C/2025/6327

19.11.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/6327)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

Le cahier des charges conforme à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143 figure dans le registre des indications géographiques de l'Union

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Kilichi du Niger»

No UE: PGI-NE-03350 — 15.9.2024

1. **Dénomination(s)**

«Kilichi du Niger»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

République du Niger

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

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

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Kilichi du Niger» est un produit obtenu à partir de viande rouge, provenant de toutes les races bovines élevées dans les zones d'élevage du Niger. Cette viande, sélectionnée selon des critères de qualité spécifique, est découpée en lamelle, séchée, enrobée d'un mélange d'épices utilisé pour l'assaisonnement, ou non enrobée, puis séchée à nouveau et enfin grillée ou non.

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

— «Kilichi du Niger», type «Ja» (enrobé)

— «Kilichi du Niger», type «Fari» (enrobé)

— «Kilichi du Niger», type «Dankalambé» ou «Rumuzu» (non enrobé).

[1] Règlement (UE) 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, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tableau 1

Caractéristiques physiques et organoleptiques

Types de «Kilichi du Niger»	«Kilichi du Niger» du type Rumuzu	«Kilichi du Niger»du type Ja	«Kilichi du Niger»du type 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	Brun foncé (couleur de la viande séchée)	Rouge à rouge sombre	Blanchâtre
Aspect	Sec	Sec	Sec
Arôme	Intense et légèrement épicé	Intense et épicé	Doux, avec une légère touche sucrée
Types de viande	Muscles du dos (filet, faux filet, rumsteck), Cuisse	Tous les muscles	Tous les muscles
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

Tableau 2

La composition du mélange d'épices utilisé pour l'assaisonnement du «Kilichi du Niger» est incluse dans le tableau ci-dessous:

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*
Tchitta	Gingembre	*Zingiber officinale*
Albasa	Oignon	*Allium cepa*

Nom local de l'ingrédient	Nom commun (français)	Nom scientifique
Guichiri	Sel de cuisine	*Chlorure de sodium*
Jawa	Rocou	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Clou de girofle	*Eugenia caryophyllara*
koulikouli	Tourteau d'arachide	-

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

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.

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;

— avoir été inspectée après l'abattage par un agent du 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

Les critères de la qualité de la viande incluent également 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.

Pour chacune de ces quatre 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 capacité de rétention d'eau optimale.

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

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique, notamment:

— Abattage

— Désossage, parage, découpage et production des lanières

— Premier séchage

— Enrobage (assaisonnement), y compris la composition des ingrédients énumérés à la section 3.2, la préparation de la sauce d'enrobage et la procédure d'obtention des trois types de «Kilichi du Niger»

— Deuxième séchage

— Grillade.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

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

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

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 «Ja», type «Fari» ou type «Dankalambé» ou «Rumuzu».

5. **Description succincte de la délimitation 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.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Il existe un lien causal entre la qualité et la réputation du produit spécifique et son origine géographique.

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 spécifique.

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

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.

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 vents, notamment l'harmattan sec et la mousson humide, influencent les saisons sèches et pluvieuses, respectivement. L'évapotranspiration reste stable, avec des vents maximaux en décembre-janvier et en juin-juillet, et minimaux en septembre. La flore est composée principalement de combrétacées, acacias, mimosacées, et diverses herbacées. Le réseau hydrographique, constitué de mares permanentes et temporaires, est crucial pour l'agriculture, l'abreuvement des animaux et l'usage domestique, impactant la qualité du pâturage et donc de la viande.

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 °C 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.

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

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 mis en œuvre pour l'élaboration du produit, conduisent à l'obtention d'un «Kilichi du Niger» spécifique et caractéristique de haute qualité.

Liens entre les caractéristiques du produit et le milieu géographique

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 produit:

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

Le séchage solaire joue un rôle primordial dans le processus de fabrication du «Kilichi du Niger», contribuant de manière significative à sa qualité finale.

Savoir-faire

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 spécifique du «Kilichi du Niger» sont énumérés ci-dessous de manière non exhaustive:

— Les professionnels du «Kilichi du Niger» ont hérité le savoir-faire pour produire ce produit, soit par héritage familial, soit par apprentissage auprès d'un maître ou d'amis;

— 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» est répertorié dans 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».

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique:

Bulletin Officiel de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI), n° 01 IG/2021 du 22 avril 2022, page 11.