

Intitulé de l'appel à propositions	Interventions en MAURITANIE en faveur des Acteurs Non Étatiques
Nom du demandeur	Slow Food
Intitulé de l'action	Saliculture solaire à Nouadhibou (SA.SOL.NO) – sel marin comme gestion durable du territoire et levier de développement local et revenus
Lieu de l'action <i>-préciser le(s) pays, région(s) qui bénéficieront de l'action</i>	Mauritanie : Wilaya de Dakhlet Nouadhibou, Ville de Nouadhibou, Sebkhia El Kalami, Baie de l'Etoile

La Mauritanie, située au Nord-Ouest de l'Afrique, constitue un trait d'union entre l'Afrique du Nord et l'Afrique subsaharienne. Elle possède une côte de 700 km sur l'océan Atlantique. La population est de plus 3,5 millions d'habitants¹. En 2008, l'indice de pauvreté était de 42%². Bien que le rythme de diminution de la pauvreté se soit accéléré sur la période 2004-2008, l'objectif fixé par le CSLP 2001-2015 de 25% reste encore loin. Quant à la pauvreté urbaine, elle gagne du terrain en raison de l'exode des populations rurales exposées à une urbanisation rapide qui favorise la création de nouvelles poches de pauvreté dans les quartiers urbains précaires³. Elle est particulièrement élevée dans les familles monoparentales à chef de famille féminin, très nombreuses dans ce pays (c'est le cas des femmes qui font la cueillette de sel).

Nouadhibou est la capitale de la *wilaya* de Dakhlet Nouadhibou qui se situe dans le Nord-Ouest de la Mauritanie. En étant la capitale économique du pays, cette ville constitue un pôle d'attraction où se retrouvent de nombreuses personnes à la recherche d'un travail. La pêche, sa plus ancienne activité, est le premier secteur économique en termes de nombre d'emplois, notamment dans le commerce et la transformation du poisson. Mais, alors qu'elle était en plein essor dans les années 1980, elle est aujourd'hui en crise du fait d'une diminution des prises, due en grande partie à la surpêche. L'autre grand secteur économique est celui du port minéralier. Malgré le dynamisme économique de la ville, les conditions de vie de la majorité de la population de Nouadhibou sont très difficiles, caractérisées par une situation d'extrême pauvreté (la population pauvre de Nouadhibou est estimée en environ 18% sur une population de plus de 100 000 habitants). La Mauritanie a décidé d'instituer dans la *wilaya* une Zone Franche constituant une zone de développement économique prioritaire avec le but, entre autres, d'asseoir les bases d'un développement économique et social homogène permettant d'améliorer les conditions de vie de la population défavorisée.

L'un des secteurs qui regroupe les conditions nécessaires au développement socio-économique durable est celui de la production salicole. En Mauritanie ce type de production est varié, mais difficile à identifier. C'est un secteur informel peu encadré. La production annuelle en Mauritanie est estimée à 41 000 tonnes mais sa qualité ne répond pas à l'ensemble des besoins de la consommation et de la transformation agroalimentaire. La production est caractérisée par une absence de contrôle sanitaire et ne subit aucune transformation ni aucun traitement sur les lieux de production et de stockage/commercialisation. Le conditionnement est strictement limité aux nécessités du transport vers les lieux de stockage ou de vente, (bords des routes goudronnées, entrepôts autour du marché marocain de Nouakchott), ou vers quelques unités industrielles (savonneries). Les sites de production

¹ World Bank, Mauritania at a glance, 2013.

² Enquete Permanente sur les Conditions de Vie, EPCV 2008.

³ Bilan de la mise en oeuvre du CSLP 2006-2010.

sont souvent difficiles d'accès et se caractérisent par l'absence de toute infrastructure de production. La production concerne quatre différents types de sel : le **sel gemme de sebkha et de carrières**, c'est le sel qui a la faveur des consommateurs et il représente près de 90% du sel consommé à l'échelle du pays ; le **sel de bas-fonds intérieurs**, couramment utilisé pour les besoins de la consommation animale dans des régions isolées comme Tidjikja ou Chinguetti au Centre et Nord Est du pays ; le **sel de dépressions** utilisé principalement pour les besoins de l'industrie, de la pêche et de la boulangerie ; et le **sel solaire de mer**. Ce dernier est principalement cueilli dans/ou à la périphérie de Nouadhibou et est impropre à la consommation humaine en raison de la pollution des sites de production. Il est principalement destiné à la tannerie, mais aussi à la transformation des produits halieutiques et marginalement à l'industrie alimentaire. La production de sel de mer est peu abondante et de médiocre qualité. L'essentiel du sel destiné à l'agro-alimentaire, répondant à des normes qualitatives, est importé (principalement d'Espagne).

Depuis cinq ans, un partenariat a été engagé avec les producteurs et l'appui d'UNIVERS-SEL qui a réalisé, avec Mauritanie 2000, des tests de faisabilité d'une production de sel de qualité alimentaire. A Nouadhibou toutes les conditions d'une telle production sont réunies puisque les producteurs et le lieu de production dans la Sebkha El Kalami sont identifiés. La production de sel était pratiquée sous forme de cueillette dans des cuvettes qui peuvent atteindre plusieurs dizaines d'hectares. Elles se remplissent naturellement d'eau de mer en période de forte marée et s'assèchent en se concentrant jusqu'à la cristallisation. La récolte s'effectue par grattage de la couche superficielle de sel cristallisé. La pratique est individuelle, chaque producteur choisissant et délimitant de façon informelle sa parcelle. Une cinquantaine d'unités familiales, en majorité des femmes, récoltent le sel de cette manière dans la baie du Lévrier pendant 2 à 5 mois par an. Cette activité se pratiquait au sud de Nouadhibou dans la Sebkha de Bountiya. La production annuelle a été évaluée à 500 tonnes environ. Le sel récolté est souvent très chargé en sable et provient d'une zone totalement insalubre. En 2010, les autorités sanitaires de Nouadhibou ont interdit cette production. De fait, l'interdiction de produire dans les zones traditionnelles, mais insalubres, créé les conditions favorables à une alternative, même en un lieu plus éloigné.

Le projet vise à améliorer les conditions de vie et les revenus des populations particulièrement vulnérables, à travers l'utilisation durable d'une ressource naturelle. L'action permettra de **développer une activité génératrice de revenus pérennes à travers l'utilisation durable d'une ressource naturelle** (le sel issu de l'eau de mer) en étroite collaboration avec les autorités locales et en sauvegardant l'environnement.

Précisément l'amélioration des conditions d'exploitation du sel marin comporte des enjeux multiples comme : la création de sources de revenus pour les petits exploitants, constitués essentiellement de femmes et d'hommes très pauvres; l'amélioration de la compétence des producteurs de sel; et, la valorisation d'une ressource naturelle dont l'exploitation ne respectait pas, jusqu'à présent, les critères de soutenabilité environnementale.

De plus le projet va permettre l'amélioration de la qualité sanitaire du produit, qui jusqu'à présent était insalubre aussi bien pour la consommation directe que pour son utilisation dans l'industrie alimentaire. Le quasi totalité des transformateurs de produits destinés à la consommation locale (poisson, boulangerie, biscuiterie) utilise le sel marin local impropre à la consommation humaine. Par conséquent, ce projet viendra résoudre aussi un problème sanitaire par la consommation de sel plus salubre et plus hygiénique. En termes environnementaux, le site du projet est situé dans la baie de l'Etoile et bénéficie d'un suivi particulier par le comité de gestion de la baie et par la recherche (qui contrôle régulièrement la qualité de l'eau). L'action sera considérée comme un projet pilote d'intégration d'activité économique dans un éco-système protégé.

L'action est également pertinente quant à l'amélioration des conditions de vie et le renforcement des capacités des ménages ruraux-péri urbains les plus vulnérables de la région de Nouadhibou-Dakhlet. En effet le projet permettra la création d'activités génératrices de revenus sur l'ensemble de la filière de production du sel marin solaire, tout en tenant compte de la culture locale et de l'écologie.

L'objectif **spécifique** du projet est de développer la filière artisanale du sel marin de qualité (production, transformation/conditionnement et consommation). Les **objectifs généraux** sont: 1) Développer des activités génératrices de revenus pour les petits producteurs de la région de Nouadhibou; 2) Renforcer les capacités des bénéficiaires afin d'assurer la pérennisation des revenus financiers ; 3) Renforcer les capacités des bénéficiaires et des acteurs impliqués afin d'assurer l'adoption de pratiques soutenables d'un point de vue environnemental (exploitation du sel) et sanitaire (qualité du sel) ; 4) Sensibiliser les transformateurs et les citoyens à la consommation du sel local.

Le résultat attendu est que les revenus directs des producteurs/trices de sel et les revenus indirects des autres acteurs de la filière sont améliorés et pérennisés à travers l'exploitation durable d'une ressource naturelle (le sel marin) par des techniques de récolte artisanale.

Les résultats spécifiques escomptés sont les suivants :

- ✓ **R1** : Amélioration de la salubrité et de la qualité (organoleptique et nutritionnelle) du sel marin local disponible.
- ✓ **R2** : Renforcement des capacités des groupes cibles et bénéficiaires finaux, à travers le renforcement de l'acteur local Mauritanie2000, et l'appui au développement de la filière en étroite collaboration avec les autorités locales.
- ✓ **R3** : Promotion de la consommation d'un sel local de qualité et accès au marché du sel.

Les bénéficiaires sont producteurs/trices du sel. Environ une centaine est déjà identifiés principalement des femmes. L'activité étant saisonnière et secondaire, leur nombre peut varier significativement d'une année à l'autre. Elles sont issues de la frange la plus pauvre de la population (Harratines et quelques wolofs). Ce sont des femmes assez âgées, analphabètes pour la plupart et dont la majorité est chefs de famille. Les femmes sont pluriactives et exercent de petites activités de subsistance, commerciales ou agricoles. La saliculture génère un complément de revenu indispensable qui contribue fortement à assurer l'autosubsistance de chaque unité familiale. Le mode d'organisation était individuel ou par petits groupes d'affinités informels. Depuis l'interdiction de la cueillette, les femmes ont vu la nécessité de s'organiser pour pouvoir interpellier les autorités et tenter d'organiser la production.

Entre les bénéficiaires finaux, déjà identifiés, il y a aussi les transformatrices de poisson de la ville de Nouadhibou (environ 500 femmes).

En plus, encore à identifier, les transformateurs de l'industrie agro-alimentaire (fabrication de pâtes, biscuiterie, boulangerie, etc.), tanneurs. Enfin, il y aura les populations de la ville de Nouadhibou qui pourra bénéficier du sel pour la consommation domestique.

Bien que les enjeux d'une production de sel de mer de qualité soient multiples, les potentiels sont très importants pour les groupes cibles et les bénéficiaires finaux. Une production bien encadrée et régulée permettrait d'obtenir un produit répondant aux normes sanitaires et à coûts moindres, ce qui permettrait de développer le marché local et de remplacer le sel importé d'Europe. Les estimations de production (en sacs de 50 kg) vont de 200 sacs par an par producteur/rice jusqu'à 2000 sacs pour certains. On peut évaluer la production actuelle à environ 500 tonnes.

RESULTAT 1. AMELIORATION DE LA SALUBRITE ET DE LA QUALITE (ORGANOLEPTIQUE ET NUTRITIONNELLE) DU SEL MARIN LOCAL DISPONIBLE

A.1.1 : Réalisation d'une étude sur l'économie du sel en Mauritanie

L'étude aura le but de fournir un savoir sur les différents types de production de sel au niveau national et local, sur les quantités produites et sur les marchés de destination et leur niveau de saturation.

Les informations collectées permettront de choisir les options techniques pour la mise en place d'une unité de production de sel de mer, de définir une typologie de producteur et des autres acteurs de la filière, de connaître les usages des différents types de sel produits et les différents circuits de commercialisation.

L'étude se déroulera durant le premier semestre du projet. Elle sera réalisée en collaboration avec les services techniques de l'Etat chargés du commerce, santé, agriculture, etc.

Responsables de mise en œuvre : UNIVERS-SEL et Mauritanie2000

Résultats escomptés : une étude sur la filière du sel marin en Mauritanie

A.1.2 : Mise en place d'une unité expérimentale de production de sel marin

L'unité expérimentale de production sera implantée dans la baie de l'étoile en périphérie de la ville de Nouadhibou. Le site a été identifié lors d'une étude de faisabilité réalisée en février 2012 par l'ONG UNIVERS-SEL en collaboration avec Mauritanie 2000 grâce à l'appui du projet *4Cities4dev*, cofinancé par l'UE.

Chaque unité de production aura une surface de production de 60 m² (surface max.) et sera composée de trois bassins de 20 m². Deux à fond bâché (bâche de plastique noire de 200 microns d'épaisseur minimale) et un à fond naturel. Chaque unité de production devrait pouvoir produire 60 kg de sel par jour.

Le sol étant sablonneux, les bassins bâchés permettront de limiter à priori les impuretés dans le sel et de produire un sel de qualité à condition de respecter le cahier des charges. Pour le bassin à fond naturel, le sel produit sera, dans un premier temps, chargé de sable, mais le fond devrait se stabiliser et se recouvrir d'une croûte salée qui permettra de récolter un sel de plus en plus propre. Les bassins d'une profondeur inférieure à 10 centimètres auront leurs parois latérales renforcées par des planches de bois pour les consolider et éviter les coulées de sable à l'intérieur. La zone de production sera endiguée pour éviter la submersion des bassins. Un puits de stockage de saumure (eau saturée en sel de la nappe phréatique superficielle) sera creusé pour l'alimentation des bassins. La saumure sera étendue le matin dans les bassins (lame d'eau de 3 à 5 cm d'épaisseur) et la cristallisation se fera dans la journée sous l'effet du soleil et du vent. La récolte se fera quotidiennement. Chaque producteur procédera à l'égouttage de son sel en utilisant différents modes d'égouttage (au sol, en paniers, etc.). Le sel sera ensuite pesé et conditionné sur site dans des sacs alimentaires de 50 kg (ou d'autres dimensions selon la demande).

A la fin de cette phase expérimentale, sur la base de la pratique des producteurs et des résultats obtenus, et également des résultats de l'étude filière (qui permettra de mieux cerner les besoins), des options techniques seront retenues et feront l'objet de kits « unités de production » qui seront mis à disposition des producteurs.

Cinq producteurs volontaires et futurs relais formateurs seront concernés par la mise en place de l'unité expérimentale afin d'affiner les options techniques qui seront ensuite proposées aux producteurs pour la diffusion à plus grande échelle.

Responsables de la mise en œuvre: UNIVERS-SEL et Mauritanie 2000 (pour le choix de 5 producteurs pilotes)

Résultats escomptés: une unité expérimentale de production est fonctionnelle et en production

A.1.3 : Implantation, installation et équipement d'unités de production

Ce sont les résultats de la phase expérimentale précédente qui permettront de bien calibrer la diffusion des options techniques pour la réalisation de cette activité.

La diffusion sera faite auprès des producteurs, formés aux techniques de production, avec les kits « unité de production ». Chaque producteur (une centaine) bénéficiaire d'un kit, s'engagera contractuellement à respecter le cahier des charges de production et la charte qualité.

Chaque kit comprendra :

- mise à disposition de 3 bassins de 20 m² chacun (dont renforts latéraux bois) ;
- dotation de bâches pour deux bassins ;
- dotation de petit outillage de récolte ;
- dotation d'un stock initial de 20 sacs de 50 kg de qualité alimentaire.

Le kit sera évolutif et les producteurs peu expérimentés pourront débiter leur production sur des superficies plus petites, dans un premier temps.

De plus, certains travaux sont à prévoir pour l'ensemble du site de production :

- creusement et équipement de 5 puits/réserves de saumure (1 bassin de 2 m³ pour 10 producteurs) ;
- endiguement d'une superficie de 6 000 à 8000 m².

Ces équipements permettront, pour une durée estimative de production de 100 jours par an (pour 2 à 3 heures de travail effectif par jour), de dégager un potentiel de production de 60 kg/jour par kit ou unité de production et donc pour une année et 55 unités, un potentiel de production de 330 tonnes de sel.

Responsables de la mise en œuvre : UNIVERS-SEL et Mauritanie 2000

Résultats escomptés : 50 unités de production fonctionnant et 55 kits ou « unités de production » diffusés

A.1.4 : Mise en place d'une structure de stockage et de conditionnement

Après la récolte, le sel doit être égoutté, puis rapidement conditionné pour ne pas être soumis à la poussière et au sable. Il sera nécessaire de réaliser sur le site une unité de stockage/conditionnement qui respecte les normes en vigueur. Une structure de stockage et conditionnement, près des unités de production, sera mise en place et un petit magasin à Nouadhibou sera placé pour la promotion et vente du sel. Le dimensionnement des structures sera adapté aux besoins du marché (en veillant à en optimiser les coûts).

Responsables de la mise en œuvre : UNIVERS-SEL et Mauritanie 2000

Résultats escomptés : une structure de stockage et de conditionnement sur site et un magasin de promotion et vente en ville.

A.1.5 : Elaboration d'un cahier des charges de production

Le cahier des charges de production est un document qui a une double utilité :

- d'une part, il s'inspire aux directives générales pour le produit : « sel de mer naturel », pour régler la production au niveau technique et l'engagement des producteurs ;
- d'une autre part, il définit les critères de qualité en fonction aussi des différents usages et en s'inspirant des pratiques existantes comme les paludiers de Guérande et les Sentinelles Slow Food du sel en Italie (Trapani, en Sicile, et Cervia, en Emilia Romagne).

Le cahier des charges délimite le domaine, documente le caractère historique du produit et décrit dans les détails toutes les phases de culture (ou d'élevage) et de transformation. Il garantit un produit artisanal, traditionnel et de qualité et il affirme l'engagement du producteur à conserver les caractéristiques de son produit à l'avenir, sans les altérer. Il renforce la conscience des producteurs car une discussion sur les méthodes de préparation du produit est engagée et les résultats de la discussion sont mis par écrit.

Le cahier des charges définira aussi les engagements des producteurs pour une production respectueuse de critères environnementaux qui auront été définis avec les producteurs, les chercheurs et les environnementalistes (en particulier le comité de gestion de la baie de l'étoile).

Il s'agira également de travailler, avec les services techniques de l'Etat, afin de s'assurer que le cahier des charges implique les dispositions légales qui permettront de faire valoir le contenu.

Responsables de la mise en œuvre : UNIVERS-SEL et Slow Food.

Résultats escomptés : constitution d'un groupe responsable de la rédaction du cahier, un cahier des charges, un atelier de lancement du cahier des charges.

RESULTAT 2. RENFORCEMENT DES CAPACITES DES GROUPES CIBLES ET BENEFICIAIRES FINAUX, A TRAVERS LE RENFORCEMENT DE L'ACTEUR LOCAL MAURITANIE2000, ET L'APPUI AU DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE EN ETROITE COLLABORATION AVEC LES AUTORITE LOCALES

A.2.1 : Appui à l'Organisation des producteurs de sel

Au cours du projet et avec l'appui du partenaire Mauritanie 2000, les producteurs établiront les modalités d'organisation de la production (individuelle et/ou collective) et, également, les modalités de stockage et de conditionnement. Le choix des modalités doit être le résultat d'une réflexion approfondie menée avec les producteurs, car il est stratégique pour une organisation efficace et efficiente de la production.

Dans cet esprit, les activités à réaliser individuellement (comme la cueillette de sel) vont cohabiter avec des activités collectives (comme le stockage et le conditionnement qui utilisent une structure commune). Le processus de réflexion devrait fournir les bases pour établir une procédure de production partagée par les producteurs.

Responsables de la mise en œuvre : UNIVERS-SEL, Slow Food et Mauritanie2000

Résultats escomptés :

- création d'un groupe de travail qui fera des propositions sur l'organisation des producteurs ;
- un atelier avec tous les représentants des producteurs pour valider les propositions du groupe de travail,
- registration d'une association (ou coopérative, groupement, etc.) avec un nom et un label communs possible (optionnel).

A.2.2 : Renforcement des capacités des groupes cibles (producteurs pour UNS)

La formation est l'un des chapitres principaux du projet et elle concernera deux typologies et approches :

1. formation technique des producteurs et de l'équipe du projet : réalisée par UNIVERS-SEL ;
2. formation direct pour améliorer la qualité des produits, affiner les capacités sensorielles des producteurs, pour réaliser un emballage durable et écologique, adapté à la promotion et à la vente du sel : réalisée par Slow Food.

FORMATION REALISEE PAR UNIVERS-SEL

Etape 1 : phase expérimentale

La formation se fera sous forme de formation-action à partir d'une saline pilote gérée par un producteur volontaire avec l'appui de l'équipe du projet. La saline servira de site d'expérimentation et de démonstration pour les 4 autres producteurs impliqués dans la phase expérimentale. Ils seront également accompagnés sur leurs salines.

Les formateurs sont des paludiers (producteurs de sel) professionnels de Guérande, membres d'UNIVERS-SEL et ayant déjà une solide pratique en coopération internationale.

L'un des critères de sélection des producteurs qui participeront à la phase expérimentale est le fait qu'ils acceptent d'être eux-mêmes formateurs relais dans la phase de diffusion. La formation, durant cette étape, au-delà des aspects purement techniques servira à former les producteurs formateurs qui seront les relais de la diffusion de la technique auprès des autres producteurs.

Nombre de producteurs formés : 10

L'équipe terrain du projet sera également formée lors de cette étape.

Etape 2 : formation des nouveaux producteurs

Au fur et à mesure de leur installation, les producteurs seront initiés sur les salines des producteurs relais qui assureront la diffusion de la technique auprès d'eux. Dans l'approche formation-action, les producteurs se formeront in situ et seront accompagnés par les formateurs relais et l'équipe projet.

Nombre de producteurs formés : une centaine pour 50 unités de production.

FORMATION REALISEE PAR SLOW FOOD

Par le biais de la dégustation comparée d'échantillons de produits, il est possible de déceler et d'éliminer les éventuels défauts de transformation ou d'affinage, et par conséquent d'améliorer la qualité organoleptique des produits. Même en l'absence de défauts à corriger, une dégustation attentive peut fournir des indications utiles sur les différences organoleptiques entre les produits de différents producteurs. Des différences qui peuvent être mises en valeur lors de la communication sur le produit.

En plus, grâce à son réseau international, Slow Food peut permettre aux producteurs d'entrer en contact avec des techniciens et des spécialistes du monde entier, pour échanger et résoudre des problèmes techniques et d'organisation. Avec leur support, Slow Food organisera des séminaires de formation pour les producteurs sur la filière et la qualité du sel marin, la promotion, la communication

et la vente du sel à travers l'étude d'un emballage durable et écologique et d'une étiquette narrative avec toutes les informations utiles à la vente finale du sel.

Nombre de producteurs formés : une centaine, l'équipe terrain du projet sera également formée.

Responsables de la mise en œuvre : UNIVERS-SEL (pour la formation technique des producteurs et de l'équipe projet) et Slow Food (pour la formation sur l'amélioration de la qualité des produits, promotion et vente des produits)

Résultats escomptés :

- une phase expérimentale de formation-action destinée à 10 producteurs ;
- une phase de formation-action destinée à 100 producteurs ;
- deux dégustations comparatives effectuées en présence des producteurs et de spécialistes Slow Food ;
- deux séminaires de formation Slow Food destinés à 100 producteurs

A.2.3 : Visites d'échanges

L'échange d'expériences entre producteurs de pays différents permet de comparer connaissances et expériences similaires, d'échanger sur les pratiques et sur les problèmes rencontrés.

Le projet prévoit deux visites d'échange : la première auprès des producteurs de Guérande en France et la deuxième auprès des producteurs du sel marin de Guinée Conakry.

La coopérative *Les Salines de Guérande* a été créée en 1988, elle permet d'offrir aux paludiers la maîtrise complète de leur filière économique. Chargée de l'achat, du stockage, du conditionnement et de la commercialisation, elle regroupe environ 190 paludiers exploitants. Il s'agit d'une expérience intéressante à connaître. La visite concernera 3 producteurs et 2 membres de l'équipe projet.

En Guinée Conakry la saliculture solaire est fortement ancrée depuis une dizaine d'années. La typologie des producteurs guinéens est proche à celle des producteurs mauritaniens, en particulier pour les femmes, ce qui permettra un dialogue équilibré. Même si la technique de production guinéenne n'est pas totalement adaptée au cas de la Mauritanie, les visites de sites de production apporteront des éléments de réponse aux producteurs mauritaniens qui doivent s'approprier un nouveau mode de production. La visite concernera 5 producteurs et 3 membres de l'équipe projet.

Responsables de la mise en œuvre : UNIVERS-SEL et Slow Food

Résultats escomptés :

- une visite d'échange en France pour 3 producteurs et 2 membres de l'équipe projet (Période conseillée: de juin à septembre, durée 7 jours)
- une visite d'échange en Guinée Conakry pour 5 producteurs et 3 membres de l'équipe projet (Période conseillée: février-mars, durée 8 jours)

A.2.4 : Mise en place d'un cadre de concertation des acteurs de la filière

L'étude préalable (voir A.1.1) permettra d'identifier tous les acteurs de la filière concernés par le projet. La mise en place d'un cadre de concertation permettra de mettre ces acteurs en réseau pour se rencontrer régulièrement et créer des synergies.

Les réunions auront une périodicité trimestrielle à partir du deuxième semestre de la première année du projet. Les représentants de toutes les catégories concernées seront invités à participer (autorités locales, producteurs, etc.

Responsables de la mise en œuvre : Mauritanie 2000

Résultats escomptés : 6 réunions

A.2.5 : Développement d'outils pour capitaliser et diffuser les savoir-faire

Des manuels illustrés seront produits pour capitaliser les notions de base concernant la production et la transformation de sel marin de qualité en prenant en compte l'expérience des femmes de Nouadhibou.

Slow Food, qui a une longue expérience en ce qui concerne la rédaction de publications éducatives pour les producteurs (par exemple : manuels sur les techniques de production, emballages, règles d'hygiène, etc.), mettra en œuvre cette activité ensemble avec le partenaire Mauritanie 2000. Les manuels seront publiés en français et en arabe.

Responsables de la mise en œuvre : Slow Food et Mauritanie 2000

Résultats escomptés: un manuel illustré pour les producteurs.

RESULTAT 3 : PROMOTION DE LA CONSOMMATION D'UN SEL LOCAL DE QUALITE ET ACCES AU MARCHE DU SEL

A.3.1 : Appui à la création de partenariats avec le secteur privé

Une étude de marché sera réalisée afin d'identifier quels sont les canaux potentiels de commercialisation d'un produit « sel » de qualité.

L'étude concernera les marchés locaux et nationaux, en ligne avec les objectifs de développement d'une chaîne d'approvisionnement intégrée qui prend en compte la population locale. L'aspect de « durabilité » sera traité à trois niveaux :

- économique/financier : l'impact de l'ouverture de nouveaux marchés sur la région ;
- sociale : l'impact que la gestion d'une chaîne d'approvisionnement raccourcie peut avoir, en terme de prix/marge bénéficiaire, sur les consommateurs et les producteurs ;
- environnemental : l'impact environnement obtenu grâce à la réduction des flux de import/export au niveau international.

L'étude prendra en compte les marchés de transformation de certains produits alimentaires et ses acteurs : certains acteurs du secteur de la pêche ont déjà été identifiés (une référence particulière sera faite au cas de la transformation de la poutargue et la coopérative des femmes Imraguen constituée environ de 500 productrices) ; d'autres secteurs de la transformation alimentaire (fabrication de pâtés, biscuiterie, etc.) et tanneurs seront pris en compte.

Une enquête sur la consommation locale de sel à usage domestique sera aussi réalisée afin de comprendre les habitudes des consommateurs et les raisons qui les motivent à l'achat du produit.

Les résultats de l'étude feront l'objet de discussion au niveau des ateliers de sensibilisation organisés pour informer les acteurs concernés sur les avantages venant de la consommation d'un produit local de qualité. Les participants aux ateliers ressortiront du secteur de la pêche, de l'industrie de la transformation alimentaire, les tanneurs.

Responsables de la mise en œuvre : Mauritanie 2000 pour la logistique et l'implication des acteurs concernés, Slow Food pour l'assistance technique

Résultats escomptés :

- 1 étude de marché
- 1 enquête sur la consommation locale de sel à usage domestique
- 3 ateliers de sensibilisation

A.3.2 : Valorisation du sel marin de Nouadhibou

La valorisation du sel marin de Nouadhibou se fera à travers des outils déjà utilisés par Slow Food dans différents contextes socio-économiques et déjà testés en Mauritanie grâce au projet « *Presidio della Bottarga di muggine delle donne Imraguen* » réalisé avec le partenaire local Mauritanie 2000 et en collaboration avec Univers-sel. La *mise en valeur* du produit est faite à travers l'amélioration de la qualité organoleptique, une communication transparente, et une attention particulière à la protection de l'environnement. Tous ces éléments ensemble constituent un développement social.

Les protagonistes de ce processus sont les producteurs qui, à travers ce parcours, découvrent la valeur de leur produit au-delà du potentiel économique.

Les activités prévues sont les suivantes:

1. Production d'une *étiquette narrative* afin d'offrir une information complète et transparente, qui complète l'information de l'étiquette légale. L'étiquette narrative offre des informations complémentaires et des approfondissements, par exemple: techniques de conservation, lieux d'origine, conditions de conservation et de consommation, etc.
2. Participation d'un groupe des productrices à la principale manifestation internationale organisée par Slow Food sur le thème de la pêche (*Slow Fish* – www.slowfish.slowfood.it). Slow Food travaille dans le domaine de la pêche durable depuis nombreuses années, avec la sensibilisation

des consommateurs à travers Slow Fish l'événement biennal à Genova et avec le développement des projets pour soutenir les communautés de pêche artisanale responsable.

3. Participation d'un groupe des productrices à la manifestation internationale *Salone del Gusto – Terra Madre*, organisée par Slow Food (www.terramadre.it). Le réseau de Terra Madre est composé par tous ceux qui veulent agir pour préserver, encourager, promouvoir des méthodes de production durables. Ces méthodes portent une attention particulière aux pays d'origine et leurs traditions. Terra Madre est organisée chaque deux années et permet aux participants d'entrer en contact avec des journalistes, des acheteurs, des passionnés et d'autres producteurs.
4. Organisation d'une manifestation régionale spécialement dédiée au produit sel. Tous les acteurs de la filière seront impliqués. Au marge de la manifestation, des activités complémentaires seront organisées (laboratoire du goût, tables rondes, ateliers, expositions, etc.).

Responsables de la mise en œuvre : Mauritanie 2000 pour la logistique et l'implication des acteurs concernés, en particulier des autorités locales, Slow Food pour l'assistance technique.

Résultats escomptés:

- étiquette narrative – produit sel marin de Nouadhibou ;
- 1 conférence de restitution des résultats du projet pendant *Slow Fish 2015*
- 1 espace d'exposition pour le sel marin de Nouadhibou à la manifestation *Slow Fish 2015*
- 1 conférence de restitution des résultats du projet pendant *Terra Madre – Salone del Gusto 2016*
- 1 espace d'exposition pour le sel marin de Nouadhibou à la manifestation *Terra Madre – Salone del Gusto 2016*
- 3 ateliers d'échange avec des autres producteurs du sel pendant *Terra Madre – Salone del Gusto 2016*
- 1 manifestation régionale pour la promotion du le sel marin de Nouadhibou

A.3.3 : Communication et visibilité du sel marin de Nouadhibou

Réalisation d'une campagne « *consommons le sel local* » pour les consommateurs et les entreprises afin d'informer et de sensibiliser sur le produit et le projet.

L'objectif que la campagne souhaite atteindre est double : d'une part, sensibiliser les transformateurs à utiliser le sel marin de Nouadhibou au lieu de l'importer et, d'autre part, sensibiliser les consommateurs à consommer le sel local à usage domestique.

Le principal outil de communication sera le site Web du projet qui aura une section consacrée à la description générale des qualités organoleptiques du sel, la zone de production, les techniques de production. Les producteurs auront un espace pour expliquer en quoi il est important de consommer un sel produit localement, produit avec des techniques respectueuses de l'environnement, et ayant des répercussions économiques directes sur la communauté.

Des matériels de communication en dur seront également réalisés, et seront utilisés pour la participation à des foires et des événements locaux et/ou pendant des manifestations internationales.

Le matériel de communication sera véhiculé par les partenaires du projet et Slow Food qui, grâce à son réseau international, permet d'atteindre une large audience.

Responsables de la mise en œuvre : Slow Food responsable de la coordination des activités de communication, Mauritanie 2000 responsable pour la maintenance du site Web du projet, pour la rédaction et/ou traduction du matériel en langue local.

Résultats escomptés :

- site Web du projet
- 5 communiqués de presse
- 4 articles sur le sel marin de Nouadhibou publiés sur les bulletins d'information de Slow Food