

**Projet du Comité du développement et de la propriété intellectuelle (CDIP) sur
la propriété intellectuelle et le tourisme gastronomique au Pérou et dans
d'autres pays en développement : promouvoir le développement du tourisme
gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle**

**Etude exploratoire des principales traditions culinaires existantes au
Cameroun**

Décembre 2021

Consultante : Dr Monique Bagal

Sommaire

Sommaire	2
Acronymes.....	3
I. Introduction	4
II. Répertoire des traditions culinaires camerounaises valorisables par le tourisme gastronomique et la propriété intellectuelle selon une méthodologie croisée	9
A. Les plats camerounais selon la pré-étude bibliographique	9
B. Les plats traditionnels selon les aires dites socio-culturelles	34
C. Les plats camerounais révélés par les sondages	47
III. Eléments utiles en vue de la Table ronde du 18 novembre 2021	59
A. Confirmer le lien des plats avec le tourisme gastronomique.....	61
B. Confirmer le lien des plats avec la propriété intellectuelle	63
C. Le verdict final attendu de la table-ronde : « la liste des 20 »	64
CONCLUSION	65
ANNEXE 1 Communiqué de presse par S.E Monsieur le Ministre du Tourisme et des Loisirs.....	66

Acronymes

CDIP	Comité du développement pour la propriété intellectuelle
MINAC	Ministère de la Culture du Cameroun
MINTOUL	Ministère du tourisme et des loisirs du Cameroun
IG	Indication Géographique
OAPI	Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle
OMPI	Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle
OMC	Organisation Mondiale du Commerce
OMT	Organisation Mondiale du Tourisme
UNESCO	Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture

DISCLAIMER : *Tout a été mis en œuvre pour assurer que les informations fournies dans ce rapport soient exactes. Cependant, ces informations peuvent contenir des erreurs typographiques liées à la variabilité de l'orthographe des plats au Cameroun. En l'absence de liste de références concernant l'orthographe de ces noms, l'auteure n'assume aucune responsabilité concernant ce qui pourrait être jugé comme inexact ou incongru à cet égard.*

I. Introduction

1. Avec un relief varié constitué de plaines, de plateaux et de montagnes, un climat et une végétation diversifiés ainsi qu'un peuplement humain riche en diversité, le Cameroun apparaît comme une terre conçue pour le tourisme. Seul pays au monde dont le nom provient d'un crustacé¹, il était comme prédestiné à être l'objet d'une initiative consistant à lier le tourisme à la gastronomie de ce pays.
2. L'Organisation mondiale du tourisme (OMT) définit **le tourisme** comme « *les activités déployées par les personnes au cours de leurs voyages et de leurs séjours dans les lieux situés en dehors de leur environnement habituel pour une période consécutive qui ne dépasse pas une année à des fins de loisirs, pour affaires et autres motifs* ».
3. Le Cameroun offre des spécificités touristiques que l'on ne regroupe nulle part ailleurs en Afrique dans un même pays : relief, climat, faune et flore, peuples et traditions. Cette particularité lui permet de développer tout au long de l'année plusieurs types de tourisme différents : tourisme balnéaire, tourisme de montagne, tourisme de congrès et d'affaires, tourisme de safari et de chasse, éco-tourisme et tourisme culturel².

L'activité touristique camerounaise date des lendemains de l'Indépendance et fut, jadis, prospère. Cette période de prospérité a connu son apogée en 1978, année seuil où le total des fréquentations et surtout celui des recettes touristiques a atteint un niveau jamais égalé de nos jours en valeur absolue avec un taux d'accroissement de 23%. Onze ans (11) après, l'organisation administrative des structures de gestion touristique a connu un développement optimal avec la création du Ministère du Tourisme et des Loisirs (MINTOUL) en 1989³.

4. Si la pandémie a ralenti les déplacements touristiques, il n'est pas impossible qu'elle ait rendu pressante la recherche d'expériences culturelles de millions de personnes confinées depuis chez elles. Bien avant cette dernière, l'on voyait déjà se dessiner une tendance des touristes à « investir » davantage dans un tourisme *porteur de valeurs* comme la durabilité dans sa dimension économique, sociale et environnementale. Cette nouvelle donne est une invitation à diversifier l'offre du touristique pour répondre à cette demande en pleine croissance.

¹ Le Cameroun peut se targuer de porter un nom dont l'origine est « camarõ » c'est-à-dire « crevette » en portugais, appellation emblématique que le navigateur portugais Fernando Po avait choisi pour baptiser en 1473 le fleuve Wouri où abondent ces crustacés. BOGNI Téguia, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

² Haut-Commissariat du Cameroun à Ottawa, Nombreuses attractions touristiques - Découvrir le Cameroun, <https://www.hc-cameroon-ottawa.org/decouvrir-le-cameroun/tourisme-une-destination-de-choix-offrant-de-nombreuses-attractions-touristiques/>

³ TCHINDJANG Mesmin, KENGNE Fodouop, Le Cameroun : un pays aux potentialités touristiques sous-exploitées, University of Yaounde I, Juin 2008

5. Dans quelle mesure le tourisme gastronomique peut-il s'inscrire dans une telle tendance sur le long terme au Cameroun ?

Le projet du Comité du développement et de la propriété intellectuelle (CDIP) sur la propriété intellectuelle et le tourisme gastronomique au Pérou et dans d'autres pays en développement : promouvoir le développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle a pour objectif de renforcer la capacité des opérateurs économiques en lien avec le secteur du tourisme gastronomique et celles des autorités nationales, notamment celles en charge de l'enregistrement des titres de propriété intellectuelle à favoriser l'usage de ces derniers titres pour la valorisation des traditions culinaires.

Il se trouve que le Cameroun mène depuis quelques années, une politique proactive destinée à valoriser les produits agricoles grâce aux marques collectives et aux indications géographiques⁴. Une réflexion a aussi été menée autour de la protection du label « *Origine Cameroun Certifiée* »⁵. Dans un effort pour lier ces initiatives au développement économique, le tourisme gastronomique tombe à point nommé.

6. **Le tourisme gastronomique** est le fait de voyager d'un endroit à un autre pour découvrir l'histoire, le savoir-faire et la culture d'un pays ou d'une région à travers ses spécialités culinaires.

La pertinence de la gastronomie pour le potentiel touristique au Cameroun ressort des quelques sites et documentation en ligne mettant en valeur les spécialités culinaires, parfois par région. L'on retrouve aussi des ouvrages, études et articles traitant de cette gastronomie ce qui confirme l'intérêt du public pour cette gastronomie. En 2017, GUILLEUX Céline faisait un appel à contribution sur le thème de la gastronomie camerounaise dont l'un des axes était précisément le tourisme gastronomique et la gastronomie patrimoniale/patrimoine gastronomique⁶.

Il en ressort que le Cameroun regorge d'une richesse alimentaire et culinaire considérable qui mérite d'être étudiée et comprise⁷. De façon générale, l'alimentation des Camerounais est largement basée sur les produits végétaux. Les légumes constituent environ 30% de la gastronomie camerounaise, on en mange sur toutes ces formes : sautés dans de l'huile, pilés dans un mortier ou

4 Une indication géographique est un signe utilisé sur des produits qui ont une origine géographique précise et possèdent des qualités, une notoriété ou des caractères essentiellement dus à ce lieu d'origine. La plupart du temps, une indication géographique contient le nom du lieu d'origine des produits. Les produits agricoles ont généralement des qualités qui découlent de leur lieu de production et sont influencés par des facteurs géographiques locaux déterminés, tels que le climat et le sol. La reconnaissance d'un signe comme indication géographique relève du droit national. Les indications géographiques peuvent être utilisées pour une grande variété de produits, qu'ils soient naturels, agricoles ou manufacturés.

Voir : https://www.wipo.int/geo_indications/fr/about.html

5 Voir, Vers la création et la protection du label « Origine Cameroun Certifiée », <https://www.investiraucameroun.com/promotion/0503-12254-vers-la-creation-et-la-protection-du-label-origine-cameroun-certifiee>

6 La gastronomie camerounaise, <https://calenda.org/405104>

7 Appel à contribution, La gastronomie camerounaise, Céline Guilleux, 23 mai 2017, Calenda, disponible à <https://calenda.org/405104>

encore accompagnés d'arachides écrasées⁸. On distingue : les feuilles de Ndolé ou Vernonia, les feuilles d'Okok, les feuilles de manioc, les feuilles de bananier, les feuilles de taro, la feuille gluante (njango), les feuilles de Baobab, les feuilles de morelle noire comestible, le nkui, les feuilles d'ozom, les tiges de nkui, etc. Il faut aussi mentionner les tubercules aussi importants que le manioc l'arachide, l'igname, la patate douce, le tarot et le macabo. Les Camerounais consomment aussi de la viande (bœuf, chèvre, porc, veau) et beaucoup de poissons et de crevettes particulièrement dans les régions maritimes avec un emploi important de diverses épices⁹.

Mais derrière ces généralités - qui ne suffiraient pas à isoler le Cameroun de ses pays voisins - « *la cuisine camerounaise est une cuisine très vaste !* », comme l'affirme fièrement le chef torontois Guy Dongue qui souligne l'abondance des ingrédients disponibles à l'échelle du pays¹⁰. L'on dit de la cuisine camerounaise qu'elle est l'une des cuisines les plus variées et les plus raffinées du continent. Outre les différences géologiques, géographiques et climatiques, il y a de nombreuses ethnies qui forment la population camerounaise. Les recettes de cuisine qui en découlent sont riches en saveurs grâce aux combinaisons originales d'épices et de condiments qui donnent des résultats en général inattendus. De plus, ces plats épicés ne sont pas nécessairement pimentés et conviennent par conséquent généralement, aux palais les plus délicats¹¹.

7. Aujourd'hui, l'une des priorités du MINTOUL est de trouver un moyen d'associer massivement les populations à la promotion d'un tourisme dont l'objectif serait de préserver le patrimoine culinaire et culturel pour réduire la pauvreté. C'est ainsi que le Cameroun a récemment manifesté son intérêt et a été sélectionné pour participer au **projet du Comité du développement pour la propriété intellectuelle (CDIP) sur la propriété intellectuelle et le tourisme gastronomique au Pérou et dans d'autres pays en développement**¹²: promouvoir le développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle (voir document CDIP/22/14 Rev.13))

Ce projet a pour objectif général de promouvoir l'utilisation de la propriété intellectuelle liée aux traditions culinaires (aliments et boissons) dans le secteur du tourisme gastronomique.

8 La gastronomie Camerounaise : une cuisine riche et diversifiée, 3 octobre 2018,

<https://lesgourmandisesderk.com/2018/10/03/la-gastronomie-camerounaise-une-cuisine-riche-et-diversifiee/>

9 Cuisine camerounaise, http://hack4afrik.org/?page_id=14

10 Jonathan Bouchard, Guy Dongue présente les traditions culinaires du Cameroun, 9 février 2018,

<https://ici.radio-canada.ca/premiere/emissions/y-a-pas-deux-matins-pareils/segments/chronique/58691/bouchardises-guy-dongue-traditions-culinaire-cameroun>

11 Visiter le Cameroun, Loin du tourisme de masse, <https://www.editions2015.com/cameroun/>

12 L'autre pays sélectionné en Afrique est le Maroc.

13 Proposition de projet révisée sur la propriété intellectuelle et le tourisme gastronomique au Pérou et dans d'autres pays en développement : promouvoir le développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle, 21 novembre 2018, CDIP/22/14 REV,

https://www.wipo.int/meetings/fr/doc_details.jsp?doc_id=421371

Ses objectifs particuliers sont les suivants :

- a) Permettre la fixation, le développement et l'**exploitation durable de la tradition culinaire de la République du Cameroun** ;
- b) Mieux faire connaître aux acteurs économiques du secteur du tourisme gastronomique et aux autorités nationales les **retombées que l'utilisation de la propriété intellectuelle peut avoir sur les activités dans le secteur du tourisme gastronomique** ;
- c) **Renforcer les capacités desdits acteurs économiques**, y compris des offices de propriété intellectuelle, afin qu'ils puissent exploiter les outils et stratégies de propriété intellectuelle.

Pour ce faire, le projet se fonde sur le tryptique : « *Répertorier, sensibiliser, valoriser* ». Ainsi dans un premier temps, la première étude se propose de répertorier les 15 traditions culinaires camerounaises en lien avec le tourisme gastronomique qui pourraient être valorisées la propriété intellectuelle, l'idée étant de tenir compte du rôle de chaque tradition culinaire dans le secteur du tourisme et dans son développement. Dans un deuxième temps, une table-ronde est prévue au niveau national (Le 18 novembre 2021) dans le but de sélectionner les plats qui feront l'objet, dans un troisième temps, l'objet d'une analyse par rapport au potentiel à être valorisé par la propriété intellectuelle.

8. Pour répertorier les plats et boissons traditionnels camerounais une consultante internationale, **Monique Bagal**, camerounaise et experte dans le domaine de la propriété intellectuelle et en stratégies de différenciation alimentaires a été recruté. La consultante a travaillé en étroite collaboration avec la personne chargée de la coordination du projet au Cameroun **Madame Jacqueline Etemé Ma'a née Ongbayokolack, Cheffe de service de la valorisation de la cuisine camerounaise au MINTOUL**. Par la suite, une équipe interministérielle générée au niveau du MINTOUL a mené plusieurs consultations¹⁴ – y compris en collaboration avec ladite consultante.
9. Pour satisfaire aux objectifs de la mission, le choix opéré par l'étude est celui de croiser les données :
 - Celles ressortant d'une *pré-étude* fondée essentiellement sur une étude bibliographique qui répertorie les spécialités par région administrative au Cameroun
 - Celles ressortant d'un classement des spécialités qui ressortent par régions dites *socio-culturelles* au Cameroun
 - Celles ressortant d'un sondage mené sur le terrain au Cameroun auprès des résidents camerounais et en ligne, pour un public encore plus large.

¹⁴ Voir par exemple : Ministère du Tourisme et des Loisirs-Cameroun,
https://www.facebook.com/permalink.php?id=134623703370643&story_fbid=1792426850923645

Il est proposé de sélectionner vingt (20) spécialités camerounaises répondant aux critères de l'étude (potentiel pour le tourisme gastronomique et la valorisation par les outils de la propriété intellectuelle). Ces spécialités seront départagées lors de la table ronde du 18 novembre 2021 à Yaoundé dans le but de sélectionner celles qui feront l'objet de l'étude sur leur valorisation par les outils de la propriété intellectuelle.

Compte tenu de la pandémie, le consultant n'a pas été en mesure de mener les activités nécessaires à la préparation de l'étude, dans la mesure où ces dernières supposent des déplacements et des interactions avec des acteurs différents. Lors de sa dernière session, le CDIP a approuvé une stratégie d'atténuation visant à modifier la méthodologie en matière de collecte des données pour l'étude exploratoire (passage à des études et des entretiens en ligne).

Au total 876 sondages de terrain et 223 sondages en ligne ont été collectés.

II. Répertoire des traditions culinaires camerounaises valorisables par le tourisme gastronomique et la propriété intellectuelle selon une méthodologie croisée

10. Comme évoqué précédemment, il est difficile de définir une identité propre à la cuisine camerounaise. Cependant, beaucoup s'accordent pour dire que la cuisine camerounaise varie selon les régions géographiques du pays et selon les ethnies¹⁵. Les dix régions du Cameroun ont des plats spécifiques que reflètent les noms utilisés couramment par les locuteurs camerounais et étrangers. C'est pourquoi, les régions ont une certaine pertinence pour révéler les plats dont elles sont l'emblème.
11. Cependant, comme ailleurs sur le continent, le découpage administratif strict ne rend pas forcément compte des véritables réalités culturelles. Conscient de cette complexité territoriale, le Cameroun se conçoit aussi en aires culturelles, qui sont des sortes de zones d'influence. Ces aires culturelles révèlent des plats et spécialités non attribuables à un découpage institutionnel et bien souvent non révélé par ce dernier.
12. Enfin, pour porter la voix de ceux qui la produisent et/ou la consomment, une telle étude ne pouvait faire l'économie d'un sondage anonyme, destiné à faire ressortir les plats les plus emblématiques du Cameroun selon qu'ils sont résidents camerounais, résidents étrangers, issus de la diaspora ou simplement amis de la gastronomie camerounaise.

A. Les plats camerounais selon la pré-étude bibliographique

13. Pour KAPFERER, l'attachement des individus se développe parfois au travers des produits alimentaires aux caractéristiques particulières, souvent associés à une localité, une région, un pays, une tribu, ou à une culture. Au fil des années, ceux-ci ont dépassé le statut de produit banal pour s'ériger en de véritables « *marques établies chez les consommateurs* »¹⁶. Cette affirmation se révèle être vraie au Cameroun où chaque région se démarque par un ou des plats typiques. En témoigne les nombreuses sources qui ont choisi de classer les plats camerounais en fonction de leur région administrative.

¹⁵ Cuisine camerounaise, http://hack4afrik.org/?page_id=14

¹⁶ Kapferer, J.N. (2013), « Réinventer les marques », Edition Eyrolles, Paris. IN MEFOUTE BADIANG Alphonse, L'appartenance ethnique comme source d'attachement et d'engagement envers la marque : une application aux produits alimentaires du terroir au Cameroun, <http://archives.marketing-trends-congress.com/2016/pages/PDF/MEFOUTE-BA DIANGA.pdf>

14. La République du Cameroun est subdivisée en dix régions¹⁷ : La région du Centre, du littoral, de l'ouest, du nord-ouest, du sud-ouest, du sud, de l'est, du nord, de l'Adamaoua et de l'extrême nord¹⁸.

Pour les besoins de l'étude, chaque région est préalablement décrite par des généralités. Une place de choix a été réservée aux sites touristiques existants dans chaque région le cas échéant et aux autres projets pouvant entrer en synergies avec le tourisme gastronomique. Chaque plat sélectionné fait l'objet d'une fiche comportant : le ou les nom(s) du plat, sa composition, son potentiel pour le tourisme gastronomique et son potentiel pour la propriété intellectuelle. La méthodologie propose une fiche par plat suffisamment documenté. La fiche-plat est un indicateur que ledit plat intègre la « *liste des 20* ». Ces plats apparaissent tout au long de l'étude dans **une couleur déterminée**. Un plat dont l'origine régionale serait confirmée mais à propos duquel peu d'informations existe sera simplement cité sans fiche et n'intégrera donc pas la « *liste des 20* ».

A.1 Région du Centre

a) Description de la région

15. La région du centre a pour chef-lieu, Yaoundé, la capitale politique. En 2008, cette région occupait la seconde place pour ce qui est de la clientèle étrangère, du volume des recettes touristiques (27%) et du taux d'occupation (25%)¹⁹. Par sa situation, Yaoundé, siège des institutions de la République, avec son infrastructure hôtelière de classe internationale, est l'une des destinations préférées des touristes, hommes d'affaires, diplomates, congressistes et universitaires. Construite sur plusieurs collines, Yaoundé, dite « *la ville aux sept collines* », bénéficie d'un site pittoresque. La grande attraction touristique de la région est le site d'Ebogo, à une soixantaine de kilomètres de Yaoundé, près de Mbalmayo.
16. La région du Centre est aussi remarquable par son climat humide, sa végétation luxuriante, son folklore, les mœurs, les coutumes de ses habitants. C'est une région accidentée, domaine de la forêt équatoriale et des grands fleuves. Elle se prête aux excursions, aux pique-niques, à l'écotourisme et à l'agrotourisme²⁰.

17 Les provinces du Cameroun sont désormais appelées « régions » (Voir : Décret n° 2008/376 du 12 novembre 2008 portant organisation administrative de la République du Cameroun).

18 Les régions sont divisées en départements (58), eux-mêmes divisés en arrondissements (360), en municipalités et en chefferies. Chaque région du Cameroun est placée sous l'autorité d'un gouverneur de région et d'un conseil régional. Le gouverneur est le représentant du Président de la République, du Gouvernement et de chacun des ministres, et, à ce titre, il est dépositaire de l'autorité de l'État dans la région.

19 TCHINDJANG Mesmin, KENGNE Fodouop, Le Cameroun : un pays aux potentialités touristiques sous-exploitées, University of Yaounde I, Juin 2008

20 La découverte du Cameroun, les 10 régions du Cameroun, <http://cameroun.solidarite.free.fr/les-10-regions-du-cameroun.html>

17. Le site qui est inscrit²¹ sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO est le site des **Tunnels ferroviaires de Njock**²².

b) Les principaux plats traditionnels de la région du centre

18. Selon les recherches en ligne, dans la région du centre, on retrouve plus d'occurrence pour les 3 plats suivants : **kpem, le n'domba et le nam ewondo**²³. En outre, des produits ayant une qualité spécifique liée à l'origine et pouvant bénéficier d'une IG ont déjà été répertoriés. Il s'agit des **échalotes de la Lékié** et de **l'Ananas de Bafia**.

c) Les fiches par plat retenu

Le kpem

Nom du plat : Kpem ou Kwem ou kpwem, mboam kpem ou encore feuilles d'aubergines²⁴. Ce plat est appelé le sanga au sud du Cameroun.

Description du plat : Il s'agit d'une sauce à base de feuilles de manioc pilées dans un mortier et cuites avec du suc de noix de palme ou, parfois, de la pâte d'arachide. Le principe de base est la cuisson à l'étouffée des feuilles de manioc, véritable aliment de base au Cameroun. On le consomme soit pilé avec des noix de palmistes ou encore sauté comme des légumes²⁵. Ce plat peut être végétarien. Il peut aussi se manger sucré ou salé. Il s'accompagne en général de bananes plantain (moins sucrées et plus pâteuses que le fruit), de macabos (une variété de tubercule qui se cuisine comme les pommes de terre), de bâtons de manioc ou de manioc.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : le plat se consomme à la maison mais aussi par l'intermédiaire de vendeuses ambulantes. Des échantillons sous vide sont vendus pour préparation en ligne ou dans des magasins dédiés à l'étranger. C'est un plat très nourrissant, qui constitue l'alimentation de base de la majorité de la population et qui est réputé pour augmenter la longévité de celui qui en mange.

²¹ Il convient de distinguer entre les sites inscrits sur la liste indicative du patrimoine mondial et les sites protégés à ce titre. La liste indicative constitue un état prévisionnel des biens que l'État partie peut décider de proposer pour inscription au cours des cinq à dix années à venir. Le Comité du patrimoine mondial ne peut étudier une proposition d'inscription sur la Liste du patrimoine mondial si le bien considéré ne figure pas déjà sur la Liste indicative de l'État partie. Voir, <https://whc.unesco.org/fr/nominations/>.

²² Voir, Les Tunnels ferroviaires de Njock, <https://whc.unesco.org/fr/listesindicatives/6327/>

²³ Voir : Les plats de la cuisine du Cameroun, <https://www.petitfute.com/p115-cameroun/guide-touristique/c9449-cuisine-locale.html>

Guide du Cameroun : Cuisine locale, <https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/la-cuisine-camerounaise/les-plats/>

Nourriture et boissons, <https://discover-cameroon.com/aliments-et-boissons/>

Visiter le Cameroun avec moi, <https://www.facebook.com/visiterlecamerounavecmoi/posts/10-plats-incontournables-de-la-cuisine-camerounaise-le-koki-chaud-cest-un-plat-qui/1549457525192522/>

²⁴ La gastronomie Camerounaise : une cuisine riche et diversifiée, 3 octobre 2018,

<https://lesgourmandisesderk.com/2018/10/03/la-gastronomie-camerounaise-une-cuisine-riche-et-diversifiee/>

²⁵ La gastronomie Camerounaise : une cuisine riche et diversifiée, 3 octobre 2018,

<https://lesgourmandisesderk.com/2018/10/03/la-gastronomie-camerounaise-une-cuisine-riche-et-diversifiee/>

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Il convient de se demander sous quels noms ou marques les échantillons sont vendus au Cameroun et à l'étranger. Il convient aussi de se demander si les feuilles de manioc utilisées ou encore le mortier ont une particularité qui serait spécifique au Cameroun. Enfin, il convient de se demander si le kpem appelé *sangha* dans le sud est préparé de la même façon et, le cas échéant, ce qui diffère.

Le n'domba

Nom du plat : Le n'domba

Description du plat : Le ndomba est une façon de cuisiner dans des feuilles de bananiers. Il s'agit d'un mets à base de poisson frais ou de viande assaisonnés. Le tout est cuit en papillote dans des feuilles de marantacées ou de bananier. Le ndomba se mange avec, entre autres, des tubercules (manioc, igname), du plantain et des bâtons de manioc²⁶. Le n'domba peut être de viande, de porc, de poisson ou de poulet²⁷.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Le ndomba est une technique de cuisson saine qui conserve tous les arômes des aliments préparés. Il convient de noter en outre que la technique du ndomba se retrouve dans d'autres plats du centre comme le nam ewondo - qui est une sorte de n'domba - si bien que cette dernière pourrait être mise en valeur par le tourisme gastronomique. Par ailleurs, le ndomba nam est servi dans la plupart des restaurants de Yaoundé.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Quand on sait que le nom ndomba ou domba est arrivé de l'éwondo et le boulo et renvoie uniquement à une sorte de mets cuit en papillote dans les feuilles de marantacées, peut-on appeler Ndomba, le même plat confectionné dans un casserole ?

Aussi les épices particulières dont les feuilles d'Odzom (ou laurier) qui donne au Ndomba son odeur, les feuilles Messep (basilic tropical) sont-elles uniques au Cameroun et à ce titre peuvent-ils être valorisés par la propriété intellectuelle – par opposition à l'usage de la Secret Sauce ? Le messep ou basilic tropical est très prisé dans la cuisson des bouillons de viandes, des sauces (arachide, mangue sauvage). Il est l'ingrédient incontournable pour la cuisson à l'étouffée ou en papillote.

Le nam ewondo

Nom du plat : nam ewondo ou nnam Olis (variante)

²⁶ BOGNI Téguia, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

²⁷ Cuisine camerounaise, http://hack4afrik.org/?page_id=14

Description du plat : mets à base de pâte d'arachide, d'épices, de crevettes roses et de viande ou de poisson fumé. Le tout est cuit en papillote dans des feuilles de marantacées ou de bananier. La pâte d'arachide est parfois remplacée par des concombres. Le nam owondo se mange avec, entre autres, des tubercules (manioc, igname, patate), du plantain et des bâtons de manioc ou des macabos²⁸.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Il convient de noter en outre que la technique de cuisson se retrouve dans d'autres plats du centre comme le ndomba qui en est le nom d'ailleurs. Ainsi, cette technique traditionnelle du peuple bété pourrait être mise en valeur par le tourisme gastronomique. Le nnam olis est une variante dans laquelle on rajoute le riz et la pâte d'arachide.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Aucune identifiée pour le moment.

A.2 Région du Littoral

a) Description de la région

19. La région du Littoral a pour chef-lieu la ville de « Douala », capitale économique du Cameroun. C'est une région qui s'étend sur 20239 km² et compte environ 2,5 millions d'habitants. La région du Littoral jouxte l'océan Atlantique ; ainsi, de nombreuses spécialités culinaires sont à base de produits de la mer. C'est la région propice pour manger du poisson fraîchement pêché, par exemple sur les bords du fleuve Wouri, dans des lieux à ciel ouverts.

Ancienne cité balnéaire du Cameroun, le Littoral apparaît comme la région la plus visitée du pays. On constate que la plupart des visiteurs étrangers du Cameroun restent dans cette ville²⁹.

20. La région du Littoral regorge de sites touristiques : la forêt de Bimbia Banadikombo, le monument Nachtigal, la pagode, les Cathédrales Saint-Pierre et Saint-Paul ou le musée maritime de Douala³⁰. Les sites de cette région qui sont inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO sont le Port d'esclaves de Bimbia et ses sites associés.

²⁸ BOGNI Tégua, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

²⁹ TCHINDJANG Mesmin, KENGNE Fodouop, Le Cameroun : un pays aux potentialités touristiques sous-exploitées, University of Yaounde I, Juin 2008

³⁰ La région du Littoral en quelques mots, <https://visa-cameroun.fr/12-la-region-du-littoral-en-quelques-mots/>

b) Les principaux plats traditionnels de la région du littoral

21. Selon les recherches, on retiendra comme plats traditionnels incontestablement originaire du littoral camerounais, le **ndolé**, le **bongo'o tchobi**³¹. Par ailleurs, issu de la région du littoral, le poivre de Penja jouit déjà d'une indication géographique enregistrée à l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI). Les papayes *solos* seraient un autre produit candidat à l'IG dans cette zone.

c) Les fiches par plat retenu

Le ndolé

Nom du plat : le Ndolè, Ndolé terme provenant du mot « ndolo » en anglais qui signifie amour en langue douala³²

Description du plat : le ndolé est une plante légumière dont la couleur et la texture rappellent les épinards. Fait à base de feuilles de *Vernonia*, de pâtes d'arachides accompagnés de poissons fumés, de viandes, de crevettes, d'oignons et de plusieurs autres épices³³, Il se consomme accompagné de bâton de manioc ou de banane plantain bouillie. La préparation du ndolé est délicate dans la mesure où ses feuilles doivent être « lavées » plusieurs fois ou blanchies avec du natron pour diminuer leur amertume³⁴.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Considéré comme « le plat national du Cameroun selon plusieurs sources³⁵, le ndolé s'avère selon toute vraisemblance être le plat emblématique du Cameroun. En témoignent les nombreux titres élogieux qui l'érigent en ambassadeur du pays. Il se trouve que ce plat est parvenu à s'imposer dans ce pays multiethnique aux spécialités culinaires diverses pour en devenir l'emblème.

Depuis quelques décennies, il s'est exporté et s'affiche sur les cartes de restaurants par le monde. À Paris, par exemple, la Sénégalaise Fatou Sylla en a fait sa spécialité au Waly-Fay³⁶. Selon Christian Abégan, ambassadeur de la gastronomie camerounaise, la planète entière consomme du ndolé. À l'occasion de manifestations

31 Des informations supplémentaires doivent être recherchées sur la tortue de brousse et le gari aux écrevisses.

32 BOGNI Tégua, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

33 La gastronomie Camerounaise: une cuisine riche et diversifiée, 3 octobre 2018, <https://lesgourmandisesderk.com/2018/10/03/la-gastronomie-camerounaise-une-cuisine-riche-et-diversifiee/>

34 BOGNI Tégua, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

35 Découvrez les recettes du Cameroun, https://www.editions2015.com/cameroun/cuisine_cameroun.php

BOGNI Tégua, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

Le ndolé, l'emblématique plat royal camerounais, <https://www.jeuneafrique.com/1097405/culture/serie-le-ndole-lemblématique-plat-royal-camerounais-4-5/>

36 Le ndolé, l'emblématique plat royal camerounais, <https://www.jeuneafrique.com/1097405/culture/serie-le-ndole-lemblématique-plat-royal-camerounais-4-5/>

diverses, il le présente autant à Paris qu'à Londres, Monaco ou au Japon, l'idée étant de le populariser en l'adaptant grâce à des produits de substitution.

Cependant, la délicatesse de la conservation du ndolè appelle pour des innovations qui pourraient se conjuguer avec le tourisme gastronomique.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : : S'il est connu au Bénin (Amanvivè), au Togo (Aloma), bitter leaf (dans plusieurs pays anglophones dont le Nigéria) seul le Cameroun lui associe viande, crustacés et arachide, et exhale la magie d'un plat où s'entremêlent saveurs sucrées, salées et amères³⁷. Il y a donc une identité au nom « ndolè » qui ne constitue pas simplement une façon d'appeler un type de sauce aux épinards.

Outre l'équilibre général à atteindre qui demeure le secret de ce mêt, la réussite du ndolè tient aussi au choix de l'autre ingrédient clé : l'arachide. Gaston-Paul Effa conseille en priorité celle qui, trempée pendant environ une heure avant d'être réduite en purée, ne se gorge pas d'eau pour autant. L'arachide fraîche écrasée sert de liant et permet de donner de la consistance au plat. Le secret réside aussi dans la façon dont on écrase l'arachide : très finement³⁸.

Connu pour ses vertus médicinales, le ndolè intervient déjà dans la composition d'un médicament pour le diabète ayant fait l'objet d'une demande de brevet à l'OAPI en 2011 par Monsieur KALDJOB Luc et accordée en 2017³⁹. Ce n'est sûrement que la face immergée de l'iceberg. Ainsi, le ndolè au Cameroun contiendrait une substance qui permet de lutter contre le cancer. Le *Vernonia amygdalin* qui est la ressource génétique associée au Ndolè, entre dans la composition de plusieurs demandes de brevet dont l'une déposée en 2002 par Ernest B. Izevbigie⁴⁰.

Cette plante assez unique peut pourtant être remplacée pour obtenir un goût similaire au ndolè authentique. Selon Christian Abégan, en Occident, la feuille de vernonia peut être remplacée par la blette qui donne l'illusion de la saveur originelle. « *C'est une alchimie difficile à exécuter, mais on y parvient.* ». Peut-on réserver le nom ndolè qu'aux plats préparés avec d'authentiques feuilles de ndolè ? Une réflexion semble exister sur l'inscription de ce plat au patrimoine immatériel de l'Unesco. De nouveau,

37 Le ndolé, l'emblématique plat royal camerounais, <https://www.jeuneafrique.com/1097405/culture/serie-le-ndole-lemblematique-plat-royal-camerounais-4-5/>

38 Le ndolé, l'emblématique plat royal camerounais, <https://www.jeuneafrique.com/1097405/culture/serie-le-ndole-lemblematique-plat-royal-camerounais-4-5/>

39 Le médicament du diabète est une décoction obtenue à base d'extraits de plantes médicinales. Il est constitué d'un mélange de feuilles de quinkéliba (*huslundia* sp), de feuilles ou de poudre d'écorces séchées de voacanga (*tabercac montana* crasse), de feuilles vertes de ndolé (*vernonia amygdalina*) et d'eau portée à ébullition puis refroidie. Il restaure le pancréas pour lui permettre de produire l'insuline nécessaire à l'utilisation du sucre alimentaire absorbé par l'organisme.

Voir, OAPI, Fascicule du brevet d'invention, 15.12.2011, <http://www.oapi.int/Ressources/memoire/18082.pdf>

⁴⁰ Voir GRAIN, A propos de l'accès aux ressources génétiques et partage des avantages (APA), <https://grain.org/en/article/1340-a-propos-de-l-acces-aux-ressources-genetiques-et-partage-des-avantages-apa>
MAIS AUSSI

Google patents, Phytochemotherapy for cancer, US6849604B2, <https://patents.google.com/patent/US6849604B2/en>

la popularité du ndole, par exemple, a échappé aux seules populations du Littoral pour s'étendre à la plupart des régions, ce plat quasi-national venant s'incorporer à chacune des traditions locales qui l'ont adopté à leur manière⁴¹.

Des secrets de préparation y sont associés et alors que la commercialisation de nombreux plats africains se fait dans des formules prêtes-à-l'emploi (sous-vide), on peut se demander si ces secrets pourraient devenir industriels ? Les « Mandjanga » qui sont des crevettes roses séchées qui servent à agrémenter le ndole ont-elles une origine locale spécifique ?

En revanche, tous s'accordent à dire qu'un véritable savoir-faire découle dans la capacité à sélectionner la feuille de vernonia puis dans la façon dont on la lave pour en éliminer l'amertume. Les méthodes anciennes pour enlever l'amertume sont aussi ancestrales : piler les feuilles dans un mortier laver, re-piler, re-laver. Il faut aussi sauter à pied joints durant des heures sur un sac en maille rempli de ndolé en rinçant à l'eau claire jusqu'à disparition de l'amertume⁴². Chez les Sawa, cette maîtrise de l'amertume est un véritable savoir-faire qui pourrait être valorisé par l'origine « Cameroun » ou encore « Sawa ». La technique de lavage du ndolé a évolué, bien que l'opération demeure fastidieuse. On le fait bouillir avec du sel gemme avant de le plonger dans de l'eau claire, puis on le presse pour en retirer l'eau amère. On recommence l'opération autant de fois que nécessaire, l'objectif étant d'obtenir une légumineuse d'un vert vif et brillant.

Le bongo'o tjobi

Nom du plat : Bongo'o tjobi, Mbongo Tchobi (tjobi, poisson en langue bassa) dit « Mbongo » ou encore sauce noire.

Description du plat : Il s'agit d'une sauce noire très épicée, avec viande ou poisson, dont l'épice principale est un amome odorant. Elle se mange avec, entre autres, du plantain, des tubercules (manioc, igname, macabo), des bâtons de manioc et du riz. Ce met se prépare avec du poisson ou avec de la viande, et s'accompagne avec de bâtons de manioc ou de plantain mûr à la vapeur.

Le mbongo est un plat traditionnel de la tribu bassa. On parlerait de « caviar des bassas du Cameroun ». La légende nous raconte qu'une femme Bassa afin de réduire les infidélités de son époux et ainsi le retenir auprès d'elle a réfléchi sur le mets qu'elle pouvait lui concocter. Finalement, il lui serait venu l'idée d'associer l'odeur pour attirer son mari et le goût pour le retenir. Ayant réussi à garder son mari auprès d'elle grâce à sa découverte, cette jeune dame se décida alors à partager son secret à d'autres femmes de son clan. Cela aurait marqué le début de la vulgarisation de cette sauce⁴³. Pendant longtemps, cette recette aurait été gardée secrète par les filles Bassa.

41 Bruno GAIN, Ancien ambassadeur de France au Cameroun, dans BOGNI Tégua, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

42 Le ndolé, l'emblématique plat royal camerounais, <https://www.jeuneafrique.com/1097405/culture/serie-le-ndole-lemblématique-plat-royal-camerounais-4-5/>

43 La recette Du Mbongo Tchobi : Une passionnante histoire d'amour, <https://cuisinedumboa.com/la-recette-du-mbongo-tchobi-une-passionnante-histoire-damour/>

Aujourd'hui, elle ne l'est plus mais il semblerait que la recette ait beaucoup évolué dans sa composition.

A titre d'exemple, aujourd'hui, on utiliserait la poudre de Mbongo ce qui facilite et réduit le temps de préparation et de cuisson⁴⁴.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Ce met est actuellement préparé et dégusté sur presque tout le territoire national et même au-delà des frontières camerounaises. Il se prête davantage à des palais peu sensibles aux épices.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : La transmission de cette recette lui a fait perdre son originalité, en cause certaines astuces culinaires auraient été perdues avec le temps⁴⁵. Un contrôle sur l'usage du nom de la recette en référence à un cahier de charges aurait sûrement un impact sur la conservation des méthodes traditionnelles de production. A condition qu'une telle demande existe du côté du consommateur.

Une autre option pour la protection de la propriété intellectuelle réside dans le fait que cette recette tienne son nom de l'une de ces épices principales qui est spécifique au Cameroun, et qui peut s'avérer dure à trouver : le mbongo. Le mbongo est une sorte de poivre sauvage camerounais, noir, et proche, par sa forme, de la noix de muscade. Il donnera sa couleur noire à la sauce. Il est issu de la maniguette, une plante originaire d'Afrique au feuillage odorant, dont les graines sont aromatisées. Ses feuilles sont longues, vertes, persistantes et très odorantes. Le fruit de la maniguette est une gousse brune en forme d'échalote sortant du pied de la plante et contenant de nombreuses petites graines de couleur marron. En cuisine, les graines de la maniguette sont utilisées moulues, comme le poivre, mais sont moins piquantes. Leur parfum est très apprécié dans le poisson d'eau douce et le gibier. On lui attribue des vertus aphrodisiaques⁴⁶. Le mbongo peut-il, dans ces conditions, faire l'objet d'une protection par une IG ? Le plat est aussi fait avec des graines de djansan qu'il faudra griller, torrifier, mariner, bouillonner. Il s'agit d'une petite graine ronde très présente dans la cuisine camerounaise, mais que l'on retrouve aussi en Côte d'Ivoire (akpi).

44 La recette Du Mbongo Tchobi : Une passionnante histoire d'amour, <https://cuisinedumboa.com/la-recette-du-mbongo-tchobi-une-passionnante-histoire-damour/>

45 La recette Du Mbongo Tchobi : Une passionnante histoire d'amour, <https://cuisinedumboa.com/la-recette-du-mbongo-tchobi-une-passionnante-histoire-damour/>

46 https://www.editions2015.com/cameroun/cuisine_cameroun.php

A.3 Région de l'ouest

a) Description de la région

22. Merveilleusement dotée par la nature, la région de l'Ouest a souvent été comparée à l'Auvergne, en France. C'est une région vallonnée que traversent de belles rivières entrecoupées de chutes. L'Ouest présente une série de montagnes arrondies, héritages d'anciens volcans. Le climat ici est tempéré, et certaines localités telles que Dschang, station climatique, accusent des moyennes annuelles de température de 20° C. Pays de traditions et de culture, la région de l'Ouest se caractérise par la richesse de son artisanat aux nombreuses variétés d'expression : pipes, ustensiles en terre cuite, figurines et masques en cuivre, tabourets décorés de perles et par les danseurs bamilékes aux costumes pittoresques. Foumban est le siège de l'artisanat camerounais⁴⁷.
23. Les sites de cette région qui sont inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO sont le Port d'esclaves de Bimbia et ses sites associés et la Grande Case dans la Chefferie traditionnelle des Grassfields. Les autres sites touristiques de la région sont : le Musée des Civilisations, les chutes de Mami Wata, la chefferie de Bafoussam, le festival Nyang Nyang, la chefferie de Bandjoun, le palais du Sultan et son musée, la rue des artisans, le musée des arts et traditions Bamoun, la fête du Nguong.

d) Les plats traditionnels de la région de l'ouest

24. Les plats traditionnels de la région de l'ouest qui ressortent de la pré-étude sont **le nkui** et **le topsi banana**⁴⁸. La région jouit d'un potentiel pour les indications géographiques suivantes : avocat de Mbouda et riz de Tonga. Ces noms figurent sur la liste des IG potentielles au Cameroun.

Le Nkui

Description du plat : Le Nkui est une sauce gluante faite non pas avec le gombo mais à partir de tiges de Nkui. Il s'agit du plat traditionnel de l'ethnie Bamiléké. On y ajoute une dizaine d'épices. Le nkui peut être accompagné de feuilles de morelle noire sautées, et se mange avec le couscous de maïs.

Ce plat est préparé à l'occasion de la naissance d'un enfant et servi à la mère du fait de sa valeur énergétique élevée⁴⁹. Il se dit que le Nkui rend le sein de la maman abondant et qu'il facilite son écoulement. Ce plat est traditionnellement réputé pour ses effets sur la digestion (laxatif). Il permettrait aussi de stimuler l'appétit, de stimuler la galactorrhée, de traiter le paludisme et les coliques. Il est aussi utilisé dans

⁴⁷ Découvrir le Cameroun, Région de l'Ouest, Région de l'Ouest – Curiosités,

<https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-de-louest/>

⁴⁸ D'autres plats comme le « tac tac » (le maïs pillé avec le haricot ou les légumes à l'huile rouge) ne ressortent pas suffisamment comme étant emblématique du pays ou de la région.

⁴⁹ Le Nkui, la sauce gluante des Bamilékes, 15 novembre 2016, <https://www.groupeadaabou.com/2016/11/15/le-nkui-la-sauce-gluante-des-bamilekes/>

l'alimentation infantile et dans celle des enfants en bas âge encore incapables d'absorber des féculents⁵⁰. Le nkui se mange avec les mains et est servi avec le couscous de maïs.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Cette recette est considérée comme facile et rapide à préparer. Elle est également très légère puisqu'elle ne contient pas de matière grasse. Cette sauce connaît un succès récent. Elle ne se vend pas dans la rue.

Potentiel du plat pour la protection par la propriété intellectuelle : Pendant sa préparation, le Nkui est assaisonné avec plusieurs condiments locaux : Ngachu'u, Lepka'ah, Diepse'eh, Zehfe, l'écorce du lep, Susieu, les fruits du lep⁵¹. Ces condiments sont-ils endémiques au Cameroun ou à la région de l'Ouest ? Sont-ils exploités en dehors de cette région ?

Au Congo, cette plante est employée en médecine traditionnelle pour ses propriétés hypotensives permettant de réguler et de stabiliser la tension artérielle⁵². Qu'en est-il du Cameroun ?

Le Tpsi Banana

Nom du plat : Tpsi banana ou banane malaxée

Description du plat : la banane malaxée est un des classiques de la région de l'Ouest du Cameroun. Tirant ses origines de la province de l'Ouest, la Banane malaxée encore appelé "topsi ba'ana" est une recette des bafangs qui signifie « *mélangé dans la sauce* ». Cette recette autrefois considérée comme le repas des pauvres est un mélange de pâte d'arachides, de bananes (fruits) et d'épices. Il se prépare avec de l'arachide bouillie écrasée ou de l'arachide grillé écrasé.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Si le plat se classe indéniablement dans les plats les plus connus de la région de l'ouest son rattachement au tourisme gastronomique semble, à ce stade, relatif. En effet, rien ne permet de confirmer que ce plat est souvent présenté aux touristes.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Le plat se classant indéniablement dans les plats les plus connus de la région de l'ouest, des pistes de réflexion pourraient être autour d'une valorisation d'une marque collective Tpsi banana de l'ouest du Cameroun et ce, dans un effort pour mettre en exergue une fabrication au sein de la zone d'origine.

50 Le Nkui, la sauce gluante des Bamilékés, 15 novembre 2016, <https://www.groupedaabou.com/2016/11/15/le-nkui-la-sauce-gluante-des-bamilekes/>

51 Le Nkui, la sauce gluante des Bamilékés, 15 novembre 2016, <https://www.groupedaabou.com/2016/11/15/le-nkui-la-sauce-gluante-des-bamilekes/>

52 Le Nkui, la sauce gluante des Bamilékés, 15 novembre 2016, <https://www.groupedaabou.com/2016/11/15/le-nkui-la-sauce-gluante-des-bamilekes/>

A.4 Région du nord-ouest

a) Description de la région

25. Situé à une altitude moyenne de 1550 m au-dessus de la mer, le Nord-Ouest est une région de hauts plateaux dominés par une chaîne de montagnes dont les monts Oku, qui culminent à plus de 3000 m d'altitude. Le relief, couvert d'une végétation herbeuse, offre un spectacle captivant caractérisé par le contraste panoramique qu'offrent les plaines entourées de massifs montagneux, les vallées profondes qui parfois abritent des cours d'eau coupés de chutes et de nombreux lacs de cratère.
26. En dehors de la saison pluvieuse (de juillet à octobre), la région offre, tout le reste de l'année, un climat propice au voyage. C'est un climat doux et frais, avec des températures qui oscillent autour de 22°C.
27. Bamenda, principale agglomération et chef-lieu de la région, est une ville à la fois moderne et traditionnelle. C'est un important centre commercial et un carrefour routier pour toute la région. Une route de 350 km dite Ring Road permet au visiteur d'admirer la région dans toute sa diversité touristique : chefferies traditionnelles, paysages, lacs, chutes, réserves de faune⁵³.
28. Certains sites touristiques sont à cheval sur la région de l'ouest, du nord-ouest et du sud-ouest. C'est le cas de ceux inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO notamment le Port d'esclaves de Bimbia et ses sites associés. Il y a aussi la Chefferie traditionnelle des Grassfields aussi connue sous le nom de Mankon Palace et qui est dirigée par Ngwa'fo sacré roi en 1959. Il s'agit d'un ingénieur agricole et homme d'affaires. Ce site est aussi associé à la région de l'ouest.

Autrement, les autres sites touristiques sont la chefferie de Bafut, les Mégalithes de Saa et le site archéologique de Shum Laka.
29. La province du nord-ouest possède une riche tradition de poterie artisanale, celle de Nsei-Bamessing est la plus célèbre et ses produits sont commercialisés dans tout le Cameroun⁵⁴.

53 Visiter le Cameroun, La région du Nord-Ouest, Région du Nord-Ouest – Curiosités,
<https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-nord-ouest/>

54 Visiter le Cameroun, La région du Nord-Ouest, Région du Nord-Ouest – Curiosités,
<https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-nord-ouest/>

b) Les plats traditionnels de la région du nord-ouest

30. Dans le nord-ouest, on trouve comme plat traditionnel ayant cette origine le « ashu » encore appelé **le tarot à la sauce jaune**. On peut aussi citer les pommes de terre pillées avec le haricot, appelé « toukouri » ou « pilé » terrain. Le Miel blanc d'Oku a été valorisé par une indication géographique enregistrée à l'OAPI en 2013. Le café Njinikon est quant à lui est un candidat potentiel et figure sur la liste nationale des produits répondant à la définition de l'IG.

Le Tarot à la sauce jaune

Nom du plat : Le tarot à la sauce jaune ou le Achu ou Ashu

Description du plat : le Taro à la sauce jaune est un mets salé. Il s'agit de plantain malaxé à l'huile rouge. Le taro est un tubercule que l'on pile jusqu'à obtenir une pâte grisâtre. On le déguste alors ce met avec la fameuse sauce jaune, à base d'huile de palme et d'un mélange d'une dizaine d'épices, de champignons et de viande.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Historiquement, le tarot à la sauce jaune était réservé aux notables et aux hauts dignitaires des chefferies. Aujourd'hui, il est généralement servi lors des grandes cérémonies festives pour honorer les invités. Il est désormais démystifié et dont tout le monde peut passer commande dans un restaurant national.

Il demeure un grand symbole de la région de l'Ouest du Cameroun.

Ces différentes vertus pourraient le rendre attrayant pour le tourisme gastronomique. En effet, il est réputé favoriser la bonne digestion, la perte de poids, renforcer le système immunitaire, les anticorps, les os, les dents et aussi lutter contre la chute précoce des cheveux.

On aurait retrouvé un extrait you tube de deux coréennes essayant de préparer ce plat⁵⁵.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Ce potentiel n'est pas ressorti.

⁵⁵ Selon Gastronomie camerounaise : l'incontournable « street food », <http://www.unecamerounaiseenvadrouilles.com/2021/04/24/gastronomie-camerounaise-lincontournable-street-food/>

A.5 Région du sud-ouest

a) Description de la région

31. La région du sud-Ouest se caractérise par une végétation riche toujours verdoyante résultant d'une forte pluviométrie et d'une abondante activité agro-industrielle⁵⁶.
32. La région regorge de plusieurs richesses touristiques parmi lesquelles : les vestiges coloniaux avec le palais du gouverneur allemand Von Puttkamer à Buéa, le Mont Cameroun haut de 4100 mètres, volcan encore en activité, le parc national de Korup, véritable musée vivant de plus de 300 millions d'années et renfermant une flore et une faune d'une rare variété, le jardin botanique de Limbé créé en 1892 par des horticulteurs allemands, le Zoo de Limbé, le lac Barombi à Kumba dans un décor luxuriant. Le sud-ouest ce sont aussi de belles plages de sable gris qui bordent l'océan Atlantique⁵⁷. La ville de Buéa serait un endroit très propice à l'écotourisme.
33. Limbé, petite ville côtière à 80 kilomètres de Douala est, avec Kribi, l'une des 2 stations balnéaires du Cameroun caractérisée par ses plages de sable noir. La coopération anglaise entretient là-bas deux parcs naturels, le Limbe Wildlife Centre, où se trouvent toutes les espèces de singes présents au Cameroun, et le Limbe Botanical Gardens⁵⁸. Certains sites touristiques sont à cheval sur la région de l'ouest, du nord-ouest et du sud-ouest. C'est le cas de ceux inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO notamment le Port d'esclaves de Bimbia et ses sites associés qui est aussi associé à la région du sud-ouest.
34. Plusieurs restaurants offrent de la cuisine camerounaise et européenne comme la Bella Restaurant, le Bistrot de Milly, le lady L, le cocotier et le limbé hot spot.

a) Les plats traditionnels de la région du sud-ouest

35. La littérature fait ressortir comme plats originaires du sud-ouest du Cameroun, **l'ekwang** et le **eru**.

⁵⁶ Visiter le Cameroun, La région du Sud-Ouest
Région du sud-Ouest – Curiosités, <https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-sud-ouest/>

⁵⁷ Visiter le Cameroun, La région du Sud-Ouest
Région du sud-Ouest – Curiosités, <https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-sud-ouest/>

⁵⁸ Visiter le Cameroun, La région du Sud-Ouest
Région du sud-Ouest – Curiosités, <https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-sud-ouest/>

Le Eru

Nom du plat : le eru. Ce plat venu du nord-ouest du Cameroun est un mélange de légumes.

Description du plat : le eru est une sauce à base de feuilles très fibreuses de la gnète (*Gnetum africanum*), coupées en fines lamelles. Les feuilles de eru sont associées aux feuilles de water leaf ou d'épinards de Calabar. Gluantes, ces dernières jouent la fonction de liant, c'est-à-dire qu'elles attendrissent le eru pour faciliter sa mastication. Le eru se fait avec de l'huile de palme, des crevettes roses, du poisson, de la viande, surtout la peau de bœuf flambée appelée *nkanda*. Il se mange principalement avec le water fufu⁵⁹.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Il n'est pas toujours facile de trouver tous les ingrédients pour fabriquer le eru surtout lorsqu'on vit hors des frontières du Cameroun : on peut remplacer le water leaf par de l'épinard en branches. Rien ne permet de confirmer qu'il s'agit d'un plat régulièrement servi aux touristes.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : La rareté des ingrédients du eru fait-elle la valeur de ce plat ? D'ailleurs, on peut remplacer le water leaf par de l'épinard en branches.

La peau de bœuf flambée appelée *nkanda* est-elle obtenue grâce à un savoir-faire particulier ?

L'Ekwang

Nom du plat : Ekwang ou Ekwang coco

Description du plat : mets à base de boulettes (étirées et ovales) de **macabo** râpé, et emballées dans des bourgeons de macabo. Le tout est cuit ensuite dans une sauce avec de l'huile de palme et de la viande ou du poisson⁶⁰.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : La préparation de l'ekwang est un processus laborieux et long mais la plupart des chefs et des restaurateurs affirment que cette recette est particulièrement appréciée par les consommateurs.

Son potentiel pour le tourisme gastronomique est sans doute à rechercher dans le tubercule appelé « macabo » au Cameroun.

⁵⁹ BOGNI Tégua, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

⁶⁰ BOGNI Tégua, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

De ce nom scientifique *Xanthosoma sagittifolium*, le macabo est un légume racine généralement très peu apprécié des palais non-initiés car son goût est assez neutre, plutôt terreux, sa texture en bouche plus farineuse et moins onctueuse que la pomme de terre. Mais sa version râpée n'en n'est pas moins intéressante gustativement.

Par ailleurs, il s'agit d'une plante aux multiples bienfaits, sans gluten, végétarien compatible, riche en antioxydants, très utile contre l'ostéoporose et facile à digérer grâce à sa teneur en amidon. Cet argument de consommation sous forme de cure d'antioxydants « exotiques » ne laissera pas certains touristes indifférents.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle :

C'est une recette qui tire ses origines de la région du Sud-ouest du Cameroun, plus précisément chez les peuples « Bafaw » d'où un potentiel de valorisation de l'origine géographique par le biais par exemple du marque collective destinée à rassurer sur l'origine du plat.

A.6 Région du Sud

a) Description de la région

36. La région du sud est une destination complète. Avec la forêt tropicale, elle est une zone par excellence d'agrotourisme et d'écotourisme. Elle offre aussi aux visiteurs le rendez-vous avec les pygmées, premiers habitants de la forêt.
37. De nombreux cours d'eau, les uns plus importants que les autres renforcent le climat humide de cette région, avec par endroits, des chutes et cascades spectaculaires, à l'instar de celles de la Lobé et de Memve'ele. L'ouverture à l'océan Atlantique avec environ cent cinquante kilomètres de côtes couvertes de sable fin favorise le développement du tourisme balnéaire⁶¹. Les chutes de la Lobé représentent pour les peuples environnants un symbole fort de croyance, et sont généralement associées aux divers rites naturels et culturels de ces peuples côtiers. A titre d'exemple, les pygmées, peuples originels de guérisseurs, plongent les malades dans l'eau des chutes lors des cérémonies de purification. Les chute de la Lobé sont aussi une étape importante dans le rituel d'intronisation du Chef des Batangas qui y reçoit les bénédictions des esprits et des ancêtres. Il est à noter également le phénomène du jingou ou Mami Water ou encore mari/femme- esprit de l'eau. C'est une représentation mystique de la toute-puissance des esprits de l'eau qui, depuis de nombreux siècles, fit partie intégrante de la vie de chaque natif de cette région côtière⁶².

61 Découvrir Le Cameroun, Région du sud – Curiosités, <https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-du-sud/>

62 Découvrir Le Cameroun, Région du sud – Curiosités, <https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-du-sud/>

38. Site touristique très prisé par les visiteurs, la ville de Kribi⁶³ est surnommée la riviera camerounaise en raison de la présence de superbes plages de sable fin qui bordent l'océan sans discontinuer sur des kilomètres⁶⁴. La plupart des hôtels et maisons sont installées en bordure de la plage⁶⁵. Kribi est un port de pêche, lieu idéal pour manger des poissons et des crustacés dont les fameuses crevettes de Kribi ou crevettes de la Lobé. Il est possible d'assister, par exemple, à une pêche au filet pratiquée depuis le rivage. La technique : une pirogue prend le large et emporte avec elle une extrémité du filet tandis que les personnes restées sur la plage retiennent la deuxième extrémité. Au cœur de la cité balnéaire, face au port à bois, se trouve le marché aux poissons. Il est possible de trouver des poissons toujours frais : bars, baracudas, soles, crevettes de mer, gambas ou langoustes à des prix considérés comme abordables. Ces produits de la mer peuvent être à emporter ou être consommés sur place dans l'une des nombreuses gargottes⁶⁶.

Au départ de Kribi, il est possible de se rendre dans plusieurs campements pygmées pour découvrir l'habitat et se familiariser avec le mode de vie de ces populations proches de la nature. Les Pygmées de Bipindi sont particulièrement réputés pour leur savoir-faire artistique et leur médecine traditionnelle qu'ils transmettent de père en fils.

39. Les sites touristiques associés à la région du sud sont la célèbre réserve du Dja⁶⁷, patrimoine mondial de l'UNESCO. D'autre part, les chutes de la Lobé sont inscrites sur la liste du patrimoine mondial. Il y a d'autres sites touristiques comme : le Parc national de Campo Ma'an, Ebolowa, le Centre touristique de Nkolandom, les Rochers d'Ako'akas, les tortues marines à Ebodj.

b) Les plats traditionnels de la région du sud

40. Dans le sud, les plats traditionnels sont le **Mfiang N'do'o** et l'**Ekomba**. Les crevettes de kribi ou les crevettes de la Lobé sont sur la liste nationale des produits répondant à la définition de l'IG.

Le Mfian N'do'o

Nom du plat : Nfiang ndo'o appelé aussi le mokwa est une sauce faite à partir des noix de mangue sauvage (aussi appelé le ndoha, le ndjaka)

Description du plat : Le maquereau nfiang ndo'o est un maquereau accompagné de la fameuse sauce aux noyaux de mangues sauvages, une sauce onctueuse qui

63 Kribi fut jadis un port très actif dans l'export du bois, du café et du cacao. Vous pouvez atteindre le phare de Kribi, construit en 1906 à l'époque coloniale allemande.

64 Découvrir Le Cameroun, Région du sud – Curiosités, <https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-du-sud/>

65 Découvrir Le Cameroun, Région du sud – Curiosités, <https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-du-sud/>

66 Découvrir Le Cameroun, Région du sud – Curiosités, <https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-du-sud/>

67 Qui a fait l'objet d'une vidéo ayant remporté un concours organisé par l'UNESCO sur instagram.

ravira les papilles et se marie très bien avec ce poisson. Le Ndo'o est une pâte tirée du fruit en forme de mangue et au goût de chocolat. Le Ndo'o se présente souvent en bloc. Il faut le râper pour obtenir une poudre utilisée comme condiment dans la préparation de ragoûts de poisson ou de viande.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Rien ne permet d'affirmer qu'il s'agit d'un plat proposé aux touristes et apprécié par ces derniers.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Plus que le plat lui-même la mangue sauvage pose la question de son potentiel pour être valorisée par une IG. Cette mangue sauvage semble jouir d'une réputation au Cameroun et sa filière est règlementée par l'Etat (usage commercial, usage on commercial). Mais la mangue est un arbre qui est très répandu dans le Golf de Guinée, son aire de distribution s'étend du Nigeria en Angola. Il existe deux variétés de mangues sauvages. L'une sucrée (*I. gabonensis*) et l'autre ayant une "chaire" amère *I. wombolu* et *Irvingia wombolu* qui se distingue par sa plus petite taille et son évolution essentiellement dans toute la zone forestière humide du Cameroun (sud)⁶⁸.

Si ce n'est la mangue sauvage directement, il est possible de penser que le ndo'o lui-même en tant que pâte peut avoir une spécificité recherchée par le marché et méritant une valorisation ne serait-ce qu'à titre de marque commerciale.

L'« Ekomba »

Nom du plat : Ekomba

Description du plat : C'est un mets à base d'un mélange de pâte de maïs et de pâte d'arachide. Le tout est cuit, de façon traditionnelle, en papillote dans des feuilles de marantacées ou de bananier.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : En l'absence de feuilles de marantacées ou de bananier, l'ékomba peut être cuit en papillote dans des emballages plastiques. L'ékomba, comme certains mets (nnam owondo, mintoumba), peut être ensuite séché au-dessus d'une grille sous laquelle il y a des braises. Cette opération assure une longue conservation au mets.

Sa confection est économique : les ingrédients sont du maïs, des arachides, du sucre et de l'eau. Ce plat est affectionné par plus d'un. Après sa dégustation, d'aucun affirme que sa consommation renforce les apports en énergie.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Ce potentiel ne ressort pas ce stade.

⁶⁸ Voir, Abdon AWONO et Diomede MANIRAKIZA, Projet pour la mobilisation et le renforcement des capacités des petites et moyennes entreprises paysannes en relation avec l'exploitation des produits forestiers non ligneux au Cameroun et en RDC. Etude de base sur la mangue sauvage, Décembre 2007, <https://www.fao.org/forestry/15693-0dc91a04d1a8e15cc5409450931cfe7f3.pdf>

A.7 Région de l'est

a) Description de la région

41. L'Est est l'une des plus vastes régions du Cameroun. La région de l'Est est peuplée, entre autres tribus, par les pygmées, premiers habitants de la région qui s'adonnent à la cueillette, au ramassage et à la chasse. Appelée aussi région du soleil levant, l'est est une aire écologique dominée par les grands arbres. On y identifie près de 1500 essences végétales dont certaines entièrement ou partiellement protégées, ainsi que plus de 500 espèces animales qui peuplent surtout la réserve du Dja, inscrite au Patrimoine Mondial de l'Humanité.
42. Ces atouts, nombreux et variés, prédisposent la région de l'Est à plusieurs formes de tourisme, notamment l'écotourisme, le tourisme cynégétique (lié à la chasse), le safari photo et l'aventure. L'Est compte 5 aires protégées : le parc national de Deng Deng, le parc national de la Lobéké, le parc national de Boumba Beck, le parc national de Nki et la réserve de biosphère du Dja. Les parcs de l'Est sont caractérisés par des clairières et des tours d'observation d'où on peut observer les animaux et les oiseaux tout en prenant des photos. Des images et prises de vue exceptionnelles s'offrent aux visiteurs dans les petites et grandes savanes notamment au parc national de Lobéké.
43. Eu égard à son potentiel, l'Est du Cameroun pourrait être une destination touristique privilégiée : elle recèle une grosse partie des ressources naturelles de ce pays. Tous les types de tourisme en vogue à l'heure actuelle peuvent s'y pratiquer, sauf peut-être l'ascension des grandes montagnes⁶⁹.

b) Les plats traditionnels de la région de l'est

44. Les plats traditionnels de la région de l'est sont **le mbol** et le **kwa ni ndong**.

Le Mbol

Nom du plat : Le mbol

⁶⁹ La découverte du Cameroun, les 10 régions du Cameroun, <http://cameroun.solidarite.free.fr/les-10-regions-du-cameroun.html>

Description du plat : Ce condensé de viande, de poisson, de courges, d'épices tropicales et bien d'autres se mange avec le couscous (fufu de manioc). La particularité du mets vient d'un produit forestier non ligneux appelé Kanda au Cameroun ou nguiriki en RCA qui rend ce plat gluant. C'est cette graine qui une fois écrasé, devient gluante au contact de l'eau.

Plat très prisé au Cameroun, il se décline de plusieurs façons. On y met ce que l'on veut, viande, poisson fumé, escargot, sole fumée, écrevisses.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Le Mbol serait un trésor culinaire de l'est du Cameroun. Cette origine lui est souvent attribuée. Son potentiel à plaire à ceux ayant tenté l'expérience ressort assez clairement des recherches⁷⁰. Il est facile à cuisiner, de par son gluant et il nécessite par contre très peu d'épices.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : La particularité Le Kanda au Cameroun peut-il remplir les critères d'une IG? Existe-t-il une différence substantielle avec le nkui de l'ouest ?

Le Kwa ni Ndong

Nom du plat : Kwa ni Ndong encore appelé Sel Piment

Description du plat : Il s'agit d'un poisson assaisonné d'épices dont du sel et du piment.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Les recherches révèlent un plat très apprécié mais outre des recettes, aucune information ne permet d'attester son caractère emblématique. Elle est plutôt adaptée au palais aimant les épices.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Ce potentiel n'est pas ressorti des recherches.

A.8 La région du nord

a) Description de la région

45. La Région du Nord est l'une des dix régions du Cameroun, située dans le nord du pays. La principale ville est son chef-lieu est Garoua. La végétation est la savane, deux rivières drainent la région : la Bénoué et le Faro.

46. Cette région compte 3 parcs nationaux - Bénoué, Faro et Bouba Ndjida. D'autres sites touristiques de la région sont : le Lac et barrage du Lagdo, le

⁷⁰ Le patrimoine culinaire camerounais : une culture riche et délicieuse, <https://www.mediaterre.org/actu,20201005133134,6.html>

lamidat (chefferie traditionnelle musulmane) de Demsa, les Gorges de Kola, le jardin zoologique de Garoua, le Lamidat de Demsa⁷¹. Le nord est aussi connu pour ses danses traditionnelles.

b) Les plats traditionnels de la région du nord

47. Dans le nord du pays, les plats traditionnels sont le plus souvent à base de mil (comme le mil frais au lait), de maïs et de sorgho (comme la crème au sorgho, plat foubé). Pour accompagner les plats de boeuf, de poulet ou de poisson, le plat le plus célèbre de cette région est la **sauce foléré**.

La sauce foléré

Nom du plat : la sauce foléré ou sauce folléré

Description du plat : Plat d'origine peule, la sauce Foléré où Oseille de Guinée est le légume principal de la région du grand Nord Cameroun. Le Foléré est un légume aux feuilles acidulées qui se consomme comme repas ou comme jus naturel. Ce plat se fait généralement accompagné de Foubou de maïs ou de riz.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Ce potentiel ne ressort pas clairement.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Ce potentiel ne ressort pas clairement même si on pourrait se demander si l'oseille de cette région ne rend pas la sauce spécifique.

A.9 la région de l'Adamaoua

a) Description de la région

48. D'une superficie de 64.000 km², l'Adamaoua est la 3ème province du Cameroun par sa taille. La terre est pauvre et faiblement peuplée. Ngaoundéré est l'une des villes du Cameroun qui a la plus forte croissance à cause de sa situation au terminus de la ligne Yaoundé -Ngaoundéré (transcamerounais)⁷².

49. Les principales curiosités sont les chutes de Tello, le lac Tison, les chutes de la Vina, le lamidat (chefferie traditionnelle) de Ngaoundere⁷³. La province de l'Adamaoua est selon des témoignages écrits et oraux concordants, considérée

71 Découvrir Le Cameroun - Région du Nord – Curiosités, <http://www.editions2015.com/cameroun/nord.html>

72 ADAMAOUA, la région la plus proche du paradis, <http://ngaoundere.e-monsite.com/pages/adamaoua-la-region-la-plus-proche-du-paradis.html>

73 Découvrir Le Cameroun, Région de l'Adamaoua – Curiosités, <http://www.editions2015.com/cameroun/adamaoua.html>

comme le point de convergence, de rencontre et de dispersion de des grandes traditions culturelles bantou et soudano-sahéliennes⁷⁴.

50. L'activité économique principale est l'élevage de bétail (zébus). Les Peuls forment le principal groupe ethnique de la province⁷⁵.

b) Les plats traditionnels de l'Adamaoua

51. La notoriété de cette région est liée à la fabrication de kilichi dit le **kilichi de l'Adamaoua**.

Le kilichi de l'Adamaoua

Nom du plat : Le kilichi de l'Adamaoua ou le kilichi de Ngaoundéré.

Description du plat : Viande de bœuf cuite et séchée, assaisonnée de pâte d'arachide, d'épices et de sel. Le nom Adamaoua est souvent associé au Kilichi au Cameroun⁷⁶.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Il s'agit d'un plat ancré dans la culture de l'Adamaoua. Sa réputation est établie notamment à Ngaoundéré. Il est pratique à consommer, souvent sous forme de grignotage. Le kilichi se diversifie et se fait avec de la viande de chèvre, de mouton et même de poisson. Le Kilichi s'exporte en France, en Espagne, en Chine, en Amérique et dans la sous-région.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Le savoir-faire et la recette unique du kilichi de Ngaoundéré ou de l'Adamaoua se fait selon un secret bien gardé par les producteurs. On s'achemine vers la labellisation de ce produit⁷⁷.

A.10 La région de l'extrême-nord

a) Description de la région

52. La région de l'Extrême-Nord est l'une des plus belles régions touristiques du Cameroun. Son relief est dominé par la steppe et la savane herbeuse, entrecoupé de massifs aux formes tourmentées et étranges tels que les paysages pittoresques et enchanteurs des Kapsikis très visités par les touristes.

⁷⁴ Le Cameroun, une destination touristique recommandée pour vos vacances, <https://tourismecameroun.wordpress.com/category/art-et-culture/>

⁷⁵ La découverte du Cameroun, les 10 régions du Cameroun, <http://cameroun.solidarite.free.fr/les-10-regions-du-cameroun.html>

⁷⁶ <https://www.facebook.com/kilichideladamaoua237/>

⁷⁷ Voir : https://www.youtube.com/watch?v=RtUbn4m3mC4&ab_channel=Africa24

Rhumsiki est un véritable haut lieu du tourisme camerounais. Peuple de l'arrière-pays, les populations de l'Extrême-Nord ont su conserver une culture authentique qui se manifeste à travers l'architecture, les créations artistiques, l'artisanat, les traditions et le folklore des Foulbés, des Matakams, des Toupouris, des Massas, des Kotokos, des Kirdis, des Arabes Choa, des Mousgoums, des Mandaras, des Mofous. La région de l'Extrême-Nord est surtout célèbre grâce au parc national de Waza, le parc le plus connu, le plus visité ainsi que le plus réputé du Cameroun⁷⁸. Cette région tient aussi sa particularité des monts volcaniques en forme d'aiguilles, donnant un aspect géographique spécifique⁷⁹.

53. Les grandes cités et métropoles du « Grand – Nord organisent un grand festival annuel, notamment pendant la saison touristique qui va de novembre à mai, constituant une occasion propice à un déploiement culturel et artistique à nul autre pareil, ponctué par mille et une attractions fortement colorées et diversifiées. C'est le cas notamment du « Festival du lamidat » de Ngaoundéré (FESLAM), de la « Grande Semaine culturelle » de Garoua, du festival de Maroua ; sans oublier les fêtes traditionnelles d'un certain nombre de sultanats et de chefferies de la région de Kousseri, de Mora et de Mokolo⁸⁰.
54. Les sites touristiques de cette région qui sont inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO sont le Parc National de Waza, la partie Camerounaise du Lac Tchad, la Tour de Goto Goulfey, les gravures rupestres de Bidzar, le paysage Culturel de Diy-Gid-Biy, le Lamidat de Rey-Bouba, le paysage culturel du Lac Tchad (Cameroun).

b) Les plats traditionnels de la région de l'extrême nord

Le bili bili (nord-cameroun)⁸¹

Nom de la boisson : bili-bili, ou Biere traditionnelle de Sorgho du Nord Cameroun

Description de la boisson : Le « bili-bili » est une boisson traditionnelle à base de sorgho

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : En Afrique, cette boisson est connue sous diverses appellations en fonction de la zone de production. On parle de Mtama en Tanzanie, Dolo au Burkina faso, Burukutu au Nigéria et Bili-bili au Tchad et au Cameroun.

78 Visiter le Cameroun, Découvrir et aimer le Cameroun, Région de l'Extrême Nord – Curiosités,
<https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-de-lextreme-nord/>

79 Visiter le Cameroun, Découvrir et aimer le Cameroun, Région de l'Extrême Nord – Curiosités,
<https://www.editions2015.com/cameroun/index.php/10-regions-formant-cameroun/region-de-lextreme-nord/>

80 Le Cameroun, une destination touristique recommandée pour vos vacances,
<https://tourismecameroun.wordpress.com/category/art-et-culture/>

81 <https://tourismecameroun.wordpress.com/category/art-et-culture/>

Le développement de ce secteur de production au Cameroun trouve ses motivations dans son caractère générateur de revenu et de valeur ajoutée au bénéfice d'une à une variété de sorgho moins consommée sous forme de **boule** (voir plus bas, région soudano-sahélienne).

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle :

Les communautés productrices de cette boisson sont principalement les ethnies des savanes de l'extrême-nord qui en fonction de leur migration dans le pays intègre au procédé originel de production des adaptations territoriales des outils, pratiques et ingrédients. On peut ainsi distinguer quatre variantes du procédé de production du « bili-bili » dont la mise en pratique conduit à l'obtention des produits de qualité variable. Une étude tend à déterminer l'influence des différents procédés localisés de production sur les caractéristiques du « bili-bili ». L'hypothèse est que la diversité territoriale techniques de production (maltage). Cette piste mérite d'être creusée en vue d'une IG ou d'une marque collective⁸².

A.11 Le résultat de l'analyse par région administrative : les plats traditionnels selon l'étude bibliographique

Il convient de noter que l'analyse par région administrative au Cameroun fait ressortir 17 plats emblématique au total. Ci-dessous, nous rappelons ces plats par région administrative.

Centre	Kpem Ndomba Le nam ewondo
Littoral	Ndolè Mbongo
Ouest	Nkui Topsi banana
Nord-Ouest	Tarot à la sauce jaune
Sud-ouest	Eru Ekwang
Sud	Mfiang Ndo'o Ekomba
Est	Mbol Kwa ni Ndong
Nord	Sauce foléré
Adamoua	Kilichi de l'Adamaoua
Extrême nord	Le bili bili

⁸² Touw ang Charles, Nso Emmanuel Jong, Production Du Bili-Bili, Biere Traditionnelle De Sorgho Du Nord Cameroun : Diversité Des Procédés De Production Et Qualité Des Produits, IN European Scientific Journal, December 2018.

B. Les plats traditionnels selon les aires dites socio-culturelles

55. Avec 250 ethnies et dix régions administratives définies par leurs points cardinaux, le Cameroun a déterminé des « aires culturelles » tenant compte de sa complexité territoriale. On entend par aire culturelle un espace géographique où les populations pratiquent plus ou moins la même culture c'est-à-dire des populations aux traits communs lesquels transcendent leur appartenance ethnique et les circonscriptions administratives au sens strict.
56. L'approche des aires culturelles est pertinente dans le cadre d'une étude sur les traditions culinaires. Et pour cause, si le Cameroun est un kaléidoscope où miroitent et scintillent toutes ces traditions culinaires auxquelles s'identifie chacun en fonction de ses origines ⁸³régionales, cette forte dimension identitaire a historiquement hérité d'une organisation fondée sur des zones d'influence laissant apparaître des échanges, des emprunts qui renforcent et enrichissent ces mets traditionnels. En ce sens, il n'est pas interdit de penser la gastronomie camerounaise, non pas seulement en termes d'ethnies ou de régions administratives mais plutôt par zones d'influence culturelles.
57. Cette approche est d'autant plus pertinente que récemment, à l'occasion de la réunion de coordination du ministère de la Culture au Cameroun (MINAC) avec les délégués régionaux, le Ministre Bindoung Mkpatt est revenu sur les défis de l'avenir autour d'un programme baptisé « *Les routes patrimoniales* ». Le MINAC entend valoriser le patrimoine culturel et développer le tourisme culturel dans les quatre aires culturelles du Cameroun. Il sera question de mettre en place ou de réhabiliter le patrimoine de toutes les aires du pays, en vue d'une stratégie marketing de fréquentation plus accrue. Chaque aire va révéler ses spécificités ⁸⁴.

Il est donc pertinent de tenir compte des aires culturelles comme élément déterminant de notre recherche des plats typiques du Cameroun. En effet, ces aires font ressortir des spécialités qui ne ressortent pas dans l'analyse, quelque peu réductrice, fondée sur les régions. Les spécialités ne s'arrêtent pas aux frontières des régions et il semble plus juste de les penser comme venant de l'aire culturelle Sawa, l'aire culturelle Grassfield, l'aire culturelle Fang-Beti et l'aire culturelle sudano sahélienne.

B.1 L'aire Sawa

a) Descriptif de l'aire

58. Le littoral camerounais, qui s'étend sur une distance de près de 400 km, du Rio del Rey à la frontière ouest avec le Nigéria, à Campo près du Gabon et de la Guinée équatoriale, abrite un certain nombre de peuples (Douala, Bakwéri,

83 Bruno GAIN, Ancien ambassadeur de France au Cameroun, dans BOGNI Tégua, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

84 Cameroun Tribune, Patrimoine national : les atouts des aires culturelles, par Aissiatou Ngapout, 16 octobre 2020, <https://www.cameroon-tribune.cm/article.html/35723/fr.html/patrimoine-national-les-atouts>

Bakoko, Batanga etc...) qui appartiennent à la culture côtière sawa. L'histoire, les traditions et la cosmogonie sawa se décryptent à travers les masques, photos et objets d'art sawa, qui peuplent les musées et les galeries d'art de Douala, de Buéa ou de Limbé. Cette culture connaît actuellement une vitalité certaine, à travers les arts du spectacle vivant (musique, théâtre, ballets et chorégraphies, etc...) dans toutes les localités de la région côtière.

59. Les Sawa sont concentrés principalement sur les régions du Littoral (région francophone) et du Sud-Ouest (région anglophone) du Cameroun. Une petite partie des populations du groupe Sawa se trouve dans la région du Sud du Cameroun et sur la côte atlantique de la Guinée équatoriale (notamment les Batanga et les Yassa⁸⁵). Les Sawa constituent, avec les groupes Beti-Fang, Bamiléké-Tikar-Bamun (ou Grassfields) et les Peuls, un des peuples les plus influents du Cameroun.
60. Douala, aujourd'hui peuplée d'un peu plus de deux millions d'habitants, capitale économique du Cameroun et grande métropole régionale, est artistiquement célèbre pour être le fief incontesté du Makossa ; la nouvelle génération des makossamen, s'efforçant de maintenir haut le flambeau à eux laissé par leurs glorieux aînés : Manu Dibango, Nelle Eyoum, Mouelle Guillaume, Eboa Lotin et bien d'autres.
61. Enfin, Douala abrite une fois par an durant la saison sèche, la Fête du Ngondo, un gâteau de graines de courges, appelé aussi gâteau de pistache. Cette fête constitue le grand rendez-vous du peuple sawa avec son histoire et ses traditions⁸⁶.

85 Les Sawa regroupent les populations suivantes¹ :

Moungo (Nkongsamba) : Bakaka, Bakem, Bakoko, Balong, Bankon, Bonkeng, Mbo'o, Pongo

Wouri (Douala) : Douala, Bassa-ba-Douala, Bakoko

Nkam (Yabassi) : Yabassi, Bandem, Banen, Banyan, Bibom, Bodiman, Ewodi, Mbang, Moya

Sanaga-Maritime (Edéa) : Bakoko, Malimba, Ndonga

Manyu (Mamfé) : Banyangi

Koupe-Manengouba (Bangem) : Bakole, Ngolo-Batanga, Oroko, Yabassi

Fako (Limbé) : Bakossi, Bakweri, Mongo

Lebialem (Menji)

Ndian (Mundemba) : Bimbian, Oroko

Océan (Kribi) : Bakoko, Batanga, Bokwe, Yabassi

Voir: <https://sites.google.com/site/cultureafricaine2050/peuples/sawa/peuple>

86 Le Cameroun, une destination touristique recommandée pour vos vacances,

<https://tourismecameroun.wordpress.com/category/art-et-culture/>

b) Les fiches par plat

Les mintoumba

Nom du plat : mintoumba, ntoumba

Description du plat : Le mintoumba est un gâteau traditionnel d'après une recette originale des Sawas. Il est fait à base de manioc frais fermenté et d'huile de palme rouge, avec une cuisson à la vapeur en papillote. Il peut servir d'accompagnement à une sauce, ou être consommé tout seul comme snack.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : le mintoumba qui est assimilé à un pain local se consomme au petit déjeuner comme au repas du soir. Il peut être dégusté avec un verre de matengo (vin de palme). Le mode de cuisson assure une longue conservation des mets ce qui rend ce mets propice au tourisme gastronomique.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Le Mintoumba, en tant que gâteau traditionnel Camerounais, porte en lui une partie de l'identité du pays. Sa fabrication nécessite patience et savoir-faire. Sa présentation, son mode de consommation pratique et sa longue conservation le prédestinent sans doute à une démarche de protection par des marques commerciales et collectives destinées à valoriser les mitoumba fidèle à la recette traditionnelle.

Le nkono ngond

Nom du plat : le nkono ngond, le gâteau de pistache, Nnam ngon (chez les bétis) et Ngond'a Mukon (chez les doualas)

Description du plat : Au Cameroun, chez les côtiers (Sawa) le gâteau de pistache, est traditionnellement servi à Noël, et pour les repas de mariage.

Le plat est préparé à base du *Cucumeropsis mannii*, une espèce de *Cucurbitaceae* dont le nom commercial local est « graine de courge ». En langue Bassa, la plante porte le nom de *Ngond*. La préparation du plat est laborieuse. Les graines sont extraites du fruit et l'amande retirée de sa coque. Les amandes sont ensuite séchées, moulues et transformées en pâte à laquelle on ajoute d'autres ingrédients selon les convenances et les bourses. La viande cuite ou fumée, le poisson fumé ou frit, et même certaines légumes comme les feuilles fraîches de macabo peuvent être incorporées. Le mets de pistache est ensuite conditionné dans des feuilles de bananier flambées ou dans du film alimentaire et cuit à l'étouffée pendant des heures

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Les pistaches utilisées n'ont rien à voir avec celles que l'on connaît en Occident, ce sont des graines du melon-pistache cultivé dans la région de Douala. En plus de la fête du Ngondo, on pourrait imaginer une « route du Ngondo » destinée à montrer les différentes étapes de fabrication.

En effet, ce plat a donné son nom à une fête traditionnelle et rituelle des peuples côtiers camerounais. Elle réunit les peuples sawa de la région du Littoral pendant la première semaine du mois de décembre.

Il faut savoir que cette fête s'est déjà exportée au Canada sous la forme du festival Ngondo Afro-Monde de Montréal qui est la représentation de la fête traditionnelle. Cette fête voit le jour à Montréal pour la première fois en 2009 par l'événement « Ngondo ô Canada 2009 », sous la coordination du président du Ngondo, sa majesté le prince René Douala Manga Bell⁸⁷.

C'est un met très goûteux dont la conservation longue faciliterait le tourisme gastronomique.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Comme le Mintoumba, sa présentation, son mode de consommation pratique et sa longue conservation le prédestinent sans doute à une démarche de protection par des marques commerciales et collectives destinées à valoriser les mitoumba fidèle à la recette traditionnelle.

Les poissons du Wouri

Nom du plat : Les poissons du Wouri ou les poissons d'Ayos ou les poissons de Youpwe

Description du plat : On trouve des soles, des brochets, des tilapias, des carpes, des capitaines et des bars. Il y a des gros poissons comme des petits.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : de manière générale, le poisson braisé se retrouve dans toutes les villes et villages du Cameroun. Une fois la nuit tombée, devant les snacks et restaurants, des comptoirs s'installent pour braiser le poisson. C'est l'un des plats camerounais les plus prisés.

Dans le cas des poissons du wouri, le marché de Youpwe est réputé pour sa diversité en poisson. Situé en bordure du fleuve Wouri il donne également la possibilité d'admirer le paysage tout en dégustant quelques grillades de poissons.

C'est aussi un centre de transit du poisson fumé vers les autres marchés du Cameroun. Le marché de Youpwè draine, chaque jour à partir de 3 heures du matin, une population dense et cosmopolite. Elle part des quatre coins de la ville pour se ravitailler en poissons frais. La réputation du marché " de fortune " de Youpwè a dépassé les frontières nationales. Pourtant, les tonnes de poissons frais et fumés qui y sont vendus, sont le produit d'une pêche artisanale⁸⁸.

⁸⁷ Ngametché, R. (2012). La migration transnationale d'un patrimoine vivant : le cas de la fête du Ngondo des peuples sawa célébrée à Montréal et à Douala.

Ethnologies, 34(1-2), 301–318. <https://doi.org/10.7202/1026155ar>

⁸⁸ Voir : <https://fr.horyou.com/member/ornella-abondo/action/youpwe-est-un-grand-centre-dapprovisionnement-de-douala-en-poissons-frais>

Les clients peuvent aussi être accostés dans la rue.

Il existe une vente en ligne par l'intermédiaire de facebook : « *Poissons et Crudités youpw Douala livré à domicile à Yaoundé* »⁸⁹.

Il convient de noter cependant que la réputation de ces poissons est menacée par les allégations prêtant à ces poissons une forte teneur en mercure et donc un risque pour la santé humaine (CREPD)⁹⁰. Cet élément doit être pris en compte pour la valorisation du potentiel touristique du produit.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Quartier situé dans le deuxième arrondissement de la ville de Douala est réputé pour le commerce du poissons frais. Activités rémunératrices : pêcheurs, les revendeurs et les nettoyeurs qui ont pour rôle de nettoyer les poissons à l'aide d'une brosse artisanale fabriquée à partir de planches et de clous. Ce petit village de pêcheur est pris d'assaut du fait du rapport qualité-prix jugé intéressant. Malgré une décôte liée à la présence de mercure, les poissons du wouri ont un potentiel à être valorisé par rapport à leur origine géographique.

Le sanga

Nom du plat : le sanga ou sangha. Il serait très proche du kpem.

Description du plat : mets à base d'un mélange de feuilles de morelle noire, de pâte d'arachide très légèrement grillé, de graines de maïs frais coupés en morceau avec, éventuellement, des fragments de rafles avec graines et du suc de noix de palme ou de l'huile de palme. Il peut être salé ou sucré⁹¹.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Il s'agit d'un plat végétarien, généralement très apprécié au Cameroun.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Ce potentiel n'est pas ressorti des recherches à ce stade.

89 <https://www.facebook.com/Poissons-et-Crudité%A9s-youpw-e-Douala-livr%C3%A9-%C3%A0-domicile-%C3%A0-Yaound%C3%A9-169557006915936/>

90 Youpw è est un grand centre d'approvisionnement de Douala en poissons frais, <http://www.hubrural.org/Cameroun-Le-poisson-d-Ayos-et-de.html>

91 BOGNI Téguia, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

B.2 L'aire des Grassfields

a) Descriptif de l'aire

62. La sphère culturelle des grassfields qui couvre les provinces de l'Ouest et du Nord-Ouest, est devenue célèbre, d'abord pour son Art « royal » qu'on découvre dans les musées royaux de Foumban, Bafoussam, Bandjoun, Bafut, Bali, Bamoungoum. Ici, les objets d'art, d'une localité à l'autre, d'une chefferie à l'autre sont considérés comme « une force morale » dans le Cameroun contemporain. Cette aire culturelle est ensuite célèbre pour ses costumes traditionnels aux couleurs chatoyantes et richement brodés, ses cérémonies rituelles et funéraires, ses danses traditionnelles (Ndanjé, Koungang, Juju, Mewoup, Mékembou, Lali etc...) et modernes (Manguembeu, Ben-Sikin, Tchamassi...). Enfin cette sphère culturelle a été rendue célèbre par l'organisation de grandioses manifestations culturelles, de grands spectacles et festivals traditionnels à l'image de la fête de Nguon à Foumban⁹².

b) Les fiches par plat

Le poulet DG

Nom du plat : le poulet DG ou poulet Directeur général. Son nom provient de « Directeur général » puisqu'il était réservé aux personnalités V.I.P.

Description du plat : le poulet D.G. est un ragoût de poulet frit servi avec plantains et légumes. Une belle marinade, des bananes plantains, des épices comme la graine de pébè que l'on appelle aussi la « noix de muscade du Gabon ».

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : DG pour « Directeur Général » car c'est un plat qui est souvent cuisiné pour recevoir les personnalités.

C'est le plat qui a eu l'ascension la plus rapide du monde. Au début des années 80, le poulet DG n'existait pas. Dans la seconde décennie, le plat naît. Pour le déguster, il fallait se rendre dans des gargotes où allaient flamber les affairistes qui prospéraient en ces temps de croissance économique.

Autrefois les prix de certaines denrées alimentaires étaient à des coûts hors de portée du panier de toutes les ménagères. Le plat de poulet DG restait réservé aux ménages ayant un pouvoir d'achat assez élevé, d'où l'acronyme DG. Mais au fil du temps, le pouvoir d'achat de la ménagère s'est plus ou moins amélioré. Le poulet DG est devenu un incontournable des fêtes et cérémonies en tout genre.

⁹² Le Cameroun, une destination touristique recommandée pour vos vacances, <https://tourismecameroun.wordpress.com/category/art-et-culture/>

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Le Poulet « Directeur Général » ou Poulet DG est un plat issu de la région bamiléké (ouest) du Cameroun, qui s'est propagé dans tout le pays. Ce mets contient quelques ingrédients très uniques mais ni rares, ni difficiles à trouver, ainsi que beaucoup d'ingrédients de base que l'on trouverait dans n'importe quelle cuisine du monde. On retrouve que la recette a perdu de sa saveur d'origine, ainsi le poulet DG pourrait être réservé à ceux qui respectent la recette reconnue comme étant d'origine.

Le corn chap

Nom du plat : « le Corn tchap » ou « Corn chaff » ou encore « Kontchap »

Description du plat : le corn tchap est constitué de l'association de maïs et de haricots rouges. Les protéines sont assurées par des poissons fumés.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Le corn tchap est une recette peu coûteuse et facile à réaliser. Son potentiel pour le tourisme gastronomique ne ressort pas spécialement.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Son potentiel pour la propriété intellectuelle ne ressort pas spécialement.

Le kondre

Nom du plat : kondre, kondrè.

Description du plat : mets à base de plantains verts, d'huile de palme, d'épices et de viande de chèvre, de porc ou de boeuf. Le kondré est associé au porc, au boeuf ou au poisson frais.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Le kondre ou potée de plantains est un plat plutôt prisé lors des funérailles et autres cérémonies. Son potentiel pour le tourisme gastronomique ne ressort donc pas clairement.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : le nom Kondrè renvoie à l'identité territoriale de l'ouest du Cameroun. Ce gastronome est employé par un certain nombre de peuples bamiléké. Le nom provient de l'anglais *country*, en passant par le pidgin-english *kondre*, et, par voie de conséquence, a vocation à souligner l'origine du plat attribuée à plusieurs peuples de l'Ouest-Cameroun. Etant donné que ce plat a des noms équivalents dans les langues desdits peuples, le nom kondre pourrait, dans le cadre de l'utilisation d'outils de la propriété intellectuelle, avoir vocation à valoriser la recette d'origine, la recette authentique⁹³.

93 BOGNI Tégua, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navij=catalogue&obj=livre&no=62370>

Le Kouakoucou

Nom du plat : L'Ekwankoko/Kouakoukou ou pain de macabo

Description du plat : Ce plat est constitué de macabo râpé, assaisonné et cuit dans des feuilles de bananier ou de macabo.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Il s'agit d'un plat long à préparer dont il faudrait vérifier qu'il est proposé par la restauration au Cameroun. Il est très rare de le trouver proposé dans les lieux de restauration à l'étranger.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : La recette aurait évolué dans le temps, si bien qu'on peut se demander s'il existe, à propos de ce plat, des revendications de consommateurs pour plus d'authenticité laquelle pourrait justifier une démarche de protection de la propriété intellectuelle (marque, marque collective).

Le koki

Nom du plat : Le koki qui veut dire « gâteau » en douala

Description du plat : Le Koki est une préparation épicée à base de haricots blancs ou rouge et d'huile de palme, de maïs, de manioc. Cette préparation est cuite à la vapeur dans une feuille de bananier ou de macabo.

On retrouve aussi des beignets de koki.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Le koki se commercialise au Cameroun mais aussi à l'étranger.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : il pourrait exister une différence pour cette spécialité en fonction des régions.

B.3 L'aire Fang-Beti

a) Descriptif de l'aire

63. À l'origine tous les Beti parlaient une langue appelée « ati ». Ce sont des Bantous. L'origine des Beti est complexe à définir. La thèse plus communément admise est l'origine donnée par la tradition orale. Pour les Beti, Nanga serait leur ancêtre d'origine bantoue. Arrivés à Yaoundé, ils se sont dispersés, certains Eton se retrouvant à Nkometou (une région de Yaoundé). Leurs migrations avaient pour but de rechercher des terres riches pour l'agriculture et de se rapprocher des régions dans lesquelles il y avait du sel, lequel était devenu beaucoup plus disponible avec la colonisation.

64. Aujourd'hui, les principales tribus beti sont les Eton, les Ewondo, les Bene qui sont frères directs des Ewondo, les Fong qui sont Bene à travers leur père Otol'o, les Bulu, les Manguissa, les Ntumu et les Mvele, plus proches des Bulu que des Eton et des Ewondo. Plusieurs autres ethnies beti sont nées par le jeu des alliances.
65. Les Beti, grands forgerons, ne travaillaient pas beaucoup le bois. Ils ont, cependant, réalisé de nombreuses statues d'ancêtres, gardiens de reliquaires et masques, toutes sculptures aux qualités plastiques indéniables et recherchées par les plus grands musées d'art dans le monde.

b) Les plats

L'okok

Nom du plat : L'okok ou le « hikok » ou le « eru » dans le nord-ouest. D'autres pays comme le Gabon ou le Congo appelle ce plat le fumbwab.

Description du plat : Très apprécié au sud et au centre, ce plat est à base de feuilles de gnenum (feuilles d'okok), de poudre d'arachides écrasées ou grillées selon les régions, et de jus de noix de palme⁹⁴. Il est accompagné de bâtons de manioc ou de manioc bouilli.

Ce plat est un plat typique du centre du Cameroun. Les feuilles d'okok ont pour nom scientifique « *Gnetum Africanum* » et se retrouvent au Gabon, au Congo (Koko) ou au Nigéria (Afang)⁹⁵. Au Cameroun, il semblerait que la recette ait évolué avec le temps. La modernisation du plat a fait qu'on y rajoute les dibamba (écrevisses), de la viande, les petits poissons qu'on appelle les bifaka. La texture de ce plat est plus compacte dans le centre que dans le littoral. Dans le sud-ouest ce plat est très différent et peut se manger sucré. Il s'appelle le eru. Ce plat peut être végétarien.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : le plat se consomme à la maison. Des échantillons sous vide sont vendus pour préparation en ligne ou dans des magasins dédiés à l'étranger.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Ce plat a plusieurs variantes en fonction des régions. Il convient de se demander si les ingrédients les feuilles d'okok sont commercialisées en fonction de leur origine avant leur préparation. Il convient aussi de se demander si ces feuilles (gnetum) ont une particularité quand elles poussent au Cameroun par rapport aux autres pays précitées. Les différentes variantes du plat pourraient être valorisées par des marques collectives renvoyant à l'origine de la variante.

⁹⁴ La gastronomie camerounaise : une cuisine riche et diversifiée, 3 octobre 2018, <https://lesgourmandisesderk.com/2018/10/03/la-gastronomie-camerounaise-une-cuisine-riche-et-diversifiee/>
⁹⁵ Recette d'Okok du Centre du Cameroun, <https://www.lacuisinetedelaurette.com/okok-du-centre-du-cameroun/>

B.4 L'aire soudano-sahélienne ou aire septentrionale

a) Descriptif de l'aire

66. L'aire culturelle du Nord-Cameroun ou septentrion, s'étend depuis les hauts plateaux de l'Adamaoua, jusqu'au lac Tchad, en passant par les plaines de la Bénoué et du Diamaré, sans oublier les Monts Mandara et les autres zones montagneuses de la dorsale camerounaise.

67. Cette sphère culturelle du septentrion, présente au moins deux caractéristiques fondamentales : Un fond culturel qualifié d'« autochtone » pour renvoyer aux peuples habitant et occupant cette partie du pays, avant la révolution peuhle. C'est le cas notamment des Mboum de l'Adamaoua, à l'art musical très raffiné des Fali et Bata de la Bénoué, des Guiziga et d'autres populations « kirdi » (Païnnés », selon la dénomination de Peuhl) dont certains éléments ou groupes se font l'écho de la célèbre civilisation Sao ;

Et un fond culturel islamo-peuhl. La Révolution peuhl, lancée depuis Sokoto, dans les toutes premières années du 19^{ème} par Shéhu Ousman dan Fodio, ayant abouti à la création de vastes et puissantes entités territoriales appelées «lamidas » (à Garoua, Maroua, Ngaoundéré, Tibati, Banyo etc...) sous la dynamique supervision du lettré Modibo Adama, a donné naissance à une nouvelle société musulmane dont les manifestations concrètes sont: l'art de vivre ; la tenue vestimentaire et l'organisation socio- culturelle ;l'expression artistique⁹⁶.

b) Les fiches sur les plats

68. Dans les régions septentrionales, L'aliment de prédilection dans ces régions septentrionales est le mil, le sorgho et les feuilles jeunes de sissongho, l'oseille (localement appelé **foléré**). D'une manière générale, le repas est constitué de féculents et de viandes coupées en très petits morceaux. A côté de tous ces plats, il faut ajouter des breuvages fait à partir des plantes, jus de plantes (Folère), des fruits et des graines (Goriba, jujubes, graines de baobah, Watoudjé, dates, ...) qui permettent de passer du temps et de compléter les mets en guise de desserts⁹⁷. On retrouve aussi **l'Abaakuru** qui sont des bonbons fait à base d'arachides grillées, de gingembre et de piments moulus.

⁹⁶ Selon l'anthropologue Léo Frobenus, dans son ouvrage Peuples et Sociétés traditionnelles du Nord-Cameroun », Stuttgart 1987.

Le Cameroun, une destination touristique recommandée pour vos vacances,
<https://tourismecameroun.wordpress.com/category/art-et-culture/>

⁹⁷ Art culinaire : Le cousous ou la boule, <https://chateauxnews.com/fr/2014/01/13/art-culinaire-le-cousous-ou-la-boule/>

69. A côté du célèbre **jus de foléré**, il existe plusieurs variétés de boissons alcoolisées produites le plus souvent par les femmes. Ce sont par exemple le **bili-bili** précité et le **kwata**⁹⁸.

La boule

Nom du plat : **le couscous de mil (la boule)**

Description du plat : Le couscous ou la boule est fait à partir de farine de céréale (maïs, riz, mil) ou de tubercule (manioc, igname) cuite dans de l'eau bouillante. La boule s'accompagne à toutes les sauces.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : La boule est omniprésente dans l'aire soudano-sahélienne. Des bouillons aux légumes en passant par les soupes, la « boule » est un met très prisé dans cette aire et est consommée en moyenne deux jours et demi sur trois. Elle peut prendre diverses formes comme le « cobbal ». Elle est donc naturellement propice au tourisme gastronomique.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Aucune piste pour la propriété intellectuelle n'est, à ce stade, perçue.

Le **poisson kotoko** ressort comme étant emblématique de la zone.

Le poisson Kotoko

Nom du plat : les poissons kotoko du nom du peuple kotoko. Les Kotokos sont une population d'Afrique centrale, vivant principalement au Cameroun, également au Tchad et au Nigeria. La population globale est estimée à environ 90 000 personnes. La plupart sont musulmans, mais les croyances traditionnelles subsistent, notamment celles liées aux esprits de l'eau.

Description du plat : la particularité de ces poissons repose plus sur la technique de pêche employée et sur l'histoire associée que, manifestement sur une distinctivité gustative.

Des techniques impressionnantes en matière de traitement des produits de la pêche étaient développées pour la conservation et l'exportation du poisson dans l'ensemble du bassin tchadien et même dans la sous-région d'Afrique centrale, notamment à Ndjamena, à Bangui, à Yaoundé, à Maiduguri et dans le septentrion camerounais. Il est reconnu que la ville de Maroua (situé dans l'aire soudano-sahélienne) était le point de convergence de cette production depuis des décennies. Maroua était le principal relais de collecte et de distribution du poisson frais ou transformé (fumé ou séché) dans cette région. Le marché hebdomadaire du lundi était celui qui attirait le

⁹⁸ Il s'agit d'une bière artisanale à base de mil ou de maïs

plus, les commerçants et les consommateurs de poissons qui viennent parfois des confins de la province pour s'approvisionner en poisson.

La vulgarisation des techniques de conservation se substituaient à l'absence de possibilité de conservation par le froid. Les populations avaient recours au fumage et au séchage car ils n'avaient la possibilité d'écouler le poisson frais qu'à Ndjamena et dans la ville de Kousseri (Cameroun) où la demande était relativement faible et le prix d'achat dérisoire. Les poissons fumés appelés localement Banda, étaient destinés à l'exportation emballés dans des paniers spéciaux en papyrus vert et exportés vers le Nigeria dont les marchés sont très proches. Ces emballages traditionnels ont disparu progressivement du circuit de vente.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Descendant des mythiques Sao, les kotokos sont réputés pour leur grande taille, leur corpulence et leurs exploits.

Les Kotoko sont reconnus comme des pêcheurs professionnels au point où l'histoire de ce peuple est intimement liée à cette activité. Ces derniers ont développé, au cours de leur histoire, un appareil de pêche, le *Zemi*, un filet triangulaire monté sur une pirogue appelée *Wam*, dont la conception technique et l'application s'observent exclusivement, dans cette région fortement arrosée par des cours d'eau permanents. Cet instrument de capture est un élément fondamental de leur patrimoine culturel et technique halieutique, une tradition qui, aujourd'hui, a disparu⁹⁹. Il existe néanmoins des initiatives pour valoriser les *Zemi*, y compris dans le cadre de festivals. Ces initiatives pourraient relancer la consommation du poisson kotoko.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : S'il a disparu en pratique, le *zemi* est commandé par les conservateurs des musées ethnographiques. Des *Zemis* miniaturisés sont exposés dans six structures muséales pour informer les touristes sur le passé de cette région. L'équipement de pêche est composé d'une grande pirogue (*wam*), moyen de locomotion, et d'un filet triangulaire (*zemi*) qui constitue l'instrument de capture du poisson. Cet engin, destiné à la conduite d'une campagne de pêche collective, se présente aujourd'hui aux yeux des populations locales comme l'œuvre la plus achevée du génie kotoko¹⁰⁰.

Les populations ont donc conçu des maquettes d'une échelle d'environ 1/50 qui sont exposées dans les musées ethnographiques de cette aire culturelle pour perpétuer la mémoire et la représentation matérielle de cet appareil de pêche à l'adresse de la jeune génération et des touristes de passage dans cette région. Ces représentations peuvent-elles faire l'objet d'une protection par les droits de la propriété intellectuelle, par exemple par le droit d'auteur ?

99 Ousman Mahamat-Abba, Dossier thématique. La diversité du patrimoine technique africain. L'exemple du Cameroun, La technique de pêche au *Zemi* : un savoir-faire en voie de disparition dans les abords du lac Tchad, <https://journals.openedition.org/ephaistos/3407>

100 Ousman Mahamat-Abba, Dossier thématique. La diversité du patrimoine technique africain. L'exemple du Cameroun, La technique de pêche au *Zemi* : un savoir-faire en voie de disparition dans les abords du lac Tchad, <https://journals.openedition.org/ephaistos/3407>

Le résultat de l'analyse par aires culturelles : les plats traditionnels selon les aires culturelles

Aire Sawa	<ul style="list-style-type: none"> Les poissons du wouri Le mintoumba Le ngondo (gâteau de pistache) Le sangha
Aire de Grassfields	<ul style="list-style-type: none"> Le poulet DG Le corn chap Le kondre Le kouacoucou Le koki
Aire Fang-Beti	<ul style="list-style-type: none"> Okok
Aire soudano-sahélienne ou aire septentrionale	<ul style="list-style-type: none"> La boule Kwata (boisson) Odontol (boisson) Les poissons kotoko

Il convient de noter que l'analyse par les aires socio-culturelles fait ressortir 14 plats au total.

C. Les plats camerounais révélés par les sondages

70. La présente étude prévoyait une étude de terrain en première phase du projet. Cependant, la situation de pandémie n'a pas permis de réaliser une telle mission de terrain. A la suite de séances de travail des 24 mars 2021 et des 21 avril 2021 avec le Comité interministériel formé pour définir les 15 plats incontournables de la gastronomie camerounaise, il a été prévu de réaliser un sondage (en ligne et terrain). L'utilisation de sondages en ligne pour collecter des informations est conforme aux décisions prises par le CDIP. En effet, lors de sa dernière session (26-30 juillet 2021¹⁰¹), le CDIP a approuvé une stratégie d'atténuation visant à modifier la méthodologie en matière de collecte de données pour l'étude exploratoire (passage à des études et à des entretiens en ligne).

71. Les objectifs du sondage sont :

Objectif 1 : Pallier l'impossibilité de mener la mission de terrain du fait de la pandémie qui affecte le déroulement de la mission de terrain initialement prévue pour effectuer des recherches nécessaires à la préparation de l'étude, lesquelles nécessitent des déplacements et des interactions avec des acteurs différents.

Objectif 2 : Permettre à l'étude de refléter une vision large sur les traditions culinaires du Cameroun laquelle prendra en compte l'opinion des personnes vivant au Cameroun, mais aussi des Camerounais vivant à l'extérieur du Cameroun et enfin de toute personne ayant côtoyé le Cameroun.

Objectif 3 : Donner au choix des 15 plats qui seront valorisés dans le cadre d'une deuxième étude, un caractère légitime, de manière à proposer une étude qui se veuille la plus représentative possible de l'opinion publique.

Objectif 4 : Proposer dans l'étude des données graphiques sur la gastronomie camerounaise, lesquelles seront exploitables sur le long terme par les autorités camerounaises.

Les sondages ont été préparés en français et anglais.

72. Des sondages ont été préparés en fonction des catégories suivantes :

- Résidents-Nationaux : Catégorie A ou RN
- Résidents-Non Nationaux : Catégorie B ou RE
- Non-résidents-Nationaux : Catégorie C ou NRN

101 Pour plus d'informations, voir :

https://www.wipo.int/edocs/mdocs/mdocs/fr/cdip_26/cdip_26_2.pdf

- Non-résidents étrangers : Catégorie D ou NRE

Un communiqué de presse de Son Excellence, Monsieur Le Ministre du Tourisme et des Loisirs, Monsieur Bello Bouba Maigari (voir Annexe 1) a été lancé au niveau national, en français et anglais pour informer de la tenue de sondage en ligne et sur le terrain¹⁰².

73. Pour les sondages en lignes, au 21 octobre 2021, 235 personnes avaient participé au sondage :

- Résidents-Nationaux : Catégorie A ou RN = 131
- Résidents-Non Nationaux : Catégorie B ou RE = 30
- Non-résidents-Nationaux : Catégorie C ou NRN = 60
- Non-résidents étrangers : Catégorie D ou NRE = 14

Il faut compter comme paramètre influençant le nombre de participants en ligne : les problèmes de connexion internet, les défis liés à ce que l'on pourrait appeler la « sur sollicitation technologique » (bips réguliers du téléphone entraînant un phénomène de zapping, sollicitation régulière à ce genre d'exercice etc.), oubli.

Néanmoins, le taux d'achèvement moyen du sondage est estimé à 100%, et le temps maximum est de 10 minutes. Les participants qui ont répondu ont donc pris le temps de le faire et leurs résultats sont exploitables.

74. En ce qui concerne les sondages de terrains, 876 sondages ont été exploitables et exploités. Par ailleurs, les documents remis révèlent que les sondages ont été essentiellement remplis par des résidents camerounais s'exprimant à propos de la gastronomie camerounaise. Par conséquent, les résultats pour les sondages de terrain reflètent l'opinion des résidents camerounais.

75. Le choix fait pour l'analyse des résultats est d'analyser en priorité les réponses aux questions sur les plats que connaissent les sondés d'une part et d'autre part, les plats qui selon eux pourraient se promouvoir à l'international. En effet, ces deux questions recourent le mieux le concept de tourisme gastronomique à savoir, le fait de voyager d'un endroit à un autre pour découvrir l'histoire, le savoir-faire et la culture d'un pays ou d'une région à travers ses spécialités culinaires.

76. D'autres questions permettront d'affiner les résultats de la « liste des 20 » dans un effort pour arriver à la liste finale des mets camerounais pouvant être valorisés par le tourisme gastronomique et la propriété intellectuelle.

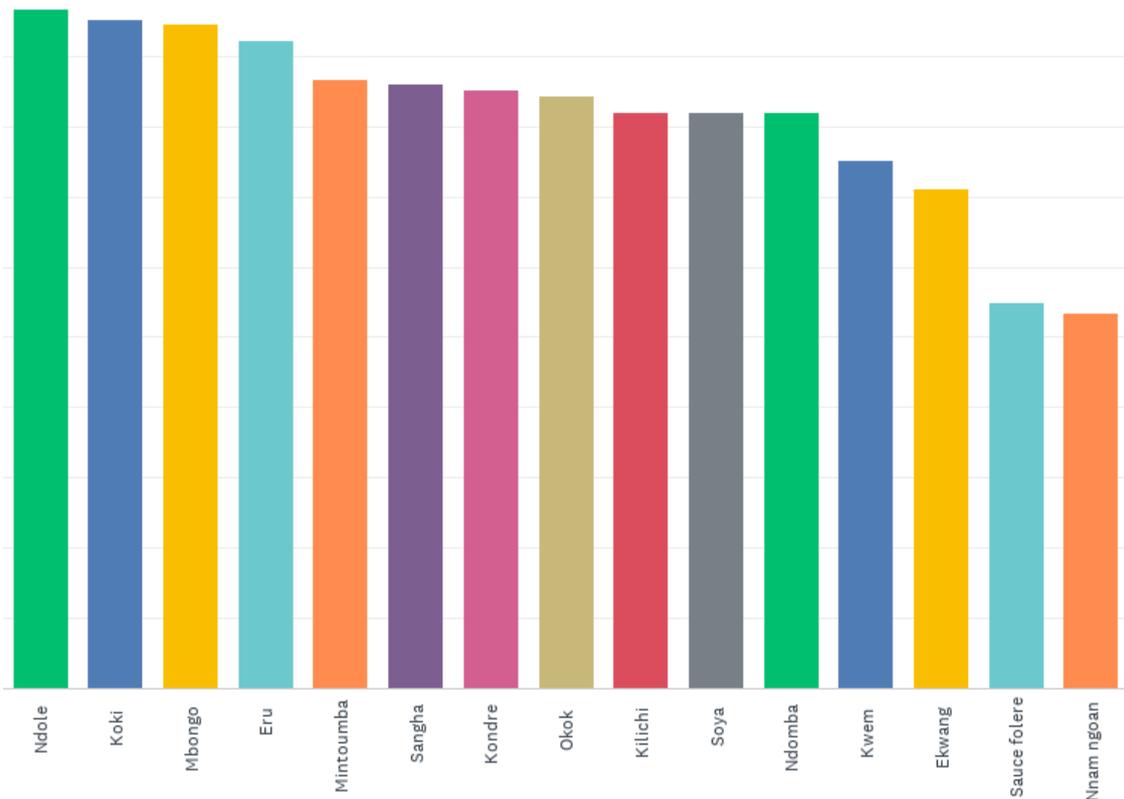
¹⁰² Les liens vers les sondages qui sont toujours ouverts figurent en annexe 2 de ce document.

C.1 Sondages en ligne

a) Résultats pour la catégorie des Camerounais résidant au Cameroun

77. Comme l'indique le graphique ci-dessous (Graphique 1), les 15 plats les plus connus par le camerounais résidants au Cameroun sont, du plus connu ou moins connu : **le ndolé, koki, mbongo, eru, mintoumba, sangha, kondre, okok, kilichi, soya, ndomba, kwem, Ekwang, sauce foléré, Nnam ngoan.**

En termes de plats préférés, on retrouve les plus souvent le **ndolé** sur les sondages en ligne (en moyenne 40% des sondés ont considéré ce plat comme leur plat préféré).



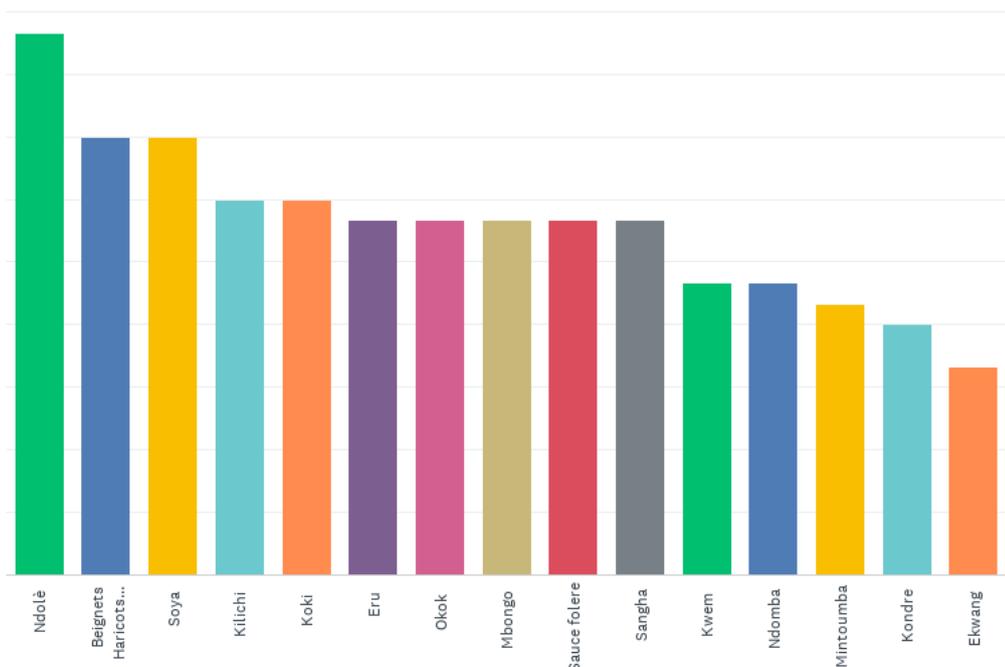
Graphique 1 : les mets les plus connus par les camerounais

78. Par ailleurs, les résidents Camerounais ayant répondu au sondage considèrent que les plats pouvant le mieux vendre le Cameroun sont par ordre décroissant (du mieux placé pour promouvoir la gastronomie camerounaise au moins bien placé) : **le eru, le ndolé, le koki, le sangha, l'okok, le ndomba, le mbongo, le kondre.**

79. En ce qui concerne les boissons, les trois boissons les plus connues par les résidents camerounais sont : **le foléré** (97%), **le kossam** (91%) et **le Bili-bili** (61%). Dans la catégorie « autres boissons connues », la plupart des sondés ont déclaré connaître le vin de palme, le vin de datier, le kounou (jus de canne à sucre), le rouwa (maïs + gingembre + sucre) et le jus de baobab.

b) Résultats pour la catégorie résidents étrangers

80. 100% des sondés étrangers résidant au Cameroun connaissent **le ndolè** suivi de très près par le **beignets-haricots-bouillie** (BHB, voir fiche), **le soya** (voir fiche), **Le kilichi**, **le koki**, **le eru**, **l'okok**, **le mbongo**, **la sauce foléré**, **le sangha**, **le kwem**, **le Ndomba**, **le mintoumba**, **le kondre**, **l'ekwang**.



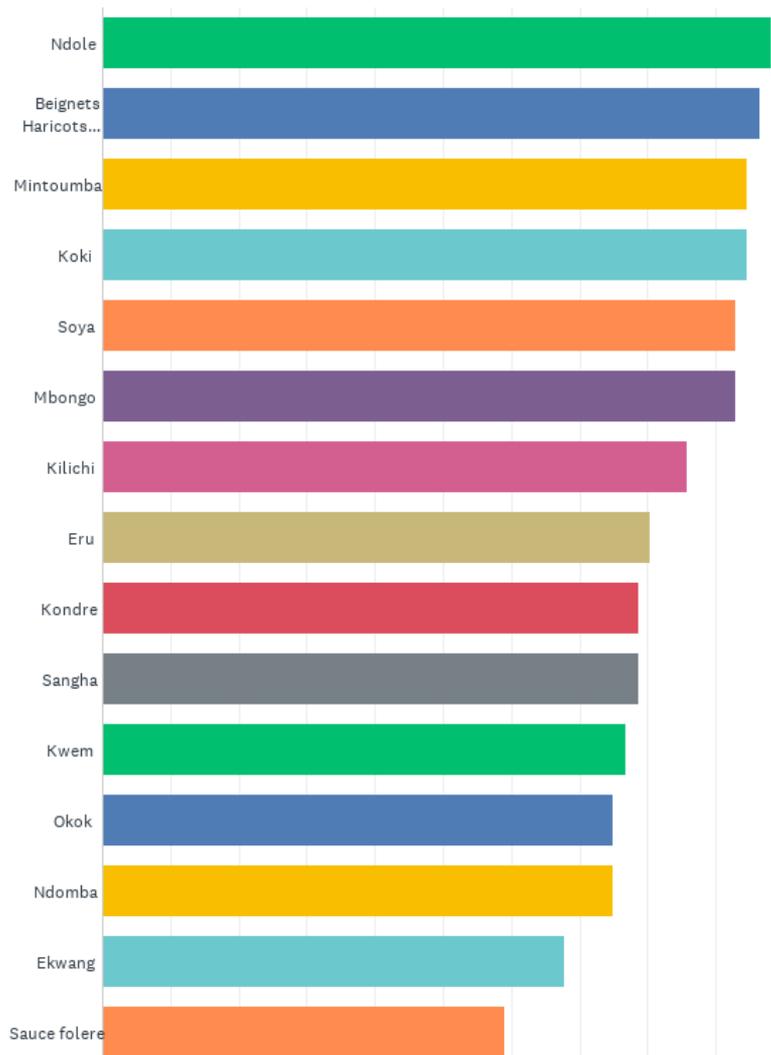
Graphique 2 : les mets les plus connus par les résidents étrangers

81. Si la plupart des sondés dans cette catégorie considèrent la gastronomie camerounaise comme variée (77%), ils ne sont que 27% à la considérer comme exportable et 23% à la considérer comme pratique. Pour ces derniers, **le koki** ressort comme le plat pouvant le mieux se vendre à l'international suivi du **mbongo**, du **ndolè** et du **kondre**.

82. Les boissons les plus connues par les résidents étrangers sont le **bili-bili**, le **kossam** et le **foléré**.

c) Résultats pour la catégorie issue de la diaspora

83. Les sondés issus de la diaspora connaissent en priorité les plats suivants : **Ndolé (98%) BHP, mintoumba koki, soya, mbongo, kilichi, eru, kwem, okok, kondre, sangha, ndomba, ekwang, sauce folere (58,93%).**



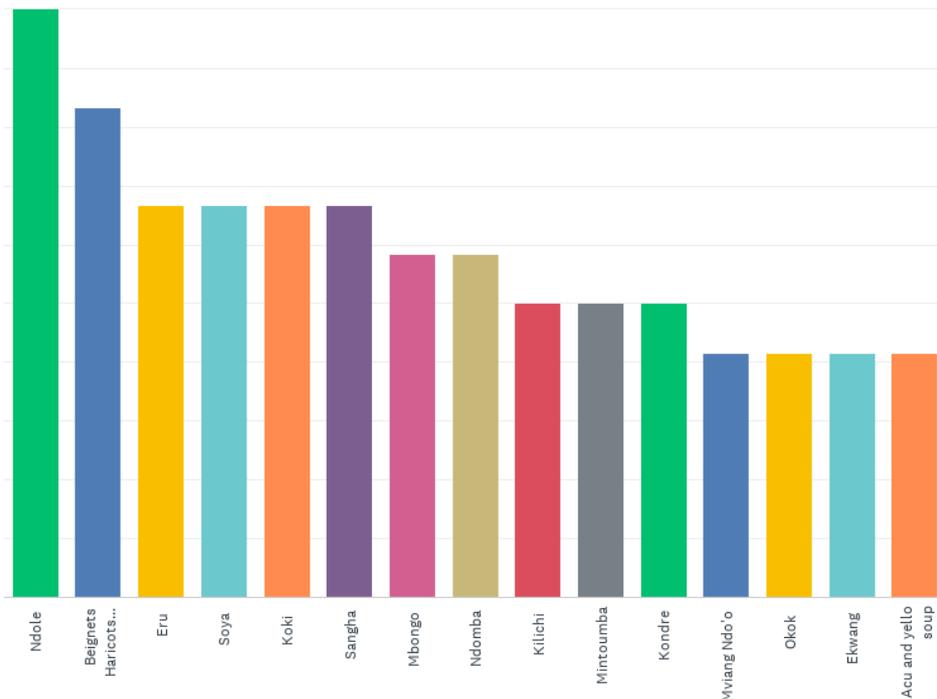
84. Les sondés issus de la diaspora considèrent que pourraient être promus à l'international : **le ndolè, le eru, le koki, le mbongo, le okok.**

Par ordre décroissant, les sondés issus de la diaspora connaissent comme boisson : **le foléré** (96%), **le kossam** (85%), **le bili-bili** (59%).

d) Autres amis de la gastronomie camerounaise (ou non-résidents étrangers)

85. Les autres amis de la gastronomie camerounaise, connaissent les plats suivants : **Ndolé, BHB, eru, soya, koki, sangha, mbongo, ndomba, kilichi, mitoumba, kondre, Mviang Ndo'o, okok, ekwang, acu and yellow soup.**

86. Les boissons les plus connues sont par ordre décroissant : **le foléré** (72%), **le kossam** (54%) **et le bili-bili** (45%).



graphique n°4 Les mets les plus connus par les amis de la gastronomie camerounaise

87. **Le ndomba** et **le ndolé** reçoivent plus d'occurrence pour être promus à l'international selon cette catégorie de sondés.

88. En récapitulatif, le tableau qui suit révèle les plats les plus connus toutes catégories confondues. Ce sont le nombre de fois où le plat apparaît comme connus par toutes les catégories qui détermine ceux des plats considérés comme tels selon les sondages en ligne.

89. Il est intéressant de noter que les plats les plus connus sont aussi révélés par les autres méthodologies d'inventaires. En revanche, sur les sondages en ligne, deux traditions culinaires camerounaises remarquables n'apparaissent pas dans les inventaires par région ou par aire socio-culturelle : il s'agit du soya et du beignet haricot bouillie dont nous fournissons la fiche ci-après.

Les plats camerounais les plus connus dans une liste prédéterminée				
Catégorie A	Catégorie B	Catégorie C	Catégorie D	TOUTES CATEGORIES
Le ndolé	Le Ndolè	Ndolé	Ndolé	Ndolé (4/4)
Koki	Beignets haricots bouillie (BHB)	BHB	BHB	Mintoumba (4/4)
Mbongo	Soya	Mintoumba	Eru	Eru (4/4)
Eru	kilichi	Koki	Soya	Sangha (4/4)
Mintoumba	Koki	Soya	Koki	Kondre (4/4)
Sangha	Eru	Mbongo	Sangha	Okok (4/4)
Kondre	Okok	Kilichi	Mbongo	Ndomba (4/4)
Okok	Mbongo	Eru	Ndomba	Mbongo (4/4)
Kilichi	Sauce foléré	Kwem	Kilichi	Soya (4/4)
Soya	Sangha	Okok	Mitoumba	Koki (3/4)
Ndomba	Kwem	Kondre	Kondre	Kwem (3/4)
Kwem	Ndomba	Sangha	Mfiang Ndo'o	Ekwang (3/4)
Ekwang	Mintoumba	Ndomba	Okok	Sauce foléré (3/4)
Sauce foléré	Kondre	Ekwang	Ekwang	Beignet Haricots-Bouillie (3/4)
Nnam Ngoan	Ekwang	Sauce foléré	Acu and Yellow Soup	Kilichi (2/4)
				Nnam Ngoan (1/4)
				Mfiang Ndo'o (1/4)

Beignet haricots bouillie

Nom du plat : Beignets haricots paf ou BHB (Beignets, haricots, bouillie)

Description du plat : Le plat beignet Haricot communément appelé « BH » est l'un des plats les plus favoris au Cameroun. Consommé à toute heure de la journée, matin, midi, ou soir, les Camerounais en raffolent. Accompagné de sa bouillie blanche, le plat associe de succulents beignets tout ronds sucrés, à faire frire après ainsi que des haricots rouges parfumés aux épices et aromates.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Les beignets de farine ou makala font parties des recettes incontournables au Cameroun. Cette spécialité est très appréciée des Camerounais et peut être servie à n'importe quel moment. Dans toutes les rues, on trouve un "beignetariat", le fast food local. C'est un lieu de restauration rapide où le plat principal au menu est le Beignet Haricot.

Tchop et Yamo est devenu le spécialiste du BHB « Beignets, Haricots, Bouillie » au Cameroun. Un jeune entrepreneur camerounais a lancé ce fast-food en 2011. En cinq ans c'est devenu le lieu où l'on va quand on a envie de manger les beignets haricots. Le promoteur n'a pas encore atteint le niveau de ses concurrents américains spécialistes du fast food, mais il croit que l'appui des investisseurs lui permettra d'aller plus loin.

« *Le Beignets-Haricots-Bouillie, c'est le menu de tous. Qu'on soit riche ou moins nanti on l'a mangé au moins une fois. C'est le menu le plus fédérateur camerounais, le plus consommé, du nord au sud, de l'est à l'ouest* 103 ».

On retrouve aussi des BH party, sous forme d'afterwork.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle :

C'est une spécialité qu'on retrouve dans plusieurs pays africains sous différentes appellations : Mikaté au Congo, Puff puff au Ghana, Froufrou au Mali, Gbofloto en Côte d'Ivoire. Au Cameroun, il est consommé avec des haricots (façon chili sin carne) et de la bouillie de maïs fermenté. Interrogé par VOA AFRIQUE, Idriss Nguepnang, le promoteur de Tchop et Yamo a fait savoir que : « *L'idée c'était de créer un produit, une marque 100% camerounaise, africaine et être capable de la porter sur la carte de la gastronomie mondiale* 104. »

Cette référence camerounaise existe déjà à travers des plateformes en ligne notamment Fadoof (Family Food) est la plateforme qui vous permet de repérer les compatriotes, à l'étranger, qui ont cuisiné ou s'apprêtent à cuisiner les repas du pays d'origine. Sur cette plateforme, un BHB a été retrouvé au prix de 5 euros pour une personne 105.

Si la valorisation permet d'augmenter le prix, ceci devrait pouvoir permettre de mieux assumer les coûts d'investissement qui seraient en augmentation (farine, sucre, huile). Il faudrait toutefois que cela reste accessible pour le consommateur.

Le Soya

Nom du plat : le soya au Cameroun, le suya chez le Nigéria voisin

Description du plat : Le Soya est une recette de bœuf grillé de l'Afrique de l'Ouest. La viande est marinée avec des épices qui sont mélangées avec de l'arachide, puis elle est cuite au barbecue. Le Soya peut être fait avec du bœuf, du poulet, de la viande de chèvre, ou n'importe quelle viande 106. La viande est rotie sur une grille métallique et peut aussi se présenter sous forme de brochette

103 Tchop et Yamo : le spécialiste du BHB "Beignets, Haricots, Bouillie" au Cameroun, <https://www.voaafrique.com/a/tchop-et-yamo-le-specialiste-du-bhb-beignets-haricots-bouillie/3303519.html>

104 Tchop et Yamo : le spécialiste du BHB "Beignets, Haricots, Bouillie" au Cameroun,

<https://www.voaafrique.com/a/tchop-et-yamo-le-specialiste-du-bhb-beignets-haricots-bouillie/3303519.html>

105 Voir <https://www.ecwid.com/store/fadoof/Beignets-Haricots-Bouillie-de-ma%C3%A0Fs-p143801740>

106 Recette de Viande Soya, <http://www.recettesafricaine.com/soya.html>

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : La recette est très connue au Cameroun, au Nigeria (Suya) et encore au Ghana (chichinga)¹⁰⁷. Le soya, une grillade de brochettes de bœuf cuite au feu de bois, reste populaire, on peut en acheter facilement auprès de vendeurs dans la rue.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Le nom renvoie essentiellement à un assaisonnement et non à un lieu géographique. Il ne semble pas y avoir de différence notable entre les différentes recettes au Cameroun, au Nigeria et au Ghana. Mais on pourrait imaginer un « Soya du Cameroun » pour valoriser le savoir-faire distinctif du Cameroun, le cas échéant.

90. Les plats devant être promus ressortent d'un « nuages de mots » générés automatiquement par la plateforme du sondage en fonction des mots les plus fréquemment écrits.

Les plats camerounais ayant un potentiel à être promus				
Catégorie A	Catégorie B	Catégorie C	Catégorie D	TOUTES CATEGORIES
Le eru	Le koki	Ndolè	Ndomba	Ndolè
Le Ndolè	Mbongo	Le Eru	Ndolè	Koki
Le koki	Ndolè	Le Koki		Mbongo
Le Sangha	Kondre	Le Mbongo		

91. C'est ainsi que les trois plats pouvant être promus à l'international selon les sondages en ligne seraient : le **ndolè**, le **koki** et le **mbongo**. Ces plats sont déjà répertoriés par ailleurs (Voir I ET II)

¹⁰⁷ Recette de Viande Soya, <http://www.recettesafricaine.com/soya.html>

C.2 Sondages de terrain

a) Les plats les plus connus par les résidents camerounais

Sur 33 plats proposés dans une liste la plupart des résidents camerounais disent connaître la plupart du temps, les 15 plats figurant dans ce tableau. (soit la moitié).

1	Ndolé	876
2	Mbongo	831
3	Mintoumba	798
4	BHB	591
5	Eru	582
6	Koki	570
7	Okok	541
8	Kilichi	536
9	Soya	515
10	Sauce Foléré	467
11	Kondre	411
12	Mbol	365
13	Kwem	353
14	Lalo	324
15	Sangha	320

92. Le plat que révèle le sondage de terrain et qui n'était pas ressorti jusqu'ici est le **lalo** (voir fiche, ci-après).

b) Les boissons les plus connues par les résidents camerounais

Sur 12 boissons contenues dans une liste la plupart des résidents camerounais disent connaître la plupart du temps, les six boissons figurant dans ce tableau.

1	Folé	678
2	Kossam	601
3	Bili-bili	514
4	Arki	401
5	Cha'a	306
6	Meyock Melen	265

Le lalo

Nom du plat : le lalo ou la sauce gombo ou encore le kelen kelen ou le ndjango

Description du plat : Cette recette associe les feuilles de gombo aux feuilles de manioc pour réaliser un plat complet, simple et riche en légumes. Il se mange accompagné de couscous de maïs ou fofou.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Il est difficile d'évaluer si ce plat est servi aux touristes.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Bien que cette tradition porte divers noms en fonction vraisemblablement des régions, le kelen kelen est a priori un plat tirant ses origines au Nord Cameroun. L'origine du plat peut-elle être valorisée ?

Le Jus de Foléré

Nom du plat : Jus de foléré appelé aussi bissap, oseille de Guinée ou fleur d'hibiscus

Description du plat : Il s'agit de laver les feuilles d'hibiscus et de les mélanger avec d'autres condiments (citron, gingembre, sucre, menthe par exemple) de porter le tout à ébullition, d'égoutter et de déguster

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Il ne ressort pas que le jus de foléré est plus servi aux touristes que d'autres boissons

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Appelé jus de foléré au Cameroun, cette boisson se retrouve dans plusieurs autres pays d'Afrique de l'Ouest et du centre sans que le jus de foléré du Cameroun ne se distingue autrement que par son nom.

Le Kossam

Nom du plat : Le kossam

Description du plat : Le Kossam est un « yaourt » local (camerounais) fait à base de mélange de différents produits laitiers.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : Très prisé au Cameroun, il se consomme à tous les coins de rues.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Ces yaourts se produisent de façon industrielle. Ils sont conditionnés en pot et/ou en sachet. Il existe une marque « Kossam » qui désignent les produits laitiers fabriqués par Sogelait à Ngaoundéré ;

Le Arki

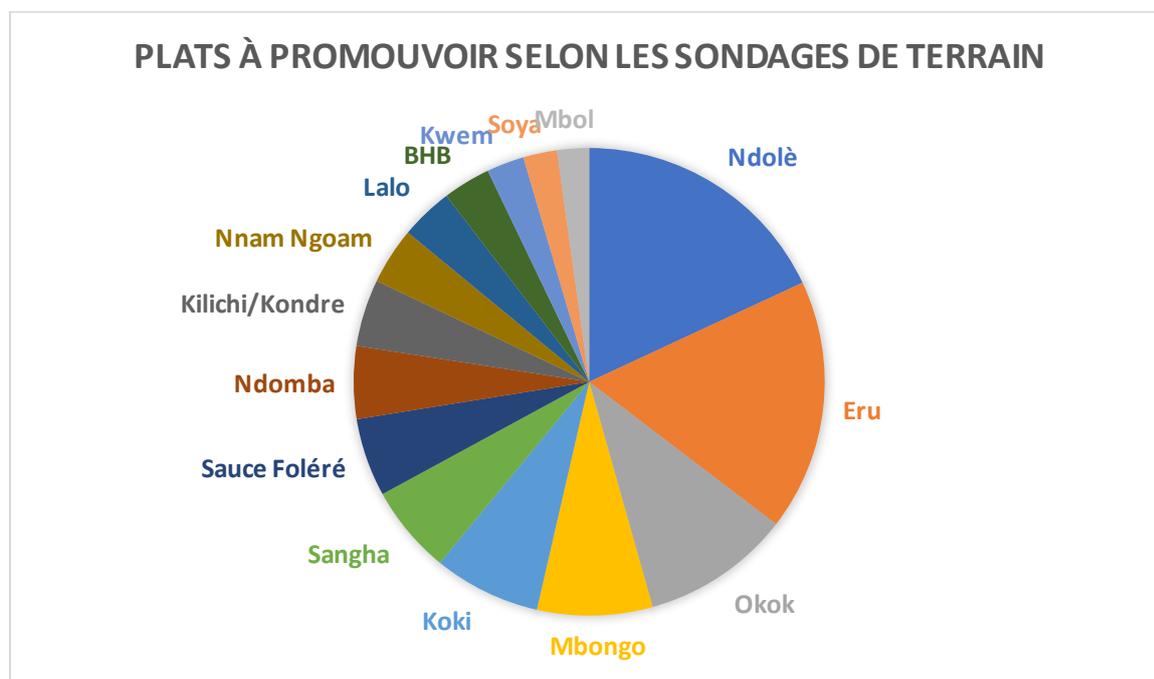
Nom du plat : Le arki qui est en fait le nom générique de toutes les eaux de vies fabriquées dans les zones du centre, du sud et de l'est du Cameroun (Odontol, Malamba, Hâ).

Description du plat : Il faut relever que les formule de fabrication de ces alcools varient parfois d'une région à une autre et de la disponibilité des matières premières. Servi à sec ou dilué, il bat parfois le record de consommation au cours de ces cérémonies.

Potentiel du plat pour le tourisme gastronomique : L'Arki rentre dans la catégorie des eaux de vie au même titre que le whisky à cause de sa teneur en alcool élevée (plus de 40% d'alcool). Jusqu'à une date récente, la commercialisation des produits issus de ces unités artisanales était interdite. Désormais, la vente de ces boissons locales se fait à travers une promotion de proximité de produits bien présentés en sachet ou en bouteille, soit en allant vers le consommateur, soit par « bouche à oreille ». Le Arki est de plus en plus consommé par les Camerounais.

Pistes de réflexions potentielles autour de la propriété intellectuelle : Au regard de l'engouement du public, et de la simplicité des équipements nécessaires, la fabrication de l'Arki constitue une source de revenus importante pour les producteurs et une source de devises pour le Cameroun.

b) Les plats les plus susceptibles d'être promus selon les résidents camerounais



III. Eléments utiles en vue de la Table ronde du 18 novembre 2021

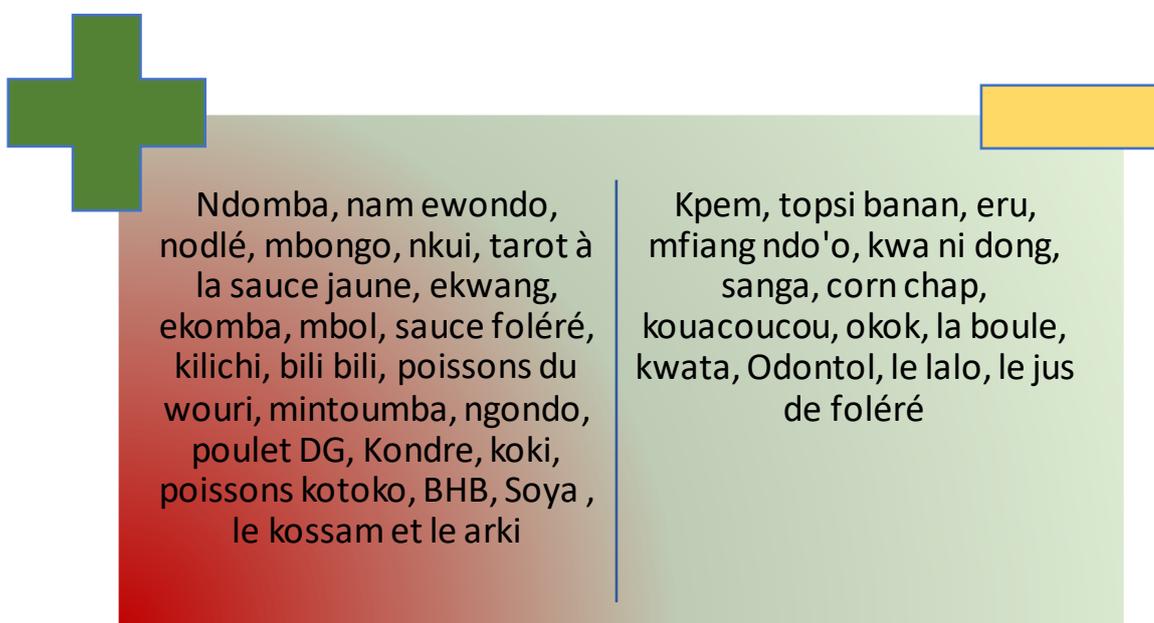
93. Pour rappel, les spécialités qui ressortent comme les plus emblématiques selon une recherche bibliographique par **REGION ADMINISTRATIVE** sont : **Kpem, Ndomba**, le nam ewondo, **Ndolè, Mbongo**, Nkui, topsi banana, Tarot à la sauce jaune, **Eru, Ekwang, Mfiang Ndo'o, Ekomba, Mbol, Kwa ni Ndong, Sauce foléré, Kilichi, le bili bili**.
94. Les spécialités qui ressortent comme les plus emblématiques selon une recherche bibliographique par **AIRE CULTURELLE** sont : **Les poissons du wouri, le mintoumba, le ngondo (gâteau de pistache), le sangha, Le poulet DG, Le corn chap, Le kondre, le kouacoucou, le koki, Okok, La boule, Kwata (boisson), Odontol (boisson), les poissons kotoko**
95. Les spécialités qui ressortent des sondages et qui rentreront dans le classement final sont celles qui sont, en quelque sorte, révélées par les sondages. En effet, nous remarquons que les sondages tendent à recouper les informations des autres méthodologies d'inventaires confirmant ainsi les plats les plus connus au Cameroun. Dès lors qu'un plat n'a pas été cité avant mais est révélé par les sondages, il est réputé pertinent pour l'analyse de la table-ronde. A titre d'exemple, tous les sondés connaissent le **soya** et ce plat ressort comme le 14^{ème} plat à promouvoir selon les sondages de terrain. Aussi, le **lalo** ressort comme le 14^{ème} plat le connu par les résidents camerounais et se range à la 11^{ème} place sur 15 en ce qui concerne sa promotion. Enfin, le **jus de foléré**, le **kossam** et le **Arki** sont largement connus par les sondés.
96. Le tableau ci-dessous répertorie « la liste finale » ou la liste des 20 traditions culinaires au Cameroun, celle qui ressort de l'analyse croisée. A partir d'un jeu de couleur *vert, rouge, jaune*, il est rappelé la méthodologie ayant permis d'inventorier les plats/boissons. Pour les départager et arriver à une liste de 20 plats maximum qui seront discutés lors de la table ronde, le tableau ci-dessous coche, pour chaque tradition, et le cas échéant, son potentiel pour le tourisme gastronomique et l'existence de pistes de réflexion quant à la valorisation par la propriété intellectuelle.

	Méthodologie d'inventaires	Spécialités camerounaises	Potentiel pour le tourisme gastronomique	Potentiel à être valorisé par la propriété intellectuelle	A discuter lors de la table-ronde
1	Inventaire fondé sur les régions administratives	Kpem	?	✓	
2		Ndomba	✓	✓	Ndomba
3		Nam ewondo	✓	?	
4		Ndolè	✓	✓	Ndolè
5		Mbongo	✓	✓	Mbongo
6		Nkui	✓	✓	Le Nkui
7		Topsi banana	?	?	
8		Tarot à la sauce jaune	✓	?	
9		Eru	?	✓	
10		Ekwang	✓	✓	Ekwang
11		Mfiang Ndo'o	?	✓	
12		Ekomba	✓	?	
13		Mbol	✓	✓	Mbol
14		Kwa ni Ndong	?	?	
15		Sauce foléré	✓	✓	Sauce foléré
16		Kilichi	✓	✓	Kilichi
17		Le bili bili	✓	✓	Bili Bili
18	Inventaire fondé sur les aires socio-culturelles	Les poissons du wouri	✓	✓	Poissons du Wouri
19		Le mintoumba	✓	✓	Mintoumba
20		Le ngondo	✓	✓	Le ngondo
21		Le sangha	?	?	
22		Le poulet DG	✓	✓	Le poulet DG
23		Le corn chap	?	?	
24		Le kondre	✓	✓	Le Kondre
25		Le kouacoucou	?	?	
26		Le koki	✓	✓	Le koki
27		Okok	?	✓	
28		La boule	?	?	
29		Kwata boisson	?	?	
30		Odontol (boisson)	?	?	
31		Les poissons kotoko	✓	✓	Les poissons kotoko
32	Plats et traditions	Le Soya	✓	✓	Le soya
		Le BHB	✓	✓	Le BHB

33	révélées par les sondages	Le Lalo	?	?	
34		Le Jus de Foléré	?	?	
35		Le Kossam	✓	✓	Le Kossam
36		Le Arki	✓	✓	Le Arki

A. Confirmer le lien des plats avec le tourisme gastronomique

97. Le tourisme gastronomique, qui se retrouve aussi sous un autre nom (« tourisme gourmand »¹⁰⁸) s'inscrit clairement dans une tendance contemporaine. L'augmentation des moyens de transports et leur vulgarisation permet aux spécialités de s'exporter aux quatre coins du monde, soit explicitement, soit par l'intermédiaire des touristes en visite sur un territoire.
98. C'est ainsi que la restauration est un des premiers vecteurs du tourisme gourmand. Pour confirmer les plats rangés dans la catégorie de spécialités compatibles avec le tourisme gastronomique, les lieux de consommation des mets locaux devront être visités (a).



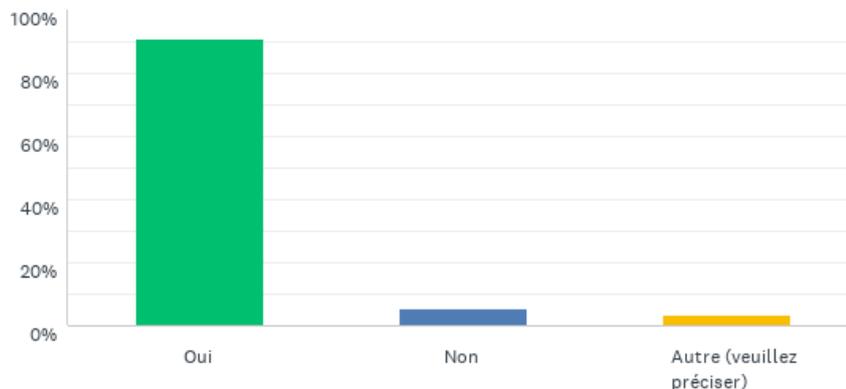
Il s'agira de s'assurer de ce qui apparaît sur la carte. Il ne sera pas possible d'ignorer la gastronomie de rue ou street food qui, au Cameroun, est un important véhicule de la gastronomie (b).

¹⁰⁸ Voir, Olivier ETCHEVERRIA, Le tourisme « gourmand » existe-t-il ? 2016, IN Tourisme et Gastronomie, 2016, <https://journals.openedition.org/teoros/2968?lang=fr>

99. Un sondé résident camerounais reproche à la cuisine camerounaise : « *De ne pas être assez vulgarisée. Le plus souvent la cuisine camerounaise se trouve dans la rue, chez la maman du quartier, les grands restaurants cuisinent beaucoup plus les mets d'ailleurs* ». Sur la toile, Christiane dénonce une « *obsession qu'ont les restaurants locaux, tenus par des locaux ou pas à ne pas proposer davantage des mets locaux* »¹⁰⁹.

100. Si la majorité des résidents camerounais sondés affirment consommer les mets camerounais à domicile, les recherches renseignent sur l'existence d'une diversité de lieux où sont commercialisés les plats camerounais au Cameroun. Les sondés issus de la diaspora affirment que la gastronomie camerounaise est bien meilleure au Cameroun. On peut imaginer qu'ils basent aussi leur analyse sur les restaurants locaux.

Les mets camerounais sont-ils meilleurs au Cameroun ¹¹⁰ ?



101. Les recherches permettent de confirmer qu'il existe de nombreux restaurants à Douala et Yaoundé dont certains offrent des mets camerounais : Bois d'anastasia ou encore Hilton Yaoundé.

102. Manger camerounais peut aussi se faire par le biais du « *Street Food* ». Le « *Street Food* » représente tous ces lieux de restauration (généralement en plein air) situés dans les coins de rue. Alternativement appelés « *maquis* », « *tournedos* » ou « *chantiers* », ces endroits commercialisent où le sens de la convivialité est de rigueur offre généralement de la nourriture locale, authentique probablement selon une présentation moins glamour que les lieux précités. Ces restaurateurs ont très souvent une capacité d'accueil limitée et la

¹⁰⁹ Gastronomie camerounaise: l'incontournable « *street food* », <http://www.unecamerounaiseenvadrouilles.com/2021/04/24/gastronomie-camerounaise-lincontournable-street-food/>

¹¹⁰ Les deux réponses données dans la catégorie autres sont les suivantes : « *Ça dépend de la personne qui le fait* », « *Ils sont simplement excellent* »

nourriture est le plus souvent à emporter¹¹¹. Depuis peu, Tchop et Yamo, le premier fast food à la camerounaise¹¹² a ouvert¹¹³. Le concept se veut révolutionnaire à Yaoundé : un restaurant qui associerait les principes du fast food à l'américaine à une gastronomie camerounaise authentique.

Sont fréquents, les barbecues improvisés sur lesquels sont déposés élégamment des plantains, maïs et prunes braisés, parfois poissons braisés¹¹⁴. Dans le même genre, on peut s'intéresser aux beignets vendus au coin de rue : des petits beignets sucrés (« makala ») ou beignets salés comme les beignets de koki, les beignets sont appréciés de tous, petits et grands, riches et pauvres¹¹⁵.

103. Tenir compte des lieux de restauration, c'est s'intéresser aussi à comment les plats de la liste de 19 sont vendus dans ces lieux – si c'est le cas. Il s'agit aussi de ne pas perdre de vue l'existence et projeter les 15 plats choisis dans ce paysage gourmand au Cameroun. Des réflexions sur la praticité de la consommation de certains mets devront aussi être adressées.

B. Confirmer le lien des plats avec la propriété intellectuelle

104. En plus du tourisme gastronomique, la liste finale des plats devra présenter des plats ayant un potentiel en matière de propriété intellectuelle. Pour illustrer le propos, des exemples sont proposés.

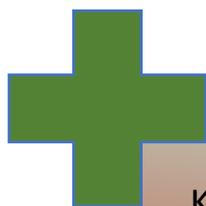
111 Gastronomie camerounaise : l'incontournable « street food », <http://www.unecameroonaiseenvadrouilles.com/2021/04/24/gastronomie-camerounaise-lincontournable-street-food/>

112 <https://www.slateafrique.com/2689/cameroun-decouverte-tchopetyamo-un-fast-food-la-sauce-camerounaise> ET <https://cameroonceo.com/2017/01/13/linevitable-succes-des-fast-food-tchop-et-yamo-au-cameroun-analyse-dun-projet-bien-structure/>

113 Il existe avenue germaine-karoka qui propose des hamburgers au plantain tapé.

114 Gastronomie camerounaise : l'incontournable « street food », <http://www.unecameroonaiseenvadrouilles.com/2021/04/24/gastronomie-camerounaise-lincontournable-street-food/>

115 https://www.editions2015.com/cameroun/cuisine_cameroun.php#poulet_dg



Kpem, Ndomba, nodlé, mbongo, nkui, eru, ekwang, mfiang ndo'o, mbol, sauce foléré, kilichi, bili bili, poissons du wouri, mintoumba, ngondo, poulet DG, Kondre, koki, okok, poissons kotoko, BHB, Soya, le kossam et le arki

nam ewondo, topsi banana, tarot à la sauce jaune, ekomba, kwa ni dong, sangha, corn chap, kouacoucou, la boule, kwata, Odontol, le lalo, le jus de foléré

C. Le verdict final attendu de la table-ronde : « la liste des 20 »

105. Une table-ronde sera organisée aux fins d'opérer une validation finale de la classification. Les principales traditions culinaires répertoriées y seront discutées avec les acteurs concernés au Cameroun au cours de l'année 2021. **Une classification des plats répertoriés** en fonction de leur notoriété nationale et internationale, de leur contribution au tourisme gastronomique, de leur potentiel à être valorisée par un ou des droits de propriété intellectuelle.

1	Ndomba
2	Ndolè
3	Mbongo
4	Le Nkui
5	Ekwang
6	Mbol
7	Sauce foléré
8	Kilichi
9	Bili Bili
10	Poissons du Wouri
11	Mintoumba
12	Le ngondo
13	Le poulet DG
14	Le Kondre
15	Le koki
16	Les poissons kotoko
17	Le soya
18	Le BHB

19	Le Kossam
20	Le Arki

CONCLUSION

106. « *Toute l'Afrique dans un seul pays* » dit-on du Cameroun, tant il est vrai qu'il est difficile de définir une identité propre à la cuisine camerounaise. Celle-ci est riche des différentes coutumes, des ingrédients régionaux et de la gastronomie de rue. L'art culinaire aide à construire l'identité d'un pays. Il existe une sous-branche du tourisme appelée tourisme gastronomique qui lie la motivation des individus à visiter un lieu, une ville ou un pays aux produits et habitudes alimentaires qui le caractérisent. Cependant, selon Bruno Grain, ancien ambassadeur de France au Cameroun, les politiques culturelles du Cameroun n'évoquent que rarement la gastronomie comme faisant partie de l'identité sociolinguistique et socioculturelle. Il existe des événements culinaires et des festivals où les mets camerounais sont dégustés¹¹⁶.
107. C'est l'ambition du MINTOUL avec la présente étude. L'objectif de cette étude est de se demander à quoi les touristes reconnaissent-ils le Cameroun et de prendre les actions nécessaires pour consolider ces acquis. On reconnaît à l'Italie ses pâtes originales, à la France ses vins grands crus, au Japon ses sushis. Des touristes entreprennent de faire le voyage et payer des sommes astronomiques pour manger à la table d'un chef à la façon unique de saler ses repas à Dubai, le nommé « salt bae »¹¹⁷ !

Quelles spécialités au Cameroun peuvent susciter un tel engouement ?

La Première édition du « FESTIVAL DES SAVEURS DU CAMEROUN ET DU MONDE » tenue du 27 au 29 Mai 2021 au Palais des Congrès de Yaoundé est un signe encourageant. Pour l'exploiter, le décideur entend créer une stratégie de marque afin de maintenir ou garder l'ancrage compétitif propre au patrimoine culinaire du Cameroun¹¹⁸.

116 Bruno GAIN, Ancien ambassadeur de France au Cameroun, dans BOGNI Tégua, La cuisine camerounaise, <https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=62370>

116 Le ndolé, l'emblématique plat royal camerounais.

117 Gastronomie camerounaise : l'incontournable « street food », <http://www.unecameroonaiseenvadrouilles.com/2021/04/24/gastronomie-camerounaise-lincontournable-street-food/>

118 Vidéo complète via ce lien: <https://youtu.be/0ShSUBvTXAw>

ANNEXE 1 Communiqué de presse par S.E Monsieur le Ministre du Tourisme et des Loisirs

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

MINISTÈRE DU TOURISME ET DES LOISIRS

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DES ENTREPRISES TOURISTIQUES

SOUS-DIRECTION DES AGREMENTS ET DU
CLASSEMENT



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

MINISTRY OF TOURISM AND LEISURE

SECRETARIAT GENERAL

DEPARTMENT OF TOURISM ENTERPRISES

SUB DEPARTEMENT FOR AUTHORIZATION AND
CLASSIFICATION

23 JUN 2021

RELEASE

Cameroonians, both residents and non-residents, as well as the international community are hereby informed that within the framework of promoting Gastronomic Tourism, Cameroon was retained by the World Intellectual Property Organization together with other countries (Peru, Morocco and Malaysia) to implement the Project *"Intellectual Property and Gastronomic Tourism in Peru and other Developing Countries: Promoting Gastronomic Tourism through Intellectual Property"*.

In order to select the final 15 dishes that will be analysed by the said intellectual property, the Ministry of Tourism and Leisure is carrying out a survey through an anonymous physical and electronic questionnaire in English and French to be administered throughout the national territory and beyond from **Monday 28 June, 2021 for a period of twelve days**, via the following links:

- <https://fr.surveymonkey.com/r/SH2TSHP> for Resident nationals (Category A or RN) ;
- <https://fr.surveymonkey.com/r/3KZY7VY> for Resident foreigners (Category B or RE) ;
- <https://fr.surveymonkey.com/r/S32FW5X> for Non-resident nationals (Category C or NRN) ;
- <https://fr.surveymonkey.com/GPCFF/r/ST> for Non-resident foreigners (Category D or NRE).

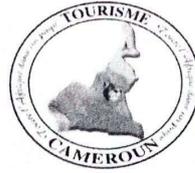
To this end, the Minister of State, Minister of Tourism and Leisure encourages and invites Cameroonians and all other persons of any nationality to kindly take a few minutes of their precious time to properly fill out the anonymous questionnaire referred to.

In addition to this electronic survey, resident nationals may also be called upon to fill out the said forms physically by our designated field personnel.



Bello Bouba Maigang

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie
.....
MINISTERE DU TOURISME ET DES LOISIRS
.....
SECRETARIAT GENERAL
.....
DIRECTION DES ENTREPRISES TOURISTIQUES
.....
Sous-DIRECTION DES AGREMENTS ET DU CLASSEMENT
.....



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland
.....
MINISTRY OF TOURISM AND LEISURE
.....
SECRETARIAT GENERAL
.....
DEPARTMENT OF TOURISM ENTERPRISES
.....
SUB DEPARTEMENT FOR AUTHORIZATION AND
CLASSIFICATION
.....

N° _____ /MINTOUESS/DET/SDAC/SVCC

Yaoundé, le 23 JUIN 2021

COMMUNIQUE PORTE

Il est porté à la connaissance des Camerounais résidents et non-résidents ainsi qu'à la communauté internationale, que dans le cadre de la promotion du Tourisme Gastronomique, le Cameroun a été retenu par l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle avec d'autres pays (le Pérou, le Maroc, et la Malaisie), pour participer à la mise en œuvre du Projet « *la Propriété Intellectuelle et le Tourisme Gastronomique au Pérou et dans d'autres pays en voie de développement : promouvoir le Tourisme Gastronomique au moyen de la propriété Intellectuelle* ».

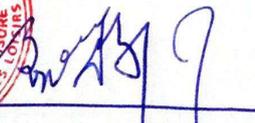
En vue de procéder à la sélection définitive de 15 mets qui feront l'objet de l'analyse de la propriété Intellectuelle proprement dite, le Ministère du Tourisme et des Loisirs se propose d'organiser sur l'ensemble du territoire national et au-delà des frontières, **à partir du Lundi 28 Juin 2021 pour une durée de douze jours**, une enquête à travers un questionnaire anonyme physique et électronique en français et anglais via les liens ci-après :

- <https://fr.surveymonkey.com/r/SH2TSHP> pour les Résidents nationaux (Catégorie A ou RN) ;
- <https://fr.surveymonkey.com/r/3KZY7VY> pour les Résidents non nationaux (Catégorie B ou RE) ;
- <https://fr.surveymonkey.com/r/S32FW5X> pour les Non-résidents nationaux (Catégorie C ou NRN) ;
- <https://fr.surveymonkey.com/GPCFF/r/ST> pour les Non-résidents étrangers (Catégorie D ou NRE).

A cet effet, le Ministre d'Etat, Ministre du tourisme et des loisirs, encourage et invite les Camerounais et toutes autre personne de toute nationalité que ce soit de bien vouloir prendre quelques minutes de leur précieux temps pour répondre dument au questionnaire anonyme y relatif.

Parallèlement à cette enquête électronique, les nationaux résidents pourront également être appelés au renseignement physique desdites fiches par nos enquêteurs commis à cet effet.




Bello Bouba Maïgar

ANNEXE 2 COMMUNICATION PRIVEE SUR LES SONDAGES

Cher réseau,

La gastronomie camerounaise a besoin de votre assistance! Il s'agit de participer à un sondage permettant de sélectionner des mets qui pourraient être valorisés par le tourisme gastronomique. Ce sondage est organisé par le Ministère du Tourisme du Cameroun en partenariat avec l'Agence de l'ONU pour la Propriété Intellectuelle. Pour y participer, vous pouvez cliquer sur le lien qui correspond au mieux à votre situation.

Résidents camerounais : <https://lnkd.in/dTGsukw>

Etrangers résidents au Cameroun : https://lnkd.in/dhn_QUr

Diaspora camerounaise : <https://lnkd.in/dnVyT7E>

Autres amis de la gastronomie camerounaise : <https://lnkd.in/dfsymjS>

[#saveursducameroun](#)

[#tourismegastronomique](#)

[#savoirfaire](#)

[#bienmanger](#)

[#Cameroun](#)

Bien cordialement.

--

Dear network,

Cameroonian gastronomy needs your assistance. This involves participating in a survey to select dishes that could be enhanced by gastronomic tourism. This survey is organized by the Cameroon Ministry of Tourism in partnership with the UN Agency for Intellectual Property. To participate, you can click on the link that best suits your situation.

Cameroonian residents: <https://lnkd.in/dpc3j-D>

Foreigners residing in Cameroon: <https://lnkd.in/d6GMsSj>

Cameroonian Diaspora: <https://lnkd.in/dEtUfFB>

Other friends of Cameroonian gastronomy: <https://lnkd.in/dhsYxbj>

Best regards.

Table des matières	2
Acronymes.....	3
I. Introduction	4
II. Répertoire des traditions culinaires camerounaises valorisables par le tourisme gastronomique et la propriété intellectuelle selon une méthodologie croisée	9
A. Les plats camerounais selon la pré-étude bibliographique	9
A.1 Région du Centre	10
a) Description de la région	10
b) Les principaux plats traditionnels de la région du centre	11
c) Les fiches par plat retenu.....	11
Le kpem.....	11
Le n'domba	12
A.2 Région du Littoral	13
a) Description de la région	13
b) Les principaux plats traditionnels de la région du littoral	14
c) Les fiches par plat retenu.....	14
Le ndolé	14
Le bongo'o tjobi.....	16
A.3 Région de l'ouest	18
a) Description de la région	18
d) Les plats traditionnels de la région de l'ouest.....	18
Le Topsi Banana.....	19
A.4 Région du nord-ouest	20
a) Description de la région	20
b) Les plats traditionnels de la région du nord-ouest.....	21
A.5 Région du sud-ouest.....	22
a) Description de la région	22
a) Les plats traditionnels de la région du sud-ouest	22
L'Ekwang	23
A.6 Région du Sud	24
a) Description de la région.....	24
b) Les plats traditionnels de la région du sud	25
Le Mfian N'do'o	25
L'« Ekomba »	26
A.7 Région de l'est	27

a)	Description de la région	27
b)	Les plats traditionnels de la région de l'est.....	27
A.8	La région du nord	28
a)	Description de la région	28
b)	Les plats traditionnels de la région du nord	29
A.9	la région de l'Adamaoua	29
a)	Description de la région	29
b)	Les plats traditionnels de l'Adamaoua	30
A.10	La région de l'extrême-nord	30
a)	Description de la région	30
b)	Les plats traditionnels de la région de l'extrême nord.....	31
A.11	Le résultat de l'analyse par région administrative : les plats traditionnels selon l'étude bibliographique	32
B.	Les plats traditionnels selon les aires dites socio-culturelles	34
B.1	L'aire Sawa.....	34
a)	Descriptif de l'aire	34
b)	Les fiches par plat	36
B.2	L'aire des Grassfields	39
a)	Descriptif de l'aire	39
b)	Les fiches par plat	39
	Le kondre.....	40
B.3	L'aire Fang-Beti.....	41
a)	Descriptif de l'aire	41
b)	Les plats.....	42
B.4	L'aire soudano-sahélienne ou aire septentrionale	43
a)	Descriptif de l'aire	43
b)	Les fiches sur les plats	43
C.	Les plats camerounais révélés par les sondages	47
C.1	Sondages en ligne	49
a)	Résultats pour la catégorie des Camerounais résidant au Cameroun ..	49
b)	Résultats pour la catégorie résidents étrangers	50
c)	Résultats pour la catégorie issue de la diaspora.....	50
d)	Autres amis de la gastronomie camerounaise (ou non-résidents étrangers)	52
C.2	Sondages de terrain	56

a).....	58
III. Eléments utiles en vue de la Table ronde du 18 novembre 2021	59
A. Confirmer le lien des plats avec le tourisme gastronomique.....	61
B. Confirmer le lien des plats avec la propriété intellectuelle	63
C. Le verdict final attendu de la table-ronde : « la liste des 20 »	64
CONCLUSION	65
ANNEXE 1 Communiqué de presse par S.E Monsieur le Ministre du Tourisme et des Loisirs.....	66