

Serigne Modou SARR^{1*}, Sadibou SOW¹ et Birahim FALL¹
 1UNIVERSITE DE THIES, INSTITUT SUPERIEUR DE FORMATION AGRICOLE ET RURALE (ISFAR)/SÉNÉGAL
 *Corresponding author: sarmodou@yahoo.fr phone: (+221)77 435 80 17 © 2016

IP4GROWTH - Conférence régionale - CIRES, Abidjan, 1 et 2 Septembre 2016

Le Projet IP4GROWTH a pour objectif de contribuer au développement des terroirs agricoles et préconise des activités pour la reconnaissance et la protection des droits de propriété intellectuelle (PI) collectifs de l'indication géographique (IG). L'IG, titre de PI, signe distinctif utilisé pour désigner un produit qui porte le nom du territoire sur lequel il est élaboré et qui dispose de qualités et d'une réputation dues à cette origine géographique, 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 **Kétiakh de Kayar** pour étudier la possibilité de réaliser une action d'information sur les IGs dans le cadre de IP4GROWTH.

Le village de Kayar est situé dans le département de Thiès. Les activités dominantes pratiquées par les populations sont la pêche et l'agriculture (le maraîchage notamment). La pêche occupe 70 % de la population active contre 30 % pour les cultures maraîchères. La zone de transformation a été aménagée par les japonais (JICA). Elle comprend des équipements pour la transformation (fours et claies de séchage), des magasins de conservation des produits finis, des abris de repos et un centre de formation. Les espèces utilisées sont les sardinelles et les ethmaloses. Le processus comprend le braisage, le refroidissement, l'étêtage, l'éviscération et le séchage. Le séchage dure de 2 à 4 jours selon le climat, la teneur en eau et les lipides du poisson.



Photo1: Sardinelles Fraîches pour faire le Kétiakh © Sarr 2016



Photo2: Salle de tri © Sarr 2016



Photo3: Salle pour écaillage de poissons © Sarr 2016



Photo4: Fours pour produire le Kétiakh © Sarr 2016



Photo5 : Claies de séchage © Sarr 2016



Photo6 : Le Kétiakh de Kayar © Sarr 2016