses. Au cours des dernières années, elle a eu des difficultés à se fournir en *goilama* en raison de la sécheresse.

#### migrant de la communauté fan vivant près de la ville

Vous êtes un migrant, issu de la communauté fan et ancien instituteur dans la province de l’est, qui vit depuis quelques années en zone périurbaine, aux abords de la ville, et lutte pour subvenir à ses besoins (ce rôle peut être joué aussi bien par un homme que par une femme). Vous exercez la profession de chauffeur de taxi. Tout programme en faveur de la promotion professionnelle vous intéresse.

Vous appréciez le fanoko lorsque vous pouvez vous en procurer, mais n’en consommez généralement pas le 10 novembre, le Jour du pain, quand il a tendance à être très cher. Vous n’aimez pas le goût du fanoko fait avec du lait de vache et préfèreriez manger d’autres types de fromages plutôt que de gaspiller votre argent dans une telle dépense. Vous êtes très mécontents que, dans le passé, des poètes et écrivains kassi se soient montrés fort impolis en évoquant le goût du fanoko, et vous êtes opposé à ce que ce fromage représente le « patrimoine du Kassen ».

L’idée qu’un homme d’affaires kassi envisage de produire du fanoko vous déplait. Vous estimez qu’il revient aux seuls Fans de fabriquer le fanoko et pas à d’autres citoyens. En conséquence, vous soutenez l’idée selon laquelle seuls les membres de la communauté fan devraient être autorisés à produire le fromage, et vous aimeriez qu’une association de producteurs de fanoko fasse appliquer l’interdiction de produire aux producteurs qui ne sont pas membres de la communauté fan.

Étant intéressé par les questions environnementales, une de vos préoccupations est la demande en *goilama* sauvage qui va s’accroitre si la production de fanoko augmente. Ce problème devrait être pris en compte si un plan de sauvegarde destiné à promouvoir la production du fanoko, tant en ville que dans les zones rurales, était élaboré.

#### Producteur de « fanoko de caractère » en zone urbaine

Vous êtes un membre de la communauté fan (ce rôle peut être joué aussi bien par un homme que par une femme). Vous vous souvenez que lorsque vous étiez enfant, avant d’émigrer en ville, votre mère fabriquait du fanoko. Par vous-même, vous avez appris à fabriquer le fanoko, en faisant de nombreuses tentatives et erreurs, avec les ingrédients disponibles en ville : du lait de vache pasteurisé et des agents coagulants artificiels. Vous pensez que le goût du lait de vache (et l’horrible goût du fanoko affiné) peut être masqué au moyen d’ingrédients très forts tels que le piment et le vinaigre. Le lent affinage des fromages est pour ceux qui disposent de beaucoup de temps, ce qui n’est pas votre cas. Vous êtes préoccupé par la récolte non durable du *goilama* dans les zones rurales et vous avez le sentiment que le recours à des produits alternatifs serait plus éco-compatible.

Vous vous présentez comme un « producteur de fanoko de caractère ». Votre fromage est actuellement vendu dans les restaurants élégants de la ville et vous avez des projets d’exportation de votre fromage sous l’étiquette « fanoko de caractère ». Bien que commençant à gagner passablement d’argent avec votre production, vous avez le sentiment que vous faites toujours un authentique fromage artisanal et non un produit industriel. Votre travail sort des sentiers battus mais vous estimez qu’il devrait être considéré comme faisant partie de la tradition, une tradition qu’il est important de ne pas « figer ». Tout un chacun devrait être autorisé à produire du fanoko en explorant des recettes nouvelles et originales, sous réserve que les fromages demeurent artisanaux.

#### AVOCAT, issu de la communauté fan et résidant en ville

Vous êtes l’un des rares experts juridiques issus de la communauté fan et vous travaillez pour un cabinet juridique spécialisé en droit des affaires, situé dans la capitale (ce rôle peut être joué aussi bien par un homme que par une femme). À titre personnel, vous n’avez jamais tellement apprécié le fanoko, mais le Jour du pain vous estimez qu’il est important qu’il y en ait dans votre famille, en outre vous adorez émietter quelques unes des nouvelles variétés de fanoko sur votre porridge matinal ou manger du fanoko le soir après diner dans les restaurants de la ville. Vous ressentiriez une vive frustration si le fromage produit de façon industrielle pouvait être commercialisé sous le nom de « fanoko » et vous apprécieriez qu’une distinction soit établie entre le « fanoko de caractère » (un produit ridicule destiné aux yuppies non membres de la communauté fan) et des fromages plus traditionnels qui sont consommés le Jour du pain.

Vous êtes accompagné d’un avocat, consultant junior, travaillant dans votre cabinet (le facilitateur), que vous pouvez consulter sur les questions de propriété intellectuelle et qui peut poser diverses questions au cours de la session. Dans le cadre du projet de responsabilité sociale de l’entreprise mis en place par votre cabinet, vous êtes désireux d’aider votre collègue à conseiller la communauté fan sur le recours à des marques déposées afin de protéger l’utilisation du mot « fanoko » et de la réserver à des fromages produits de façon traditionnelle. Vous avez compris qu’il y aurait une possibilité de s’opposer à la demande d’enregistrement de la marque « fanoko », faite par une fromagerie industrielle, car cette entreprise envisage de produire du fanoko selon une nouvelle recette, avec du lait pasteurisé, ce qui sera considéré par le tribunal comme susceptible de tromper les consommateurs en leur faisant croire que le fanoko est produit de façon traditionnelle, avec du lait de chèvre et de chamelle.

Vous demanderez aux parties prenantes de préciser si, selon elles, la protection de l’utilisation du nom « fanoko » est importante. Vous êtes conscient qu’il existe différents types de protection de la propriété intellectuelle et que chaque type de protection a des implications différentes sur la façon dont la communauté sauvegarde la production du fanoko. Vous savez également que la communauté peut décider de n’avoir recours à aucun type de protection de la propriété intellectuelle mais simplement d’empêcher d’autres intervenants d’enregistrer la marque.

Au cours de la réunion, vous (et votre assistant) aiderez les Fans à débattre des conséquences des différentes stratégies de protection de la propriété intellectuelle (marque de certification, marque collective et/ou indication d’origine régionale) destinées à protéger l’utilisation du nom « fanoko ». Vous aiderez les membres de la communauté à estimer le coût et à prévoir la procédure par laquelle de nouveaux producteurs de fromages rejoindront l’association, ou recevront la certification nécessaire afin de pouvoir utiliser le nom « fanoko ».

Vous aiderez les membres du groupe à débattre des spécificités de la production du fromage qui devraient être associées au nom « fanoko » (ingrédients, processus d’affinage, etc.), et des groupes qui devraient pouvoir faire usage de ce nom :

* Tous ceux qui sont accrédités par une organisation de producteurs de fromages de la communauté fan qui a enregistré une marque collective afin de protéger l’utilisation du nom ; ou
* Tous les producteurs de fromages qui satisfont à certains critères de production du fromage définis dans le cadre de l’enregistrement d’une marque de certification (administrée par une personne qui n’est pas productrice de fromages) ; et/ou
* Tous les producteurs de fromages qui font du fanoko selon des règles spécifiques et qui sont localisés dans une zone définie (critères établis lors de l’enregistrement d’une indication géographique administrée par le gouvernement). La communauté pourrait être appelée à décider de la méthode de production nécessaire et de l’étendue de la zone de production (là où le fromage est actuellement produit [zones rurales et périurbaines], là où la plante est endémique ?). La plante n’étant pas endémique dans le sud du Kassen où se trouvent les grandes villes, utiliser le critère d’endémie de la plante pour définir la zone de production (l’est du Kassen) consisterait à exclure de l’indication géographique la production du fanoko dans les villes du sud.

#### spécialiste de la recherche universitaire, CONSEILLER pour le projet d’inventaire

Vous êtes professeur d’anthropologie à l’université et spécialiste des traditions alimentaires (ce rôle peut être joué aussi bien par un homme que par une femme). Il vous a été demandé d’apporter votre aide au projet d’inventaire et de contribuer au plan de sauvegarde. Vous n’êtes pas membre de la communauté fan mais vous vous rendez souvent dans les zones désertiques d’où vous rapportez des denrées alimentaires spécifiques. Vous fréquentez régulièrement un restaurant élégant de la ville et grignotez du fanoko après le repas. Bien que vous ne puissiez l’admettre, en votre for intérieur vous préférez le « fanoko de caractère ».

La possibilité de travailler pour la postérité et de documenter l’art traditionnel de la production de fromages vous enthousiasme. Bien que vous soyez tout à fait favorable au concept de consultation communautaire, vous oubliez souvent que c’est aux communautés concernées qu’il est demandé, selon la Convention, d’identifier leur PCI. Les Fans vous passionnent, vous avez le sentiment que vous comprenez leur point de vue et pouvez en être le porte-parole dans des forums tels que cette réunion car vous faites des recherches sur la communauté fan depuis de nombreuses années.

Sur la base des études que vous avez réalisées dans les années 1980 au cours desquelles vous avez recueilli les opinions des Fans dans des enquêtes, vous pensez qu’un élément déterminant de l’identité fan est la fête du 10 novembre. Vous aimeriez donc qu’elle devienne fête nationale et vous estimez que c’est cette fête qui devrait être inscrite à l’inventaire, la fabrication du fromage n’étant qu’un aspect du menu traditionnel de cette journée. Après avoir comparé la tradition de fabrication du fanoko avec des traditions semblables dans différentes parties du monde, vous avez acquis la certitude que ce qui rend la fabrication du fanoko unique est le mélange de lait de chèvre et de chamelle et l’enfouissement dans le sol pour l’affinage.

#### INSPECTEUR DE LA SANTé PUBLIQUE

Vous exercez les fonctions d’inspecteur de la santé publique pour le gouvernement ; vous n’êtes pas membre de la minorité fan et l’idée que l’on accorde à une minorité ethnique plus d’attention qu’à une autre vous déplait (ce rôle peut être joué aussi bien par un homme que par une femme). Ce que vous appréciez surtout, c’est vous concentrer sur votre mission actuelle qui est de garantir la sécurité du public. Vous êtes préoccupé par les conséquences sanitaires de (a) l’utilisation de lait non pasteurisé pour la fabrication du fanoko et (b) l’affinage du fanoko par enfouissement dans le sol dans des zones périurbaines où le sol peut être contaminé par les déchets.

Vous voulez vous assurer que des mesures adaptées sont prises afin que tout le lait mis en œuvre soit pasteurisé ou que des tests soient effectués sur tout le lait non pasteurisé utilisé pour la production de fromages spécialisés afin de garantir qu’il n’est pas infecté par la tuberculose ou d’autres agents pathogènes. Les systèmes de test devraient bénéficier d’un financement externe et être organisés chez les fournisseurs et les producteurs de fromages. Des camions réfrigérés seraient nécessaires pour transporter le lait vers les zones urbaines.

Vous estimez que si, dans les zones rurales, le fanoko peut être enfoui en toute sécurité sous terre dans des pots en céramique sans que cela pose de problème sanitaire, il n’en va pas de même dans les zones périurbaines où la nappe phréatique est trop profonde et les conditions sanitaires trop mauvaises pour que le fromage soit affiné dans le sol en toute sécurité.

#### DIRECTEUR Général d’une fromagerie industrielle

Vous êtes un homme d’affaires d’origine kassi, habitant en ville et désireux de contribuer au développement durable du pays en employant des habitants résidant en zone urbaine (ce rôle peut être joué aussi bien par un homme que par une femme). Vous avez des projets de production de fanoko dans vos usines afin de pouvoir vendre le fromage à un prix raisonnable sur le marché local et à l’export.

Les possibilités qu’offre la commercialisation du fanoko sont très enthousiasmantes car le fromage est relativement peu connu sur le marché international. Vous aimeriez qu’il soit reconnu comme un produit emblématique de la région et un symbole d’une cuisine nationale dynamique et inventive. Vous connaissez la Convention car vous êtes ami avec le Ministre de la culture. Vous proposerez d’inscrire le fanoko à l’inventaire en tant que patrimoine du Kassen.

Vous estimez que les modes traditionnels de production du fanoko ne sont pas durables et sains et ne sont pas adaptés à un cadre de production industrielle. C’est la raison pour laquelle vous proposez de « vivre avec son temps » et de commercialiser un produit mieux adapté, en utilisant du lait de vache comme le fait le producteur de « fanoko de caractère ». Vous avez bien perçu que cette évolution est en adéquation avec la définition du PCI donnée par la Convention qui s’inscrit en faux contre tout « gel » du PCI.

Vous avez fait une demande d’enregistrement du nom « fanoko » en tant que marque déposée mais vous ne poursuivrez bien sûr pas les producteurs actuels du fromage qui continueront d’utiliser également le nom. Vos avocats vous ont d’ailleurs informé que cela ne serait de toute façon pas possible car, au titre de la loi nationale, les producteurs traditionnels de fromages auraient un droit d’usage prioritaire du nom.

Vous êtes généreux et souhaitez aider les producteurs traditionnels de fanoko en sponsorisant une foire annuelle, organisée en ville, où ils peuvent se rendre pour vendre leurs produits et échanger des recettes. Vous disposez de vieux camions frigorifiques dont vous pourriez faire don à une association de producteurs de fromages, si une telle association était créée et si les producteurs souhaitaient participer à une foire commerciale.

#### fonctionnaire en charge du développement durable

Fonctionnaire du Ministère du commerce et de l’industrie, vous êtes en charge du développement durable (ce rôle peut être joué aussi bien par un homme que par une femme). Vous êtes membre de la communauté kassi mais vous êtes également très intéressé par la promotion de toutes les cultures traditionnelles du pays. Vous pensez que le fanoko fait partie du patrimoine du Kassen au sens large. La culture étant un bien commun, vous estimez qu’elle devrait appartenir à tous. Vous estimez qu’il est intéressant de promouvoir le développement commercial de la production traditionnelle de fromages ainsi que le fanoko en tant que produit d’exportation, mais uniquement la version authentique du fromage. Il serait vain pour le Kassen de commercialiser à l’étranger de faux fromages fanoko ou de qualité inférieure (dans ces deux catégories vous incluez le « fanoko de caractère » et les fromages produits de façon industrielle).

Vous pouvez suggérer que le gouvernement accordera un financement destiné à (a) garantir de meilleures liaisons routières et ferrées entre les fournisseurs de lait et de *goilama* des zones rurales et les producteurs de fromage des zones urbaines et/ou (b) mettre en place un programme de formation pour aider les producteurs de fromages en zone urbaine et pour produire des fromages en zone rurale. Au titre du budget consacré au développement durable, il est plus aisé de justifier les projets en zone rurale mais l’un des problèmes rencontrés pour l’installation d’infrastructures dans les provinces de l’est est la présence de conflits sporadiques le long de la frontière. En conséquence, certains investissements pourraient trouver leur justification en zone périurbaine sous réserve qu’ils soient réalisés par le biais d’une association professionnelle de producteurs de fromages. Les fonds gouvernementaux destinés au développement pourraient financer le système d’inspection sanitaire du lait. L’organisation de foires commerciales où les agriculteurs des zones rurales vendent leurs produits aux producteurs de fromages des zones urbaines et les producteurs de fromages des zones rurales vendent leurs fromages aux fournisseurs des restaurants pourrait constituer une mesure temporaire, des financements municipaux pourraient être accordés à cette fin.

La culture de la plante *goilama* (en lieu et place d’une récolte sauvage dans la nature) pourrait résoudre le problème de la durabilité, mais il serait nécessaire que des tests soient réalisés afin de s’assurer que la plante cultivée a les mêmes propriétés pour la production de fromages.