

ALLEGATO 3

Cahier de charges couscous salé de mil de l'île de Fadouth (Sentinelle Slow Food)

Art. 1

Dénomination du produit

Nom du produit - Couscous salé du mil (en langue française)

Nom local du produit - Saaç Tielemou (en langue Sèrrère)

Type de produit - Couscous : Produit céréalier issu de la deuxième transformation du mil

Art. 2

Description historique du produit

Si le mil appartenait à une ethnie, ce serait les Séreers qui en ont fait leur aliment et leur culture de prédilection. Mais si le mil est cultivé sur l'ensemble du territoire, les plus grosses concentrations se trouvent dans les régions de Thiès, de Kaolack et de Fatick.

Au niveau du village Joal-Fadiouth relevant de la région de Thiès, les petits grains ronds du mil sont consommés sous plusieurs façons: broyés pour faire du couscous, des desserts, mais aussi réduits en farine ou utilisés tel quel, c'est vraiment la céréale populaire.

Le couscous du mil préparé au niveau du village de Fadiouth se distingue par trois particularités importantes :

- après décorticage du mil, les grains sont lavés à l'eau de mer. ce qui permet d'éliminer des impuretés et faire diffuser le sel d'eau de mer dans les grains ;
- après mouture des grains, la farine est roulée manuellement puis laissée reposer pendant toute la nuit ce qui permet de déclencher un processus de fermentation conférant au couscous du mil des propriétés organoleptiques très recherchées par la population locale ;
- après cuisson, on procède à l'ajout de la poudre des feuilles de *baoubab* (*adansonia digitata*).

Art. 3

Zone géographique

La sentinelle de production du couscous salé du mil est localisée au niveau du village Fadiouth relevant la commune de Joal-Fadiouth. Cette commune du Sénégal est située à l'extrémité de la Petite-Côte, au sud de Dakar et à environ 135 Km de Dakar et 32 Km de Mbour. Elle relève de la région de Thiès et du département de Mbour. Les exploitations des agriculteurs du village de Fadiouth sont situées à l'est du village à une distance d'environ 5 km.

Art. 4

Territoire

Ile de Fadiouth, commune de Joal – Fadiouth, Region de Fatick, Senegal

Fadiouth est situé sur une île entièrement composé de coquillages et peut être atteint par Joal (qui est situé à environ 150 km au sud de Dakar), grâce à un long pont en bois.

Art. 5

Fabrication du couscous salé du mil

Réception

L'étape de réception représente l'approvisionnement du groupement d'intérêt économique Mbel Saaç en mil. L'origine du mil provient des stocks détenus par les agriculteurs du village.

Cet approvisionnement est formalisé par une convention entre l'association des agriculteurs du village (GIE O KOL DIALK) de Fadiouth et le Groupement d'Intérêt Economique M'bel Sàj de production du couscous du salé du mil de Fadiouth (Cf. Annexe 1). L'objectif est de mieux maîtriser la traçabilité et la qualité des lots reçus.

Nettoyage

Après réception du mil, les femmes procèdent à un nettoyage-tamissage des grains pour:

- éliminer les graines étrangères de toutes sortes, ainsi que le sable, les pierres, les brins de paille, les pièces métalliques, les débris d'insectes et les poussières ;
- prévenir des effets néfastes sur la valeur, l'odeur et la couleur du couscous et en plus éviter l'endommagement des décortiqueuses et des broyeurs par les particules minérales ou métalliques.
- Le nettoyage peut être effectué en utilisant des tamis manuels et complété par un triage manuel par les femmes du GIE Mbel Saač.

Pour la Maîtrise de cette opération, le taux de du nettoyage des grains est vérifié par une femme qualifiée.

Décortilage

Le décortilage est une opération qui consiste à débarrasser les grains de mil de leurs enveloppes. Cette opération peut être conduite de deux façons.

Traditionnellement, cette opération est effectuée en utilisant un pilon et un mortier en bois. L'humidification préalable du grain facilite le décortilage au pilon. La séparation du son et des grains décortiqués est effectuée par vannage et/ou tamissage manuel.

Pour la méthode mécanisée, elle se base sur l'utilisation d'une décortiqueuse qui est composée de meules abrasives disposées verticalement le long d'un arbre horizontal. Ces machines travaillent en général d'une façon discontinue. Le service de décortilage est assuré au village de Fadiouth par des prestataires qui offrent également le service de mouture ou de broyage des grains décortiqués. Le décortilage se fait par voie sèche et la séparation est assurée par un système de tamissage incorporé ou non à la décortiqueuse. Pour les décortiqueuses du village, la séparation est assurée par vannage.

Les grains décortiqués sont recueillis dans des Calebasses ou des récipients propres.

Lavage à l'eau de mer

Les grains décortiqués sont recueillis dans des Calebasses puis transportés vers la mer. Ils sont ensuite lavés à grande eau de mer pour parfaire la séparation du son et de l'amande, mais aussi pour éliminer d'éventuelles impuretés par immersion et transvasement.

Cette opération de lavage à l'eau de mer, très spécifique aux villageois de Fadiouth, permet de diffuser le sel de mer dans les grains décortiqués conférant ainsi au couscous de ce village son goût salé.

Egouttage

Après lavage, les grains décortiqués subissent un égouttage pour éliminer l'excès d'eau.

La durée de l'égouttage doit être suffisante pour éviter la formation des plaques de pâte au niveau des broyeurs à marteaux ou dans les mortiers.

Mouture

Cette opération représente la seconde phase du pilage et se fait toujours au mortier et au pilon, généralement quelques heures après le lavage du mil décortiqué. Elle comprend plusieurs passages du "mortier-pilon" suivis de tamissage. Le nombre de passages est fonction de l'effort transmis au pilon par l'opérateur et de la finesse désirée du produit final.

Comme pour le décortilage, cette opération peut être effectuée mécaniquement moyennant des broyeurs à marteaux ou à meules. La mouture consiste à réduire les grains décortiqués en farine ou en semoule. Le principe du broyeur à marteaux est de pulvériser le grain en farine contre les rebords de la chambre de broyage, sous l'effet de la force centrifuge des marteaux tournant à l'intérieur d'un carter.

Roulage

Cette opération est effectuée manuellement et vise à agglomérer les particules de la farine du mil afin de former les futurs grains du couscous. L'opération de roulage est suivie d'une série de tamisage pour homogénéiser la taille des particules des grains. Les ustensiles utilisés sont des calebasses et des tamis.

Fermentation

Après roulage, la farine humide roulée est maintenue dans unealebasse pendant toute la nuit. Cette humidité favorise le déclenchement d'un processus de fermentation du produit final, qui confère à la farine un goût recherché par la plupart des consommateurs. Le processus de fermentation s'accompagne de certaines transformations organoleptiques et biochimiques matérialisées principalement par l'augmentation de l'acidité du produit et par conséquent une baisse de pH et une dégradation de sucres réducteurs et une libération des acides gras. L'appréciation de la fermentation par les femmes de la sentinelle se base sur les propriétés olfactives.

Cuisson

La cuisson permet la gélatinisation de l'amidon du mil. Il devient alors digestible et acquiert un fort pouvoir gonflant. La farine roulée et fermentée est mise dans des couscoussières pour accomplir le cycle de cuisson pour une durée de 15 à 20 min. Cette durée dépend de la taille de la couscoussière ainsi que la température de l'eau dégagant la vapeur de cuisson

Après cuisson, le produit subit un émottage par un pilon dans unealebasse puis suivi par des opérations de calibration et d'homogénéisation de la taille des particules. Cette opération permet d'émietter et de pré-calibrer le couscous avant d'être transféré à l'étape de séchage.

Addition de la poudre de baobab

La feuille de baobab (*Adansonia digitata* L.) se caractérise par sa richesse en protéines et minéraux (calcium, fer, potassium, magnésium, manganèse, phosphore et zinc). Les opérations de préparation de cette poudre, comprennent un séchage, un broyage très fin qui est suivi du tamisage.

Au village de Fadiouth, la poudre de feuilles de baobab est incorporée au couscous lors de l'émottage après cuisson. Le taux d'incorporation est d'environ de 10 à 15 g/kg. Cet ingrédient qui possède un pouvoir gluant est incorporé au couscous comme liant et permet de lui conférer des propriétés gustatives très recherchées par le consommateur local.

Art. 6

Description du produit

Comparé à la définition classique du couscous donnée par la norme codex pour le couscous (codex stan 202-1995): «le couscous, sans autres indications, est défini comme le produit composé de semoule de blé dur (*Triticum durum* Desf.) dont les éléments sont agglomérés en ajoutant de l'eau potable éventuellement salée (chlorure de sodium) et qui a été soumis à des traitements physiques tels que la cuisson et le séchage», le couscous salé du mil se distingue par les particularités lui conférant des propriétés spécifiques :

- après décorticage du mi, les grains sont lavés à l'eau de mer ce qui donne au produit une saveur salée ;
- après mouture des grains, la farine est roulée manuellement puis laissée reposer pendant toute la nuit ce qui permet de déclencher un processus de fermentation conférant au couscous du mil des propriétés organoleptiques très recherchées par la population locale. le processus de fermentation s'accompagne de certaines transformations organoleptiques et biochimiques matérialisées principalement par l'augmentation de l'acidité du produit et par conséquent une baisse de ph et une dégradation de sucres réducteurs et une libération des acides gras. l'appréciation de la fermentation se base sur les propriétés olfactives.

- après cuisson, on procède à l'ajout de la poudre des feuilles de *baobab* (*adansonia digitata*). cette ingrédient riche en protéines et en minéraux (calcium, fer, potassium, magnésium, manganèse, phosphore et zinc) possède un pouvoir gluant et il est incorporé au couscous comme liant et permet de lui conférer des propriétés gustatives très recherchées par le consommateur local.

Art. 7

Le gout

Le cous cous salé de l'île de Faiouth est caractérisée par un goût amer et acidule, le résultat de la fermentation et très recherché par les populations locales.

Art. 8

Préparations culinaires du couscous du mil

Le couscous du mil peut être consommé à tout moment de la journée : petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner sous différentes formes et recettes.

En tant que petit déjeuner, le couscous salé du mil est mélangé au lait frais chauffé ou non ou avec du lait caillé sucré.

Sous forme de recettes, le couscous du mil est cuit à la vapeur ou mélangé avec l'eau chaude pour constituer une pâte. Le couscous cuit ou la pâte est consommé avec différentes sauces à base de viande, de poisson et de légumes.

Les deux plats traditionnels de l'île salée couscous, ce qui reflète une nouvelle fois sur le territoire de laquelle il est produit, sont les suivants:

- Mbambou - Hane: salé cuoscous avec une sauce de feuilles de mangrove (une variété appelée "la vie des enseignants») et la pâte d'arachide et cymbium

- Neveday: cuoscous salé accompagné d'une sauce aux feuilles de mangrove (une variété appelée "la vie des enseignants») et de la viande.

Conditionnement

Le cous cous est vendu frais « en vrac » pour le marché locale et séchées et emballé dans des sachées su vide pour le marché nationale. Il est confectionné dans des sacs transparents ou des boîtes en carton, ou des emballages d'autres matières recyclables. Le pois de sachets su vide est de 500 gr.

Les étiquettes sur les paquets doivent porter, en caractères clairs et lisibles, les indications suivantes:

"Cous cous salé de l'île de Fadiouth", le nom commercial et le nom et l'adresse de l'emballer ou de la coopérative de producteurs, les ingrédients, la carateristique de la variété de mil, le terroir, la production du mil, la lavoration, la conservation, les conseilles pour le consommer et les producteurs. La date de validité et le pois nets.

Art. 9

Contrôle

Le contrôle de l'application des dispositions fixées par le présent cahier des charges est effectué par les référents de la Sentinelle ainsi que par membres du réseau Slow Food présents sur place.

Unité de production

Dans le cadre de la promotion des activités génératrices de revenu pour la population vulnérable, notamment les femmes, la Marie de Joal-Fadiouth, met à la disposition du GIE **Mbel Saač** la salle ouest du centre social **Thèrèse Nguidé Ndiaye**, sis village Fadiouth, pour abriter les activités de production du couscous de la sentinelle. Cette mise à disposition est formalisée par la décision municipale du maire de la commune Joal fadiouth portant n° 64/CJF du 21.07.2011.

Adjoint 1 – l'étiquette narratif



Caratteristiche della varietà

Il miglio della varietà sunnà, coltivato nel territorio di Fadiouth, ma anche in tutto il Sahel, è adatto a terreni sabbiosi e poco fertili. Il chicco è piccolo, con sfumature che vanno dal bianco al marrone.

Territorio

Il villaggio di Fadiouth si trova sull'isola omonima, fatta interamente di conchiglie, collegata alla terraferma da un ponte di legno, a 135 km da Dakar.

Coltivazione

Si semina nel mese di giugno, 3-4 giorni prima dell'inizio della stagione delle piogge e si raccoglie a ottobre. Non si impiegano pesticidi. La maggior parte del raccolto è destinata al consumo familiare. Una piccola parte è venduta sul mercato locale.

Lavorazione

Le donne pilano il miglio in mortai di legno, lo setacciano, lo lavano in mare, quindi lo macinano a mano in un mortaio. La semola così ottenuta è lavorata con un po' d'acqua e setacciata sino ad ottenere minuscoli chicchi di couscous. Quindi il prodotto è riposto in zucche precedentemente svuotate ed essiccate e lasciato fermentare per tutta la notte. Al mattino il couscous cuoce a vapore in appositi recipienti, le cuscussiere. Si aggiunge quindi la polvere di baobab, un addensante ottenuto macinando le foglie dell'albero di baobab; si lascia infine seccare al sole.

Conservazione

In luogo fresco e asciutto.

Consigli per il consumo

Mettere il couscous in ammollo in acqua tiepida per 20 minuti e cuocere a vapore per altri 20 minuti. È ottimo con le verdure stufate e la carne.

Produttrici

Un gruppo di donne riunite nell'associazione Mbel Saac.

Varietal characteristics

The Sunnà variety of millet is grown in the area around Fadiouth and in the whole Sahel, having adapted to sandy, poor soil. The grains are small and range in color from white to brown.

Production area

The village of Fadiouth is on an island of the same name, made entirely from seashells and connected to the mainland by a wooden bridge. The island is 135 km from Dakar.

Cultivation

The millet is sown in June, three to four days before the start of the rainy season, and is harvested in October. No pesticides are used. Most of the harvest is consumed by the families of the growers but a small amount is sold on the local market.

Processing

The women husk the millet in wooden mortars, sieve it, wash it in the sea and then grind it by hand in a mortar. The resulting semolina is mixed with some water and sieved to obtain tiny grains of couscous. The product is stored in dried gourds and left to ferment overnight. In the morning the couscous is steamed in special vessels called cuscussiere, then mixed with powdered baobab leaves (used as a thickener) and left to dry in the sun.

Storage

In a cool, dry place.

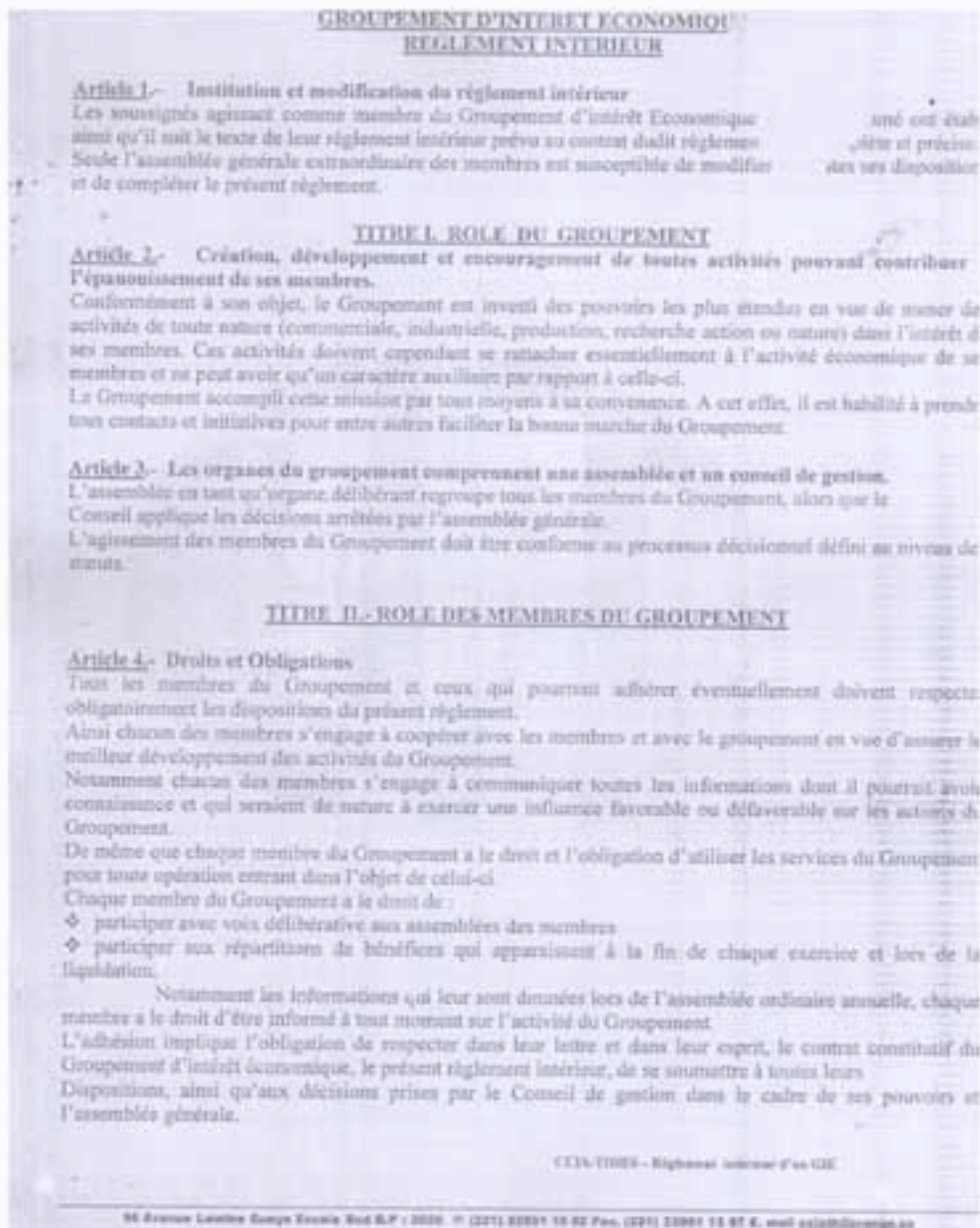
Serving suggestion

Soak the couscous in warm water for 20 minutes, then steam for another 20 minutes. Serve with stewed vegetables and meat.

Producers

A group of women joined together in the Mbel Saac association.

Adjoint 2 – Création du GIE du Couscous salé de l'île de Fadiouth



Article 5- Admission de nouveaux membres

Le Groupement peut au cours de son exercice, admettre de nouveaux membres Physiques. Seules seront admises à présenter leur candidature les personnes morales ou physiques qui ont leurs activités dans le domaine dans lequel évolue le Groupement.
Toute candidature ne sera admise que si la majorité des membres du Groupement se prononce en sa faveur lors d'une assemblée professionnelle réunie à cet effet.
Toute décision d'admission ou de rejet est, notifié au postulant par écrit.

Article 6- Le retrait

Chaque membre du groupement peut à tout moment se retirer sous réserve de faire connaître sa décision au Président. Ce retrait ne peut toutefois prendre effet qu'après que le membre intéressé ait satisfait à toutes ses obligations envers le Groupement.

Article 7- Sanctions

Tout manquement ou violation du présent règlement intérieur sera l'objet d'une sanction appropriée à la faute commise (blâme, avertissement, suspension, exclusion).
Le conseil de gestion qui inflige la sanction doit cependant au préalable, permettre à ce dernier de se défendre.

TITRE III- FINANCEMENT DU GROUPEMENT

Article 8- Les ressources

Les ressources du Groupement d'Intérêt Economique sont constituées :
- Crédit
- Le produit des activités du Groupement d'Intérêt Economique.

Article 9- Autres ressources de financement

A la condition de respecter les dispositions légales et réglementaires ainsi que ses propres dispositions statutaires, le Groupement d'Intérêt Economique peut avoir recours à toutes modalités de financement.

Article 10- Appels de fonds

Exceptionnellement en cas de besoin, l'assemblée générale des membres statuant à la majorité des membres du groupement, peut décider de faire des appels de fonds des membres.
Ces appels de fonds exceptionnels dont l'assemblée générale extraordinaire détermine le montant et les modalités sont répartis entre les membres.

Article 11- Classe pénale

Le non-respect par l'un des membres de l'une quelconque des obligations résultant pour lui des statuts, du règlement intérieur ou des décisions de l'organe exécutif ou de l'assemblée sera toujours susceptible de mettre en jeu sa responsabilité et de faire mettre en œuvre une procédure d'exclusion.

NO
 A.P. Form No. 2324 (part 1) 1993

DECLARATION DE PERSONNE MORALE
 - OU D'OUVERTURE D'UNE ETABLISSEMENT SECONDAIRE
 - OU D'OUVERTURE D'UNE SUCCURSALE D'UNE PERSONNE MORALE ETRANGERE

RENSEIGNEMENTS RELATIFS A LA PERSONNE MORALE

DENOMINATION: *KSEL SAAC* G.I.E.
 NOM COMMERCIAL: ENSEIGNE: NOLE SOC
 ADRESSE DU SIÈGE: JOAL FADIOUTH, AU CENTRE THERESE NGUIDE NDIAYE
 ADRESSE DE L'ETABLISSEMENT CREE: JOAL FADIOUTH, AU CENTRE THERESE NGUIDE NDIAYE
 FORME JURIDIQUE: G.I.E. N° R.C.C.M. D'OUVERTURE: SN THS 2011 C 1744
 CAPITAL SOCIAL: NEANT CONTABLEMENTAIRES: CONTENU NATURE
 DUREE: 99 ANS

RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'ACTIVITE ET AUX ETABLISSEMENTS ASSOCIES TENUS INDIVISEMENT ET PERSONNELLEMENT (*)

ACTIVITE, ACTIVITE PRINCIPALE (preciser): Transformation: céréales, commerce général, prod
 nat, extraires, restauration, import-export, prestation de services/

Date de début: 2011 Nombre de sociétés prévues: 0

PRINCIPAL ETABLISSEMENT

Adresse:
 Origine: Citadin
 Possède-t-il également: Non Partiellement Partiellement
 Adresse: N° R.C.C.M.
 Lieu de tenue des comptes (désignation, adresse): Néant

ETABLISSEMENTS SECONDAIRES (autres que ceux créés) Non (preciser)

Adresse:
 Activité:

(*) La tenue des renseignements relatifs à des associés est IMPERATIVEMENT requise par le formulaire M et B6 annexe
 REGIME DES SOCIETES S.A.

NOM	PRENOM	DATE ET LIEU DE NAISSANCE	ADRESSE
TOUL		LES	NEANT

RENSEIGNEMENTS RELATIFS AU DIRIGENTS ()(**)**

(*) Les Comptes des Gérants, Administrateurs ou Associés sont IMPERATIVEMENT soumis à la présente notice.
 (**) Les renseignements ne peuvent être fournis qu'après vérification APPERTENANT aux services sur le formulaire M et B6 annexe

NOM	PRENOM	DATE ET LIEU DE NAISSANCE	ADRESSE	FONCTION
NDIAYE	ANNA	10/03/55 FADIOUTH	JOAL FADIOUTH	Président
DIORH	HARLE	03/09/53 FADIOUTH	JOAL FADIOUTH	Vce-Présid

(**) Président: Néant, PDG: Administrateur: Néant

COMMISSAIRES AUX COMPTES

NOM	PRENOM	DATE ET LIEU DE NAISSANCE	ADRESSE	FONCTION
NEANT	NEANT	NEANT	NEANT	NEANT

LE SOUS-SIGNÉ (preciser le traitement) Déclare(s) sur son honneur solennel: DEMANDE
 D'IMMATRICULATION au R.C.C.M.
 La Compagnie de la dénomination suscrite ci-dessus est constituée en vertu de la loi
 sur le Droit Commercial appliqué à l'Etat de Guinée par le Directeur du Chef-lieu de la Région de Guinée
 le 21/07/2011 N° R.C.C.M. D'OUVERTURE: SN THS 2011 C 1953

Feu n° THES
 Le 21/07/2011
 Signature

Adjoint 3 – Convention Sentinelle du Cous cous salé de Fadiouth et les producteurs de mil

Convention pour l’approvisionnement en mil «Souna» et en feuilles de baobab

Considérant le cahier de charges relatif à la sentinelle de Slow Food International pour la production du couscous salé de mil, notamment ses articles 8, 9 et 10.10;

Considérant la nécessité d’assurer un approvisionnement régulier de la sentinelle en mil «Souna» et en feuilles de baobab répondant aux exigences de salubrité et de qualité ;

Le Groupement d’Intérêt Economique **O KOL DIALKI** des agriculteurs du village de Fadiouth, représenté par son Président et désigné ci-après «**Fournisseur**» d’une part, Le Groupement d’Intérêt Economique **MBEL SAAC**, représenté par sa Présidente, dénommée ci-après «**Sentinelle**». d’autre part, Conviennent, par la présente convention, ce qui suit:

Titre I Objet et Objectifs

Article 1: Objet et durée

La présente convention constitue le cadre de référence liant le fournisseur et la sentinelle pour la l’approvisionnement en:

mil Souna; feuilles de baobab.

Ces intrants sont utilisés pour la fabrication du couscous salé du mil produit par la sentinelle. La présente convention couvre la période **2011-2015**.

Article 2: Objectifs

La mise en œuvre de cette convention a pour objectifs de:

Sécuriser l’approvisionnement en intrants (**mil Souna et feuilles de baobab**) répondant aux conditions de terroir, conditions qualité et de salubrité;

Permettre à la sentinelle de mettre en place un système de traçabilité en amont;

Promouvoir le couscous salé du mil à l’intérieur du pays et à l’étranger.

Titre II Engagements de la sentinelle

Article 3: Approvisionnement exclusif

La sentinelle s’engage à ne s’approvisionner pour satisfaire ses besoins de production en **mil Souna et en feuilles de Baobab** qu’auprès du Fournisseur dans les conditions et selon les modalités définies dans la présente convention.

Article 4: Prix des intrants

Le prix du mil est librement négocié entre les deux parties en fonction:

de l’évolution de l’offre et de la demande au niveau du marché ; de la qualité du mil, notamment la charge en impuretés ; autres critères convenus entre les deux parties.

Quant au prix de feuilles fraîches de baobab, il est fixé à 5000 FCFA la charge d’une charrette.

Article 5: Modalités de paiement

Des facilités de paiement sont accordées par le fournisseur à la sentinelle. Un document est établi entre parties attestant la réception de la marchandise et fixe le prix et les délais de paiement.

Titre III Engagement du Fournisseur

Article 6: Approvisionnement de la sentinelle

Le fournisseur s’engage à satisfaire la totalité des besoins de la sentinelle en mil Souna et en feuilles fraîches de baobab. La marchandise est livrée dans des emballages appropriés à l’unité

de production.

Article 7: Terroir

Le mil livré à la sentinelle doit provenir exclusivement des terres de cultures situées dans le terroir traditionnel du village de Fadiouth, situé d'ans un rayon de 7 km à l'est du village.

Article 8: Production du mil

Le fournisseur s'engage à respecter les termes du cahier de charges de la sentinelle notamment son article 8 relatif à l'itinéraire technique pratiqué pour le mil, notamment en ce qui concerne:

le choix des semences;

le semis;

les travaux d'entretien de la culture

les techniques de récolte, séchage-batage.

Le fournisseur s'engage à n'utiliser aucun pesticide pour les semences et pour la culture sur les champs. Seules les techniques traditionnelles de traitement sont acceptées.

Lors des opérations de séchage et battage, le fournisseur doit veiller à protéger les bottes et les grains du mil contre le sable, poussières et autres éléments anormaux.

Article 9: Stockage et conservation du mil

Lors du stockage, le fournisseur s'engage à sensibiliser les membres du GIE pour la lutte contre l'infestation des stocks par les insectes en privilégiant le recours aux techniques traditionnelles qui consistent à utiliser, entre autres, des:

- cendres du bois de charbon sur la surface du grain stocké dans des fûts ;
- feuilles de nime en mélange les grains stocks en sacs au cours du stockage.

Ledit fournisseur s'engage à respecter les bonnes pratiques suivantes:

Un stockage durable et efficace suppose de bonnes conditions d'installation, d'hygiène et de surveillance dans les structures de stockage:

- vérifier l'humidité des grains du mil à mettre en stock
- faire débarrasser le mil des impuretés qui accompagnent le mil surtout celles se trouvant encore à l'état vert ;
- procéder à un nettoyage du local de stockage avant l'entrée de la nouvelle récolte;
- s'assurer que le local n'est pas infesté et qu'il est étanche aux eaux et déprédateurs;
- mettre les piles de sacs sur des palettes tout en assurant une bonne accessibilité par des espacements et passages appropriés aux alentours des piles ou des sacs; - contrôler la propreté, la température et l'humidité. les dégâts provoqués par les ravageurs (insectes, rongeurs) et par les moisissures peuvent causer des pertes aux denrées, non seulement quantitatives mais qualitatives et nutritionnelles.

Article 10: Qualité du mil livré à la sentinelle

Le fournisseur s'engage à livrer le mil qui répond aux critères de qualité suivants:

Qualité physique

- le mil "Souna" doit être saint, loyal et marchand et doit propre à la consommation humaine;
- le mil "Souna" doit être exempt d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.

Qualité phytosanitaire

- Métaux lourds: le mil doit être exempt de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.
- Résidus de pesticides: Le mil doit être exempt de résidus de traitements phytosanitaires. Il est à rappeler que le processus de production de stockage et de conservation du mil doit être conduit sans utilisation de pesticides.
- Mycotoxines: Le mil doit être conforme aux limites maximales de mycotoxines fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

Le mil “Souna” doit être exempt de souillures (impuretés d’origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine. le mil “Souna” doit présenter un taux de matières étrangères ne passant pas 3,0 %. Toutefois, des limites supérieures peuvent être acceptées à condition que ces matières étrangères soient éliminées à l’étape de nettoyage-tamassage.

- Conditionnement: le mil en grains doit être emballé dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit. - les récipients, y compris les matériaux d’emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l’usage auquel ils sont destinés. ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable. - lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

Titre IV Dispositions Générales

Article 11: Amendement de la convention

Les parties signataires peuvent, par commun accord et après consultation de Slow Food International et la Mairie de Joal Fadiouth, amender la présente convention.

Article 12: Gestion des litiges

En cas de litige, les parties s’engagent à résoudre leur différent à l’amiable. S’ils le souhaitent, ils peuvent soumettre leur différent au Maire de la commune de Joal Fadiouth pour arbitrage.

Fait à Joal le, en quatre exemplaires originaux

LE PRESIDENT DU GIE O KOL DIALKI
M. Jean Pierre Sarr

LA PRESIDENTE DU GIE MBEL SAAC
Mme Anna Ndiaye