

**MINISTRE DU DEVELOPPEMENT  
INDUSTRIEL**

ARRETE N° 2018-0710/MDI-SG DU 14 MARS 2018  
PORTANT HOMOLOGATION DU CAHIER DES  
CHARGES DE « BANDIAGARA JABA » ET SA  
RECONNAISSANCE NATIONALE EN INDICATION  
GEOGRAPHIQUE

LE MINISTRE DU DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL,  
ARRETE :

**ARTICLE 1<sup>ER</sup>** : Est homologué à compter de la date de publication du présent arrêté au Journal officiel de la République du Mali, tel qu'il figure en annexe au présent arrêté, le cahier des charges de l'indication géographique pour le produit « Bandiagara Jaba ».

**ARTICLE 2** : Est reconnu l'indication géographique « Bandiagara Jaba » et sa traduction en français « échalote de Bandiagara », demandée par la Fédération des unions Jaba Kundun tumo pai pour l'échalote obtenue dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et annexé au présent arrêté.

**ARTICLE 3** : Seule peut bénéficier de l'indication géographique « Bandiagara Jaba », l'échalote produite exclusivement dans les conditions fixées par le cahier des charges homologué et mentionné à l'article premier ci-dessus.

**ARTICLE 4** : L'aire géographique concernée par l'indication géographique « Bandiagara Jaba » comprend les sept (7) zones de production d'échalotes situées sur le plateau dogon dans les cercles de Bandiagara, Koro, Bankass et Douentza.

**ARTICLE 5** : Les principales caractéristiques de « Bandiagara Jaba » sont :

**Variété de semence :**

Les producteurs du Plateau Dogon cultivent trois variétés d'échalote : la variété commune portant différentes appellations : Dogo JABA, Kada Seguéi et Jaba Oudi. La variété est inscrite dans le catalogue officiel des espèces et variétés.

**Caractéristiques physiques :**

- Hauteur des bulbes : 15 mm – 60 mm.
- Diamètre des bulbes : 10 mm – 40 mm.
- Forme des bulbes : Elle se situe entre la forme arrondie légèrement ovale aux extrémités à la forme allongée.

- À maturité, l'échalote présente une à deux tuniques desséchées. La tunique superficielle peut être brune à rouge, alors que la tunique collée à la chair présente des tons allant du crème au brun clair.

**Caractéristiques physico-chimiques**

- Cendre : 0,53%.
- Cellulose : 0,77%.
- Protéine : 1,87%.
- Matière grasse : 0,13%.
- Énergie brute : 254,30 kcal/kg.
- Phosphore : 0,02%.
- Calcium 0,02%.
- Potassium : 0,03%.
- Sodium : 0,04%.

**Caractéristiques organoleptiques**

L'échalote de Bandiagara se caractérise par un goût piquant fort, doux et sucré avec beaucoup de gaz. La texture est fine et molle. Elle se situe à mi-chemin entre l'échalote rose (variété Jersey) et l'échalote grise (*allium oschaninii*) : bien plus aromatique que l'échalote rose, l'échalote Bandiagara présente cependant un piquant moins agressif que l'échalote grise.

**ARTICLE 6** : Les conditions d'obtention de « Bandiagara Jaba » sont :

- **Préparation du sol** : la culture de Bandiagara Jaba se fait sur des sols de type argileux, limoneux, sableux, argilo limoneux. Les planches de petite taille sont faites à partir de terre pleine en falaise ou de terre rapportée sur le plateau Dogon.

- **Semis** : la période de semis se situe entre novembre et décembre.

- **Irrigation** : l'arrosage a lieu une fois par jour ou une fois tous les deux jours.

- **Fertilisation** : la formule de fertilisation est le 70 – 60 – 120 NPK. La dose de la fumure organique est de 20 tonnes par hectare.

- **Récolte** : la maturité est atteinte lorsque les feuilles ont jauni et se sont couchées à 100%. La récolte est manuelle. L'échalote destinée à être vendue fraîche est récoltée dans un délai de cinq jours après l'arrêt de l'arrosage, celle destinée à la transformation dix jours après l'arrêt de l'arrosage. Pour les semences, on observe un délai plus long ; la période de récolte étant comprise entre janvier et mars.

- **Transformation** : les différents produits transformés de l'échalote produite selon les critères du cahier des charges avec les variétés validées dans ledit cahier sont : l'échalote écrasée séchée, l'échalote écrasée séchée en boule et l'échalote séchée en tranches (EST) conformément aux méthodes de transformation décrites dans le cahier des charges.

**ARTICLE 7** : Le Contrôle et la Défense de l'indication géographique sont assurés par :

- Un Comité local de défense et de gestion de l'indication géographique (C.L.D.G – IG) au niveau du cercle de Bandiagara ;

- Un Comité zonal de défense et de gestion de l'indication géographique (C.Z.D.G – IG) au niveau de chaque zone de production localisée dans l'aire délimitée dans le cahier des charges ;

- Un Comité villageois de défense et de gestion de l'indication géographique (C.V.D.G – IG) au niveau de chaque village situé dans une zone.

Les activités des comités sont faites en collaboration ou avec l'appui-conseil de tous les services techniques ou partenaires aux compétences nécessaires conformément aux missions qui leur sont dévolues dans le cahier des charges homologué.

**ARTICLE 8** : Les étiquettes devront comporter les éléments suivants :

\* Nom du produit : Bandiagara Jaba (- Kuruni - Folofolo ou – Jalani).

\* Logo : un Kanaga, entouré :

- au milieu, de deux représentations du produit (échalote fraîche, boule, écrasé séché / EST) ;  
- en bas, d'unealebasse-gourde sur sa gauche et d'une daba sur sa droite.

\* Sous le logo, on trouve la mention « Origine : Bandiagara », puis la date de conditionnement.

\* Codification du producteur, village, union zonale.

**ARTICLE 9** : Le ministre du Développement Industriel, le ministre de l'Économie et des Finances, le ministre du commerce, le ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, le ministre de l'Agriculture, le ministre de l'Artisanat et du Tourisme sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera enregistré et publié au journal officiel.

**Bamako, le 14 mars 2018**

**Le ministre,**  
**Mohamed Aly AG IBRAHIM**