

Dr. Awa BA
UNIVERSITE DE THIES, INSTITUT SUPÉRIEUR DE FORMATION AGRICOLE ET RURALE (ISFAR) / SÉNÉGAL
awa.ba@univ-thies.sn ; (+221) 77 507 87 60 - © Août 2016

IP4GROWTH - Conférence régionale en propriété intellectuelle pour le développement agricole en Afrique de l'Ouest - CIRES, Abidjan, 1 & 2 Septembre 2016

Le Projet IP4GROWTH a pour objectif de contribuer au développement des terroirs agricoles africains. C'est ainsi qu'il préconise des activités pour la reconnaissance et à la protection des droits de propriété intellectuelle (PI) collectifs d'une Indication Géographique (IG), signe de PI désignant un produit qui porte le nom du territoire sur lequel il est élaboré et disposant de qualités et d'une réputation dues à cette origine géographique. L'IG est aussi un outil permettant la protection et la valorisation des produits locaux de qualité et le développement des territoires ruraux. C'est dans ce contexte que nous avons choisi le **ndiordy de Danthiady**.

Danthiady est un gros village d'environ 7 000 habitants, situé dans le département de Matam (région de Matam), à 15 Km de Ourosogui, dans le nord-est du Sénégal. L'activité économique dominante y est l'agriculture (céréaliculture et élevage) avec une importance particulière du mil dans l'alimentation quotidienne des populations de cette zone appartenant à la région naturelle du Fouta Toro.

Le **ndiordy**, sorte de coucous très fin, est ainsi un produit original issu de la transformation du mil par les femmes *Pulaar* du Fouta. Nous présentons, dans ce poster, son processus de transformation, les diverses façons de le consommer et une proposition d'innovations.

Du champ -----> en passant par la transformation et la conservation -----> à l'assiette



Photo 1: Champ de mil à Danthiady, © NDIAYE, 2015



Photo 4: Cuisson à la vapeur du ndiordy, © HANN, 2016



Photo 7: Assiette de ndiordy sucré, © BA, 2016



Photo 2: Calebasse de graines de mil, © HANN, 2016



Photo 5: Au premier plan: Calebasse de ndiordy à sécher et, au second plan, travail manuel du ndiordy dans une calebasse en bois, © HANN, 2016



Photo 8: Verres de bouillie de ndiordy au lait caillé et au beurre, © BA, 2016



Photo 3: Bol de ndiordy fraîchement moulu, © HANN, 2016



Photo 6: Ndiordy séché puis mis dans deux sachets de congélation pour conservation à température ambiante ou eu frais, © BA, 2016

Propositions d'innovations:



Photo 9: Boules ou barres de ndiordy à croquer, © BA, 2016



Photo 10: Pétales de ndiordy à consommer avec du lait frais, © BA, 2016