Unité 46

Kassen Imprimé 3 :

exemple de plan de sauvegarde

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

Cet exercice nécessite un examen et une évaluation succincte de votre part d’un exemple de plan de sauvegarde du PCI associé à la fabrication du fromage appelé fanoko. Veuillez, s’il vous plait, consulter l’exemple de plan de sauvegarde ci-dessous présenté et le comparer avec celui élaboré par votre groupe.

Le plan que vous avez élaboré peut être très différent de celui proposé ci-dessous. Soyez conscient que toute approche de sauvegarde est appropriée si le plan est élaboré en concertation avec le groupe ou les individus concernés, s’il procède de leur engagement et a recueilli leur consentement, s’il aborde de façon systématique toutes les menaces pesant sur la viabilité de l’élément (des éléments) qui a (ont) été identifié(s) et si les actions suggérées par le plan sont susceptibles de conduire aux résultats positifs escomptés.

#### Identification de l’élément (des éléments) du PCI à inventorier et à sauvegarder

Dans le cas présent, les éléments identifiés pour l’inventaire du PCI sont la fabrication du fanoko et la célébration du Jour du pain. L’exemple de plan de sauvegarde ci-dessous présenté met l’accent sur la sauvegarde de la tradition de fabrication du fromage, tout en faisant état du rôle du fanoko dans la célébration du Jour du pain et de son importance pour l’identité des Fans. Les festivités à l’occasion du Jour du pain ne semblent pas réellement nécessiter de sauvegarde et ne constituent d’ailleurs pas la seule occasion pour la communauté de consommer du fanoko. Ces festivités sont donc abordées dans le cadre de l’évocation de l’importance du fanoko pour la communauté concernée mais ne constituent pas un point essentiel du plan de sauvegarde. Les intervenants (p. ex. les chercheurs) qui ne sont pas membres de la communauté fan expriment bien sûr leurs opinions quant à la prise en compte de la fabrication du fanoko comme un élément en soi du PCI ou comme une des composantes des célébrations du Jour du pain, mais leurs points de vue ne sauraient orienter la stratégie d’inventaire et de sauvegarde à moins que les membres de la communauté ne les partagent.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Élément** | **Signification/fonction de l’élément au sein de la communauté concernée** | **Aspects essentiels de l’élément du PCI qui devraient être inventoriés et sauvegardés (selon la communauté concernée)** | **Aspects de l’élément qui font l’objet d’un désaccord** |
| Fabrication du fanoko | Représente l’identité fan (tout particulièrement lorsque le fanoko est consommé le Jour du pain)  Abondance de la terre  Propriétés bénéfiques pour la santé  Permet aux femmes des villages d’avoir une vie sociale  Constitution de réseaux de Fans issus des mêmes zones rurales installés dans des zones périurbaines  Avantage financier pour les producteurs de fromages et les ramasseurs de plante | Production regroupée dans les zones rurales et périurbaines  Utilisation de lait de chèvre et de lait de chamelle non pasteurisés  Utilisation de la plante *goilama* comme agent coagulant  Longue période d’affinage dans un pot en céramique placé dans un environnement froid  Ajout de noisettes, de graines ou de fruits secs au fromage  Consommation du fanoko tout au long de l’année par les Fans et les autres populations | Affinage du fromage par enfouissement dans le sol (les producteurs de fromages ne considèrent pas ce point comme essentiel)  Production du fromage uniquement par des membres de la communauté fan (Tous les Fans ne considèrent pas ce point comme essentiel)  Nouvelles saveurs telles que le piment (rejetées par la plupart des Fans lors de la réunion) |
| Célébrations du Jour du pain | Représente l’identité des Fans  Cohésion familiale/sociale au sein de la communauté | Célébré (idéalement en famille) chaque année le 10 novembre – référence à une légende  Consommation de fanoko produit de façon traditionnelle par les Fans durant les célébrations du Jour du pain | Les membres de la communauté fan ont tendance à avoir le sentiment que le fanoko est important pour l’identité de la communauté au delà du Jour du pain, alors que d’autres intervenants ont tendance à se concentrer sur le Jour du pain. |

#### Identification de la (DES) communauté(s), du (DES) groupe(s) ou des individus concernés

Différents groupes et la communauté fan dans son ensemble devront être consultés pour l’identification de la communauté concernée.

| **Communauté/groupe** | **Rôle en lien avec la sauvegarde** |
| --- | --- |
| Producteurs de fanoko, en zones rurale et périurbaine | Compréhension de la signification et de la valeur du fanoko  Fabrication du fanoko de façon traditionnelle que les Fans reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel  Transmission des compétences liées à la fabrication du fanoko à des apprentis |
| Membres de la communauté fan, en zones rurale et périurbaine | Compréhension de la signification et de la valeur du fanoko et transmission de celles-ci à leurs enfants  Consommation de fanoko (tout au long de l’année et en particulier le Jour du pain) |
| Agriculteurs et ramasseurs de plante *goilama* | Élevage de chèvres et de chamelles pour la production laitière  Culture de plants de *goilama* (à l’avenir)  Ramassage de *goilama* afin d’être utilisé comme agent coagulant  Note : certains participants pourront mentionner ces groupes comme fournissant un service essentiel aux producteurs de fromages de la communauté fan, mais ces groupes de fournisseurs ne sont pas nécessairement membres de cette communauté et ne reconnaissent peut-être pas le fanoko comme faisant partie de leur patrimoine culturel. On pourra donc affirmer qu’ils ne sont pas, selon le sens donné par la Convention, les communautés et groupes concernés. |
| Autres membres de la communauté du Kassen consommant du fanoko (zones urbaine et périurbaine) | Consommation de fanoko |

#### PLAN DE sauvegarde : ACTIVITés destinées à lutter contre les menaces et les risques (plan quadriennal)

L’exemple de plan de sauvegarde ci-dessous présenté suggère un large éventail d’activités et prévoit des possibilités de financement et d’évaluation. Les participants ont peut-être fait le choix de se concentrer sur moins de menaces et de risques et de faire des suggestions plus détaillées.

| **Menaces et risques** | **Objectifs** | **Activités** | **Résultats** | **Ressources et budgets** | **Évaluation** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Développement de la communauté**  L’absence de travail pour les jeunes Fans vivant en zone rurale menace la transmission  Possibilités insuffisantes d’activités rémunératrices pour les Fans vivant en zone périurbaine  Le coût élevé et le mauvais approvisionnement en fanoko dans les zones périurbaines sont un frein à sa consommation par les Fans le Jour du pain  Les producteurs de fanoko n’ont aucune structure organisée en charge de la défense de leurs intérêts | S’assurer que les producteurs de fanoko (et les Fans en général) soient les bénéficiaires des activités de sauvegarde de la production fromagère  Renforcer le sentiment identitaire et la cohésion de la communauté fan en zones rurale et périurbaine | Année 1 : Créer des emplois pour les producteurs de fanoko et les Fans en zone périurbaine grâce à une production, une commercialisation et une distribution accrues du fromage  Année 1 : Grâce à des dons, mettre à disposition des Fans pauvres résidant en zone périurbaine un fanoko produit à bas coût  Année 1 : Consulter les producteurs de fanoko sur la création d’une association en charge de la protection de leurs intérêts  Années 1-4 : Planifier/organiser des foires commerciales pour faire venir en ville les producteurs ruraux de fromage à l’occasion du Jour du pain  Années 2-4 : Améliorer les infrastructures de transport entre l’est et le sud et soutenir l’approvisionnement des marchés urbains en produits ruraux (p. ex. ingrédients nécessaires à la production fromagère et fromages) | En zones rurale et périurbaine, les Fans ont des possibilités financières accrues  Les Fans peuvent se réunir et célébrer le Jour du pain en zone périurbaine  Intérêts des producteurs de fanoko protégés et soutenus | Les restaurants élégants offrent des fromages aux pauvres.  La communauté fan distribue les fromages offerts dans les zones périurbaines  Les producteurs de fromages consacrent du temps aux foires commerciales (aucun coût supplémentaire)  Financement de la création d’une association du fanoko par le fonds gouvernemental pour les petites entreprises (si nécessaire) 5 000 dollars EU | Années 2-4 : le Jour du pain est célébré comme un marqueur important de l’identité fan même au sein des populations fans les plus pauvres  Année 4 : augmentation de l’emploi parmi les Fans  Année 4 : revenus accrus des producteurs de fromages |
| **Approvisionnement en *goilama***  Approvisionnement en *goilama* réduit en raison de la sécheresse  Difficultés pour les producteurs de fromages en zone périurbaine de s’approvisionner en *goilama* des zones rurales  Une demande accrue de fanoko risque de menacer la viabilité du *goilama* en raison d’un ramassage non réglementé de plantes sauvages | Assurer l’approvisionnement durable de l’agent coagulant traditionnel nécessaire à la production de fromages | Année 1 : Explorer les possibilités de cultiver le *goilama* afin d’assurer la durabilité de la plante (éventuellement, culture également en zone périurbaine où cela peut créer des emplois)  Années 1-2 : Formation des producteurs de fromages afin de s’assurer qu’ils achètent du *goilama* cultivé selon des méthodes durables  Années 2-4 : Contrôle du ramassage du *goilama* sauvage | Disponibilité du *goilama* assurée  Pas d’effets indésirables sur la viabilité du *goilama* sauvage | Aide du projet environnemental gouvernemental aux activités agricoles et au suivi de la viabilité des plantes sauvages,  (50 000 dollars EU) | Année 4 : la disponibilité en *goilama* correspond à la demande (présente et à venir)  Année 4 : la viabilité du *goilama* est assurée  Année 4 : selon les producteurs de fromages, la qualité des plantes cultivées correspond à celles des plantes sauvages |
| **Approvisionnement en lait de chèvre et en lait de chamelle**  Difficultés d’approvisionnement en lait de chèvre et en lait de chamelle produits en zone rurale pour les producteurs de fromages situés en zone périurbaine | Assurer l’approvisionnement durable en lait de chèvre et en lait de chamelle pour la production de fromages | Années 2-4 : Améliorer les infrastructures de transport entre l’est et le sud, entre les zones rurales et périurbaines  Années 1-4 : Améliorer les méthodes de transport du lait de chèvre et du lait de chamelle vers les zones périurbaines | Disponibilité du lait de chèvre et du lait de chamelle assurée | Financement de l’amélioration des infrastructures routières par le fonds gouvernemental pour le développement rural (coût non calculé dans le plan)  Camions réfrigérés donnés par l’homme d’affaires | Années 2-4 : Approvisionnement suffisant en lait de chèvre et en lait de chamelle pour satisfaire à la demande en zone périurbaine. |
| **Risques sanitaires**  Risques sanitaires liés à l’utilisation de lait de chèvre et de lait de chamelle contaminés pour la production du fromage  Risques sanitaires (dans certaines zones) liés à l’affinage du fromage par enfouissement dans le sol  Des règlementations sanitaires peuvent empêcher l’utilisation de lait non pasteurisé pour la production du fanoko | S’assurer que le fanoko peut être produit autant que possible de façon traditionnelle sans être préjudiciable à la santé | Année 1 : Former les producteurs de fanoko afin de s’assurer que l’affinage par enfouissement dans le sol n’est pas pratiqué là où des risques sanitaires existent  Année 1 : S’assurer que les régulateurs de la santé publique autoriseront l’utilisation de lait non pasteurisé en éliminant les lots contaminés (mettre en place des contrôles de qualité du lait)  Année 1 : Acquérir des camions réfrigérés pour approvisionner en lait de chèvre et en lait de chamelle les villes et diminuer ainsi les possibilités de contamination  Années 2-4 : Mettre en place un système d’inspection sanitaire afin de garantir que les ingrédients du fanoko et les produits finis sont conformes à la règlementation | Utilisation de lait de chèvre et de lait de chamelle non pasteurisés autorisée  Alternatives trouvées à l’affinage par enfouissement dans le sol en zone périurbaine  Fromages produits approuvés par les inspecteurs de la santé publique | Financement gouvernemental (Ministère de la santé) du système d’inspection  (20 000 dollars EU/an)  Les régulateurs en charge de la santé au sein du gouvernement mettent en place un système d’inspection  L’association des producteurs de fanoko et le Ministère de la santé proposent une formation aux producteurs de fromages (10 000 dollars EU/session)  (Camions réfrigérés donnés – cf. ci-dessus) | Année 4 : Les ingrédients contaminés/ processus de contamination sont éliminés de la chaine d’approvisionnement  Années 2-4 : le fanoko produit à base de lait non pasteurisé est validé par les inspecteurs, « propre à la consommation » |
| **Transmission des compétences**  La formation insuffisante des producteurs de fanoko vivant en zone périurbaine peut conduire à un manque de confiance et d’innovations (mélanges à base de noisettes, de graines ou de fruits secs) | Assurer la viabilité de la production de fanoko en zones rurale et périurbaine | Années 1-4 : Encourager les contacts entre les producteurs de fromages des zones rurales et ceux des zones périurbaines (p. ex. programmes d’apprentissage et/ou participation à des foires commerciales) | Transmission aux générations futures des compétences nécessaires à la production du fanoko  Innovation (ajout de noisettes, de graines ou de fruits secs) encouragée | Temps consacré par les producteurs plus âgés  Financement des foires commerciales par le gouvernement et le secteur privé (20 000 dollars EU) | Année 4 : Les producteurs de fanoko en zone périurbaine sont rassurés sur leur capacité à produire le fromage de façon traditionnelle |
| **Conflits**  Des conflits dans la zone frontalière ont des conséquences sur la communauté fan, sur l’aboutissement de projets et sur la production de fanoko en zone rurale | Restaurer la paix avec le pays voisin | Année 1 : Évaluer et atténuer tout éventuel impact négatif du conflit en cours sur les projets d’infrastructures rurales avant leur lancement.  Année 3 : Campagne d’interventions diplomatiques afin de régler les conflits dans les régions frontalières | Réduction du nombre de conflits dans les régions frontalières  Investissements infrastructurels dans les régions frontalières  Contacts transfrontaliers accrus entre Fans  Viabilité renforcée des communautés rurales fans, développement de l’élevage de chèvres et de chamelles, production accrue de fromages | Engagement diplomatique de la part du Gouvernement du Kassen (coût non calculé dans le plan)  Investissements infrastructurels du gouvernement (cf. ci-dessus) | Année 4+ : Réduction des conflits  Année 2-4 : Investissement accru du gouvernement  Année 4+ : Élevage et production de fromages en augmentation |
| **Présentation erronée/détournement de l’élément**  L’utilisation du nom « fanoko » pour des produits de piètre qualité ou des imitations pourrait porter préjudice au marché du fromage traditionnel ou tromper les consommateurs  L’inscription du fanoko à l’inventaire en tant que « patrimoine de Kassen » donnera une représentation erronée de son lien avec la communauté fan  La production industrielle de fanoko pourrait porter préjudice au marché du fanoko produit de façon artisanale | Permettre aux producteurs de fanoko et à la communauté fan de décider qui peut utiliser le nom « fanoko » et selon quelles modalités | Année 1 : Garantir la participation et le consentement de la communauté fan à l’inscription du fanoko aux inventaires  Années 1-4 : Participation à des foires commerciales et à des projets de sensibilisation au fanoko dans les médias et à destination de la communauté fan, des restaurants, des marchés export et du grand public  Années 2-4 : Utiliser la protection de la propriété intellectuelle pour garantir que l’utilisation du nom « fanoko » est réservée à des fromages produits à base d’ingrédients spécifiques (lait non pasteurisé de chèvre et de chamelle et *goilama*) et avec un long affinage dans un environnement froid  Année 3 : Instaurer une protection de la propriété intellectuelle pour le fanoko produit de façon artisanale (si la production industrielle se lance dans la fabrication avec des ingrédients et des méthodes traditionnels)  Années 3-4 : Développer de nouveaux marchés pour le fanoko (p. ex. offrir chaque année début novembre du fanoko aux ambassades de pays qui seraient des clients potentiels) | Sensibilisation à la signification et à la valeur du fanoko  Lien réaffirmé entre le fanoko et la communauté fan  Nom « fanoko » protégé dans les zones rurales ou urbaines par une indication géographique, une marque collective ou de certification  Marché du fanoko produit de façon artisanale étendu et protégé à l’intérieur et à l’extérieur du Kassen | Projet média réalisé par des jeunes Fans sous le parrainage de l’université (2 000 dollars EU)  Soutien à l’organisation/ participation à des foires commerciales (cf. ci-dessus)  Publicité et dépenses liées au développement de nouveaux marchés pris en charge par l’association fanoko (10 000 dollars EU)  Conseils sur la protection de la propriété intellectuelle donnés gratuitement par le collaborateur de l’avocat fan | Année 1 : Communauté fan consultée sur le processus d’inventaire  Année 4 : Contrôle de l’utilisation du nom « fanoko » par les producteurs de fromages |

#### coût total du plan de sauvegarde

177 000 dollars EU y compris l’investissement gouvernemental, hormis les infrastructures et la restauration de la paix.

#### comment les communautés concernées ont-elles participé ?

1. Consultation des producteurs de fanoko et des membres de la communauté fan (pendant et après la présente réunion) à propos des projets de plans d’inventaire et de sauvegarde.
2. Enquête auprès des producteurs de fanoko et des membres de la communauté fan sur la signification du fanoko (après la présente réunion).
3. Réunions avec les producteurs de fanoko et les fournisseurs sur la mise en place d’un système d’inspection du lait et de chaines d’approvisionnement plus efficaces.
4. Réunions avec les producteurs de fanoko sur la création d’une association et le dépôt d’une marque pour le nom « fanoko ». Consultations des membres de la communauté fan à propos des propositions soumises.
5. Réunions avec des producteurs de fanoko en zones rurale, périurbaine et urbaine afin de mettre en œuvre un programme de formation, de créer une association et des foires commerciales et de développer de nouveaux marchés.