

## Indication Géographique Protégée au Cameroun Script

### 01 :00 :06 - Commentaire

Paris, une belle soirée d'été... c'est dans la capitale mondiale de la gastronomie que se sont donnés rendez-vous des hommes d'affaires, des diplomates, pour un dîner novateur.

La nouvelle cuisine camerounaise, un nouveau concept qui fait son chemin.

Et celui qui en est l'initiateur c'est Pascal Teufack. Chef renommé au Cameroun, diplômé en France, il a dirigé les plus belles cuisines de Yaoundé à Kribi.

Sa mission faire découvrir la gastronomie africaine et faire sortir de l'anonymat des ingrédients hors du commun.

### 01 :00 :40 Pascal Teufack

Comment tu vas ? Sois la bienvenue...

### 01 :00 :44 Commentaire

Pascal Teufack est arrivé ce matin de Douala. Il commence une grande tournée promotionnelle passant par Genève, Bruxelles, Berlin, Londres et ce soir Paris.

Pour le chef, le défi, c'est d'éblouir ces gastronomes avertis. Les émanciper des recettes traditionnelles pour valoriser des aliments et surtout des épices, qui ont le potentiel de séduire les tables les plus prestigieuses du monde.

### 01 :01 :06 Pascal Teufack

C'est la grande diaspora camerounaise, il y a l'ambassade qui est là, il y a des artistes, des cinéastes etc...

### 01 :01 :13 Commentaire

Pour réussir son pari le chef Teufack a un bon atout dans son jeu et il est venu le partager.

### 01 :01 :19 Pascal Teufack

Aujourd'hui, les autres cuisines ont épuisé presque toutes les saveurs qu'elles ont, les saveurs se retournent vers l'Afrique et notamment au Cameroun où actuellement on est à une centaine d'épices qui vont être mises en œuvre.

C'est toutes les épices qu'on va vous présenter ce soir notamment des épices locales... le poivre de Penja étant la mascotte, c'est le top !

### 01 :01 :49 Commentaire

Si ce poivre cultivé autour du village de Penja au Cameroun est la mascotte, c'est parce qu'il est la première épice africaine à avoir été labellisée Indication Géographique Protégée. En cuisine l'équipe française est déjà séduite...

### 01 :02 :06 Chef

Ça finalement c'est beaucoup plus doux, la sauce elle est poivrée mais finalement elle n'est pas douloureuse à manger... Les chefs français vont adorer avoir de nouvelles épices... ça c'est une évidence.

### 01 :02 :19 Commentaire

Des surprises, Pascal Teufack en a rapporté beaucoup dans ses valises.

### 01 :02 :25 Chef

Vous lui avez donné un petit nom à la crevette là sur la feuille...

### 01 :02 :28 Femme

Tigri ! Tikri ?

**01 :02 :30 Pascal Teufack**

Kribi. Kribi, c'est une ville du Cameroun.

**01 :02 :36 Chef**

On est vraiment sur des pièces importantes c'est généreux, c'est tout en chair, ça a une belle couleur ça a bien supporté le voyage...et quand on a un produit de qualité on est dans son rôle de cuisinier : faire plaisir, faire déguster, faire découvrir.

**01 :02 :53 Pascal Teufack**

Moi je suis venu en France pour ça hein, donc ça ne peut être qu'un plaisir.

**01 :03 :00 Commentaire**

**Et la sauce semble prendre. En salle les invités s'enorgueillissent de voir tous ces produits du pays sous un nouveau jour...**

**01 :03 :11 Femme**

C'est super intéressant, on a mangé les crevettes au Djanssan c'était super !

**01 :03 :18 Homme**

Rien que le poivre il est mondialement connu, tous les grands cuisiniers de France utilisent le poivre de Penja, le poivre du Cameroun.

**01 :03 :30 Commentaire**

**La soirée est un succès, mais pour le chef Teufack sa mission ne fait que commencer, tant de produits africains ont un potentiel international et le Cameroun en regorge : la crevette de Kribi, le miel d'Oku, le cacao de Tonga, l'échalote de la Lekié...**

**01 :03 :55 Commentaire**

**Je vais aller à la rencontre de ces agriculteurs, producteurs et fonctionnaires de l'Etat qui se battent pour la reconnaissance de ces produits extraordinaires...**

**01 :04 :07 Commentaire**

**Penja, c'est une petite ville mais qui commence à être connue un peu partout dans le monde. La région était déjà réputée pour ses terres fertiles. On l'appelle même le grenier du pays. Depuis toujours une plante s'y acclimate particulièrement bien : le poivre.**

**01 :04 :29 Commentaire**

**Régulièrement le chef Teufack vient de Douala pour se rendre dans les plantations. Il aime marcher avec ceux qui travaillent la terre et s'assurer de la qualité des produits qu'il servira dans son restaurant...**

**01 :04 :40 Pascal Teufack**

Jean-Pierre toujours un plaisir de te voir !

**01 :04 :43 Jean-Pierre Imele**

Plaisir partagé !

**01 :04 :45 Pascal Teufack**

Avec... dans ta tenue champêtre.

**01 :04 :48 Commentaire**

**La récolte principale s'est faite il y a trois mois... mais le chef sait dénicher lui-même les meilleurs grains bien mûrs, restés cachés sous les feuillages...**

**01 :04 :58 Pascal Teufack**

Tiens je viens de découvrir quelque chose, oui oui ça y est je viens de découvrir une grappe...

Une rescapée en fin de cycle... Ha oui c'est super ça...

Tout bon cuisinier doit aller sur le terroir regarder les produits, sélectionner, discuter avec les producteurs... on doit être toujours sûr des qualités des produits qu'on a.

**01 :05 :36**

Vous le mâchez et vous sentez ce petit goût de piquant qui n'est pas du tout agressif. Et accompagné d'une

viande ou d'un poisson, c'est encore formidable.

**01 :05 :56 Commentaire**

**Jean-Pierre Imele, ingénieur agronome passionné, s'est lancé dans le poivre il y a maintenant une vingtaine d'années.**

**Dans une démarche d'excellence, Jean-Pierre n'utilise aucun pesticide industriel.**

**Et sa récolte se vend autour de 30 000 francs CFA le kilo, presque 10 fois le prix du cours mondial du poivre.**

**01 :06 :14 Jean-Pierre Imele**

Nous devons avoir des préoccupations de préservation de l'environnement qui transcendent les frontières et qui à la limite influencent l'économie mondiale.

**01 :06 :22 Pascal Teufack**

C'est pour ça qu'on vient ici...je suis au moins sûr qu'avec lui j'ai la traçabilité...

**01 :06 :27 Commentaire**

**Cette traçabilité représente aujourd'hui un atout majeur...**

**01 :06 :32 Jean-Pierre Imele**

Comme toutes les cultures, ça permet de nourrir son homme déjà, et puis aussi, c'est une culture qui est intéressante sur le plan économique parce que voilà la toute première culture africaine qui est promue au rang de Indication Géographique Protégée.

**01 :06 :53 Commentaire**

**Indication Géographique Protégée, l'IGP, est un label qui garantit la qualité aux consommateurs grâce à une origine délimitée.**

**La culture et le conditionnement doivent respecter strictement un cahier des charges valorisant un produit d'exception.**

**Mais 5 ans après la labellisation il n'y a pas de logo officiel sur les emballages. En conséquence, la contrefaçon a explosé.**

**Heureusement aujourd'hui à Yaoundé, l'OAPI, l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle va dévoiler le logo officiel destiné à protéger les cultivateurs de la fraude.**

**Pour George et Alan, producteurs de miel dans le nord du pays, c'est le grand jour. Ils sont venus avec leurs produits.**

**01 :07 :39 Sous-titres - Cynthia Nzetia**

*Is it important for you to be here today ?*

**Est-ce important pour vous d'être ici aujourd'hui ?**

**01 :07 :42 Sous-titres - Homme**

*Yes*

**Oui**

**01 :07 :43 Sous-titres - Cynthia Nzetia**

*Why ?*

**Pourquoi ?**

**01 :07 :44 Sous-titres - Homme**

*Because we are gonna receive the logo for Oku white honey*

**Parce que nous allons recevoir le logo pour le miel blanc d'Oku**

**01 :07 :47 Sous-titres - Cynthia Nzetia**

*Are you excited ?*

**Vous êtes impatients ?**

**01 :07 :48 Sous-titres - Homme**

*Yes !*

Oui !

**01 :07 :49 Commentaire**

**D'autres acteurs sont là comme monsieur Petit Messa, chargé du projet auprès du gouvernement ou encore monsieur Metomo, représentant des producteurs du poivre de Penja.**

**01 :08 :00 Cynthia Nzetia**

C'est émouvant pour vous ?

**01 :08 :02 Monsieur Metomo, représentant des producteurs du poivre de Penja**

Bien sûr, c'est quand même l'aboutissement d'un processus, l'aboutissement d'un processus qui a été long, difficile... Beaucoup de travail... aujourd'hui nous sommes heureux et je suis heureux pour tous les producteurs de poivre.

**01 :08 :19 Cynthia Nzetia**

C'est aussi une perspective d'enrichissement ?

**01 :08 :22 Monsieur Metomo**

Oui forcément vous savez l'IGP a changé notre vie...vraiment, a changé notre vie.

**01 :08 :30 Cynthia Nzetia**

Monsieur Petit Messa quand vous écoutez ces témoignages ça vous touche ?

**01 :08 :35 Monsieur Petit Messa, chargé du projet auprès du gouvernement**

Oui effectivement en tant que représentant de l'état dans ce processus, nous sommes effectivement très très touchés, et nous sommes très contents d'entendre des paroles de ce genre. Fier. Venant d'un producteur parce que l'un des éléments les plus recherchés par l'Etat c'est de permettre la lutte contre la pauvreté. Si déjà le producteur ressent que sa poche a gonflé, ça veut automatiquement dire qu'il a déjà beaucoup fait pour lutter contre la pauvreté.

**01 :09 :08 Commentaire**

**A l'intérieur la tension monte.**

**01 :09 :13 Commentaire**

**Dans la salle plus de 50 agriculteurs, des diplomates et de nombreux journalistes commencent à s'impatiser.**

**01 :09 :23 Femme**

François, le DG ne veut pas que des gens trainent parce que le ministre arrive...

**01 :09 :29 Commentaire**

**Accompagné des présidents de l'OAPI et de l'AFD, le ministre camerounais de l'agriculture fait son entrée.**

**01 :09 :40 Ministre**

Il me reste à exprimer le vœu que l'attribution du logo aux premières Indications Géographiques soit un départ prometteur pour d'autres ressources cachées de nos terroirs afin de contribuer à la lutte contre l'insécurité alimentaire, contre les zones rurales, contre la pauvreté dans l'ensemble de l'espace OAPI... je vous remercie...

**01 :10 :18 Commentaire**

**Moment historique, le logo officiel est enfin dévoilé. Pour le ministre de l'agriculture c'est mission accomplie.**

**01 :10 :25 Cynthia Nzetia**

Monsieur le Ministre, il y avait une urgence à labelliser ces produits ?

**01 :10 :28 Henri Eyebe Ayissi, Ministre de l'Agriculture et du Développement rural**

Oui bien sûr...

**01 :10 :29 Cynthia Nzetia**

Pour lutter contre la pauvreté ?

**Ministre**

Oui, pour lutter contre la pauvreté et précisément pour sécuriser, rentabiliser les activités, œuvrer dans le sens de garantir la pérennisation des entreprises dans ce domaine-là. Il est important de mettre l'accent et accompagner, y compris en ce qui concerne la protection contre la contrefaçon...

**01 :10 :51 Cynthia Nzetia**

Merci monsieur le ministre...

**Ministre**

A plus tard !

**01 :11 :01 Commentaire**

**Avant le logo, la fraude était monnaie courante, des escrocs usurpait l'identité des produits IGP, profitant de l'absence d'étiquette officielle sur les emballages...**

**01 :11 :13 Cynthia Nzetia**

La contrefaçon aujourd'hui représente un réel problème ?

**01 :11 :15 Christian Yoka, Directeur de l'Agence française de développement**

La contrefaçon est un réel problème, c'est l'envers de la médaille, je veux dire c'est la rançon du succès d'une certaine manière. Le poivre de Penja ou le miel d'Oku ont le succès que l'on connaît et évidemment, cela offre des opportunités pour les personnes qui veulent se lancer dans la contrefaçon et de ce point de vue-là, le lancement d'un logo aujourd'hui permet de lutter contre ces tentatives de fraude ...

**01 :11 :38 Monsieur Petit Messa**

On est vraiment très heureux ce jour, les producteurs auront déjà cet outil, qui va leur permettre de mieux contrôler les produits et d'empêcher que les fraudeurs ne puissent beaucoup plus intégrer la filière...

**01 :11 :58 Commentaire**

**Désormais les cultivateurs détiendront les armes pour valoriser leurs produits sans se faire rouler...**

**01 :12 :05 Commentaire**

**Car pour progresser vers le plein emploi, le développement des filières agricoles d'excellence est un enjeu économique majeur.**

**01 :12 :16 Commentaire**

**Celui qui a bien compris le potentiel économique de ces produits remarquables, c'est René-Claude Metomo, le président des producteurs de Poivre de Penja.**

**En quelques années il a érigé sa filière au rang de « business model » du continent africain.**

**Il y a 20 ans ils étaient une poignée à se lancer dans cette culture. Aujourd'hui, ils sont plus de 200.**

**Sa plantation d'environ 40 hectares surplombe le fameux village.**

**01 :12 :41 René Claude Metomo, président du groupement des producteurs du Poivre de Penja**

Penja c'est un petit bled entre 1500 et 2000 habitants. Tout le monde ici vit d'agriculture, depuis toujours. Même s'il y a des commerçants qui se sont installés c'est parce qu'il y a des planteurs... C'est des sols extrêmement riches, nous sommes entourés de petits volcans là, et nous pensons que c'est tout cet environnement-là, toute cette richesse du sol qui confère au poivre de Penja les qualités organoleptiques qu'on lui reconnaît internationalement...

**01 :13 :17 René Claude Metomo**

Vous savez moi je suis pratiquement un pionnier. Disons qu'on avançait à tâtons, sans trop savoir ce qu'on faisait et au fur et à mesure on apprenait et puis on améliorait.

**01 :13 :31 Cynthia Nzetia**

C'est la passion qui vous anime ?

**01 :13 :32 René Claude Metomo**

Bien sûr que c'est la passion. Vous savez le poivrier pour récolter première graine il faut attendre 4 à 5 ans. Sans rien gagner. Si vous n'avez pas de passion, si vous n'avez pas l'amour de ce que vous faites, vous ne pouvez pas attendre 4 à 5 ans pour gagner le premier sou.

**01 :13 :54 Commentaire**

**Et la patience a fini par payer, c'est une véritable filière qui s'est développée avec des normes rigoureuses imposées par l'Indication Géographique Protégée.**

**01 :14 :07 René Claude Metomo**

Elle enlève tous ces petits déchets là, regardez la différence. C'est de la pelure, c'est des graines qui ne sont pas complètes, alors elle est en train d'éliminer tous ces déchets là...

**01 :14 :27 Cynthia Nzetia**

C'est important pour vous que ça reste artisanal ?

**01 :14 :31 René Claude Metomo**

Oui c'est important ! ça donne des emplois alors qu'une machine... une machine c'est une machine nous préférons ici utiliser une main d'œuvre bien qualifiée, ça va permettre de distribuer des salaires...

**01 :14 :49 Commentaire**

**Chaque jour c'est 70 employés qui se pressent dans la plantation. Dès 6h du matin on attaque les travaux des champs. Aux commandes, Lady, la chef qui veille soigneusement sur les précieux poivriers.**

**01 :15 :07 Lady**

Tu connais la pratique ?

**01 :15 :10 Homme**

Je vais apprendre, c'est la première fois pour faire le travail.

**01 :15 :14 Lady**

Ici c'est d'abord trois lignes par personne. Tu ne dois pas couper la liane. Au niveau du tuteur tu dois faire un rond et tu dois le nettoyer avec la main pour éviter de la couper la liane... Tu dois prendre beaucoup de précautions.

**01 :15 :35 Cynthia Nzetia**

Tu te vois faire carrière dans cette filière ?

**01 :15 :38 Lady**

Si ! ça me plait l'agriculture.

**01 :15 :40 Cynthia Nzetia**

Qu'est ce qui te plait dans l'agriculture ?

**01 :15 :41 Lady**

C'est parce que quand on fait de l'agriculture, on est légère, on est libre, on se sent relaxé et en communication avec les plantes, tu te changes aussi plein d'idées.

**01 :15 :56 Cynthia Nzetia**

Et tu comprends qu'il y a de nombreux jeunes de la ville qui ne veulent pas être dans cette filière ?

**01 :16 :02 Lady**

S'ils ne veulent pas être dans cette filière puisqu'ils disent que l'agriculture ça salit les mains, ils doivent avoir des longs ongles mais ils se trompent, l'agriculture plutôt ça rajeunit et quand je suis ici, ça me permet de ne pas rester recroquevillée sur moi-même, je suis vraiment très à l'aise comme un oiseau.

**01 :16 :25 Commentaire**

**Libre comme un oiseau mais pas vraiment en sécurité. Depuis sa labellisation au rang d'Indication Géographique Protégée, le prix du poivre de Penja a quadruplé et il est devenu l'objet de toutes les convoitises...**

**01 :16 :42 Lady**

Le poivre là, c'est du trésor. Et si tu voles quelques grappes tu peux risquer ta vie, tout le monde entier peut être au courant. On peut te poursuivre en justice et si tu n'as pas les moyens pour t'en sortir tu vas caler là-

bas pour toujours.

**01 :16 :55 Cynthia Nzetia**

Il y a beaucoup de vols de poivre ?

**01 :16 :56 Lady**

Dans cette localité oui. Y'a tellement de vol de poivre. Le poivre c'est un peu comme le miel sur les abeilles.

**01 :17 :06 Commentaire**

**Un kilo de poivre volé puis revendu peut permettre de se nourrir pendant une semaine.**

**Et pour contrer ce fléau qui pourrait couler l'exploitation, on a vu les choses en grand... La plantation est désormais quadrillée par des caméras, telle une forteresse.**

**01 :17 :25 René-Claude Metomo**

Nous en avons comme ça quelques dizaines dans la plantation. On travaille dur et il n'est pas question que tout ce labeur-là soit volé.

**01 :17 :38 Cynthia Nzetia**

C'est assez courant d'avoir cet équipement de caméras dans une plantation ?

**01 :17 :44 René-Claude Metomo**

Je pense que ce n'est pas courant, je pense que je suis le premier. Notre plantation est la première à sécuriser, à vidéo-surveiller ses champs. Et depuis que les caméras sont là, il n'y a plus de vols...

**01 :18 :11 Commentaire**

**La vie de poivrier implique de travailler des mois sans relâche, durant lesquels les planteurs veillent au grain sur ces petites baies qui, une fois mûres, rapporteront gros...**

**01 :18 :30 René-Claude Metomo**

Cette grappe a été cueillie, elle sera transformée soit en poivre blanc soit en poivre noir. Elle va aller chez mon client qui va se charger de la vendre à Paris ou à New York... elle va se retrouver sur la table d'un consommateur et il sera content de consommer du poivre de Penja et aussi ça va faire plus 100€ dans l'addition de son assiette.

**01 :19 :16 Cynthia Nzetia**

C'est cher, c'est très cher.

**01 :19 :21 René-Claude Metomo**

Dans ces 100€ là, une petite partie va revenir à Penja, va permettre de payer les 70 ouvriers de la plantation, ça va me permettre d'envoyer mes enfants à l'école et de vivre un peu...

**01 :19 :46 Cynthia Nzetia**

C'est votre objectif ?

**01 :19 :48 René-Claude Metomo**

C'est l'objectif.

**01 :19 :51 Commentaire**

**L'objectif c'est aussi de garder ses employés sur place, et pour encourager leurs familles à ne pas déménager de ces zones rurales, il a choisi de financer cette école primaire pour accueillir les enfants de ses salariés.**

**01 :20 :06 René-Claude Metomo**

Je participe à ma manière à l'éducation de nos enfants et je suis très heureux que cette école soit l'une des meilleures de notre arrondissement de par ses résultats scolaires. Nous faisons les choses avec passion et nous sommes très heureux d'apporter quelque chose à nos enfants.

**01 :20 :38 Cynthia Nzetia**

Est-ce que selon vous cette école est une opportunité pour les enfants des parents qui travaillent dans les plantations ?

**01 :20 :45 Institutrice**

Oui très bien, on enseigne en anglais et en français... donc les enfants écrivent en anglais et en français, ils

s'expriment en anglais et en français à partir de la maternelle...

**01 :21 :10 Commentaire**

**Depuis la labellisation IGP, la région agricole de Penja est devenue une locomotive de croissance économique pour le pays.**

**01 :21 :19 Commentaire**

**Et une des premières à en avoir profité, c'est Madame Marie.**

**Depuis 25 ans, elle dirige un restaurant désormais célèbre dans tout le pays.**

**Elle y sert du poulet braisé, assaisonné d'une sauce au secret bien gardé...**

**01 :21 :36 Madame Marie**

Mets, mets, mets le poivre, mets le poivre...

**01 :21 :40 Cynthia Nzetia**

Alors Marie, quel est votre secret ?

**01 :21 :41 Madame Marie**

Non ! Je ne peux pas dire mon secret de cuisine... un bon poulet... Non je ne peux pas !

Tout le monde a déjà fait le poulet mais moi j'ai une petite sauce secrète de poivre de Penja que je mets dans mon poulet.

Un poulet sans poivre de Penja n'est pas un bon Poulet.

**01 :22 :00 Cynthia Nzetia**

Pourquoi ?

**Madame Marie**

Parce que le poivre c'est un élément efficace pour faire la cuisine. Ça calme la tension, ça calme les nerfs.

**Cynthia Nzetia**

C'est une fierté immense pour vous ce poivre ?

**Madame Marie**

C'est une fierté immense le poivre de Penja, une fierté immense pour le Mongo, une fierté immense pour le littoral, une fierté immense pour le Cameroun.

**Cynthia Nzetia**

Tout le Cameroun vient ici pour manger du poulet avec ce poivre de Penja ?

**Madame Marie**

Oui ! Tout le Cameroun, même les ministres s'arrêtent pour manger le poulet de Penja.

**Cynthia Nzetia**

Vraiment ?

**Madame Marie**

Oui !

**01 :22 :38 Commentaire**

**Et chaque jour à l'heure du déjeuner les amateurs n'y résistent pas !**

**01 :22 :42 Homme**

Il est exquis, il est excellent...

**01 :22 :44 Cynthia**

Qu'est ce qui vient le sublimer ?

**01 :22 :47 Homme**

Certainement le poivre de Penja ...

**01 :22 :50 Cynthia**

On peut s'en passer ?

**Homme**

Non le parfum est formidable

**01 :22 :53 Cynthia**

C'était quand la première fois que vous en avez mangé ?

**01 :22 :55 Homme**



Ohlala, je pense dès ma naissance même à travers le sein maternel j'en consommait déjà.

**01 :23 :05 Commentaire**

**Etape gastronomique incontournable, c'est aussi une vitrine pour les poivriers de la région et René-Claude Metomo ne manque jamais une occasion de venir saluer le cordon bleu du coin.**

**01 :23 :18 Madame Marie**

C'est mon fils...

**René-Claude Metomo**

Ça va bien ?

**Madame Marie**

Ça va bien mon fils...

**René-Claude Metomo**

OK... alors tu as parlé de notre bon poivre...

**Madame Marie**

Ouais...

**01 :23 :25 Commentaire**

**Monsieur Metomo s'est installé ici il y a 25 ans et n'est jamais reparti. Il est le plus grand employeur du village et madame Marie ne tarit pas d'éloge à son sujet.**

**01 :23 :35 Madame Marie**

Il a fait beaucoup de choses pour nous, beaucoup... Depuis qu'il travaille ici tous les jeunes ont construit des belles maisons. Parce qu'il n'est pas parti rester en ville, il est venu rester aux champs, il est en brousse et c'est bien en brousse, à côté de sa maman Marie.

**01 :23 :59 René-Claude Metomo**

C'est un plaisir, à chaque fois qu'on a des gens à recevoir, à chaque fois c'est ici qu'on vient. C'est une dame qui participe à la promotion de notre poivre.

**01 :24 :08 Commentaire**

**Aujourd'hui c'est toute une région qui bénéficie du rayonnement de ce poivre.**

**Mais au Cameroun il n'est pas le seul : un autre produit se taille progressivement une solide notoriété, le Miel d'Oku.**

**01 :24 :22 Commentaire**

**Rendez-vous à Yaoundé, au siège de l'association Guiding Hope. Nous retrouvons George Bang qui vient de recevoir le logo pour sa production de miel. Le Président de l'association des apiculteurs locaux veille fièrement sur ce métier qui se transmet de génération en génération.**

**01 :24 :41 Sous titres - Homme**

Hey mister George, how are you !

Salut George, comment vas-tu ?

**01 :24 :44 Sous titres -**

I'm fine, I'm fine

Ça va, ça va !

**01 :24 :50 Commentaire**

**Depuis l'obtention de l'IGP, le miel de George est sorti de l'anonymat et pour lui et ses confrères c'est une aubaine.**

**01 :24 :58 Sous titres - George Bang, Président des producteurs du miel d'Oku**

*Socially the environment from where the people produce is highly improved. The people are able to make enough money from the product and the price of the product has increased tremendously.*

Sur le plan social, le cadre de vie des apiculteurs s'est fortement amélioré. Les gens sont capables d'obtenir assez d'argent et le prix du produit a énormément augmenté.

**01 :25 :14 Sous titres - George Bang**

*When we began the certification, less people knew something about Oku white honey but after the certification there was a lot of awareness that pile of stocks that they used to have was all exhausted.*

Quand nous avons débuté le processus de certification, peu de gens connaissaient le miel blanc Oku. Mais après la certification, il a été connu et les stocks se sont épuisés.

**01 :25 :31 Commentaire**

**George est venu faire une dégustation avec l'équipe qui est en charge du marketing.**

**01 :25 :38 Homme**

Parmi les miels que nous commercialisons je l'appelle le miel « premier ministre ». Quand on commence à le goûter il y a le côté évaporation. Parce que c'est crémeux, ce n'est pas comme les autres miels, dès qu'on le met, il fond rapidement dans la bouche et quand il est en train de fondre on peut sentir toute la bouche s'envahir des différents arômes du mont Kilim-Ijum.

**01 :26 :12 Commentaire**

**Plus connue sous le nom de mont Oku, la région montagneuse du Kilim-Ijum est célèbre pour son sommet culminant à 3000 mètres d'altitude, qui donne son nom au miel blanc dont l'origine conserve un certain mystère...**

**01 :26 :30 Homme**

La légende raconte qu'il était une fois, il y avait un petit village avec des apiculteurs qui produisaient du miel mais pas du miel blanc. C'était du miel dans la vallée comme on le fait dans tous les villages dans les régions apicoles. Mais à cause des contraintes guerrières, un jour ils se sont enfuis avec leurs ruches parce qu'on les attaquait pour aller loin dans la montagne se réfugier. Et là au moment de la récolte, ils se sont rendus compte que le lendemain, le miel qu'ils ont produit était carrément translucide, donc ils étaient vraiment étonnés. Donc là ils ont compris que c'est le fait d'avoir déplacé les ruches dans la montagne qui avait causé cela et depuis des générations, ce secret était gardé...

**01 :27 :06 Commentaire**

**Les méthodes antiques des apiculteurs ont été conservées.**

**Mais sans le label Indication Géographique Protégée ces techniques anciennes et l'écosystème environnant seraient directement menacés.**

**Aujourd'hui il est victime de son succès, les producteurs n'arrivent pas à satisfaire la demande.**

**01 :27 :24 Homme**

Ça fait presque deux - trois mois qu'on n'a pas eu de miel blanc. Les nouvelles récoltes ont débuté il y a deux semaines. Maintenant qu'est-ce qu'on va pouvoir dire de façon spécifique par rapport à ça, par rapport au retour du miel blanc dans les rayons ?

**01 :27 :39 Femme**

Déjà, bien sensibiliser la population, mettre la population au courant que ce miel est d'Oku.

**01 :27 :47 Homme**

On fait ça comment ?

**01 :27 :49 Femme**

En allant sur les réseaux sociaux déjà...

**01 :27 :53 Commentaire**

**Un marketing du 21ème siècle vient au secours d'une filière ancestrale.**

**Et le miel d'Oku est aujourd'hui si prisé que les distributeurs se l'arrachent.**

**Mais revers de la médaille pour ces produits labellisés, c'est encore une fois la hausse de la contrefaçon.**

**01 :28 :12**

**Pour lutter contre les fraudes, un fonctionnaire de l'état mène le combat.**

**Albert Petit Messa, chargé de mission au ministère de l'agriculture, était présent à l'inauguration du logo, à l'OAPI.**

**Son rôle : détecter les IGP de demain et les accompagner vers la certification.**

**Problème majeur pour lui, l'usurpation des appellations est monnaie courante. Ici sur le marché de M'Foundi à Yaoundé, l'origine est rarement contrôlée.**

**01 :28 :41 Albert Petit Messa**

Bon, on va commencer avec l'ananas, d'abord ...

**01 :28 :46 Cynthia**

Pourquoi ?

**01 :28 :48 Albert Petit Messa, Coordonnateur du Comité national des IG du Ministère de l'Agriculture**

Parce qu'en fait c'est l'ananas qui subit beaucoup plus la contrefaçon. La majorité des ananas qu'on vend ici on l'appelle l'ananas de Bafia mais au juste ce n'est pas l'ananas de Bafia.

**01 :29 :03 Commentaire**

**Les ananas de Bafia sont réputés pour leur goût inimitable. Pourtant comment les différencier des autres tant qu'ils ne sont pas labellisés ? Cette concurrence déloyale décourage les paysans qui finissent par abandonner.**

**01 :29 :17 Albert Petit Messa**

Bonjour mon ami. C'est l'ananas de Bafia ?

**01 :29 :19 Vendeur**

Oui c'est l'ananas de... bon c'est l'ananas de Awaé.

**01 :29 :22 Commentaire**

**Awaé c'est un autre village camerounais mais aux ananas beaucoup moins prisés. A 250 francs CFA c'est le bas de gamme.**

**01 :29 :31 Vendeur**

A Bafia, c'est petit pour eux là-bas donc ça ne peut pas arriver ici.

**01 :29 :36 Albert Petit Messa**

Ça ne vient plus ici ?

**01 :29 :40 Commentaire**

**Et quand on en trouve enfin...**

**01 :29 :43 Albert Petit Messa**

C'est l'ananas de Bafia ?

**Vendeur**

Oui Bafia...

**Albert Petit Messa**

Tu vends la tête à combien ?

**Vendeur**

650

**Albert Petit Messa**

Comme je n'ai pas 650, j'ai 500, tu peux prendre 500 ?

**Vendeur**

Ok

**01 :29 :54 Commentaire**

**Cet ananas coûte deux fois plus cher, bien qu'il ne soit pas encore labellisé IGP.**

**01 :29 :59 Cynthia Nzetia**

Etes-vous sûr que c'est un ananas de Bafia ?

**01 :30 :01 Albert Petit Messa**

Le problème c'est que le marché étant déjà fraudé, je ne suis pas sûr que c'est l'ananas de Bafia... c'est un réel problème parce que quand il me le vend là, il n'y a rien ne me prouve que c'est l'ananas de Bafia. Les conséquences c'est le découragement à la production, si votre produit est usurpé c'est d'autres personnes qui le vendent sous ce nom. Vous-même qui le produisez dans l'aire concernée, vous n'aurez plus le marché et vous allez vous décourager et les consommateurs seront pénalisés parce qu'il n'y aura plus le produit sur le marché.

**01 :30 :29 Commentaire**

**Comme l'ananas de Bafia, un autre produit malgré sa notoriété est en danger : le Poivre de Penja.**

**01 :30 :35 Albert Petit Messa**

Bonjour, c'est le ministère de l'agriculture.

Je voulais vous poser la question sur ce poivre... c'est ça le poivre de Penja ?

**01 :30 :43 Vendeuse**

Oui

**01 :30 :44 Albert Petit Messa**

En fait je ne suis pas encore très sûr que ça vient vraiment de Penja... Quand je regarde très bien, la taille des grains ne correspond pas à la taille des grains qui sont issus du poivre de Penja. Donc sûrement ça c'est un poivre qui est issu d'autres plantations mais pour vendre elle est obligée de dire que c'est le poivre de Penja, mais ceci n'est pas le poivre qui vient de Penja.

**01 :31 :08 Commentaire**

**Bien que labellisé, le Poivre IGP n'est pas encore certifié car le logo récemment délivré par l'OAPI ne sera appliqué sur les emballages que dans quelques semaines...**

**01 :31 :20 Albert Petit Messa**

Le poivre ?

**01 :31 :21 Vendeuse**

Penja !

**Albert Petit Messa**

Ça c'est Penja ?

**Vendeuse**

Oui, c'est ça le poivre de Penja.

**Albert Petit Messa**

Je ne sais pas si vous savez que ce poivre est déjà certifié.

**Vendeuse**

Certifié c'est-à-dire ?

**Albert Petit Messa**

Il est déjà protégé, y'a un logo. Maintenant quand vous allez le vendre, pour faire la différence entre celui-ci et celui-ci, il faut que vous ayez un logo ici qui montre effectivement que ça c'est l'authentique poivre de Penja.

**01 :31 :47 Commentaire**

**Sur ce marché émergent aussi les pépites qui demain accèderont peut-être à une IGP...**

**01 :31 :55 Albert Petit Messa**

Ah ! En passant même, voici les échalotes ! ça c'est l'échalote de la Lekié...

Dans la Lekié par exemple quand la fille va en mariage, sa maman lui donne une cuvette qu'elle doit aller recommencer à cultiver dans son mariage, comme un héritage... Donc c'est un produit culturel.

**01 :32 :12 Cynthia Nzetia**

Et c'est un produit qui est énormément prisé ?

**01 :32 :15 Albert Petit Messa**

Effectivement c'est très prisé. Les mets qui sont fait avec les échalotes sont sur la table, ce que nous appelons ici, les tables VIP.

**01 :32 :24 Commentaire**

**Cette échalote d'exception fait partie de la liste des prétendants au label Indication Géographique Protégée.**

**01 :32 :31 Albert Petit Messa**

Ce qui en fait un produit hors du commun c'est à cause de son goût, à cause des techniques de production, c'est un produit qui est cultivé bio, sans engrais. Et les techniques de production sont transmises de mère en fille.

**01 :32 :50 Commentaire**

**Pour nous démontrer le potentiel de ce produit d'exception, monsieur Petit Messa nous conduit en brousse, dans la région de la Lekié.**

**Ce condiment encore méconnu pourrait atteindre demain grâce à l'IGP la reconnaissance qu'il mérite.**

**01 :33 :07 Commentaire**

**Un espoir de développement très attendu pour celles qui le cultivent.**

**Mais pour l'heure, l'échalote est soumise à un contrôle de qualité extrêmement strict.**

**01 :33 :17 Femme**

Bonne arrivée !

**01 :33 :20 Commentaire**

**Ici, depuis toujours l'échalote c'est l'affaire des femmes. Et leurs techniques traditionnelles n'ont pas attendu la mode pour être bio.**

**01 :33 :30 Femme**

Elles ajoutent de la cendre de bois, comme fertilisant parce que la cendre est riche en potassium. C'est bio ! Ça permet de protéger la plante et ça fertilise en même temps la plante.

**01 :33 :48 Commentaire**

**A chaque fois que le représentant du ministère vient déguster, c'est tout un rituel.**

**Et on attend son verdict avec une certaine anxiété.**

**01 :34 :13 Albert Petit Messa**

C'est vraiment le bon goût recherché.

Les qualités gustatives de l'échalote c'est qu'elle a un goût sucré piquant, et c'est ce goût qui est recherché par les consommateurs. C'est vraiment une échalote toute particulière. Ça a un goût particulier et vraiment, cette particularité est due d'abord à cause de la maîtrise des techniques par les femmes qui le cultivent. Ce sont ces techniques qu'elles appliquent et avec le sol fait de façon bio qui permet d'obtenir ce goût et c'est ça qui fera vraiment la particularité pour qu'on puisse les reconnaître comme une Indication Géographique.

**01 :34 :54 Commentaire**

**Léontine Ayina Mengue est la porte-parole des toutes ces productrices.**

**Son défi : structurer la filière car l'obtention de l'IGP serait une bénédiction pour l'indépendance des femmes de la région.**

**01 :35 :07 Léontine Ayina Mengue , Porte-parole des productrices de l'échalote de la Lékié**

Cela va changer déjà la vie quotidienne. D'être autonome.

**01 :35 :14 Cynthia Nzetia**

C'est important pour vous ?

**01 :35 :15 Léontine Ayina Mengue**

Oui, c'est très important. Une femme autonome, elle a moins de souci. Ce n'est pas tout qui doit arriver chez monsieur... Elle-même peut résoudre certains problèmes, envoyer les enfants à l'école, l'enfant tombe malade, même en l'absence de monsieur, elle peut l'emmener à l'hôpital...

**01 :35 :35 Cynthia Nzetia**

Et pourquoi vous cherchez cette autonomie ?

**01 :35 :37 Léontine Ayina Mengue**

C'est la modernisation, la liberté financière, c'est ce que nous recherchons. Il ne faut pas toujours être là en train de demander. Nous souhaitons être libres... La liberté.

**01 :36 :00 Commentaire**

**Pour ces femmes l'obtention du label représente beaucoup plus qu'un simple bénéfice...**

**01 :36 :13 Commentaire**

**Pour monsieur Petit Messa, la journée n'est pas terminée.**

**A 200 km plus au nord, à Tonga, d'autres producteurs attendent aussi la visite du fonctionnaire.**

**Dans cette région forestière, une fève fait parler d'elle : le cacao.**

**Originaire d'Amérique centrale, elle s'implante dès la fin du 19ème siècle au Cameroun.**

**Et dans le Tonga existe une originalité qui donne un cacao d'exception : le terroir unique permet la cohabitation de trois variétés de cacaoyer.**

**01 :36 :47 Albert Petit Messa**

Le mélange dans des plantations de trois variétés de cacao : le Criolo, le Trinitario et le Forastero. Depuis un certain temps, les chocolatiers disent que ça donne une excellente pâte qui permet de fabriquer des chocolats de luxe.

**01 :37 :02 Commentaire**

**Regroupés en coopérative, les cacaoyers de Tonga ont pris conscience de leur environnement exceptionnel et sur ce sujet ils sont intarissables.**

**01 :37 :11 Cacaoyer 1**

Le cacao de Tonga il faut d'abord compter sur le sol, le sol est spécifique et il y a le manque de pluie. Vous savez que tout ce qui n'a pas assez d'eau est vraiment sucré, c'est naturel.

**01 :37 :24 Commentaire**

**A l'intérieur de la cabosse, des fèves bien mûres.**

**01 :37 :33 Cacaoyer 2**

C'est merveilleux ça.

**01 :37 :36 Commentaire**

**Et ce goût unique provient aussi de l'écosystème local.**

**01 :37 :41 Cacaoyer 3**

Le Cameroun est resté le seul pays sinon l'un des rares pays au monde à avoir vraiment le cacao dans un système agro-forestier.

**Cynthia Nzetia**

C'est-à-dire ?

**Cacaoyer 3**

C'est-à-dire que nous avons la forêt sous ombrage dans un système agro-forestier. Dans d'autres pays on fait le cacao à ciel ouvert.

**01 :38 :05 Commentaire**

**Inspirés par le poivre de Penja, les cultivateurs de Tonga sont devenus de vrais militants pour la certification.**

**01 :38 :14 Cacaoyer 1**

Quand j'ai suivi que le poivre de Penja était tellement cher j'ai cru qu'on pouvait le faire ici mais on nous a appris que le cacao est spécifique ici et avec le cacao nous pouvons aussi avoir le même cadre de vie que ceux qui cultivent le poivre de Penja.

**01 :38 :29 Cynthia Nzetia**

Ça vous fait rêver ?

**Cacaoyer 1**

Nous sommes au 7ème ciel.

**Cynthia Nzetia**

Vous vous dites que vous pouvez avoir la même chose avec le cacao de Tonga ?

**Cacaoyer 1**

Bien entendu ! Nos maisons de terre battue, on va les construire en béton armé, avec des douches modernes. Et nous allons changer le cadre de vie de nos enfants, nous allons acheter des laptops à nos enfants, on va rouler en voitures, chose qui était matériellement impossible auparavant... Les rêves sont devenus réalité...

**01 :39 :00 Commentaire**

**Mais ailleurs dans le pays, un rêve a bien failli tourner au cauchemar...**

**01 :39 :07 Chef de village**

Quand les déchets de la SOCAPALM et d'HEVEPALM se sont déversés dans le fleuve Lobé il y a eu et les poissons et les crevettes qui sont morts.

**01 :39 :18 Commentaire**

**Le chef du village des pêcheurs est tourmenté.**

**Le gagne-pain de sa commune, la célèbre crevette de Kribi, est en danger.**

**Suite aux déversements de déchets toxiques par des industriels chinois, l'espèce a bien failli disparaître.**

**Seule la certification IGP de ces crevettes permettrait de les sauver en protégeant leur milieu naturel.**

**01 :39 :40 Chef de village**

La crevette de la Lobé est une qualité spéciale, le fond du fleuve Lobé est rocheux, les crevettes ne se nourrissent pas de la boue mais des algues qui poussent sur les rochers, ça donne un goût exquis il est bien, il est sucré.

Les gens d'ici vivent de la crevette sincèrement, c'est ça qui donne de l'argent au foyer et c'est ça qui fait partir les enfants à l'école. Lorsqu'on perd cette denrée-là qui est très très importante, nous perdons une partie de notre vie.

**01 :40 :11 Commentaire**

**Et ce mode de vie traditionnel, seule l'Indication Géographique Protégée peut le défendre.**

**01 :40 :18 Commentaire**

**Kribi est une zone côtière préservée à l'ouest du Cameroun.**

**Il y coule la rivière Lobé havre de précieux crustacés.**

**01 :40 :31 Commentaire**

**Chaque matin à l'aube, Lucien perpétue un savoir-faire ancestral.**

**Mais aujourd'hui quand il remonte le courant pour aller relever les petites nasses de rotin, son humeur est maussade.**

**01 :40 :45 Lucien**

Mon papa quand il pêchait, il y avait vraiment la production parce qu'avec même 10 nasses, tu pouvais prendre 100 crevettes ou 150 crevettes. Par contre maintenant il faut avoir 50 ou 100 nasses pour avoir 100 crevettes ou 150 crevettes ...

**01 :41 :04 Commentaire**

**Depuis la contamination de la rivière, c'est l'hécatombe. Lucien voit le fruit de son labeur anéanti.**

**01 :41 :11 Lucien**

Quand les Chinois construisent des usines, il y a certains produits qu'ils jettent dans l'eau. Et quand ils les jettent, on ne doit pas avoir la production comme il faut.

**01 :41 :21 Cynthia Nzetia**

Vous avez peur pour l'avenir, si ça continue comme ça ?

**01 :41 :24 Lucien**

Ouais, on a peur pour l'avenir parce que d'ici 5 ans ou 10 ans, ça ne sera plus la même chose.

**01 :41 :34 Commentaire**

**Dans ce paradis terrestre, avec ses singes et sa végétation luxuriante, l'heure est à l'abattement. Les revenus de la pêche s'amenuisent. Il est temps pour Lucien de demander une audience au chef du village et de tout tenter pour sauver les crevettes de Kribi...**

**01 :41 :59 Commentaire**

**Rendez-vous à l'embouchure de la Lobé, un site unique au monde, la seule rivière se jetant directement en chutes d'eau dans l'océan.**

**Le chef traditionnel est un représentant des villageois et quand un problème grave survient, il peut plaider leur cause à l'échelon régional.**

**01 :42 :19 Lucien**

Majesté, on a besoin d'aide, on a vraiment besoin d'aide. Il faut que vous, Majesté, vous continuez de voir les dirigeants chinois pour qu'ils ne doivent plus continuer de jeter des produits chimiques dans l'eau. Parce que là, le mois dernier je n'ai rien pris comme crevette. Sans la production, on est foutu... on est foutu.

**01 :42 :42 Chef de village**

L'état est au courant de ces problèmes il est en train d'agir pour qu'ensemble nous puissions trouver, aboutir à une situation qui puisse encore régénérer les crevettes dans l'eau et pour que les gens ne perdent pas leur économie.

**01 :43 :00 Commentaire**

**Partie intégrante du patrimoine gastronomique camerounais, ce produit d'exception, mais très vulnérable, mérite d'être sauvegardé.**

**01 :43 :10 Cynthia Nzetia**

C'est vraiment bon !

**01 :43 :12 Commentaire**

**Si cet écosystème est un jour labellisé IGP, ces crevettes survivront et continueront de nourrir les habitants de cette belle région...**

**01 :43 :29 Commentaire**

**A Douala, le poumon économique du pays, c'est ici qu'en 2011 s'est établie une prestigieuse école d'hôtellerie et de restauration.**

**Et son fondateur c'est...**

**01 :43 :42 Pascal Teufack**

On y va ! on y va !

**01 :43 :43 Commentaire**

**Le chef Pascal Teufack...**



**01 :43 :45 Pascal Teufack**

La sauce, la sauce ! Tu dois avoir une petite saucière !

**01 :43 :49 Commentaire**

**L'école accueille aujourd'hui une centaine d'étudiants par an.**

**Son but : transmettre son amour pour les produits camerounais.**

**Et dans cette cuisine, Pascal Teufack entend former les brigades de demain qui poursuivront son œuvre : promouvoir à travers la cuisine les ingrédients des terroirs africains.**

**01 :44 :10 Pascal Teufack**

Tous les pays qui se sont développés ont d'abord commencé par protéger leur agriculture. Quand vous regardez que depuis 1855, Napoléon avait déjà labellisé un certain nombre de vins... 1855 ! Quand vous voulez manger un poulet au restaurant, dès que vous voyez que c'est un poulet de Bresse, Bresse c'est un petit rien du tout, un petit village mais qui est connu et ce poulet là il ne va pas coûter 2 €, il va coûter 4€.

**10 :44 :42 Commentaire**

**Dans cette cuisine, le chef n'hésite pas à innover.**

**Ce soir le plat principal : du filet de zébu au poivre vert de Penja, accompagné de ses carottes aux arômes des montagnes.**

**01 :44 :56 Pascal Teufack**

C'est encore hyper croquant... donc on va attendre tout simplement qu'il s'attendrisse. Il reste juste un peu de cuisson.

**01 :45 :06 Commentaire**

**Et quelques instants plus tard le miel d'Oku fait son entrée...**

**01 :45 :12 Pascal Teufack**

C'est le moment de mettre le miel, de le faire imbiber...

**01 :45 :17 Commentaire**

**Les deux IGP du Cameroun se rencontrent dans une même assiette, rien de tel pour égayer les papilles des convives.**

**01 :45 :24 Femme critique**

C'est exceptionnel, le poivre... le goût est relevé... le zébu pardon, est bien relevé avec cette sauce au poivre.

**Cynthia Nzetia**

Et les carottes ?

**Femme critique**

Les carottes sont superbes. C'est sucré. Je pense que le miel... comme c'est fait avec du miel, je pense qu'il l'a travaillé. On a un goût sucré un peu qui vous reste sur le palais. Ça a un goût particulier. C'est mielleux... je sais pas... inexplicable.

**Cynthia Nzetia**

En tant que critique, vous allez donner une bonne note ?

**Femme critique**

Oh oui... 9/10 !

**01 :45 :52 Homme critique**

Mélanger ces 2 IGP dans un plat et qu'on l'apprécie, c'est dire effectivement, on ne se contente pas d'avoir les IGP à cause de leurs particularités mais on a le génie culinaire qui permet de mettre en place un plat qui crée l'harmonie nécessaire pour mettre tout le monde d'accord.

**01 :46 :13 Pascal Teufack**

Le miel, sur le plan historique a toujours fonctionné avec le poivre. Le poivre et le miel ont toujours fonctionné ensemble.

**01 :46 :24 Cynthia Nzetia**

Ce sont deux éléments indissociables ?

**Pascal Teufack**

Indissociables.

**Cynthia Nzetia**

C'est un produit très prisé ?

**Pascal Teufack**

La preuve il n'y en a plus sur le marché. C'est la razzia. Tous les supermarchés, je n'en ai pas trouvé. Sauf cette boîte, l'unique que j'avais en réserve. Mais sinon, rien. On nous promet que ça vient la semaine prochaine mais c'est pas sûr.

**01 :46 :41 Commentaire**

**Les produits IGP peuvent être victimes de leur succès.**

**01 :46 :47 Commentaire**

**Dans les faubourgs de Douala la jeune équipe de distributeurs du Miel d'Oku est submergée de demandes.**

**Depuis 3 mois, les supermarchés du pays sont en rupture de stock et attendent impatiemment d'être livrés.**

**01 :47 :05 Vendeur du Supermarché**

Je reçois beaucoup de coups de fil. Quand il y a rupture, il y a des clients qui me demandent « est ce que le miel blanc d'Oku est déjà là ? ». Je leur dis que dans quelques jours ça sera là mais aujourd'hui ils seront satisfaits de son arrivée.

**01 :47 :17 Cynthia Nzetia**

Vous avez reçu beaucoup de plaintes ?

**01 :47 :18 Vendeur du Supermarché**

J'ai reçu presque une cinquantaine de plaintes. Vous savez c'est uniquement au Cameroun qu'on le retrouve. C'est un peu rare. C'est rare parce que quand ça vient, ça part aussi très vite.

Je suis grandement fier de le voir de nouveau dans mon rayon parce que ça va aussi booster mes ventes quotidiennes.

**01 :47 :47 Commentaire**

**Une seconde cargaison arrive enfin...**

**01 :47 :51 Consommatrice**

C'est un miel apprécié par beaucoup. Beaucoup de personnes aiment le miel blanc étant donné que c'est un miel particulier, vraiment particulier. C'est un miel unique dans toute l'Afrique sub-saharienne... il n'y a qu'au Cameroun qu'on a ce type de miel protégé par l'OAPI. Les gens seront trop contents, le miel blanc est là...

**01 :48 :09 Sous-titres - Consommateur**

*This is the best in the world ! I can't go to India without taking this. Everytime I visit I take this along with me in a very good quantity. I rather hunt it down from some of the market in Cameroun.*

**C'est le meilleur miel du monde ! Je ne peux pas rentrer en Inde sans en emporter. A chaque fois que je viens visiter le Cameroun, j'en rapporte en grande quantité. J'aime le traquer dans les différents marchés de la ville.**

**Cynthia**

Vraiment ?

**01 :48 :23 Sous-titres - Consommateur**

*Seriously. I went to Bonabéri to get it, which is very far from Akwa.*

Oui, vraiment ! Je suis allé jusqu'à Bonabéri, qui est très loin d'Akwa.

**01 :48 :31 Commentaire**

**Ce miel occupe désormais une place de choix dans les épicerie fines du pays.**

**Il est promis à un rayonnement international qui ne manquera pas d'encourager les modestes apiculteurs du Mont Oku.**

**01 :48 :43 Commentaire**

**De part le monde, d'audacieux négociants sont déjà sur la piste de ces pépites africaines.**

**01 :48 :51 Commentaire**

**En France, à côté de la ville de Tours, une entreprise s'est engouffrée dans la brèche.**

**Et cela grâce à un aventurier qui est le premier à avoir flairé le filon : Erwann de Kerros.**

**01 :49 :06 Erwann de Kerros**

Nous, nous sommes des passeurs. Moi, j'ai eu la chance de vivre 4 ans sur les plantations et on cherche toujours à le faire connaître.

**01 :49 :17 Erwann de Kerros**

Je peux vous le faire sentir le poivre de Penja... ? C'est un grand cru je crois qui vient d'une petite plantation au Cameroun, ou une zone de production délimitée, qui est devenue la première IGP du continent africain.

**01 :49 :35 Client**

Il explose en bouche, comme un vin...

**01 :49 :40 SYNTHÉ Erwann de Kerros, Fondateur de Terre Exotique**

Le fait que le poivre de Penja soit devenu une IGP, incontestablement, a donné un coup de fouet à la communication, à la vente, à la connaissance auprès des chefs, des gastronomes aussi... ça c'est incontestable oui.

**01 :50 :12 Commentaire**

**Paris. La Grande Epicerie. Le temple de la gourmandise. Des amateurs éclairés viennent des quatre coins du monde et ce pour y trouver tout simplement ce qu'il y a de meilleur. Le poivre de Penja y est déjà totalement irremplaçable.**

**01 :50 :30 Homme / La Grande Epicerie**

Le poivre blanc de Penja, moulu, c'est fabuleux. Sur une côte de bœuf, on peut se régaler tout simplement avec ce poivre et puis c'est une AOP donc ça veut dire qu'on a aussi une idée de permettre à ses pays aussi de se développer comme il faut en leur achetant des très bons produits, qui font partie de la gastronomie dans le monde entier.

**01 :50 :53 Cynthia Nzetia**

Est ce qu'on peut dire que le poivre de Penja est un produit de luxe au même titre que la truffe, le caviar ?

**01 :51 :00 Homme / La Grande Epicerie**

Bien sûr, c'est un produit de luxe. Enfin de luxe... le mot est peut-être fort mais c'est un très très bon produit. C'est surtout un produit très qualitatif. Nous commercialisons ce poivre depuis une bonne vingtaine d'années je pense, parce que ça nous a semblé intéressant d'avoir un produit africain, de qualité, qui soit régulier, qu'on puisse avoir tout le temps, même si au début ça a été un petit peu plus difficile que maintenant, mais aujourd'hui c'est bien installé. Mais en tout cas c'est un produit qui se vend très bien. Et quand on n'en a pas on nous le fait remarquer donc on fait très attention à l'avoir toujours dans nos rayons.

**01 :51 :39 Commentaire**

**Et dans la capitale française, on trouve désormais des tables spécialisées dans le poivre...**

**01 :51 :50 Commentaire**

**C'est une véritable « Penja-mania » qui fait valser les moulins au-dessus des assiettes...**

**01 :52 :06 Commentaire**

**Ce restaurateur a considérablement augmenté son chiffre d'affaire depuis qu'il a mis le poivre en libre-service.**

**01 :52 :14 Bernard Sellin, Chef du Restaurant Bernard du 15**

Apparemment ils sont réceptifs parce qu'ils viennent et ils reviennent donc à priori quand ils reviennent, on est content et ils amènent des amis et à priori, oui ça leur plait et justement ils aiment partager avec leurs amis cette expérience culinaire.

Il y a un lien qui se crée justement avec les gens parce qu'on leur parle de l'Afrique, on leur parle de cette région d'Afrique, cette manière dont c'est cultivé, conditionné et ainsi de suite et ça, aujourd'hui ça intéresse les gens.

**01 :52 :44 Bernard Sellin**

J'avais une image où il y avait un manque de rigueur sur les produits et ainsi de suite. Là, quand je vois ces produits-là, aujourd'hui on voit qu'il y a un réel travail derrière, il y a vraiment une volonté d'offrir un beau produit tel que les critères qu'on peut avoir chez des producteurs chez nous en Europe. Et tout ça, les gens aujourd'hui sont réceptifs à ça. Beaucoup de clients qui utilisaient un poivre banal, aujourd'hui ils me demandent « est-ce qu'on peut acheter un moulin », « est-ce qu'on peut acheter du poivre de Penja pour amener à la maison et profiter de ce poivre tous les jours ».

**01 :53 :15 Commentaire**

**Ce succès commercial démontre à quel point l'Afrique regorge de produits fabuleux qui demain régaleront le monde entier.**

**Et avec les IGP, le Cameroun montre la voie.**

**01 :53 :27 Commentaire**

**Retour au restaurant école de Douala.**

**Le chef Teufack tient à nous délivrer un dernier secret...**

**01 :53 :33 Pascal Teufack**

Où est la sauce verte ? Elle est où ?

Cette sauce est une sauce faite à base de l'hossim. L'hossim c'est le basilic camerounais qui est cultivé dans une région qui s'appelle Tamenana. Tamenana, dans le centre. Et quand vous arrivez dans cette région, on peut la jeter en brousse parce qu'elle ne sert à rien, elle encombre la route. Et donc, vous vous rendez compte que si demain, cette herbe est valorisée telle que nous sommes en train de valoriser, les gens de Tamenana, ils ne vont vivre que de ça parce que tout le monde va courir, va aller chercher l'hossim.

**01 :54 :14 Cynthia Nzetia**

Ils sont assis sur une mine d'or ?

**01 :54 :16 Pascal Teufack**

Ah ben ils sont assis sur une mine d'or, ils ne savent pas, ils ne savent pas ! Mon peuple souffre par ignorance.

**01 :54 :33 Commentaire**

**Investi par cette mission, le chef passe en salle pour l'exposer auprès de ses convives.**

**01 :54 :42 Pascal Teufack**

Nous sommes sûrs et certains que le Cameroun a des potentialités énormes. Il faut que nous puissions apporter notre contribution à cette édification et voilà on le fait par notre métier, le seul métier que nous connaissons, que moi je connais c'est la cuisine... c'est le message que je voudrais porter.

**01 :55 :02 Commentaire**

**Valoriser les produits remarquables de son pays, est un défi de taille.**

**Et pour l'aider à le relever le chef prend la parole et lance un appel.**

**01 :55 :11 Pascal Teufack**

Aujourd'hui vous êtes témoins de l'histoire, témoins de l'histoire, vous ne pouvez plus vous débiter. Le témoin de l'histoire est même souvent plus auréolé que l'inventeur de l'histoire parce que quand tu vends l'histoire, c'est toi qui la vends tout seul. Le témoin c'est celui qui raconte, donc c'est lui qu'on écoute. Donc vous êtes témoins de l'histoire. Et si demain, cette affaire ne marche pas, ce qui n'est pas dans mon langage et dans mes aspirations, vous serez aussi responsable. Qu'avez-vous fait ? Moi j'ai fait ma part. La vôtre c'était quoi ?

**01 :55 :53 Commentaire**

**L'indication géographique protégée représente un outil puissant pour enrichir les populations rurales, préserver le patrimoine naturel et faire rayonner la culture africaine dans le monde.**

**01 :56 :05 Commentaire**

**Le temps est venu pour Monsieur Metomo, le producteur du poivre de Penja, pour Monsieur Bang, le producteur du miel d'Oku, pour Madame Mengue, la productrice de l'échalote de la Lekié, d'émerger en tant que pionniers de la labellisation et de passer le relai à d'autres filières.**

**Le combat n'est pas terminé mais il commence à porter ses fruits. Pour le continent africain c'est l'aube d'une nouvelle époque où seront valorisés les terroirs et ceux qui les cultivent.**