Ref. Ares(2025)5747655 - 15/07/2025

« KILICHI DU NIGER »

GROUPEMENT REPRÉSENTATIF DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « KILICHI DU NIGER »

ASSOCIATION NIGÉRIENNE POUR LA PROMOTION DU KILICHI



Source: Ramatou Seydou

Sigles et abréviations

ANIPROK	Association Nigérienne pour la Promotion du Kilichi
ANMC	Agence de Normalisation, de Métrologie et de Certification
IG	Indication Géographique
IGP	Indication Géographique Protégée
LABOCEL	Laboratoire Central de l'Élevage
LANSPEX	Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertises

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

LTA	Laboratoire de Technologie Alimentaire
UE	Union Européenne
GR-IGP Kilichi du Niger	Groupement Représentatif de l'Indication Géographique Protégée « Kilichi du Niger »
OAPI	Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle

Sommaire

Introduction **4**

Le Groupement demandeur **5**

1 Dénomination du Kilichi du Niger **6**

2 Type du Produit **7**

3 Description du produit **7**

3.1 Matière première 7

3.2 Types de présentation à la vente 8

3.3 Caractéristiques physiques et organoleptiques 8

4 Définition de l'aire géographique délimitée **9**

4.1 Limites administratives 9

4.2 Limites physiques 10

5 Preuve de l'origine du produit **12**

5.1 Enregistrement des opérateurs 12

5.2 Contrôle de la conformité du cahier des charges 12

a. Contrôle des méthodes de production 12

b. Contrôle du produit 12

5.3 Comptabilité matière, traçabilité et enregistrement des opérations 13

5.4 Sanctions 13

5.5 Mise en œuvre du contrôle 14

a. Auto-Contrôle 14

b. Contrôle interne 14

c. Contrôle externe 15

6 Description de la méthode d'obtention du produit **16**

6.1 Préparation de la viande 16

a. Choix de la viande 16

b. Désossage 17

c. Parage 17

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

d. Découpage 18
e. Production des lanières 18
6.2 Premier séchage 19
6. 3 Enrobage 20
a. La composition des épices 20
b. Préparation de la sauce d'enrobage 21
c. Procédure d'enrobage et d'obtention des trois types de « Kilichi du Niger » 21
6. 4 Deuxième séchage 21
6. 5 Grillade 22
7 Lien entre le produit et l'origine géographique 22
a. Spécificité du produit 22
b. Spécificité de l'aire géographique 23
c. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité et caractéristiques spécifiques du « Kilichi du Niger » 23
8 Éléments relatifs au contrôle de l'IGP 25
9 Conditionnement et étiquetage 26
Annexe 1 Certificat d'enregistrement du « Kilichi du Niger » au sein de l'OAPI 27
Annexe 2 Communes des 4 régions de l'IGP « Kilichi du Niger » 28
Annexe 3 Cahier des charges de l'IGP-OAPI 30

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

INTRODUCTION

Le présent cahier des charges est un document qui vise à établir les conditions devant être remplies pour bénéficier de l'IGP « Kilichi du Niger ». La qualité et les caractéristiques spécifiques du produit sont obtenues grâce à la délimitation stricte du terroir et de ses facteurs naturels. Elles reposent également sur la description détaillée des étapes traditionnelles constituant le savoir-faire des producteurs et transformateurs du « Kilichi du Niger », ainsi que sur l'introduction de nouvelles mesures visant à renforcer la sécurité de la qualité du produit.

Ce cahier des charges a été rédigé conformément à l'article 49 du Règlement (EU) No 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, ci-après nommé « Règlement UE ».

Comme cela est requis à l'article 13.2 d) du Règlement UE, la dénomination « Kilichi du Niger » est protégée comme IG dans son pays d'origine, le Niger.

En effet, la protection de cette dénomination a été accordée par l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (ci-après OAPI) le 4 juin 2021. Une copie du certificat d'enregistrement délivré par l'OAPI est jointe en Annexe 1.

La protection des IG au Niger a été rendue possible grâce aux dispositions de l'Annexe VI de l'Accord de Bangui instituant l'OAPI.

Adopté en date du 2 mars 1977, l'Accord de Bangui régit la propriété intellectuelle au sein des dix-sept États membres de l'OAPI. Les territoires signataires de l'Accord de Bangui sont les suivants : Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Comores, Congo, Côte d'Ivoire, Gabon, Guinée, Guinée Bissau, Guinée équatoriale, Mali, Mauritanie, **Niger,** République centrafricaine, Sénégal, Tchad et Togo.

Cet accord sert de loi nationale pour chacun des États. L'OAPI centralise toutes les procédures de délivrance des titres de propriété industrielle tels que les brevets, les certificats d'enregistrement des marques de produits ou de services, et les indications géographiques protégées.

Les indications géographiques enregistrées et publiées par l'OAPI produisent leurs effets dans chacun des États membres (article 12 de l'Accord de Bangui). Il n'y a pas de systèmes nationaux de protection qui coexistent avec le système régional.

L'attribution par l'OAPI, le 4 juin 2021, du label indication géographique au « Kilichi du Niger » est l'aboutissement d'un processus de reconnaissance qui a duré douze ans.

La dénomination « Kilichi du Niger » bénéficiant de l'IGP à l'OAPI est donc bien protégée comme IG dans tous les pays membres de l'OAPI et, *a fortiori,* dans son pays d'origine, le Niger, selon le cahier des charges joint en Annexe 2.

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

LE GROUPEMENT DEMANDEUR

Le groupement demandeur est le « GROUPEMENT REPRÉSENTATIF DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE DU KILICHI DU NIGER », en abrégé « GR-IGP Kilichi du Niger », spécialement dédié à la gestion et la défense de l'IGP « Kilichi du Niger ». Ce groupement est régi par la Loi N° 2018-20 du 27 avril 2018 portant régime des organisations interprofessionnelles agricoles au Niger. Il est institué au sein de l'Association Nigérienne pour la Promotion du Kilichi (ANIPROK). Cette association est reconnue par arrêté No 143/MI/GPA/AR/DGRPJ/DCP du 12 mars 2012. (Récépissé de Déclaration d'Association No 0011/6201800001 du 19 décembre 2017).

Nom du demandeur : Groupement représentatif de l'IGP du Kilichi du Niger.

Adresse : ANIPROK, BP : 11247, Niamey

E-mail : yahayaoumaroutoudjani@gmail.com

Téléphone : 00227 96995197 / 00227 90225044 / 00227 90624950

Ce groupement est composé de quatre collèges :

- Collège des bouchers grossistes professionnels d'approvisionnement en viande (ceux qui achètent les animaux auprès des commerçants de bétail ou des emboucheurs et les font abattre à l'abattoir) ;
- Collège des bouchers détaillants (bouchers ayant des comptoirs qui s'approvisionnent en carcasses de viande auprès des bouchers grossistes à l'abattoir) ;
- Collège des bouchers transformateurs (professionnels du parage, du déroulage, du séchage, de l'enrobage et de la grillade des lamelles de viande) ;
- Collège des commerçants (distributeurs, intermédiaires).

Les membres du GR-IGP Kilichi du Niger sont répartis dans les collèges selon leur activité principale dans leur dossier d'adhésion.

Le GR-IGP est une association interprofessionnelle. Il est composé de seize (16) membres désignés par et au sein de l'Assemblée Générale pour une durée de cinq (5) ans, renouvelable une fois. La désignation des membres du groupement devra respecter la composition suivante :

- Quatre délégués du collège des bouchers grossistes professionnels d'approvisionnement en viande ;
- Quatre délégués du collège des bouchers détaillants ;
- Quatre délégués du collège des bouchers transformateurs ;
- Quatre délégués du collège des commerçants (distributeurs et intermédiaires).

Les membres du GR-IGP Kilichi du Niger doivent jouir de leurs droits civiques.

Les objectifs principaux du GR-IGP Kilichi du Niger sont les suivants :

- ✓ Élaborer le cahier des charges de l'IG « Kilichi du Niger » à enregistrer et le soumettre à l'approbation de l'ensemble des membres ;
- ✓ Faire la demande de reconnaissance et mener toutes les démarches à cet effet, auprès des autorités nationales, en vue de l'enregistrement auprès de l'OAPI

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

conformément à l'Accord de Bangui, notamment son annexe VI et les règlements d'application ;

- ✓ Assurer le contrôle interne et l'étiquetage des produits sous l'IGP conformément aux spécifications du cahier des charges, notamment le plan de contrôle, et le règlement d'usage du logo de l'OAPI sur les indications géographiques ;
- ✓ Tenir à jour la liste des opérateurs du « Kilichi du Niger » ;
- ✓ Assurer la gouvernance et la représentation de l'IGP ;
- ✓ Assurer la promotion de l'IGP ;
- ✓ Assurer la défense de l'IGP contre toute utilisation illicite, conformément à l'Accord de Bangui et aux lois nationales ;
- ✓ Favoriser le transfert de connaissances auprès des opérateurs accrédités afin de maintenir la typicité du « Kilichi du Niger » ;
- ✓ Assurer les partenariats liés à l'IGP ;
- ✓ Prendre toutes les mesures nécessaires à la gestion de l'IGP.

Toute personne physique ou morale, autres que les membres fondateurs, qui se conforme aux conditions et à la procédure d'admission prévues par le règlement intérieur, qui respecte les exigences du cahier des charges du « Kilichi du Niger » et qui adhère aux statuts du GR-IGP, peut utiliser la dénomination « Kilichi du Niger ».

1. DÉNOMINATION DU PRODUIT : « KILICHI DU NIGER »

Le « Kilichi du Niger » désigne la viande séchée obtenue dans l'aire géographique définie en respectant le cahier des charges lié à l'IG « Kilichi du Niger ».

Des nomades Touaregs du Niger, des professionnels d'élevage qui vivaient presque exclusivement du lait et de la viande, ont inventé le mot « Kiliss » dans leur langue, le Tamasheq. « Kiliss » désigne une lamelle de viande et représente une technologie de déshydratation de la viande rouge ; le mot « Kilissane » désigne plusieurs lamelles de viande.

Les chasseurs, professionnels de la viande, ont pratiqué la chasse depuis plusieurs siècles pour se nourrir tout en constituant des réserves de sécurité à travers le séchage de la viande. Pendant ces périodes, ils ont séché et parfois fumé la viande fraîche afin de la conserver jusqu'à leur retour au village après plusieurs jours de chasse. Les haoussas sédentaires ont adopté cette technique de séchage de la viande et l'ont améliorée pour produire le « Kilichi », un produit fini commercialisable avec divers assaisonnements. Ainsi, grâce aux interactions entre les sociétés Touaregs et Haoussa sédentaires, le mot « Kiliss » a été adopté et a évolué pour devenir « Kilichi »[1].

Historiquement, le « Kilichi du Niger » n'était pas vendu. Les professionnels de la viande, qui travaillaient pour les chefs coutumiers, fabriquaient du « Kilichi du Niger » sur demande de ces derniers, en quantité suffisante. Les chefs traditionnels stockaient le « Kilichi du Niger » dans leurs palais pour leur propre consommation et en faisaient cadeau aux hôtes de marques venus d'ailleurs[2].

[1] « Étude sur le potentiel de valorisation des viandes rouges déshydratées et le cinquième quartier dans les régions de Maradi, Tahoua, Dosso et Niamey », Seybou Beidari et Zika Mounkaila, 2013.

[2] S. Beidari et Z. Mounkaila, 2013.

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Localisée auparavant dans les régions de Maradi, Tahoua et Zinder, la production de « Kilichi du Niger » est désormais une activité artisanale pratiquée par de nombreux bouchers à travers tout le territoire (plus précisément dans les quatre régions inclues dans la délimitation géographique, constituant ainsi les bassins professionnels de production). Ce produit typiquement nigérien revêt donc une importance socio-économique pour le pays. Très demandé en Afrique et en Europe, par beaucoup d'expatriés, le « Kilichi du Niger » est souvent associé au Niger et son peuple hospitalier. Il représente une forme de patrimoine national à promouvoir et à préserver tout en offrant un potentiel significatif en tant qu'activité génératrice de revenus et créatrice d'emplois.

Nous joignons en Annexe 3 des exemples d'usage de la dénomination « Kilichi du Niger » pour désigner le Kilichi typiquement produit au Niger et qui confirment sa notoriété.

2. TYPE DU PRODUIT

Le « Kilichi du Niger » est un produit d'origine animale.

Classe 1.2 : Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.).

N.C. 0210 : Viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés, etc.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Kilichi du Niger » est un produit obtenu à partir de la viande rouge bovine découpée en lamelle, séchée, enrobée avec une sauce ou non et séchée de nouveau puis grillée ou non.

3.1 Matières premières

La principale matière première utilisée pour la production du « Kilichi du Niger » est la viande rouge provenant de toutes les races bovines dans les zones d'élevage du Niger, sous réserve qu'elles répondent aux critères de qualité décrits dans la partie relative à la méthode d'obtention du produit du présent cahier des charges (point 6.1-a).

La viande doit être fraîche, saine et tendre, exempte de tendons, de ligaments et de trop de gras, et provenir d'un bovin bien couvert.

Les critères de la qualité de la viande incluent la tendreté, la couleur, la jutosité et la saveur, qui sont essentiels pour déterminer son acceptabilité.

- **Tendreté** : Influencée par l'âge, la race et l'alimentation de l'animal, elle détermine la facilité de mastication.

- **Couleur :** Une couleur rouge vif indique une viande de bonne qualité, tandis qu'une teinte brunâtre peut signaler une oxydation ou une détérioration.

- **Jutosité :** La quantité de jus libérée lors de la cuisson, influencée par le taux de graisse intramusculaire, qui affecte la saveur et l'appréciation de la viande.

- **Saveur :** Dépend de l'alimentation de l'animal et de la manière dont la viande est cuisinée, ce qui impacte l'attrait gustatif de la viande.

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Pour chacune de ces 4 caractéristiques, une fourchette de pH entre 5,5 et 5,9 correspond à un équilibre idéal garantissant une viande fraiche avec une couleur, une texture et une capacite de rétention d'eau optimale.

3.2 Types de présentation à la vente

Le Kilichi du Niger » existe en trois types sur le marché :

- ✓ « Kilichi du Niger » du type « Ja » ; (enrobé)
- ✓ « Kilichi du Niger » du type « Fari » ; (enrobé)
- ✓ « Kilichi du Niger » du type « Dankalambé » ou « Rumuzu (non enrobé).

3.3 Caractéristiques physiques et organoleptiques

Les aspects sensoriels du « Kilichi du Niger » (finesse, couleur, saveur et odeur), son état à la mastication (croustillance, dureté), et les caractéristiques physico-chimiques sont les critères d'appréciation de la qualité du produit fini et sont décrits dans le tableau suivant :

Tableau 1: Paramètres physiques et organoleptiques du « Kilichi du Niger »

Types de « Kilichi du Niger"	**"Kilichi du Niger" Rumuzu** 	**"Kilichi du Niger" Ja** 	**"Kilichi du Niger" Fari** 
Finesse	Feuilles plates de 1 à 2 mm d'épaisseur	Feuilles plates de 2 à 3 mm d'épaisseur	Feuilles plates de 2 à 3 mm d'épaisseur
Couleur	Brune foncée (couleur de la viande séchée)	Rouge à rouge sombre	Blanchâtre
Aspect	Sec	Sec	Sec
Arôme	Intense, saveur légèrement épicé et piquante	Intense et épicé, saveur piquante et savoureuse	Doux, avec une légère touche sucrée
Types de viande	Muscles du dos (filet, faux filet, rumsteck), Cuisse	Tous les muscles	Tous les muscles

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Principaux ingrédients	Sel, huile, cube arôme, ail, gingembre, clou de girofle, autres épices	Eau, sel, pâte arachide délipidée, colorant, piment, cube arôme, ail, oignon, gingembre, clou de girofle, sucre, autres épices	Eau, sel, pâte arachide délipidée, piment, cube arôme, ail, oignon, gingembre, clou de girofle, sucre, autres épices
Caractéristiques physico-chimiques			
pH	5,30 – 6,40	5,6 – 6,40	5,6 – 6,40
Activité de l'eau (a_w)	0,400 – 0,490	0,430 – 0,590	0,430 – 0,590
Teneur en eau	7,30 - 11	7,20 - 12	7,20 – 12
Teneur en sel	0,50 – 3,60	1,40 – 3,40	1,40 – 3,40
Teneur en cendres	4 - 7	5 – 8,5	5 – 8,5
Teneur en lipides	5,70 - 23	11 - 25	11 - 25
Teneur en protéines	63 – 85	38 - 62	38 – 62
Caractéristiques organoleptiques	Saveur légèrement pimentée, croustillant	Saveur pimentée, homogénéité de la sauce d'enrobage	Saveur pimentée, homogénéité de la sauce d'enrobage
Conservation	1 à 3 mois	1 à 12 mois	1 à 12 mois

4. DÉFINITION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE DÉLIMITÉE

4.1 Limites administratives

L'aire géographique de production de l'IG « Kilichi du Niger » s'étend dans les régions de Niamey, Tahoua, Maradi et Zinder. Ces régions regroupent les communes présentées dans l'annexe 2.

L'élevage des animaux peut avoir lieu dans tout le Niger, alors que la transformation et la production doivent avoir lieu exclusivement dans la zone délimitée.

Les étapes de production devant avoir lieu dans l'aire géographique sont :

- Abattage
- Désossage
- Parage
- Découpage
- Production des lanières
- Premier séchage
- Enrobage

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

- Deuxième séchage
- Grillade

Tableau 2 : Aire de l'Indication Géographique de production du « Kilichi du Niger »

NOM DE LA COMMUNE		**RÉGION**
Communauté urbaine de Tahoua	l : 14°53',40 N; L:5°15',569″ E	**TAHOUA**
Madaoua	l : 13° 29′ 30″ N, L 7° 15′ 52″ E.	
Communauté urbaine de Maradi	l : 13°33',878 N; L:7°03',356″ E	**MARADI**
Tibiri	l : 13°34',01; L:7°03'07 E	
Tessaoua	l : 13°45',445N; L:7°59'544″ E	
Communauté urbaine de Niamey	l : 13°31'N, 2°06 ″ E	**NIAMEY**
Communauté urbaine de Zinder	l : 13°48′25″ N, L : 8°59′17″ E	**ZINDER**

4.2 Limites Physiques

Le relief de la zone géographique délimitée est constitué par des plateaux latéritiques couvrant la partie Ouest, ainsi que par la vallée de la Tarka qui traverse le département de Madaoua du nord-est au sud-ouest, et où de nombreux koris se jettent. Il engloble la région de Goulbin Maradi jusqu'au granites de Damagaram, marquée au centre par des affleurements du socle cristallin dans les massifs du Damagaram-Monio comprenant le bassin des Ouillimindens et celui du Lac Tchad. Deux grands ensembles sédimentaires sont présents : au nord se trouve le bassin des Ouillimindens faisant partie du grand bassin fluvial, tandis qu'à l'est et au sud se situe le bassin du Lac Tchad.

Au sud, on trouve des formations de dunes fixes qui représentent la géologie de surface, principalement composées de roches sédimentaires.

Cette diversité des formations géologiques révèle la présence d'importantes ressources minières telles que le gypse, le natron, le kaolin, le phosphate et l'urée.

On distingue un vent chaud et sec, l'harmattan, qui souffle du nord-est vers le sud-ouest, caractérisant la saison sèche, et un vent humide, la mousson, qui souffle du sud-ouest vers le nord-est, marquant ainsi le début de la saison des pluies.

L'évapotranspiration potentielle (ETP) montre une tendance peu évolutive, tandis que les vents connaissent deux périodes d'intensité maximale : en décembre et janvier, avec des vitesses moyennes dépassant 3 m/s, correspondant à l'harmattan ; en juin-juillet, les vents sont violents en raison des orages marquant le début de l'hivernage. La vitesse minimale est enregistrée en

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

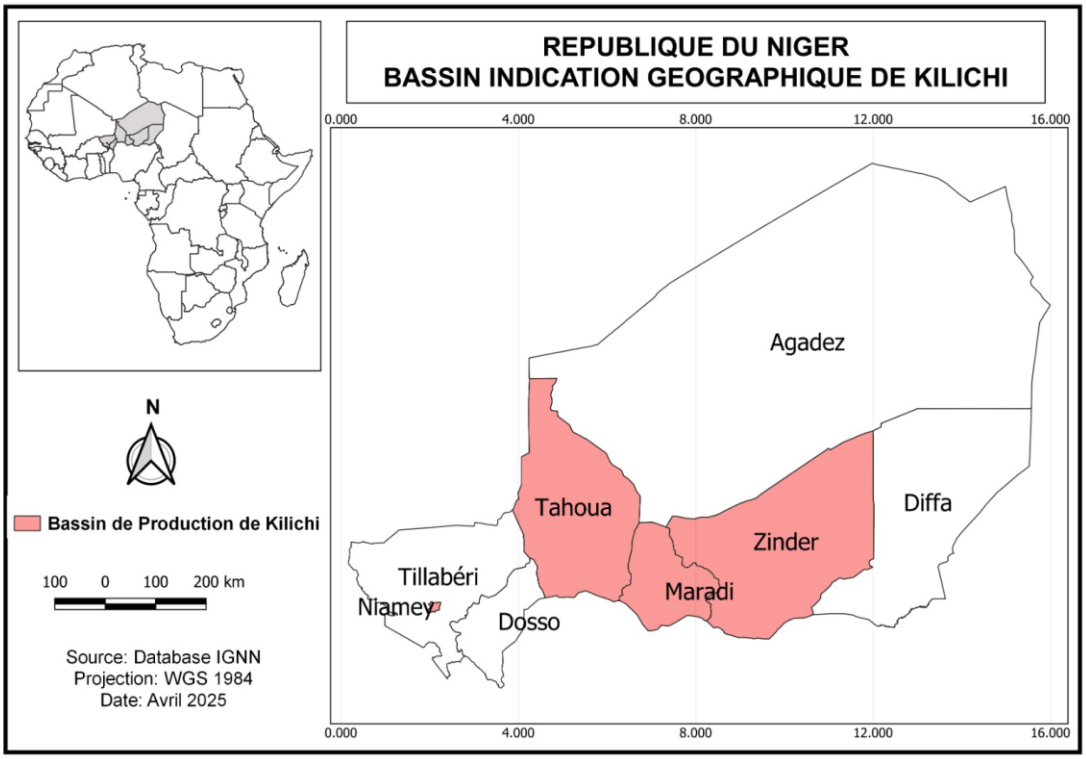
septembre, avec 1.7 m/s. La durée de séchage du produit fini dépend de l'intensité et de la vitesse des vents selon les saisons.

La flore ligneuse est composée de plusieurs espèces dont les plus dominantes sont les combrétacées, les acacias et les mimosacées. Les herbacés se composent de *Cenchrus biflorus, Penicetum pedicelatum, Cymbopogon proximus, Eragrotis tremula, Zornia glochidiata*, etc.

Le réseau hydrographique est principalement constitué de mares permanentes et temporaires, exploitées pour la production agricole, l'abreuvement des animaux et les besoins domestiques. Les flores herbacées et ligneuses présentes influencent la valeur bromatologique des espèces qui constituent le pâturage naturel utilisé par les animaux, contribuant ainsi à améliorer la qualité de la viande.

L'étendue de l'aire géographique de production du « Kilichi du Niger » est représentée sur la Carte ci-dessous.

Carte : Délimitation du bassin de l'Indication Géographique « Kilichi du Niger »



Trois types de sols iso-humiques peuvent être distingués dans les bassins de production du « Kilichi du Niger » :

- Les sols iso-humiques bruns, arides, peu fertiles et très sensible à l'érosion ;
- Les sols hydro morphes présents dans la vallée de Goulbi N'kaba ;
- Les sols ferrugineux tropicaux à certains endroits.

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Chaque type de sol a sa composition floristique différente (par exemple des graminées, des légumineuses ou des pâturages aériens).

5. PREUVE DE L'ORIGINE DU PRODUIT

Pour être autorisés à produire et/ou commercialiser le « Kilichi du Niger » sous IGP, les producteurs doivent :

- se faire enregistrer auprès du GR-IGP « Kilichi du Niger » ;
- déclarer obligatoirement les volumes produits et toutes les transactions ;
- avoir un système de traçabilité permettant de suivre le produit du fournisseur de viande au produit final mis en marché ;
- avoir reçu l'agrément des lots soumis à l'examen organoleptique à partir des échantillons qui sont prélevés au hasard pour vérifier la conformité du produit avec les critères définis dans le point 3) « description du produit » ;
- vendre le « Kilichi du Niger » certifié au client final, étiqueté et avec un emballage fermé de manière à éviter toute substitution du produit.

5.1. Enregistrement des opérateurs

Comme cela indiqué au point 5), les opérateurs doivent se faire enregistrer comme membres du GR-IGP « Kilichi du Niger » et leur production doit être certifiée sur la base du cahier des charges.

Chaque opérateur doit signer un engagement à respecter le cahier des charges et doit être inspecté au moins une fois par an.

Chaque opérateur doit disposer chez lui des statuts du GR-IGP « Kilichi du Niger », d'une copie de son engagement, et du cahier des charges.

5.2 Contrôle de la conformité au cahier des charges

Un producteur ne peut pas refuser l'accès à son lieu de travail ou à ses installations au contrôleur interne ou externe. Il ne peut pas refuser plus d'une fois une proposition de date de visite d'inspection.

Deux types de contrôle sont mis en œuvre par le GR-IGP « Kilichi du Niger ».

a. Contrôle des méthodes de production

Des contrôles sont réalisés au niveau des producteurs et autres opérateurs afin de vérifier la conformité du système de production et de transformation au cahier des charges.

b. Contrôle du produit

Des contrôles sur des échantillons de produits prélevés au niveau des producteurs ou des metteurs en marché sont effectués afin de vérifier la conformité du produit au cahier des charges.

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Pour être conforme, le « Kilichi du Niger » doit être exempt de contamination microbiologique ou chimique selon les normes en vigueur et doit satisfaire aux critères du point 3) « description du produit ».

5.3 Comptabilité matière, traçabilité et enregistrement des opérations

Chaque producteur de « Kilichi du Niger » doit conserver une trace de chaque transaction qu'il opère sur du « Kilichi du Niger » (volumes produits et commercialisés par les producteurs, achats et ventes pour les négociants, etc.) et doit mettre ces documents à la disposition du contrôleur. Les stocks doivent être déclarés annuellement.

Les producteurs doivent disposer également d'une preuve comptable (registres d'entrées et de sorties) attestant que la viande a été transformée conformément au cahier des charges du « Kilichi du Niger ».

En outre, un système de traçabilité doit être mis en place de manière à pouvoir tracer chaque lot et prouver l'origine de la matière première. Les producteurs demandent une attestation à leur fournisseur (grossiste, abattoir, etc.) confirmant qu'il s'agit de viande conforme au présent cahier des charges.

Le contrôle doit s'effectuer sur la traçabilité des animaux destinés à l'abattage et au niveau de la stabulation et de l'inspection sur pieds avant l'abattage. Tous les animaux présentés à l'abattage doivent être soumis, individuellement ou par lots, à une inspection ante-mortem effectuée par une personne compétente, notamment l'agent de service officiel de contrôle (SOC) lors de la stabulation. Après abattage, les carcasses et autres parties concernées de l'animal devraient être soumis à une inspection post-mortem afin de déterminer si elles sont saines et propres à la consommation humaine.

5.4 Sanctions

Les produits non conformes aux spécifications sont retirés de la vente sous le label IG.

Des mesures correctives et/ou des sanctions sont appliquées aux opérateurs qui ne respectent pas le cahier des charges, ou qui ne fournissent pas les enregistrements de comptabilité matière aux contrôleurs.

Sanctions aux manquements

- avertissement;
- contrôle supplémentaire sur les conditions de production ou sur le produit, à la charge de l'opérateur, en vue d'augmenter la rigueur du contrôle ;
- déclassement d'un lot, de plusieurs lots ou de l'ensemble de la production de l'opérateur indélicat ;
- suspension temporaire de l'autorisation de l'opérateur indélicat ;
- retrait partiel ou total de l'autorisation de l'opérateur indélicat.

L'autorité de contrôle est chargée de prononcer les sanctions et de les faire appliquer au nom du GR-IGP « Kilichi du Niger ». Elle décide des sanctions à appliquer sur la base de ses propres

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

inspections ou des résultats du contrôle interne mis en œuvre par le GR-IGP « Kilichi du Niger » avec l'appui du Comité National IG. Des mesures conservatoires peuvent être prises par le GR-IGP « Kilichi du Niger » en cas de non-conformité à l'origine ou aux spécifications du produit, sur la base des résultats du contrôle interne.

Le contrôle externe a le pouvoir de décider et de mettre en œuvre les sanctions, mais le GR-IGP « Kilichi du Niger » avec l'appui du Comité National IG peut prononcer des sanctions de type « remarque », ou « avertissement », et peut prendre des mesures provisoires telles que le gel d'un lot de produits jusqu'à l'intervention de l'autorité de contrôle.

5.5 Mise en œuvre du contrôle

Les contrôles visent à réaliser une vérification régulière des mesures sanitaires mises en œuvre tout au long du processus de la chaîne de valeur du « Kilichi du Niger », à relever les non-conformités et à proposer des mesures correctives et éventuellement coercitives.

Les vérifications sont :

- **Les contrôles documentaires** : l'enregistrement des opérations réalisées, le respect des procédures et des instructions des fiches pratiques utilisées, etc.
- **Les observations visuelles** : les éléments de preuve basés sur une observation visuelle (exemple : propreté des locaux, propreté du personnel, aspect du produit, etc.)
- **Les mesures** : la détermination d'une valeur par comparaison avec une grandeur de référence (exemple : température, durée, pH, humidité, activité de l'eau, poids, etc.)
- **Les analyses** : la détermination de la présence ou non d'un contaminant (physique, chimique, ou microbiologique) en comparaison avec des normes de référence. Ces analyses doivent être réalisées sur des échantillons prélevés des lots de produits sur la base d'un plan d'échantillonnage.

a. Auto-Contrôle

L'auto-contrôle est l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
- répondent aux prescriptions du cahier des charges du « Kilichi du Niger » ;
- satisfont aux prescriptions en matière de traçabilité.

Chaque opérateur de « Kilichi du Niger » doit s'enregistrer auprès du GR-IGP et disposer d'un agrément, d'une autorisation ou d'un enregistrement, suivant un modèle de formulaire de demande.

Chaque opérateur doit disposer d'un cahier journal propre aux fins d'auto-contrôles de sa propre activité.

b. Contrôle Interne : producteurs membres du GR-IGP « Kilichi du Niger »

Ce contrôle permet de vérifier la mise en œuvre et la régularité des autocontrôles. Par conséquent, ses modalités, ses méthodologies, ses fréquences ainsi que le suivi des conditions

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement doivent respecter les dispositions prévues au point 5.2

Le contrôle interne sera assuré par les membres désignés du GR-IGP avec l'appui du Comité National IG. Le nombre sera défini en fonction des sites à contrôler, du volume d'activités lors de la gestion de l'IGP ainsi que des décisions à prendre sur la base du plan de contrôle adopté par le GR-IGP.

c. Contrôle externe

Le contrôle externe s'effectue par le biais de plusieurs autorités publiques désignés par le Niger conformément à l'article 39 4. a) du Règlement UE.

Les autorités de contrôle en charge de la vérification de la conformité au cahier des charges sont les suivantes :

- Agence de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC)
- Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertises (LANSPEX)
- Laboratoire Central de l'Élevage (LABOCEL)
- Laboratoire de Technologie Alimentaire (LTA)

Avec comme responsable principal le LABOCEL.

Tableau 3 : Points à contrôler

Étapes	**Acteurs**	**Points à contrôler**
Elaboration/Fabrication	Transformateurs	- Site de production - Quai de réception des matières premières - Processus de fabrication
Séchage	Bouchers	- Aire de séchage - Matériels de séchage - Durée de séchage - Période de séchage
Assaisonnement	Bouchers	- Ingrédients, matériels
Grillade	Bouchers	- Durée, source d'énergie

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Conditionnement/ Emballage	Producteurs/ Transformateurs	- Conditionnement o Hygiène (protection appropriée contre les contaminations et les dommages exogènes) o Sécurité (minimiser le développement des micro-organismes pathogènes et putréfiant) - Types Emballage o Résistance aux chocs (transport) o Imperméabilité
Etiquetage		- règles définies dans le Cahier des Charges

6. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

6.1 Préparation de la viande

a. Choix de la viande

La viande utilisée pour la production du « Kilichi du Niger » est la viande rouge provenant de toutes les races bovines élevées dans les zones d'élevage au Niger.

La viande provenant des zones d'élevage du Niger se distingue par des conditions naturelles et des pratiques pastorales spécifiques qui lui confèrent des qualités particulières : une texture ferme, une musculature bien développée, une faible teneur en eau et une salubrité élevée. Les animaux élevés au Niger se nourrissent exclusivement de pâturages naturels et bénéficient d'une alimentation minérale traditionnelle, telle que la cure salée, ce qui influence favorablement la qualité organoleptique de la viande. Ces caractéristiques sont essentielles à la réussite du « Kilichi du Niger », notamment pour le séchage, la grillade et le goût final, et ne sont pas garanties avec une viande d'origine étrangère, même de qualité similaire.

La viande doit répondre aux critères suivants :

- ✓ Provenir d'un animal âgé de 5 ans et plus, sans distinction de sexe ;

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

- ✓ Avoir été inspectée après l'abattage par un agent de service de l'élevage présent à l'abattoir ou dans une aire d'abattage listée avant toute livraison ;
- ✓ Être fraîche, saine, et tendre, exempte de tendons, de ligaments et de tissus adipeux ;
- ✓ Provenir d'un animal en bon état corporel ;
- ✓ pH compris entre 5.5 et 5.9.

L'approvisionnement en viande s'effectue généralement à l'abattoir (71,8%), au marché (19,2%), ou par abattage à domicile (8,5%).

Le transport de la viande s'effectuera en utilisant les moyens de transports les plus appropriés.

b. Désossage

Après réception de la viande à l'atelier, la première opération consiste à séparer avec précision toute la chair des os.

Cette opération s'effectue avec un long couteau et n'est pas pratiquée pour tous les transformateurs. Certains d'entre eux achètent la viande déjà désossée.



Source: Ramatou Seydou

c. Parage

Le parage consiste à ôter minutieusement les nerfs et amas de graisse de la chair. Le muscle prend alors forme et est prêt à être découpé.

Cette opération doit être faite avec habileté et souplesse. La durée de cette opération varie de 30 à 40 minutes par kg de viande parée selon l'habileté de l'opérant.

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Elle s'effectue avec un couteau courbé.



Source: Ramatou Seydou

d. Découpage

La viande désossée et parée, est découpée en morceaux de forme parallélépipédique, de longueur (15-25 cm), de largeur (3-7 cm) et d'épaisseur (2-3 cm). Cette opération s'effectue avec un couteau long et courbé.



Source: Ramatou Seydou

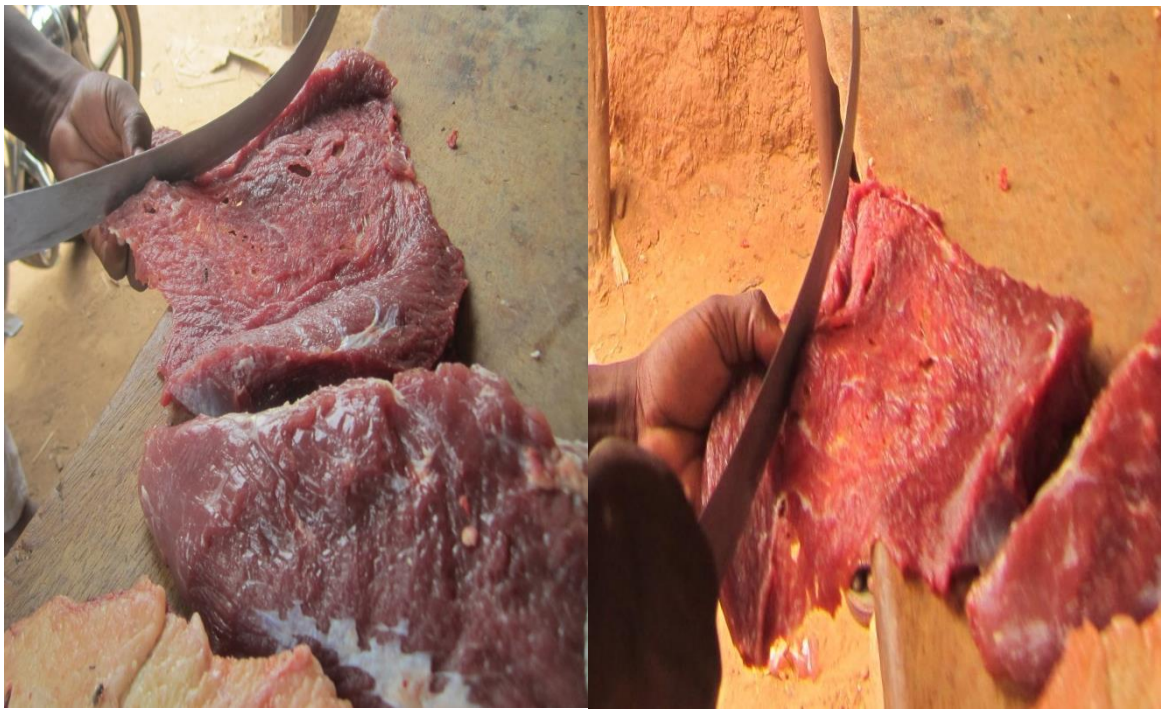
e. Production des lanières

C'est l'opération clé de la production du « Kilichi du Niger ». Elle consiste à découper la viande en lamelles en déroulant parallèlement aux fibres. Cette technique permet de transformer un morceau parallélépipédique en lamelles dont la longueur, la largeur et l'épaisseur moyennes sont respectivement comprises entre 23-80 cm, 12-22 cm, et 2 à 3 mm.

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

L'opérateur doit être habile et minutieux, et faire preuve d'une grande souplesse et dextérité dans ses gestes afin de réaliser son travail avec précision. La concentration et la maîtrise des techniques de découpe sont essentielles.

L'opération nécessite un couteau courbé, fin et tranchant, et prédétermine le rendement de la production en termes de nombre de feuilles de « Kilichi du Niger ». Il est crucial que les bandes soient bien découpées pour assurer un bon séchage et ainsi éviter d'altérer l'odeur et le goût du « Kilichi du Niger ».



Source: Ramatou Seydou

6.2 Premier séchage

Le premier séchage est une technique physique de conservation qui consiste à éliminer partiellement ou totalement l'eau contenue dans la viande fraîche par l'action combinée de la température, de la ventilation et de l'hygrométrie de l'air. Ce procédé présente deux intérêts principaux :

- La diminution de l'activité de l'eau dans la viande traitée, ce qui inhibe le développement des micro-organismes et les réactions enzymatiques ;
- La diminution du poids et du volume de la viande, permettant des économies significatives en termes de conditionnement, transport et stockage.

Les feuilles de viande fraîches sont étalées sur des nattes en « Seko » ou nattes tissées avec des feuilles de palmier, puis placées sur des supports pour sécher au soleil à l'air libre pendant une demi-journée. Pendant le processus de séchage, les feuilles sont régulièrement retournées pour assurer un séchage uniforme. Les lamelles de viande séchée sont disposées les unes sur les autres tout en les pressant pour obtenir une surface latérale aplatie.

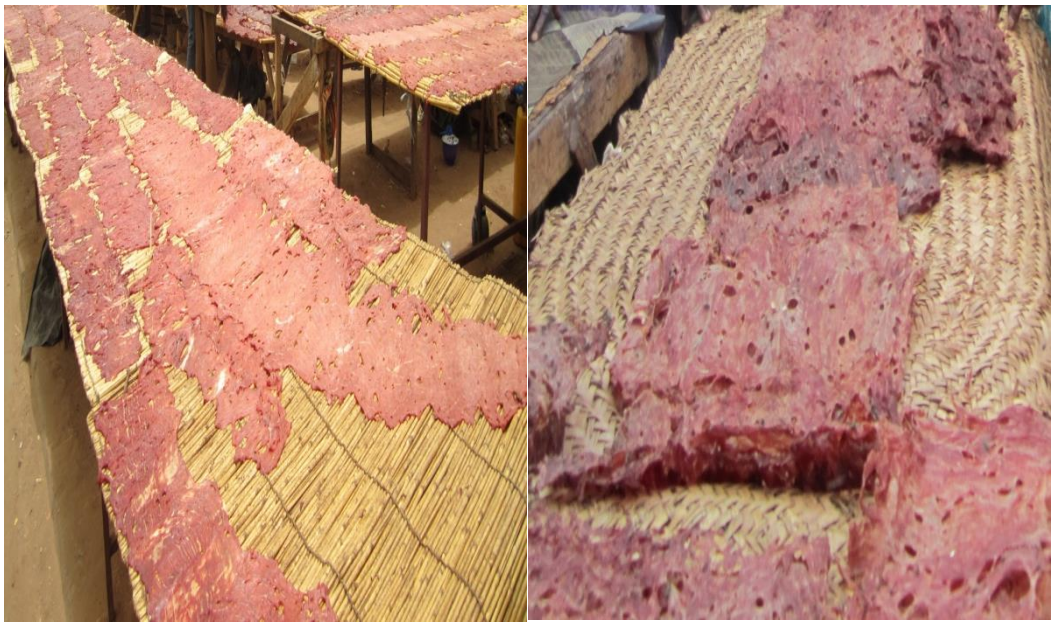
Cette opération se déroule simultanément avec la production des lanières. Sa durée varie en fonction du type de « Kilichi du Niger » produit, généralement 12 heures pour le « Kilichi du

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Niger » Rumuzu et 10 heures pour les « Kilichi du Niger » Ja et Fari, en tenant compte de la période de l'année (hygrométrie). Il est très essentiel d'assurer un bon séchage pour préserver l'odeur, la croustillance, la friabilité et le goût du « Kilichi du Niger ».

En saison de pluie, le séchage se fait à l'intérieur à l'aide de séchoirs.

Le décollage facile des lanières de la natte, le changement de couleur des lanières et la dureté au toucher sont les principaux indicateurs d'un séchage réussi.



Source: Ramatou Seydou

6.3 Enrobage (assaisonnement)

a. La composition des épices

Les épices clés pour les types de « Kilichi du Niger » enrobés sont :

Tableau 4 : Mélange d'épices utilisées pour l'assaisonnement des types de « Kilichi du Niger » enrobés :

Nom local de l'ingrédient	Nom commun (français)	Nom scientifique
Ba'kinyaagi	Poivre noir	Piperquineense
Farinyaagi	Anis	Pimpinellaanisum
Gujiyamiya	Fausse muscade	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Ail	*Allium sativum*
Tonka	Piment	*Capsicumfrutescens*
Daudawakalwa	Soumbala	*Zingiber officinale*
Tchitta	Gingembre	*Allium cepa*
Albasa	Oignon	*Chlorure de sodium*
Guichiri	Sel de cuisine	*Bixa orellana*
Jawa	Rocou	*Eugenia*
Kanunfari	Clou de girofle	*caryophyllara*
koulikouli	Tourteau d'arachide	*Sygyziumaromaticum*

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

b. Préparation de la sauce d'enrobage

Les épices sont pilées ou moulues pour obtenir de la poudre.
Cette poudre d'épices est mélangée, selon une dose suivant la recette traditionnelle de chaque producteur, avec de la pâte d'arachide. Ensuite, de l'eau est ajoutée progressivement tout en pétrissant pour obtenir une pâte homogène tant au niveau de la texture que de la couleur.

c. Procédure d'obtention des trois types de « Kilichi du Niger »

La procédure est est de trois sortes selon le type de « Kilichi du Niger » :

- Pour le « Kilichi du Niger » Fari, cette opération est constituée de deux étapes : la préparation de la sauce d'enrobage et l'immersion des feuilles de viande séchées pour une durée d'une à deux minutes ;
- Pour le « Kilichi du Niger » Ja, la même préparation de la sauce d'enrobage est faite, à la différence du « Kilichi du Niger » Fari, où on ajoute un colorant alimentaire rouge appelé « Bixa orellana » ou « Jawa » en langue Haoussa ;



Source: Ramatou Seydou

- Pour le « Kilichi du Niger » Rumuzu , la préparation consiste à prendre les feuilles de viande séchée, les asperger d'une fine quantité d'huile, puis saupoudrer avec la poudre d'épices préalablement préparée.

6.4 Deuxième séchage

Pour le « Kilichi du Niger » Fari ou Ja, les feuilles enrobées de sauce subissent un deuxième séchage au soleil pendant quatre à six heures, durant la saison sèche, placées sur des tables. En saison de pluie, le séchage est effectué à l'intérieur à l'aide de séchoirs.

Les principaux indicateurs de la fin du deuxième séchage sont les suivants :

- La sauce d'enrobage ne colle pas au doigt ;

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

- Les lanières sont dures au toucher ;
- Les lanières se détachent facilement du dispositif de séchage.



Source: Ramatou Seydou

6.5 Grillade

La grillade permet d'inhiber la croissance des microorganismes et de relever les arômes.
Après le deuxième séchage, les feuilles de viande enrobées subissent une grillade sur des fourneaux ouverts à l'air libre.
Les fumoirs sont construits en briques de banco, en ciment ou à partir de demi-fûts métalliques. Ils sont équipés d'un grillage sur lequel reposent les feuilles de viande enrobées. La source de chaleur est le charbon de bois, minéral ou le bois de chauffe.
La durée de la grillade des feuilles de viande non enrobées est de 2 à 5 minutes, tandis que pour les feuilles de viande enrobée, elle est de 3 à 5 minutes. Il est essentiel de retourner constamment les feuilles de viande pendant la grillade pour éviter qu'elles ne brûlent.



Source: Ramatou Seydou

7. LIEN ENTRE LE PRODUIT ET L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

a. Spécificité du produit

Le « Kilichi du Niger » est un produit qui se caractérise par sa fraîcheur, sa tendreté, sa saveur et sa consistance, lui conférant une qualité distinctive.

C'est un produit riche en protéines et en sels minéraux, mais avec une faible teneur en eau, inférieure à 12%, et une activité d'eau comprise entre 0,400 et 0,590. Cette caractéristique le protège contre les réactions de dégradation microbiologique et enzymatique, assurant ainsi sa stabilité.

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Le « Kilichi du Niger » possède un caractère distinctif grâce à une matière première issue de races locales élevées en plein air, nourries de pâturages variés, offrant une viande à la texture ferme et aux saveurs **riches**, qui confère un produit final spécifique et inimitable.

Le « Kilichi du Niger » du type « Rumuzu », aux feuilles fines (1 à 2 mm), présente une couleur brun foncé, avec un arôme intense légèrement épicé et piquant ; le « Kilichi du Niger » dy type « Ja », plus épais (2 à 3 mm), est rouge à rouge sombre, au goût intense, épicé et savoureux ; tandis que le « Kilichi du Niger » du type « Fari », également épais, se reconnaît à sa teinte blanchâtre et son arôme doux, avec une légère note sucrée.

b. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production de l'IG « Kilichi du Niger » s'étend dans les régions de Niamey, Tahoua, Maradi et Zinder.

Les caractéristiques biophysiques, telles que la température, les précipitations et le vent jouent un rôle fondamental dans les caractéristiques et la qualité du « Kilichi du Niger ».

La zone délimitée bénéficie d'un ensoleillement intense avec des températures très élevées pendant la journée, atteignant leur maximum vers 14 heures et diminuant en soirée.

Pendant la longue saison sèche, qui peut durer environ sept à huit mois par an, les précipitations sont rares et l'amplitude thermique quotidienne est très élevée, atteignant jusqu'à 47 ºC pendant les mois les plus chauds.

Les vents continentaux soufflent régulièrement sur la bande sahélienne, apportant un air très chaud et sec, souvent sous un ciel clair ou légèrement nuageux.

L'humidité de l'air augmente pendant la saison des pluies, atteignant un maximum en août (entre 45 à 87%), tandis qu'elle est à son minimum en mars (entre 9 à 24%).

Ces conditions climatiques, prédominantes pendant la saison sèche, sont particulièrement favorables à la production du « Kilichi du Niger ».

c. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité et caractéristiques spécifiques du « Kilichi du Niger »

L'association des facteurs naturels et du savoir-faire humain utilisé dans l'élaboration du produit conduit à l'obtention d'un « Kilichi du Niger » spécifique et de haute qualité, caractérisé par des qualités distinctives.

- **Facteurs naturels :**

Les conditions climatiques de l'aire géographique délimitée jouent un rôle crucial dans la typicité du « Kilichi du Niger ». Voici comment les caractéristiques biophysiques de la zone de production influencent la qualité du « Kilichi du Niger » :

- Les températures très élevées durant la journée facilitent un séchage naturel rapide des

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

lamelles de viandes ;

- L'ensoleillement intense garantit un séchage constant, évitant les périodes d'humidité qui pourraient favoriser la croissance de micro-organismes nuisibles ;
- La longue saison sèche favorise un séchage rapide des lamelles de viande, limitant ainsi la formation de moisissures, ce qui est essentielle pour maintenir la qualité du « Kilichi du Niger ».
- La diversité géologique et florale du milieu géographique influence directement la qualité de la viande bovine. Les sols variés, tels que les plateaux latéritiques et les affleurements de socle cristallin, favorisent une flore riche composée de combrétacées, d'acacias et de mimosacées. Cette végétation offre une alimentation diversifiée aux bovins, ce qui peut améliorer la qualité organoleptique de la viande. De plus, les mares permanentes et temporaires constituent une ressource essentielle pour l'agriculture et l'abreuvement du bétail, contribuant ainsi à la santé animale et à la qualité de la viande produite.

- **Facteurs humains**

La production de « Kilichi du Niger » est un savoir-faire ancestral qui se transmet de père en fils.
Le Niger compte de nombreux producteurs spécialisés dans la production de ce produit.

Les facteurs humains qui contribuent aux critères de qualité spécifiques du « Kilichi du Niger » sont énumérés ci-dessous de manière non exhaustive :

- Les professionnels du « Kilichi du Niger » sont issus de la population nigérienne et ont hérité le savoir-faire pour produire ce produit, soit par héritage familial, soit par apprentissage auprès d'un maître ou d'amis. Ce savoir-faire est transmis selon une pratique ancestrale ;
- Les systèmes d'élevage pratiqués au Niger contribuent à obtenir une matière première de haute qualité, la viande contenant peu de graisses animales, car tout repose sur les produits naturels ; L'élevage extensif, prédominant en milieu rural, permet aux animaux de se nourrir librement de pâturages naturels, contribuant à leur bien-être et à une viande de qualité. Les pratiques traditionnelles, telles que le choix de races adaptées, favorisent la résistance aux maladies et améliorent la qualité de la viande. Ces systèmes, qu'ils soient extensifs ou semi-extensifs, exploitent les ressources locales pour produire une viande reflétant le terroir et le savoir-faire des éleveurs.
- Cette viande a une incidence majeure sur le produit final grâce à plusieurs facteurs clés :
    - Alimentation des animaux : Les bovins nourris avec des pâturages riches en herbes variées développent une viande aux saveurs plus complexes.
    - Choix de la race des bovins : Certaines races, comme l'Azawak, le Goudali et le Djeli, sont réputées pour leur viande de qualité.
    - Pratiques d'élevage : Les animaux élevés en plein air avec accès à des pâturages naturels développent une musculature plus ferme et une meilleure texture.
    - Maturation de la viande : Ce processus améliore la tendreté et intensifie les saveurs en permettant aux enzymes de décomposer les tissus musculaires après l'abattage.
- La déshydratation de la viande rouge est une technologie pratiquée depuis des temps immémoriaux, l'homme cherchant depuis toujours à conserver la viande, que ce soit du gibier ou des animaux domestiques, par séchage, fumage ou d'autres procédés. Ainsi, le « Kilichi du Niger », dont l'histoire a été rappelée précédemment, est répertorié dans

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

le potentiel de valorisation des viandes déshydratées, démontrant ainsi la maîtrise de cette technologie par les producteurs ;
- Le savoir-faire ancestral spécifique des producteurs de « Kilichi du Niger » permet d'obtenir des lamelles assez fines qui sèchent rapidement ;
- La maîtrise du dosage d'un mélange d'ingrédients permet de mettre en avant les caractéristiques organoleptiques et sensorielles spécifiques, assurant ainsi une qualité finale du « Kilichi de Niger ».

8. ÉLÉMENTS RELATIFS AU CONTRÔLE DE L'IGP

Les autorités de contrôle en charge de la vérification de la conformité au cahier des charges sont les suivantes :

- Agence de Normalisation, de Métrologie et de Certification (ANMC) accréditée selon la norme ISO 17025.
  Siège social : Niamey, Village de la Francophonie
  BP : 917 Niamey, Niger
  Tél : + 227 20324254
  Email : anmcniger2019@gmail.com
  www.anmc.ne

- Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise (LANSPEX)
  BP : 10465 Niamey, Niger, Zone Industrielle
  Tél : +227 20742829/20742257
  Email : lanspex96772gmail.com

- Laboratoire Central de l'Élevage (LABOCEL)
  BP : 485 Niamey, Niger, Quartier Terminus CN4
  Tél : +227 20732009
  Email : labocelniger1965@gmail.com

- Laboratoire de Technologie Alimentaire (LTA)
  INRAN BP 429 Niamey Niger. Zone industrielle
  Tel +227 20 72 53 89
  Email : **inran@intnet.net**

Tableau 5 : Fonctions spécifiques des autorités de contrôle

ANMC	LANSPEX	LABOCEL	LTA
Contrôles de Conformité (normes, conditionnement, emballage et métrologie du produit IGP)	Analyses microbiologiques et physicochimiques	Contrôles et Analyses microbiologiques et physicochimiques	Evaluation sensorielle du produit IGP

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

9. CONDITIONNEMENT ET ÉTIQUETAGE

Le matériel d'emballage du « Kilichi du Niger » doit être neuf, propre, résistant aux chocs, et imperméable.

Les emballages du « Kilichi du Niger » doivent être étiquetés avec les mentions obligatoires suivantes :

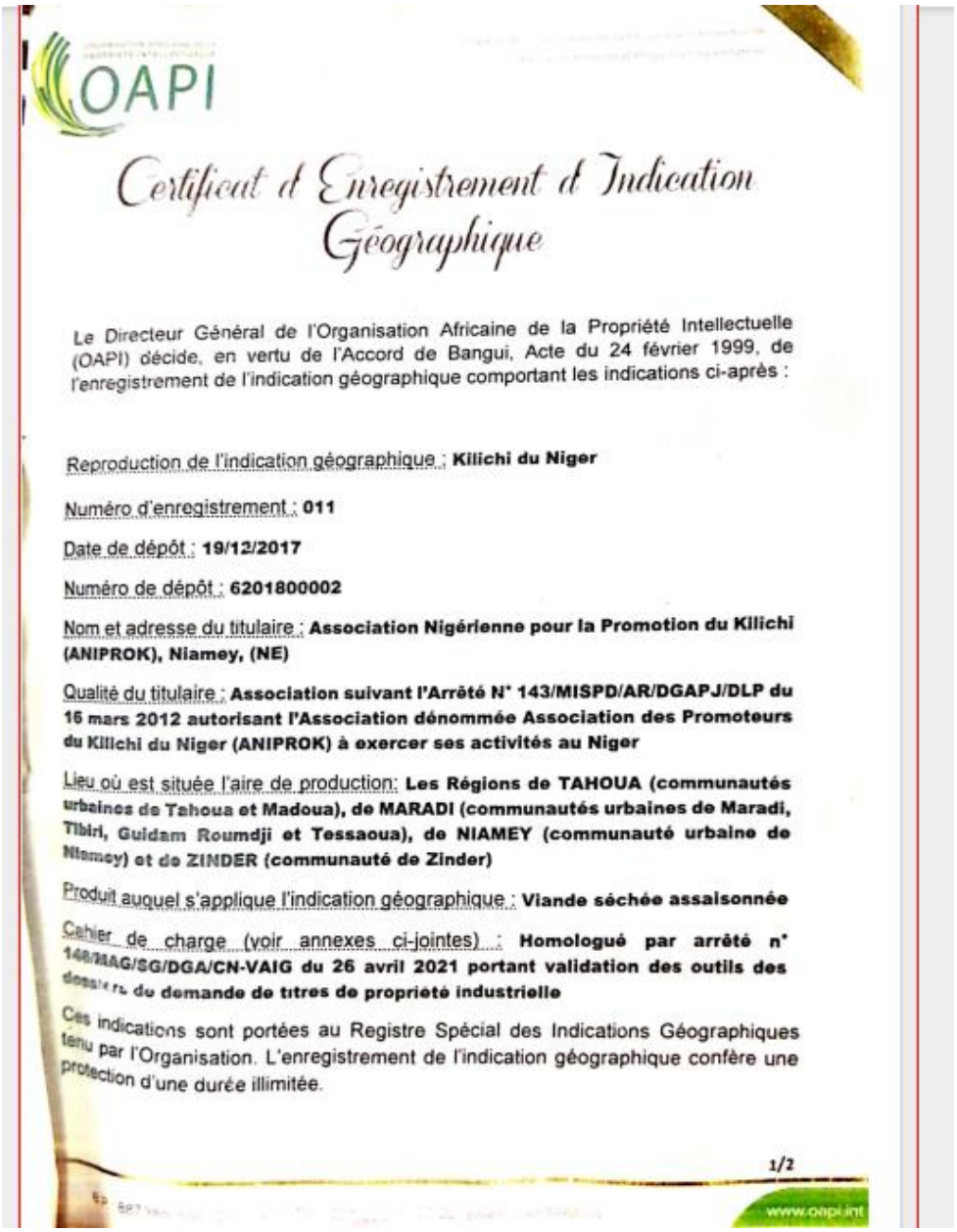
- Le nom du produit : « IGP Kilichi du Niger » ;
- Le logo IGP de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI) ;
- Le type de « Kilichi du Niger », à savoir type « Fari », type « Ja », ou type « Rumuzu ».



WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Annexe 1

Certificat d'enregistrement du « Kilichi du Niger » au sein de l'OAPI



OAPI

Certificat d'Enregistrement d'Indication Géographique

Le Directeur Général de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI) décide, en vertu de l'Accord de Bangui, Acte du 24 février 1999, de l'enregistrement de l'indication géographique comportant les indications ci-après :

Reproduction de l'indication géographique : **Kilichi du Niger**

Numéro d'enregistrement : **011**

Date de dépôt : **19/12/2017**

Numéro de dépôt : **6201800002**

Nom et adresse du titulaire : **Association Nigérienne pour la Promotion du Kilichi (ANIPROK), Niamey, (NE)**

Qualité du titulaire : **Association suivant l'Arrêté N° 143/MISPD/AR/DGAPJ/DLP du 16 mars 2012 autorisant l'Association dénommée Association des Promoteurs du Kilichi du Niger (ANIPROK) à exercer ses activités au Niger**

Lieu où est située l'aire de production: **Les Régions de TAHOUA (communautés urbaines de Tahoua et Madoua), de MARADI (communautés urbaines de Maradi, Tibiri, Guidam Roumdji et Tessaoua), de NIAMEY (communauté urbaine de Niamey) et de ZINDER (communauté de Zinder)**

Produit auquel s'applique l'indication géographique : **Viande séchée assaisonnée**

Cahier de charge (voir annexes ci-jointes) : **Homologué par arrêté n° 148/MAG/SG/DGA/CN-VAIG du 26 avril 2021 portant validation des outils des dossiers du demande de titres de propriété industrielle**

Ces indications sont portées au Registre Spécial des Indications Géographiques tenu par l'Organisation. L'enregistrement de l'indication géographique confère une protection d'une durée illimitée.

1/2

www.oapi.int

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Annexe 2

Communes des quatre régions de l'IGP « Kilichi du Niger »

Communes des quatre régions de l'IGP «Kilichi du Niger»

Région	Communes	Région	Communes	Région	Communes
Zinder	Magaria	Maradi	Dakoro	Tahoua	Ville de Tahoua
	Bandé		Sabon Machi		Taknamatt
	Yékoua		Kornaka		Kalfou
	Dantchio		Bader Goula		Tébaram
	Kwaya		Roumbou		Bambèye
	Sassoumbroum		Maiyara		Barmou
	Ouacha		Dan Goulbi		Affala
	Ville de Zinder		Korahane		Birnin Konni
	Mirriah		Adjékoria		Tsernaoua
	Dogo		Birnin Lallé		Alléla
	Gafati		Azagor		Bazaga
	Gouna		Soli Tagriss		Bouza
	Hamdara		Aguié		Karofane
	Koléram		Tchadoua		Tabotaki
	Zermou		Madarounfa		Babankatami
	Droum		Ville Maradi		Déoulé
	Gouré		Sarkin Yamma		Tama
	Bouné		Dan Issa		Allakaye
	Alakoss		Gabbi		Illéla
	Gamou		Djirataoua		Tajaé
	Guidiguir		Safo		Badaguichiri
	Kellé		Gangara		Madaoua
	Tesker		Gazaoua		Sabon Guida
	Matamèye		Guidan Roumdji		Ourno

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

	Dan Barto
	Daouché
	Doungou
	Ichirnawa
	Kantché
	Kourni
	Tsaouni
	Yaouri
	Dungass
	Mallaoua
	Dogo Dogo
	Gouchi
	Damagaram Takaya
	Albarkaram
	Moa
	Guidimouni
	Kagna Wamé
	Mazamni
	Dakoussa
	Garagoumsa
	Tirmini
	Tanout
	Gangara
	Falenko
	Olelléoua
	Tenhya
	Tarka

	Guidan Sori
	Tibiri
	Saé Saboua
	Chadakori
	Tessaoua
	Ourafane
	Korgom
	Hawandawaki
	Maijirgui
	Baoudéta
	Koona
	Mayahi
	Guidan Amoumoune
	Sarkin Haoussa
	Tchaké
	Attantané
	Kanambakaché
	Maireyrey
	Issawane

	Galma Koudawatché
	Azarori
	Bangui
	Abalak
	Akoubounou
	Azèye
	Tabalak
	Tamaya
	Keita
	Garhanga
	Ibohamane
	Tamaské
	Bagaroua
	Malbaza
	Doguéraoua
	Tchintabaraden
	Kao
	Tassara
	Tillia

Régions	**Communes**
Niamey	Arrondissement 1
	Arrondissement 2
	Arrondissement 3
	Arrondissement 4
	Arrondissement 5

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY

Annexe 3

CAHIER DES CHARGES DE L'IGP-OAPI

« KILICHI DU NIGER »

WIPO FOR OFFICIAL USE ONLY