Unité 46

Kassen Imprimé 1 :

bienvenue au kassen

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

#### la communauté fan au kassen

La communauté fan, qui parle une langue appelée le fanois, compte environ 300 000 personnes vivant au Kassen, un pays en voie de développement d’environ 6 millions d’habitants. Bien que le Kassen ait autrefois été un pays pauvre, la situation économique du pays s’est quelque peu améliorée grâce à l’exploitation de pétrole et de gisements de métaux précieux au sud du pays. Le système de gouvernance est démocratique avec un président et un parlement élus. Le Kassen a quatre provinces et certains pouvoirs sont dévolus au niveau provincial.

Bien que la communauté fan ne représente que 5% de la population de l’ensemble du pays, elle constitue la grande majorité de la population de la province de l’est. Le modèle de gouvernance de la communauté fan s’est toujours caractérisé par son aspect assez égalitaire, sans système hiérarchique de pouvoir particulier. Bien que la grand-mère du président du pays en fût issue, très peu de membres de la communauté occupent des charges dans la haute fonction publique. En règle générale, et en dépit d’une plus grande intégration des jeunes, les membres de la communauté ont tendance à se considérer comme assez séparés du reste de la société du Kassen.

À part quelques petits groupes minoritaires, la majeure partie (environ 80%) de la population du Kassen est constituée d’un groupe assez homogène d’un point de vue culturel appelé les Kassi. Ils parlent la langue kassen et ont migré vers le pays bien avant le début de la période coloniale. La discrimination sur la base de critères d’identité ethnique ou de tout autre critère est interdite par la constitution du Kassen, sauf afin de réparer des injustices passées.

Jusqu’aux environs des années 1950, la plupart des membres de la communauté fan étaient encore nomades, déplaçant leurs troupeaux de chèvres et de chameaux sur une grande partie du territoire de la région. Puis, les membres de la communauté fan ont progressivement commencé à s’installer dans de petits villages agricoles et à cultiver des terres. Lorsqu’à la fin de la période d’occupation coloniale, les frontières du Kassen ont été délimitées, la communauté fan du Kassen a été séparée du reste de la communauté qui compte actuellement 50 000 membres vivant dans un état voisin, à l’est du Kassen. Les deux groupes fan partagent toujours des pratiques culturelles semblables et ont maintenu des liens (récemment renforcés par l’utilisation des médias sociaux). Des conflits sporadiques entre les pays situés dans les régions frontalières de l’est ont empêché que des contacts réguliers soient établis entre les deux groupes de la même communauté.

Au cours des vingt dernières années, en raison d’une sécheresse prolongée, de l’absence de travail et du conflit armé, et dans le cadre d’une tendance générale dans le pays vers une urbanisation, de nombreuses populations jeunes et d’âge moyen, issues de la communauté fan du Kassen ont quitté les petits villages agricoles de l’arrière pays rural et ont migré vers les villes du sud du pays, Kassini (la capitale) et Amala (le principal centre économique). Environ un tiers des Fans résident désormais dans des zones périurbaines aux portes de ces villes. Leur situation économique est souvent précaire et ils sont parmi les immigrants les plus pauvres. Les installations sanitaires et les systèmes d’égout sont mauvais dans ces zones périurbaines.

#### Les producteurs de fanoko au kassen

Il existe de nombreux producteurs de fromages parmi les membres de la communauté fan du Kassen, principalement dans les provinces de l’est et du sud. Ils produisent un fromage qu’ils appellent fanoko. Dans le pays voisin, la production du fanoko se limite à la province rurale de l’ouest.

Le fanoko est produit à base lait non pasteurisé de chèvre et de chamelle, passé à travers un tissu. Le lait est mélangé à un ingrédient coagulant (épaississant) et à des graines de sésame. Certains producteurs plus expérimentés utilisent toute une gamme de graines, des fruits secs et des noisettes pour enrichir la texture des fromages. Le goût est avant tout le résultat du processus d’affinage. Les producteurs de fromages situés en zone urbaine sont moins expérimentés et ont tendance à avoir recours au mélange traditionnel de graines de sésame pour obtenir la texture du fromage.

Le fromage est affiné pendant plusieurs mois, au frais, afin de lui donner un goût très fort. Chez les groupes de nomades, les conditions de fraicheur, nécessaire à l’affinage, étaient créées en stockant le fromage dans des pots de céramique enveloppés de tissus mouillés, mais lorsque l’eau était rare, ces conditions étaient difficiles à obtenir. Depuis que les Fans se sont installés dans des villages, certains producteurs ont creusé des trous peu profonds dans le sol afin de stocker les pots sous la terre au lieu de les envelopper de tissus mouillés.

Le lait de chamelle ne coagule pas facilement. La fabrication de fanoko nécessite donc le recours à un ingrédient coagulant particulier, fabriqué à partir d’une plante. Celle-ci, connue sous le nom de *goilama* ne se trouve qu’à l’est du Kassen et à l’ouest du pays voisin (i.e. c’est une espèce endémique). La région où l’on trouve cette plante s’étend sur toutes les zones dans lesquelles les communautés fan habitaient, mais pas dans les zones urbaines du sud du Kassen. Certains sont préoccupés par la demande accrue qui menacera les ressources de *goilama* sauvage si la production de fanoko augmente.

Les compétences nécessaires à la production de fromage fanoko ont été et sont transmises de façon non formelle par des producteurs âgés, principalement des femmes, à ceux qui les aident. La production de fromages est une activité sociale pratiquée par les femmes des villages des zones rurales et par les groupes de migrants (hommes et femmes) dans les zones périurbaines. La production communautaire de fromages dans les zones périurbaines permet aux Fans de tisser à nouveau des liens avec des populations de plusieurs villages alentour et de rester ainsi en contact avec « leur pays d’origine». À ce jour, ces producteurs de fromages ne sont réunis au sein d’aucune association professionnelle.

Pour la plupart des Fans, manger le fromage (qui, traditionnellement, n’est apprécié que par les populations fan) permet d’établir un lien entre les zones rurales et les villes, et entre le Kassen et le pays voisin. Ils ont le sentiment que la consommation du fromage constitue une partie importante de leur identité en tant que communauté et que cela symbolise l’abondance de la terre. Les Fans croient à ses propriétés bénéfiques pour la santé.

Les Fans apprécient particulièrement de manger le fanoko avec des galettes de pain sans levain, à l’occasion du « Jour du pain » qui célèbre chaque année, le 10 novembre, la légende selon laquelle un groupe de Fans a survécu pendant 60 jours en se nourrissant de pain et de fromage alors que les pluies se faisaient attendre. Bien que tous les Fans ne célèbrent pas le « Jour du pain » de la même façon, les membres de la communauté prennent en général, à l’occasion de cette fête, le temps de se réunir avec leur famille élargie, même (et peut-être, tout particulièrement) dans les zones périurbaines, là où la vie est difficile pour la plupart d’entre eux.

Bien que, dans le passé, le reste de la population du Kassen n’ait en général jamais mangé de fanoko, d’ailleurs tourné en dérision par une figure majeure de la littérature kassi qui l’a décrit en ces termes : « le goût d’une crotte de chèvre enduite d’une carcasse de chameau », le fanoko est devenu récemment un petit en-cas à la mode, à grignoter après le diner dans certains cafés et restaurants élégants des villes du pays. Cet engouement a créé une demande importante de la part des jeunes actifs urbains (yuppies) qui apprécient désormais de le consommer à la maison et qui sont en demande de nouveaux goûts (comme, par exemple, le piment).

La piètre qualité des réseaux de transports limite l’approvisionnement auprès des producteurs situés dans les zones rurales éloignées. En conséquence, le demande est satisfaite par les nouveaux producteurs de fromages, issus de la communauté fan et résidant dans les zones périurbaines (environ 25 producteurs) qui doivent en grande partie importer leurs ingrédients de la région de l’est. De nombreux producteurs de fromages étant des migrants venus dans le sud du pays (dont la plupart n’avaient d’ailleurs jamais imaginé produire du fromage) et vivant loin des producteurs les plus expérimentés, la transmission des savoir-faire et des connaissances nécessaires à la production du fromage est plus aléatoire que dans les villages ruraux.

Outre la disponibilité de la plante *goilama*, un des problèmes auxquels les producteurs de fanoko sont confrontés dans les zones périurbaines est l’absence d’un bon réseau de transports qui permettrait de se fournir en lait frais de chèvre et de chamelle. Certains producteurs ont dû se résigner à utiliser du lait de vache pasteurisé, ce qui rend le fromage plus doux et modifie son goût qui perd sa force après affinage. C’est la raison pour laquelle certains producteurs ajoutent du piment au fromage.

Un des plus gros producteurs nationaux de fromages, qui produit déjà du camembert, du cheddar et du gouda pour le marché local, envisage de mettre en place une unité de production de fanoko, en utilisant du lait pasteurisé de vache et un ingrédient coagulant artificiel. L’affinage sera fait en chambre de refroidissement. Dans un entretien accordé à un journal local, le directeur général de la société a déclaré que celle-ci avait fait une demande afin de déposer le terme « fanoko » comme une marque commerciale et qu’elle utiliserait cette marque pour commercialiser le fromage.

#### sauvegarde de la production du fanoko dans le cadre d’un processus d’inventaire

Il y a un an, la République du Kassen a ratifié la Convention du patrimoine immatériel et a promu, dans ses politiques gouvernementales, l’idée que la sauvegarde du PCI devait contribuer au développement durable. Le Ministère de la culture a été chargé d’élaborer un inventaire du PCI sur le territoire national. Il a demandé à l’Université du Kassen de l’aider à créer cet inventaire, avec la participation des communautés.

Suite à des réunions de consultation au sujet de l’inventaire, organisées dans les quatre provinces du pays, la communauté fan a identifié la production du fanoko comme faisant partie de son PCI ; elle a également identifié plusieurs menaces et risques. L’équipe en charge de l’inventaire a organisé une réunion à laquelle elle a, entre autres, convié différents représentants des groupes et de la communauté afin de discuter de l’inclusion de la production du fanoko à l’inventaire du PCI, et de proposer un projet de plan de sauvegarde qui doit être soumis à la communauté fan (y compris aux producteurs de fromages) afin qu’elle y réfléchisse de façon plus approfondie.

D’autres parties prenantes ont également été conviées à la réunion, notamment les milieux d’affaires et des représentants des Ministères du commerce et de l’industrie, et de la santé. Parmi les priorités fixées au Ministère de la santé, celui-ci doit améliorer la situation en matière de santé et les conditions sanitaires des populations vivant dans les zones urbaines et périurbaines, qui connaissent un développement très rapide. Par l’intermédiaire de son Ministère du commerce et de l’industrie, le Gouvernement du Kassen encourage également le développement de l’infrastructure rurale et le soutien aux petits producteurs.

Un représentant du Ministère du commerce et de l’industrie, en charge de conseiller les municipalités et les communautés locales sur les possibilités en matière de développement durable, a été invité à la réunion. Un avocat, membre de la communauté fan, accompagné d’un jeune spécialiste des questions de propriété intellectuelle, ont également été conviés.

À l’heure actuelle, la législation nationale en matière de propriété intellectuelle ne concerne que les aspects les plus classiques de la protection de la propriété intellectuelle, notamment les brevets, les marques commerciales et les indications géographiques. Aucune protection spécifique n’est prévue au titre de la propriété intellectuelle pour les savoirs traditionnels ou les expressions culturelles traditionnelles.

La somme maximum de 200 000 dollars EU est mise à disposition par le gouvernement afin de soutenir un plan de sauvegarde, hormis tout travail diplomatique (contribution à la paix) et toute action de mise en place d’infrastructures qui pourraient s’avérer nécessaires.

#### informations complémentaires pour la version sans jeu de rôle

Bien que le fanoko soit un des plats emblématiques du menu que l’on prépare pour le Jour du pain, la communauté fan a l’habitude d’en consommer tout au long de l’année. Certains citoyens du Kassen, non membres de la communauté, veulent inscrire le fanoko à l’inventaire du patrimoine du Kassen, ce qui déplait fortement à certains membres de la communauté fan.

De nos jours, le fanoko est principalement produit en zone rurale, mais de plus en plus de producteurs de fromages sont désireux d’installer des unités de production en zone périurbaine. S’il est certes plus aisé de justifier les projets d’investissement gouvernementaux dans les zones rurales au titre du budget consacré au développement durable, un des problèmes rencontrés pour l’installation d’infrastructures dans les provinces de l’est est la présence actuelle de conflits sporadiques le long de la frontière. Certains investissements en zone périurbaine pourraient trouver leur justification sous réserve qu’ils soient réalisés par le biais d’une association professionnelle de producteurs de fromages.

La plupart des producteurs de fromages de la communauté fan ne se satisfont pas de la production du fanoko avec du lait pasteurisé ou du lait de vache. Le goût est important pour les Fans qui fabriquent et consomment le fanoko ; ils préfèrent que les producteurs innovent en utilisant des mélanges raffinés de fruits, de noisettes et de graines afin d’enrichir la texture plutôt que d’ajouter des goûts forts tels que le piment qui rivalisent avec les saveurs d’affinage prononcé typiques du fromage traditionnel.

Le Ministère de la santé est préoccupé par l’utilisation de lait non pasteurisé pour la production de fanoko, mais les fonctionnaires du ministère pourraient être disposés à l’autoriser à condition que le lait soit transporté dans des camions réfrigérés et inspecté avant d’être mis en œuvre dans la production du fromage. Les producteurs de fanoko ne sont pas opposés à la création d’une association destinée à protéger leurs droits et à faire pression sur les autorités afin qu’ils exercent leur activité dans des conditions plus favorables. Ils n’ont cependant pas entamé une réflexion approfondie à ce sujet. Ils n’ont pas tous recours à la technique du stockage par enfouissement dans le sol pour affiner leurs fromages, en particulier lorsque le sol est marécageux. Le Ministère est également préoccupé par les conséquences sanitaires de l’affinage du fanoko sous le sol dans les zones périurbaines où la terre peut être contaminée par les eaux usées.

Un producteur de fromage, originaire de la communauté fan, fabrique du fanoko au goût de piment à partir de lait pasteurisé de vache et d’agents coagulants artificiels. Il commercialise le fromage sous le nom de « fanoko de caractère » pour le marché des yuppies résidant en zone urbaine. Un homme d’affaires envisage de faire du « fanoko » une marque commerciale déposée et de créer une unité de production en ayant recours à ces mêmes méthodes de production. Il a proposé d’aider les producteurs traditionnels de fanoko en sponsorisant une foire annuelle à laquelle ils peuvent se rendre pour vendre leurs produits et partager leurs recettes. Il dispose de vieux camions frigorifiques qui pourraient être donnés aux producteurs de fromages s’ils souhaitaient participer à la foire professionnelle.

Bien que tout un chacun puisse apprendre à faire le fanoko, les producteurs du fromage sont prêts à s’intéresser aux moyens qui leur permettraient d’empêcher les gens qui ne produisent pas le fanoko selon les règles de l’appeler « fanoko », et ainsi de leur voler le marché. Le facilitateur peut aider votre groupe à débattre des conséquences liées à la mise en œuvre de diverses 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 ».