



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

QUEL AVENIR POUR LES APPELLATIONS D'ORIGINE EN EUROPE ?

Séance du 26 mai 2005

Avec Ana Soeiro, membre, déléguée du Portugal, du Comité européen de réglementation des appellations des produits agricoles et agroalimentaires.

EDITE PAR LA MISSION AGROBIOSCIENCES, D'APRES LES CAFES-DEBATS ORGANISES A MARCIAC (GERS) AVEC LA COMMUNAUTE DE COMMUNES BASTIDES ET VALLONS DU GERS. VOUS POUVEZ RETROUVER TOUS LES AUTRES CAHIERS DES CAFES-DEBATS SUR LE SITE INTERNET.

www.agrobiosciences.org



PRÉFECTURE
DE LA RÉGION
MIDI-PYRÉNÉES





CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

REPERES SUR LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE

(source INAO, Institut national de l'origine et de la qualité. <http://www.inao.gouv.fr/>)



Signe français désignant un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique, l'**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir (caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques, historiques d'une zone géographique, et des disciplines humaines,

des conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature). Le produit ne peut être reproduit hors de son terroir.

Née d'un décret-loi du 30 juillet 1935 pour le secteur viticole suite à de nombreuses crises (phylloxéra, contrefaçon des dénominations et révoltes de vignerons...) à la fin du 19^{ème} s., l'AOC est conçue pour garantir l'origine d'un vin, créant les conditions d'une concurrence loyale pour les producteurs et la garantie d'une origine certifiée pour les consommateurs. Le succès du concept s'étend en 1990 à tous les produits agricoles ou alimentaires bruts et transformés. Régie par un décret qui homologue le cahier des charges du produit et la délimitation de son aire géographique, pour pouvoir être commercialisé, un produit AOC est soumis à un dispositif de contrôles de terrain et à des analyses chimiques et organoleptiques.

L'AOC est déclinée au plan européen au sein de plusieurs règlements, le règlement (CE) 1493/99 portant sur l'organisation commune du marché vitivinicole et son règlement d'application 753/2002 réglementant les Vins de Qualité Produits dans des Régions Délimitées (VQPRD). Pour les autres produits, le règlement 510-2006 réglemente l'Appellation d'Origine Protégée.



L'Europe adapte le même système de l'origine pour l'ensemble des pays de l'UE. L'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture). Pour pouvoir en bénéficier, la dénomination d'un produit préalablement reconnue en AOC par l'Etat membre doit être enregistrée par la Commission européenne au registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées.



L'**Indication Géographique Protégée (IGP)** est née, à l'instar de l'AOP, de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine. Elle distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété. La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOC, mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP. L'aire géographique d'une IGP est délimitée. L'IGP est une démarche collective, portée par une structure fédérative, l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en IGP. Il est l'interlocuteur de l'INAO.

Désormais, la double certification qui impliquait de détenir au préalable un Label Rouge ou une Certification de Conformité Produit n'est plus nécessaire pour obtenir une IGP, qui peut être revendiquée par un accès direct. Pour pouvoir être commercialisé, le produit IGP est soumis à contrôle.

Issue de la réglementation européenne 1848/93, actualisée par le règlement (CE) 509-2006 du 20 mars 2006 du Conseil, relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et denrées alimentaires, la **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** ne fait pas référence à une origine, mais a pour

objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit ou un mode de production traditionnel. Les matières premières ou le mode de production sont les garants du caractère objectivement traditionnel du produit par rapport aux produits similaires. La STG peut s'appliquer à tous les produits agricoles et agroalimentaires. En France, 4 produits ont entamé la rédaction d'un cahier des charges pour obtenir ce signe. Là encore, la STG est une démarche collective portée par l'ODG. Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous STG est soumis à un dispositif de contrôle.



L'**Agriculture Biologique (AB)** est un mode de production agricole spécifique, assurant qu'un ensemble de pratiques agricoles sont respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Visant à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et au maintien des agriculteurs, l'AB est souvent considérée comme un ferment de l'agriculture durable. En

1980, les pouvoirs publics français la reconnaissent officiellement. La réglementation communautaire concernant le mode de production biologique reprendra en grande partie les principes et définitions des textes législatifs français pour les appliquer dans un premier temps aux productions végétales, et depuis le 24 août 2000, aux productions animales. Au plan européen, l'AB est régie par le règlement CE n°2092/91 du 24 juin 1991 modifié. La France a élaboré un cahier des charges, le CC REPAB-F, qui complète ce règlement. Enfin, les modalités de gestion des disponibilités en semences destinées à l'AB ont été précisées par le règlement européen CEE n°1452/2003 du 14 août 2003. L'Agriculture Biologique est portée par des agriculteurs dont les produits sont soumis à un dispositif de contrôle avant commercialisation.



Créé par la Loi d'orientation agricole du 5 août 1960, le **Label Rouge** garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires. Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières. Ce sont elles qui lui confèrent cette qualité supérieure. Le Label Rouge est obligatoirement portée par l'ODG. Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous Label Rouge est soumis à un dispositif de contrôle. Il est régi par un cahier des charges validé par l'INAO.





CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

ANA SOEIRO

Ingénieure agronome de formation, Ana Soeiro est actuellement responsable au ministère de l'Agriculture du Portugal du secteur des appellations d'origine. De surcroît, c'est une fervente défenseuse des appellations d'origine partout en Europe en tant que membre, déléguée du Portugal, du Comité européen de réglementation des appellations des produits agricoles et agroalimentaire. Ce n'est pas rien, car ce Comité fournit des avis à la Commission européenne sur les textes réglementaires proposés par les pays membres, notamment les demandes de reconnaissances des AOP et des IGP¹. Nous lui avons demandé de discuter avec le public de ce Café-débat à Marciac de la façon dont ces dispositions s'intègrent dans les négociations à l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), dans l'Europe élargie et au sein de la Politique Agricole Commune (PAC).

¹ Quelques définitions – AOP : Appellation d'Origine Protégée (l'équivalent français est l'AOC : Appellation d'Origine Contrôlée) ; IGP : Indication d'Origine Protégée.



CONFERENCE

A L'ORIGINE DES APPELLATIONS

En ouverture, notre invitée portugaise propose quelques éléments d'informations sur la naissance des appellations d'origine, mais aussi sur les travaux du Comité européen au sein duquel elle siège.

Puis, elle se charge de répondre aux questions posées par le groupe local de réflexion de Marciac, un groupe composé d'agriculteurs, d'élus locaux et de militants d'associations.

Nous avons désormais en Europe un système reposant largement sur les modèles français et portugais avec deux concepts : appellation d'origine et indication géographique.

Il inspire aussi le système italien. Les Grecs revendiquent également des appellations anciennes. Je crois que nous devons inverser l'ordre : indication géographique puis appellation d'origine, car le concept d'appellation d'origine n'est connu que chez nous, en Europe. Tout le monde comprend le concept d'indication géographique. Mais quand on parle d'appellation d'origine, on doit expliquer qu'il s'agit d'un concept plus strict, une définition plus serrée dans le grand contexte des indications géographiques. Je vais commencer à évoquer les indications géographiques puis du cas particulier d'indications géographiques que sont les appellations d'origine.

Un marquis inspiré

La chose a commencé au Portugal avec le marquis de Pombal et le vin de Porto, il y a trois bons siècles. Je vous raconte l'histoire... Au 18^{ème} siècle, plus précisément en 1755, les viticulteurs de la région de Porto s'adressent à M. le marquis, qui était Premier ministre à l'époque, en disant : « *Nous avons un vin, c'est un produit différent, nous l'exportons. Or certains – à la vérité, c'étaient des Anglais et aussi des Français, je suis désolée*

de le dire ici mais c'est la vérité historique – , un peu envieux de la réputation de notre vin, commencent à utiliser le mot « porto » pour vendre des vins qui ne sont pas des vins de Porto. Alors, M. le marquis, il y a un problème. Et en plus il y a un deuxième problème : c'est que, outre les étrangers qui nous piquent notre nom, il y a aussi, dans notre pays, au Portugal, des gens, « énervés » de ne pas gagner autant d'argent que nous avec leur vin, qui commencent à utiliser le nom hors de la bonne région de production ». Alors le marquis, qui était une personne remarquable – c'est lui qui a dirigé la reconstruction de Lisbonne après le tremblement de terre d 1^{er} novembre 1755 –, disposant d'un grand pouvoir, a mis en œuvre trois dispositions.

Des fondations durables

D'abord, il a créé les premiers groupements de producteurs, estimant que ce n'était qu'avec les groupements de producteurs qu'un système de protection pourrait marcher.

Deuxièmement, il a instauré et fait effectuer la délimitation géographique de la région pour éviter les abus hors de la bonne région de production.

Troisièmement, il a mis au point la définition du vin : qu'est-ce qu'on appelle vin de Porto ? C'est sur cette base qu'ont été progressivement passés des traités avec les uns et les autres et c'est ainsi qu'est née la première appellation d'origine au monde, en 1756, plus précisément. Ce qui est intéressant à voir c'est que les mêmes règles sont encore en application aujourd'hui. Il y a eu des petits changements dans les précisions géographiques, dans les modes de définition du produit... mais le cœur du projet – groupe de producteurs, terroir, protection du nom, définition du produit – n'a pas bougé.

Le souci du développement rural

Pour ne pas vous parler seulement du marquis de Pombal, je dois rendre hommage à une autre personnalité, française celle-là, qui m'a beaucoup appris sur cette question. C'est quelqu'un que j'ai beaucoup apprécié, Maxime Viallet, de la région du fromage de Beaufort. C'est lui qui m'a fait comprendre que, au-delà de ces questions, il y en a



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

une autre. En 1992, quand j'occupais la présidence du groupe de travail en charge de ce dossier à l'Union européenne, il m'a démontré, à travers sa région, que ces questions d'appellation d'origine étaient très importantes d'un autre point de vue, celui du développement rural.

Coup de chapeau

Alors, M. le marquis de Pombal, M. Maxime Viallet, chapeau... Tous les deux sont partis, mais, quand même, chapeau ! Ils m'ont beaucoup appris et ils m'ont beaucoup aidée dans mes méthodes de travail.

Le rôle et l'action du Comité auquel j'appartiens auprès de la Commission européenne

Ce comité est composé aujourd'hui de 25 représentants des 25 Etats membres², présidé par un haut fonctionnaire de la Commission qui n'a pas de droit de vote. Le Comité de réglementation est appelé par la Commission à donner des avis sur toutes les questions de procédure et de présentation de nouveaux textes réglementaires par les Etats membres. La Commission transmet son avis au Conseil des ministres. Le Comité doit se prononcer également sur les questions que la Commission considère comme sensibles, notamment certains dossiers qui ont posé des problèmes ou qui ont rencontré des oppositions. Si un ou plusieurs Etats membres sont en désaccord avec le Comité, il faut que tous les autres Etats membres se prononcent sur cette question pour donner un avis avant que la Commission publie ou non le texte réglementaire de protection ou de rejet de protection. Je dois dire que parfois les réunions sont très intéressantes mais que, parfois aussi, elles n'ont aucun intérêt.

La diversité des approches au sein du Comité

La diversité des avis parmi les membres du Comité est étonnante. D'abord, à la base, il y a la diversité des représentations. Des Etats membres se font représenter par le ministère de l'Agriculture : c'est le cas par exemple de l'Italie, du Portugal, de la France, de la Grèce, du Luxembourg, de la Hollande. Mais d'autres Etats membres se font représenter par des experts des ministères de la Justice, ce qui donne évidemment la mesure de la portée qu'accordent à la chose certains Etats membres : ils s'en tiennent uniquement à la question légale du nom. « *Est-ce qu'il y a une marque à protéger ou est-ce qu'il n'y en a pas ?* » C'est tout ce qui les intéresse. Tout le reste, la qualité du produit, l'aire géographique, la question du développement rural et de l'aménagement du

territoire... « *C'est quoi ? On connaît pas* ». En fait, ils ne connaissent que le versant juridique des indications géographiques.

Certains Etats membres sont même des « ennemis » du principe des indications géographiques

Même en Europe, nous ne sommes pas toujours très solides parce qu'il y a de grosses différences d'appréciation. Mais, sauf pour les dix nouveaux Etats membres³, tous les autres ont au moins une appellation d'origine ou une indication géographique enregistrée. C'est un commencement, et ça va peut-être continuer. Pourtant, certains Etats membres sont vraiment des « ennemis » du principe des indications géographiques qu'ils n'arrivent pas à comprendre et à admettre. Même s'ils ont une ou deux indications enregistrées, ils sont vraiment contre le système. Il s'agit principalement des pays nordiques. Ceux-ci se sont engagés dans la défense des marques commerciales et ils se placent dans la ligne des Etats-Unis. Je comprends que ce soit dur, pour des gens qui n'ont absolument rien à enregistrer (ou alors 0,0001 % du chiffre d'affaires du pays), de se voir empêchés d'utiliser des appellations très performantes, par exemple *Feta*⁴, *Parmesan*, *Champagne*. C'est difficile de ne même pas pouvoir écrire vin mousseux « *type Champagne* », ou vin « *type Porto* », ou fromage « *type Roquefort* » (ce dernier qu'ils doivent appeler « *Danablue* »). C'est terrible pour eux, parce qu'il faut d'énormes promotions, etc. pour faire croire aux gens que *Danablue* c'est la même chose que *Roquefort*. C'est difficile et ça coûte de l'argent : c'était beaucoup plus facile de dire *type Roquefort*.

Des exemples de contrefaçon des noms

Pour certains pays, cette réglementation des indications et des appellations est très contraignante. Il y a pas mal d'exemples. Leo Bertozzi⁵ nous a parlé d'un fromage qui s'appelle

² 25 Etats membres au moment de la conférence (mai 2005) ; 27 depuis le 1^{er} juillet 2007, avec l'arrivée de la Bulgarie et de la Roumanie

³ Nouveaux Etats membres au 1^{er} mai 2004 : Chypre, Estonie, Hongrie, Lituanie, Lettonie, Malte, Pologne, République Tchèque, Slovaquie, Slovénie

⁴ Lire l'encadré page 6 à propos du jugement de la Cour de Justice européenne de Luxembourg sur l'usage du nom *Feta*, intervenu après ce Café-Débat le 25 octobre 2005.

⁵ Leo Bertozzi, directeur du Consortium de l'appellation d'origine du fromage *Parmigiano Reggiano*. Lire son intervention lors de la 11^{ème} Université d'Eté de l'Innovation Rurale, Marciac, août 2005 : http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1190&var_recherche=Parmeggiano
Lire l'encadré p.7 sur la bataille du parmesan.



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

non pas *Grana Padano*⁶ mais *Grona Padono*, et du *Gorgonzola* qui est devenu quelque chose comme *Brobonzola*. Vous voyez, c'est beaucoup plus facile de faire commerce ou de faire de la publicité avec ces noms qui sonnent Europe du Sud, qui sont très connus et dont les signes de qualité sont visibles hors du terroir. C'est beaucoup plus facile de faire une publicité en détournant la notoriété, en contrefaisant les noms, plutôt que de faire du marketing sur des nouvelles marques, car ça coûte bien plus cher.

Un outil de protection juridique

L'objet de ce règlement européen, ce n'est pas la protection des produits, c'est la protection des noms des produits contre les utilisations qui constituent des détournements de notoriété, des abus, dont les conséquences sont terribles pour le producteur mais aussi pour le consommateur, car celui-ci est abusé lui aussi, il n'est pas un spécialiste. Comment le consommateur peut-il savoir la différence entre le riz *Basmati* et le riz *Rasmati* ? Il pense que c'est la même chose. Comment peut-il faire la différence entre *Roquefort* et *Roqueforte*, avec un *e* à la fin – que j'ai vu chez moi : quelqu'un a mis sur le marché le *Roqueforte*. Les gens achètent ! Le but de ce règlement c'est précisément d'éviter ce type d'abus qui gêne soit les producteurs soit les consommateurs. Le but de l'exercice c'est de protéger. Cet outil de protection juridique, il convient à la protection du territoire aussi bien qu'au groupement de producteurs. Et il est adapté à tout ce qui touche au développement rural. C'est une chance que nous avons eue et nous avons su en profiter. Les pays du monde qui nous approchent et qui se renseignent auprès de nous y sont très sensibles. Ils connaissent bien les questions légales, ce qui est protégé, ce qui ne l'est pas, ce qu'on peut faire ou ne pas faire mais là, ils viennent de découvrir un outil en faveur du développement rural. Le terme anglais c'est *sustainability*, le soutien à long terme, pas seulement aujourd'hui mais pour le futur. Ils découvrent cela et c'est cela qui les intéresse.

LE JUGEMENT DE LA COUR DE LUXEMBOURG CONCERNANT L'APPELLATION FETA (25 OCTOBRE 2005)

La Cour de Justice confirme la dénomination « feta », un fromage blanc en saumure, en tant qu'appellation d'origine protégée pour la Grèce. Cette dénomination n'est pas devenue générique.

En 1996, cette dénomination avait été enregistrée une première fois à la demande de la Grèce. Mais après un recours du Danemark, de l'Allemagne et de la France, la Cour de Justice européenne avait annulé cet enregistrement en 1999, considérant que la Commission avait négligé le fait que cette dénomination avait été utilisée depuis longtemps dans certains Etats autres que la Grèce (depuis 1931 en France, les années 30 au Danemark, 1972 en Allemagne). En 2002, la Commission a de nouveau enregistré la dénomination « feta » en tant qu'AOP, avec une aire géographique comprenant l'ensemble de la Grèce continentale et l'île de Lesbos. L'Allemagne et le Danemark, soutenues par la France, ont demandé l'annulation de l'enregistrement de « feta » en tant qu'AOP. De plus, ce type de fromage n'est pas produit seulement en Grèce mais aussi couramment dans différents pays des Balkans et des pays du sud-est du bassin méditerranéen, notamment en Turquie.

Les principaux arguments de la Cour sont les suivants :

- Le rapport au territoire est qualifié par les pâturages extensifs et la transhumance des montagnes de Grèce, à la base du régime alimentaire des brebis et des chèvres qui fournissent la matière première du fromage, selon une tradition ancestrale qui privilégie des races locales.
- Les consommateurs des Etats membres de l'Union européenne associent le fromage de « feta » à l'image de la Grèce, avec des étiquettes qui renvoient aux traditions culturelles et à la civilisation grecque. Ainsi, concernant le Danemark, la Cour constate que la réglementation danoise mentionne non pas la « feta » mais la « feta danoise », « *ce qui suggère que la dénomination « feta », sans qualificatif, a gardé sa connotation grecque* ».
- Dans les pays des Balkans et du sud-est du bassin méditerranéen, ce type de fromage est connu sous d'autres dénominations, ce qui veut dire qu'elles pourraient faire l'objet d'un enregistrement de leur appellation à la demande de la Bulgarie et de la Roumanie, ultérieurement peut-être de la Turquie au même titre que la « feta ».

⁶ *Grana Padano* : fromage italien à râper, pâte sèche, utilisé comme fromage râpé, de Lombardie Vénétie, connu depuis le 12^{ème} siècle dans la vallée de la Padana, sur la rive gauche du Pô. Dénomination d'Origine Protégée reconnue par l'Union Européenne en 1996



Les interrogations du groupe local de réflexion de Marciac

1- Groupe local de réflexion. Les signes de qualité sont liés à la culture, aux savoir-faire, aux conditions physiques d'un terroir, ils sont reconnus dans un certain périmètre. On pense, pour notre région, au Madiran, au Porc Noir de Bigorre, etc. Mais ces signes, tels AOC, IGP, etc. sont-ils visibles au-delà de ces territoires limités ?

Ana Soeiro. Vous évoquez les liens entre ces signes de qualité – AOC et IGP - et le terroir. Oui, c'est le cas, aussi bien chez vous que chez moi. Maxime Viallet me l'avait parfaitement bien illustré.

Chez moi, au Portugal, c'est très visible : il y a énormément de jeunes gens qui ont quitté Lisbonne après leurs études, pour revenir chez leurs grands-parents – leurs parents c'est la génération de la guerre, c'est la mienne... Les jeunes n'ont rien à apprendre de nous : c'est avec leurs grands-parents qu'ils ont à apprendre. Ils ont quitté les grandes villes où ils ont fait leurs études, Lisbonne, Porto ou Coimbra ou ailleurs, et sont retournés chez leurs grands-parents pour apprendre comment on fabrique une bonne saucisse, une bonne viande, une bonne volaille, un bon fromage, un bon miel, de bons fruits et de bons légumes, etc. Chez nous, il est clair que ça a permis la création d'un grand nombre d'emplois, directs et indirects. Indirects, car il faut compter tout ce qui concerne les aménagements ruraux dans les territoires. Et aussi d'autres concepts plus modernes, tels que la promotion, le marketing, les étiquettes, les logos, la publicité, plus le contrôle et la certification des produits. Ça a fait bouger énormément certaines régions de l'intérieur du Portugal. C'est là que l'on s'aperçoit que les signes de qualité, surtout les IGP et les AOC, sont très importants parce que très liés à la dynamique d'un territoire.

A la base des appellations d'origine... il y a le terroir de grand-papa

Ils ont revitalisé certains territoires en train de mourir, non seulement les territoires mais aussi des races et des variétés locales qui étaient en voie de disparition. Cette sauvegarde, c'est l'œuvre des jeunes venus apprendre auprès de leurs grands-parents. De nos jours, au restaurant, on peut de nouveau commander une viande provenant d'une race animale locale, un fromage d'appellation d'origine, une huile d'olive, un miel, etc. connus

PARMIGIANO REGGIANO ET PARMESAN

La Commission a saisi, le 21 mars 2005, la Cour de justice de Luxembourg contre la République fédérale d'Allemagne.

La Commission considère que la République fédérale d'Allemagne n'a pas respecté ses obligations concernant la protection du nom « Parmigiano Reggiano » en refusant de prendre des mesures contre du fromage râpé diffusé sous l'étiquette « parmesan », traduction française de « Parmigiano Reggiano ». Le gouvernement allemand pour sa part soutient que « parmesan » est un terme générique, largement en usage, non soumis aux obligations du cahier des charges de l'AOP. La Commission estime que la protection de l'appellation s'applique à chacun des deux termes séparément « parmigiano » et « reggiano » et à leur traduction.

par le nom de leur territoire de production. Les produits, visibles dans leur terroir, le sont aussi hors du territoire, la preuve c'est que je suis ici. J'ai eu la chance, il y a quelques jours, de parler avec Leo Bertozzi à propos du fromage *Parmigiano Reggiano*. Regardez quelle est la réputation de ce fromage hors de son territoire ! Regardez aussi l'importance de la réputation du *Champagne* – excusez-moi de ne pas parler des autres produits car j'en oublierais et je pourrais heurter des sensibilités. Il y a donc des appellations ou des indications géographiques qui occupent une importance considérable hors de leur territoire, et c'est pour ça qu'il faut les protéger. Le problème, c'est que quand elles commencent à prendre vraiment de l'importance et de la notoriété, les gens ont tendance à utiliser le nom hors du contexte. C'était la question posée par les producteurs de vin de Porto au marquis de Pombal.

Sont-ils visibles dans l'ensemble du monde ?

Je ne peux que vous répondre non.

C'est vrai, ils ne sont pas encore très connus. Mais ils font l'objet d'un débat, discret mais intense, à l'échelle de l'Organisation Mondiale du Commerce, tandis que nombre de ministres et de gens très importants continuent de palabrer sur les conclusions d'une conférence qui a eu lieu il y a quelques années à Doha, capitale du Qatar.

Aujourd'hui dans l'avion, j'ai lu un document vieux de 6 mois, que je ne connaissais pas du tout : des ministres ont écrit à l'OMC pour demander l'élargissement de l'application du concept des indications géographiques dans le cadre de



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

l'Organisation mondiale du commerce. Certains de ces pays appartiennent aujourd'hui à l'Union européenne. Mais, parmi les signataires, je ne pense pas que la Guinée, l'Inde, le Kenya, Madagascar, la Suisse ou la Thaïlande soient connus pour leur adhésion éventuelle. Eh bien, en signant cet appel, ces pays ont donné la preuve de l'importance qu'ils accordent à l'indication géographique pour la défense des produits liés à un terroir : ça signifie que cette notion gagne du terrain.

Il y a un mois j'étais en Thaïlande, et j'ai pu constater que ce pays qui, apparemment n'a pas grand-chose de commun avec nous, a édicté une réglementation très intéressante, préconisant la protection des indications géographiques, avec des définitions qui ne sont pas exactement les nôtres mais qui en sont très proches. Ils ont placé cette réglementation sous l'autorité du ministère de l'Agriculture en se référant aux principes de la propriété intellectuelle. Ils ont également créé une commission d'évaluation afin qu'une indication géographique soit octroyée de la manière la plus juste. Ils ont aussi formé des juges auprès des tribunaux de commerce aptes à statuer sur les questions liées à la protection des indications géographiques. L'Indonésie, pour sa part, qui a pris du retard dans la publication de sa réglementation en raison de la catastrophe qu'elle a subie en décembre 2004 (le tsunami), a fait savoir par son représentant que ce serait fait dans le courant de cette année (2005). Que dit cette réglementation ? Elle protège les appellations, elle crée des commissions auprès du ministre du Commerce (pour la propriété intellectuelle) et du ministre de l'Agriculture. Elle est exactement sur le modèle de la réglementation thaïlandaise.

Les Chinois et les Indiens sont furieux, et même certains viticulteurs américains !

On entend dire que la Chine est furieuse contre l'utilisation qu'elle estime abusive du qualificatif « chinois » pour certains produits. La Chine étant ce qu'elle est, a un pouvoir énorme. Et l'Inde ? La production actuelle de thé *darjeeling* en Inde est de 10.000 tonnes. Or en Europe, on en vend 40.000 tonnes. Ou bien c'est le miracle de la multiplication des pains, ou bien il y a des abus. Comme, je ne crois pas trop aux miracles, je pense qu'il y a abus. Et, je pense que les autorités indiennes sont prêtes à nous rejoindre autour du concept d'indication géographique.

Quant aux Etats-Unis, vous savez qu'ils ne seront jamais avec nous et pourtant certains viticulteurs américains sont également furieux – comme les Chinois et les Indiens – parce que, alors qu'ils

produisent des vins de qualité en Californie, dans la Napa Valley, les Australiens leur ont piqué le nom et commercialisent des vins sous l'étiquette « Napa Valley Wines »... C'est pas mal quand même que ça leur arrive aux viticulteurs américains ! Ils vont finir par comprendre notre position. Chez moi on dit : « *Le chien doit être guéri avec son poil* ». Qu'ils avalent leur potion, le goût sera amer mais ce sera salutaire ! J'ai rencontré un représentant de l'ambassade d'Australie à Bruxelles. Il était furieux lui aussi parce que, sans qu'il sache pourquoi, des magasins, à Bruxelles, vendent des « Australian ice-creams ». Il protestait contre l'utilisation du nom « Australian » par des commerçants qui n'avaient rien à voir avec l'Australie. Je lui ai dit : « *Félicitations, maintenant vous avez compris ! Quand vous nous piquez nos noms sans que vous n'avez rien à voir avec, ça nous énerve aussi. Vous commencez à comprendre : ce que nous voulons protéger, avec notre règlement et la définition des indications géographiques et en nous référant à l'accord ADPIC de l'Organisation Mondiale du Commerce⁷, c'est le droit de n'utiliser les noms géographiques de certains pays que pour nommer les produits de ce pays et non que d'autres, qui ne sont pas de la même région et qui ne produisent pas les mêmes produits, les utilisent à n'importe quel escient.* » L'objectif de la réglementation ce n'est que ça : le droit d'utiliser le nom géographique de certaines régions pour les produits de ces régions. Il faut qu'ils le méritent, bien-sûr, mais il y a tout un arsenal de règles, très strictes, pour en obtenir la protection.

2. Groupe local de réflexion. Ces signes d'origine ont été créés pour protéger certains produits agricoles, comme le vin, les fromages, etc. contre l'usurpation. Assiste-t-on aujourd'hui à une stratégie moins défensive et plus positive pour valoriser certains produits ayant des qualités liées au terroir par rapport à des produits banalisés ou des produits de marque ?

⁷ Accord ADPIC : « *Accord sur les Droits des propriétés intellectuelles touchant au Commerce* » (droits d'auteur, marques, indications géographiques, dessins, modèles, brevets). En anglais « TRIPS ». L'ADPIC a été signé le 15 avril 1994 lors de la conférence de Marrakech, entre l'OMC et l'Organisation Mondiale de la Propriété intellectuelle, à la fin du Cycle de l'Uruguay de l'OMC. Texte complet : http://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/27-trips_01_f.htm



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

Ana Soeiro. De fait, l'Union européenne a mis en place des relais en Orient (notamment en Thaïlande, au Vietnam, en Chine) dont la mission consiste à gagner petit à petit l'opinion. Ça commence à porter ses fruits.

Stratégie : protection et promotion...

Les résultats sont désormais visibles en Thaïlande, en Indonésie, comme je vous l'ai dit. Le Vietnam s'apprête à envoyer une délégation en Europe dans un mois. Les Vietnamiens s'intéressent de près à ces questions. Leur délégation passera par la France, l'Espagne, le Portugal, où elle étudiera les questions liées à l'aménagement du territoire, aux groupements de producteurs, aux procédures à mettre en place afin que l'argent revienne aux producteurs et pas seulement aux intermédiaires. Ils veulent adopter le système des indications géographiques et des appellations d'origine, pas seulement pour les produits agricoles ou agroalimentaires mais aussi pour d'autres produits comme la soie dont ils sont de gros producteurs, les poteries, l'artisanat du cuir, du bois, etc. Personnellement, je suis prête à ouvrir la réglementation à des produits autres que le vin et l'agroalimentaire parce que c'est exactement pour eux la même démarche. De surcroît, si ça permet de se faire des amis, c'est très volontiers. Nous en avons besoin !

En effet, pourquoi ne pas protéger l'artisanat de la poterie, du bois, du cuir ou du textile ? Si les Indonésiens veulent protéger leurs chemises, aux imprimés typiques appartenant à certaines îles et pas à d'autres, ils en ont le droit. Ils appellent ces imprimés du « batik ». Ils disent que chaque île a un « batik » particulier. Et, pour en finir avec tout ce qui est vendu en Europe comme « batik » et qui n'a rien à voir avec sa prétendue île d'origine, ils demandent la protection de ces appellations. Pour ma part, je suis prête à leur répondre oui. « *Oui, mais à condition que vous protégiez les nôtres !* »

3- Groupe local de réflexion. Comment cette démarche est-elle reconnue et mise en œuvre à l'échelle européenne, notamment par les nouveaux Etats-membres ? Quelle est et quelle sera la position des nouveaux pays européens sur cette démarche d'appellation de qualité liée aux terroirs et aux savoir-faire ? N'est-il pas trop tard pour certains de ces pays, notamment pour ceux qui avaient des fermes d'Etat ?

Ana Soeiro. Je ferai des missions prochainement en Hongrie, Slovaquie, Slovaquie. Je ne sais pas ce que ça va donner mais, quand les Etats sont intéressés et qu'ils font venir des gens pour leur expliquer le système, c'est bon signe.

Prenons le cas de la Pologne. L'an dernier, j'y ai fait une mission. Je n'y étais pas seule, il y avait Yves Goguely, Caroline Pottier et moi-même (au passage, je rends hommage au grand Français Yves Goguely, figure emblématique de la région du Comté, décédé peu après). Les Polonais nous ont montré qu'ils avaient parfaitement compris l'enjeu : ils ont créé des réglementations nationales et des comités. C'est le ministère de l'Agriculture qui s'est chargé de la mise en œuvre. Ils sont venus en France, à Paris, présenter leurs produits. Ils n'ont pas encore présenté leur demande à Bruxelles. Ils m'ont dit : « *Nous voulons être sûrs de présenter les bonnes demandes, sûrs d'être sur la bonne voie* ». Ils veulent être certains de ce qu'ils font. Je dois dire que je considère que c'est une position très, très intéressante. Chapeau...

Cette semaine, j'étais en République tchèque, qui a procédé autrement. Elle a présenté un tas de demandes de protection. Mais, depuis, j'ai entendu dans les couloirs qu'il allait y avoir des changements. Je ne peux pas en dire plus, pardonnez-moi. Je crois qu'ils ont compris qu'ils n'avaient pas opté pour la meilleure méthode en présentant des tas de demandes, comme si c'était un réseau téléphonique : « *Protégez-moi de Paris, de Toulouse, de Cambremer, de Marciac, etc.* », sans mettre en avant le produit concret à défendre ou sans que le produit qu'ils veulent défendre soit *de facto* d'une région ou sans qu'il ait des caractéristiques liées à la région. Je crois qu'ils ont compris... Je pense qu'il est temps pour eux de corriger le tir car maintenant ils ont bien compris l'enjeu. Pour Chypre, mes collègues portugais et moi-même allons faire une mission de 6 mois dans le cadre d'un programme nommé en jargon communautaire « *twinning light* », autrement dit, en français, « *jumelage souple* ». Au cours de ces 6 mois, nous allons faire plusieurs voyages entre le Portugal et Chypre pour les aider à mettre en place le système.

4- Groupe local de réflexion. Et à l'échelle mondiale, avec l'OMC ?

Ana Soeiro. En termes de chiffres, le Portugal occupe la troisième position en Europe pour le nombre de produits liés à une appellation d'origine. Et nous sommes même les premiers en valeur absolue, en matière de terroirs. Je ne dis pas que c'est une bonne chose, parce que les statistiques ça ne veut rien dire : nous avons 98 appellations portugaises protégées à l'échelle communautaire.



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

Pour gagner la bataille à l'OMC, il nous faut des alliés à l'échelle du monde

Notre stratégie pour le futur ? Notre position et notre stratégie ne peuvent être que d'ouvrir les bras aux autres pays du monde. J'en ai déjà donné des exemples. Ouvrir les bras, ce qui veut dire être un peu plus souples sur les définitions. Si nous disons : « *Vous devez adopter strictement nos définitions* ». Nous n'allons pas nous faire que des amis et nous rencontrerons des problèmes. Il faut faire preuve d'ouverture d'esprit et de flexibilité, sans pour autant sortir des grandes lignes, ça va de soi. Il faut applaudir et soutenir les efforts de pays comme la Thaïlande, l'Inde, le Kenya, etc. pour les faire venir avec nous, sur nos lignes. Nous pouvons les gagner car ils sont prêts. Le cas du Brésil est exemplaire : on a protégé la première appellation de ce pays pour un café, alors qu'il a toujours été farouchement contre le système des appellations protégées. C'est très bon signe. Autre exemple : le fameux riz *basmati*. Il est originaire d'une région partagée entre l'Inde et le Pakistan. Or une entreprise du Royaume-Uni a déposé l'appellation riz *rasmati* au grand dam des producteurs locaux. S'ils veulent notre aide, il faudra la leur donner. En mars 2005, il y a eu une décision très importante dans le cadre de l'OMC : une fois de plus, les Etats-Unis et l'Australie ont déposé une plainte contre l'Union Européenne et son règlement.

Etre strict sur le fond et souple sur la procédure

Le président de l'OMC a décidé de nommer un panel de juges indépendants, ni américains, ni australiens, ni européens. Les juges ont présenté leurs conclusions au mois de mars, auxquelles personne n'a opposé de contre-proposition. Les conclusions mettent en avant deux choses très importantes, de mon point de vue. Le règlement européen sur le fond a toutes les raisons d'être : tout est correct, les définitions sont justes. Le règlement applicable aux indications géographiques et aux marques est conforme aux règles de l'OMC : il peut donc être maintenu. En revanche, le panel s'est prononcé pour un changement de la réglementation s'appliquant aux

relations avec les pays tiers. Nous devons faire preuve de souplesse et ne pas demander que tous les pays aient un système d'appellation absolument identique au nôtre.

Pour résumer, la conclusion des juges est celle-ci : l'Europe a raison quant au fond mais il faut changer la procédure. Bien ! Volontiers ! La Commission a déjà annoncé qu'elle allait présenter une proposition pour modifier le règlement applicable aux pays tiers visant à ne pas obliger les uns et les autres à adopter un système exactement semblable au nôtre. Elle a ajouté un détail essentiel : il n'est même pas nécessaire que les pays tiers disposent d'un gouvernement qui adhère au principe des indications géographiques. Cela veut dire que l'UE peut enregistrer des appellations ou des indications géographiques provenant par exemple de demandes de producteurs des Etats-Unis d'Amérique.

Des producteurs américains aidés par l'Europe ?

Supposons que le gouvernement américain se désintéresse de la question et ne remplit pas son devoir, l'Europe peut très bien s'occuper de protéger les indications géographiques américaines. Ça promet une belle « rigolade » d'avoir des appellations d'origine américaines enregistrées en Europe sans l'adhésion du gouvernement américain... « *Qui vivra verra* »... J'espère vraiment être en vie pour avoir la chance de voter pour la protection d'un nom de fromage américain au lait cru – parce qu'il y en a. Ce serait un de mes plus grands plaisirs. J'espère vraiment qu'un jour, il sera possible à la réglementation européenne de donner une bonne protection à des agriculteurs, des producteurs, des transformateurs de pays tiers dont le gouvernement n'est pas « ami » avec le principe des indications géographiques. On pourra ainsi, par le biais de notre règlement de protection prolonger le rôle que l'Europe a toujours joué, à savoir ouvrir de nouveaux chemins au monde et apporter un peu de culture.



PARLONS-EN

De l'importance des différences d'ordre culturel

Ana Soeiro s'est prêtée avec enthousiasme au jeu des questions-réponses du public du Café-débat à Marciac. Un moment savoureux résonnant au timbre de son fort accent portugais, de son franc-parler et de son humour piquant.

Jean-Pierre Portet, direction départementale de l'agriculture et de la forêt du Gers. Je voudrais vous poser une question par rapport aux pays « réticents ». L'Allemagne par exemple, est-ce le même problème que pour l'Europe du Nord ou est-ce un peu différent ? Et nos amis britanniques paraissent s'associer au jeu de la reconnaissance des appellations et des origines comme les pays du Sud.

Ana Soeiro. Ce n'est pas une question d'opposition, c'est une question culturelle. Après la guerre, ces pays du Nord ont perdu tout ce sens que nous avons du terroir. En ce qui concerne le droit, les Allemands, de même que les Britanniques, n'ont pas de droit écrit. Tandis que nous... Je vous ai cité le marquis de Pombal qui a signé un décret en 1756. En France, j'imagine qu'on trouverait des textes de l'époque, peut-être même quelques années plus tard, mais peu importe. Les Allemands et les Anglais n'ont pas de traditions de textes écrits et n'ont donc aucune réserve de noms. Et s'ils n'ont rien écrit, alors comment démontrer l'antériorité, comment une entreprise peut-elle démontrer l'enregistrement ? Tandis qu'en France, la cour locale ou le parlement de la province enregistrait et jugeait. On dispose de pas mal de sentences qui jugent le droit du producteur à utiliser le nom X pour ses productions de saucisses, de vin, de fromage... de tout ce qu'on voudra. Dans les autres pays, ces traductions n'existent pas. Alors, quand la question se pose, ils disent : « *Nous avons des*

noms très connus mais qui ne sont pas enregistrés. En revanche, nous avons des marques beaucoup plus récentes, et une fois enregistrées elles ont des droits ». Je ne veux pas les condamner. C'est une question de culture. Ils n'ont pas le même droit que le nôtre. Je pense qu'en Allemagne on est à mi-chemin, parce que c'est un pays plus grand, avec une partie sud et une partie nord. Et la partie sud est plus sensible au concept d'indication géographique, parce que c'est la partie qui produit du vin. La production de vin a une influence énorme. Une fois de plus, la culture...

Il faut que je vous dise quand même que j'ai de très bons rapports d'amitié avec la Norvège : j'essaie de l'aider à bâtir son système d'appellation d'origine. Le point clé dans ce pays c'est la confusion entre l'indication de provenance – « fabriqué en » - et l'indication géographique. Ils font une énorme confusion entre les deux concepts. Dans la tête des gens du Nord, l'indication de provenance est la chose importante, parce qu'ils disent : « *Si on dit cette eau est de Marciac, elle doit venir de Marciac* ». Nous, nous disons : « *Ça, c'est une indication de provenance. Si Marciac, dans ce cas de figure, était une indication géographique, le mot « Marciac » serait le nom géographique utilisé pour désigner la région, et il se peut qu'il inclut aussi Mirande ou d'autres à côté* ». L'eau est connue par le nom de Marciac, mais ça ne veut pas dire qu'elle vienne strictement de Marciac : peut être Marciac et les cantons autour, et il se peut même qu'on n'en trouve pas du tout qui soit de Marciac. C'est le cas du vin de Porto, la première appellation d'origine au monde. C'est le premier exemple de produit « exogène ». Le vin n'est pas produit à Porto, il ne vient pas de Porto, il ne passe pas par Porto et il s'appelle Porto. Les gens du Nord font beaucoup la confusion mais ils commencent à comprendre un peu mieux.

Jean-Pierre Portet. Au-delà des différences qu'on peut rencontrer à l'intérieur de l'Europe, si on se situe à l'échelle mondiale, c'est encore plus difficile. Si j'ai bien compris, l'Europe a défini ces dernières années ses notions de développement rural et de produit de qualité. A l'OMC, en revanche, l'Europe s'y oppose au groupe de pays « des 23 » qui sont encore



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

moins attachés à ces produits d'origine. Donc le problème est encore plus grand ?

Ana Soeiro. Oui, et c'est pour ça que j'ai dit que nous devons faire preuve d'une certaine souplesse à l'égard des pays qui se rapprochent de nos conceptions, en n'exigeant pas de leurs règlements qu'ils soient tout à fait identiques. Mais je crois qu'on doit leur demander d'avoir des concepts proches des nôtres, d'adopter des règlements équivalents aux nôtres. Parce que si on se met à exiger que tout le monde soit tel que nous sommes, nous ne nous ferons que des ennemis. J'ai été très impressionnée par la Thaïlande où je suis allée une semaine et où j'ai rencontré pas mal de gens. Ils ont même fait traduire des dossiers pour que je puisse les comprendre. De tout ce que j'ai lu, j'ai bien noté quelques différences mais ce ne sont que de petites choses : je ne demande pas qu'ils aient exactement le même niveau d'exigence.

Les fonctions de l'INAO : des exigences utiles et nécessaires

Un participant. L'appellation d'origine ou de qualité « AOC » suppose qu'il y ait un organisme qui reconnaît cette appellation. En France, on a l'INAO, mais l'INAO fonctionne très, très lentement. On sait qu'il faut 5, 10, 15 ans pour obtenir une AOC. Est-ce qu'il y aura un organisme semblable à l'échelle européenne, ou est-ce que ce seront des organismes nationaux ? Si l'organisme est européen, aura-t-il cette culture de l'INAO qui consiste à aller rechercher, à aller prouver qu'il y a bien un lien très fort entre le produit, le territoire, un savoir-faire historique ? Comment cela est-il envisagé au niveau de l'Europe ?

Ana Soeiro. L'INAO est unique en Europe. La France est le seul pays à avoir un organisme de ce genre, les autres n'en ont pas. Je connais bien l'INAO et j'ai beaucoup appris auprès des gens de l'INAO. Je pense que sa position est très juste : je défends la même chose au sein de mon ministère de l'Agriculture, et je suis sûre qu'en Espagne c'est pareil, à savoir démontrer que, pour qu'une appellation d'origine soit bien étudiée, il faut du temps, il faut des assurances.

Si nous voulons avoir un système convenable et si nous voulons être respectés par les uns et par les autres – c'est bien vous qui dites que « *charité bien ordonnée commence par soi-*

même » ? –, il faut que nous ayons un système assez strict et assez dur pour être toujours en position de dire : « *OK, tel pays n'a pas exactement le même système que le nôtre mais nous pouvons l'accepter* ». Si nous sommes dans la position inverse, nous ne pourrions rien dire, c'est pourquoi je pense que nous devons être stricts. J'applaudis la façon de travailler de l'INAO. J'aimerais bien qu'au Portugal il y ait un système parallèle. Je fais de mon mieux, mais je ne suis pas l'INAO. Je ne bénéficie pas non plus de l'aide que les professionnels de l'INAO s'apportent les uns aux autres. C'est dommage, j'espère qu'on y viendra au Portugal, mais c'est une lutte.

Cependant, je crois que la Commission européenne fait office de stimulateur de cette volonté, car elle sait bien que certains Etats membres ne sont pas assez exigeants. Je pense qu'elle est dans son rôle quand elle essaie d'obtenir des Etats membres qu'ils présentent des dossiers convenables et qu'elle leur dit que c'est à eux de travailler le fond du dossier et de soigner sa qualité. La position de travail de la Commission, et je lui rends hommage, c'est de rejeter certains dossiers insuffisants. Pour le Portugal, par exemple, la Commission me pose des questions, parfois très pointues, parfois très bureaucratiques, mais je la comprends. Ses membres ne comprennent pas la langue portugaise, mais il faut qu'ils soient sûrs de ce qu'ils décident. C'est la raison de toutes leurs questions et leurs demandes d'explication. J'espère que la Commission continuera à procéder ainsi, car c'est la seule garantie que nous ayons de maintenir le système à haut niveau. Je ne crois pas aux appellations précipitées, elles sont toujours accordées à la légère.

C'est dans cet esprit que récemment nous avons mené un gros travail en République tchèque. Nous avons tenté d'expliquer aux uns et aux autres que, avant de présenter une demande, il faut s'assurer d'un certain nombre de critères, notamment les points clés du dossier tels que le lien avec le terroir et la définition de la qualité du produit. Concernant le critère de la qualité, ce n'est pas à nous d'en décider le niveau : nous demandons simplement qu'elle soit bien représentative. Ce que je veux dire, c'est que la qualité du produit doit être très typée, étroitement liée au terroir : c'est cela qui détermine l'appréciation d'un produit du point de vue du Comité. Le



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

règlement ne demande pas une qualité supérieure, il demande une qualité qui soit liée à un terroir déterminé. Si elle est supérieure ou inférieure, c'est le consommateur qui en juge. Ce que le règlement exige également, c'est que soient justifiées l'aire géographique et la traçabilité du produit. Il est en effet arrivé que certains Etats membres ou certains groupements soient suspectés de faire venir des matières premières non issues de la zone de production, y compris en provenance de l'étranger – on prétend que ce sont des mauvaises langues qui racontent ça, que rien n'est prouvé... Toujours est-il que la Commission est dans son rôle quand elle étudie les demandes sur le fond. Le problème, c'est que ça prend du temps. Il faut que le producteur soit patient. En France, en Espagne, au Portugal, on peut attendre 3, 5, 6 ans avant qu'une appellation soit reconnue légalement. Vous savez que les Etats membres n'ont pas le droit d'utiliser l'appellation avant que le dossier soit envoyé à Bruxelles. Ils peuvent simplement adopter une réglementation intermédiaire en attendant la décision finale de la Commission. Cela peut prendre du temps, surtout quand se manifestent des oppositions. C'est ainsi que la France a rencontré une opposition assez stupide il y a peu, le Portugal aussi. En l'occurrence, nous avons passé trois ans à faire des courriers aux Etats membres, car il faut argumenter des réponses, pour lesquelles il faut attendre les traductions, etc. Voilà pourquoi, pour le Portugal, une telle procédure a pris trois ans. Mais le système est ainsi et, si on veut précipiter les choses, je crains qu'il en soit affaibli.

Un participant. Cela veut-il dire que le système français, qui oblige déjà à une reconnaissance à l'échelle du territoire, constitue un avantage auprès de la Commission européenne ?

Ana Soeiro. Je crois vraiment que la Commission européenne est soulagée lorsqu'elle a conscience que, dans un des Etats membres, il y a un bon système d'examen sur le fond de la demande. Je pense qu'il est bon, par conséquent, que les Etats membres disposent d'une structure, l'INAO ou autre chose de similaire, susceptible de garantir à la Commission que l'Etat membre a rempli ses obligations et qu'il a étudié le fond – de fait

c'est l'Etat membre qui connaît le mieux la question. Cela allège la tâche de la Commission sans pour autant qu'elle se dispense d'étudier les dossiers présentés par ces Etats. Mais au moins je pense qu'elle est soulagée quand elle constate le sérieux d'un dossier. De plus, cela est pris en compte quand la Commission désigne des experts pour les missions.

Un participant. Apparemment, il y a beaucoup de labels en France qui sont passés directement en IGP. Alors, est-ce qu'il y a eu parfois des procédures un peu bâclées, sans publicité. Vous disiez que la Commission fait confiance à la France parce que c'est un pays où il y a un peu plus de choses. N'y aurait-il pas eu cependant des procédures hâtives, en France ou ailleurs ?

Ana Soeiro. Ça s'est passé à propos de l'article 17. En fait, le règlement comportait deux articles très différents, susceptibles d'interprétations contradictoires. L'article 100 réglemente les questions telles qu'elles sont posées aujourd'hui. C'est-à-dire que quand un Etat membre juge qu'un dossier est présentable, il le transmet à la Commission, laquelle doit l'étudier. Si elle l'approuve, elle publie dans un délai de 6 mois au Journal officiel un communiqué résumant la demande de tel Etat membre d'obtenir la protection. Ensuite les autres Etats ont 6 mois pour faire connaître d'éventuelles oppositions et, le cas échéant, on se lance dans un tas de procédures (je n'entre pas dans les détails).

Lorsque le règlement a été approuvé – j'étais présente au conseil des ministres qui l'a approuvé –, il comportait aussi ce fameux article 17 qui disait en gros la chose suivante : les appellations qui, dans un Etat membre, sont déjà ou reconnues par la loi ou par la tradition, doivent être présentées à la Commission dans un certain délai après l'entrée en vigueur du règlement ; la Commission en fera un simple examen et il ne pourra pas y avoir d'opposition des autres Etats membres. Je ne sais pas à quelles appellations vous faites allusion mais, en effet, la France, le Portugal, l'Espagne, l'Italie, la Grèce... ont jugé utiles alors de faire passer un bon nombre de dossiers d'appellation qui étaient soit déjà protégées par la loi nationale – dans ce cas elles devaient être protégées au niveau européen – soit qui bénéficiaient d'une énorme réputation et, même si elles n'étaient



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

pas absolument conformes à l'ensemble des critères qui définissent une indication géographique : les laisser tomber aurait signifié la catastrophe pour la région et le développement rural local. Alors je crois que si la France, l'Espagne, le Portugal l'ont fait, c'est qu'ils avaient de bonnes raisons.

Autre chose : on peut toujours présenter à la Commission un projet de modification, surtout s'il va dans le bon sens, par exemple que les volailles prennent un peu plus l'air ou qu'elles consomment un peu plus de maïs, ou que les porcs, etc. La Commission l'acceptera. Je pense que toutes les démarches qui vont dans le sens de l'amélioration de l'appellation, par exemple le renforcement de la liaison avec le territoire de la région, sont les bienvenues soit devant la Commission soit pour les autres Etats membres. C'est pourquoi la Commission invite les Etats-membres à présenter des modifications allant dans le bon sens quand les dossiers sont un peu moins bons.

Quelles sont nos chances dans les négociations de l'OMC ?

Bernard Daries, agriculteur à l'Isle-Jourdain. À vous entendre, on voit qu'il y a un cheminement positif en Europe. Mais je voudrais revenir au niveau de l'OMC. Il me semble que nous sommes comme le pot de terre contre le pot de fer, parce que, si on prend l'exemple du vin en Europe, en tout cas au moins en France, on a toujours suivi ce principe des terroirs et des régions dont vous parlez, alors que je crois que dans le monde, désormais, pour le vin, on s'oriente sur des cépages, c'est-à-dire vers des choses bien différentes. J'ai quand même l'impression que, même si on chemine positivement, on est encore loin du but.

Ana Soeiro. Le vin n'est pas mon domaine, je ne fais que le boire et je l'aime bien, mais je comprends votre inquiétude sur l'importance prise par le raisonnement « cépage » et le raisonnement « marque ». Mais ça, ça n'entre pas dans la définition de l'accord ADPIC de l'OMC. L'accord ADPIC nous donne une définition de l'indication géographique très proche de la nôtre. On désire étendre aux autres produits ce qui s'applique aujourd'hui uniquement aux vins, mais on tient à garder la définition de l'indication géographique. Si elle n'est pas exactement la même que la nôtre, elle

ne va pas cependant totalement dans le sens d'un affaiblissement, comme ce serait le cas s'il y avait un amalgame entre indication géographique et marque ou cépage. Ça, j'en suis sûr, j'ai le texte devant moi et je vous en ferai une copie avec plaisir. La proposition est de garder la définition telle qu'elle existe aujourd'hui pour l'indication géographique des vins et spiritueux et de l'élargir à d'autres produits, élargir la protection sur la base de la même définition.

Jean-Claude Flamant, Mission Agrobiosciences. Ces affaires d'indication géographique dans le Cycle actuel des discussions de l'OMC se situent dans la rubrique des accords sur la protection intellectuelle, c'est-à-dire des domaines qui ne relèvent pas de la concurrence économique ? Ces systèmes d'indication géographiques ne seraient-ils pas, dans l'optique de l'OMC, une exception aux règles habituelles qui devraient être celles des échanges commerciaux ?

Ana Soeiro. Pas du tout, je ne pense vraiment pas. Pour tout ce qui est des produits agricoles, vins, spiritueux et aussi ce qui est à côté des produits agricoles, comme les poteries et autres, la mise en œuvre de l'accord ADPIC est toujours lié aux négociations agricoles. Et ça, c'est parce que l'échec des négociations de Cancún a fait tant de mal aux indications géographiques. Les choses se jouent les unes à côté des autres, les unes avec les autres. Il est très intéressant de constater que, si un droit de propriété intellectuelle semble mettre en jeu des notions plutôt abstraites et elliptiques pour le commun des mortels, ça se joue de la même manière avec des fromages, avec des vins, avec des choses aussi communes que la saucisse et le jambon. C'est pour ça que je continue à dire que ce sont des outils pour le commerce – il y a des pays qui voient là une manière de simplifier le commerce international et tant mieux s'ils le voient comme ça –, pour l'aménagement du territoire – nous, nous voyons les choses plutôt sous cet angle et c'est bien aussi. Il y en a d'autres qui voient ça aussi comme des outils de défense des consommateurs. Ce serait bien de faire en sorte que les trois marchent ensemble, mais ce qui compte c'est que les points de discussion portent sur les droits d'importation, les questions agricoles, les octrois à la production



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

de céréales et enlèvements, etc. Franz Fischler⁸ a au moins toujours joué donnant-donnant : si tu me donnes les accords TRIPS, je te change les tarifs du coton et du café, et tout et tout. Il a bien joué le jeu. Je me suis laissé dire que sa remplaçante a, elle aussi, bien mesuré les enjeux. Espérons...

J-C. Flamant. Je voulais dire que la reconnaissance des indications géographiques échappe à la logique des questions tarifaires, des droits de douanes, etc. On n'est pas dans le même registre de négociation pour les produits « standards » où on va discuter masses, circulation, limitations ou non, droits, etc.

Ana Soeiro. Oui, mais ces produits sous indication géographique commencent à représenter un pourcentage énorme du commerce mondial. C'est pour ça que les pays asiatiques commencent à s'intéresser de près à la question parce qu'ils voient l'intérêt qu'elle représente dans le commerce mondial. Ça peut faciliter le commerce mondial d'avoir le respect des uns et des autres et si on donne les mêmes droits que l'on donne aux marques, pourquoi pas ?

Il y a un groupe qui s'occupe de ça en Europe – avec qui je travaille car je travaille avec tout le monde - c'est le groupe « OriGIn »⁹. Le groupe a déjà une dimension mondiale, il regroupe des gens de tous les continents, y compris des Américains qui sont pourtant souvent des enfants terribles. « OriGIn » a fait valoir auprès de la Commission européenne, en présence des commissaires de l'Agriculture et du Commerce, le rôle très important des indications géographiques dans tout ce qui est lié à la stratégie de Lisbonne¹⁰ pour l'emploi et pour le développement durable de l'Europe et de nombre de ses régions, surtout les plus défavorisées. Ce rôle ne consiste pas

seulement à défendre un droit intellectuel ou une propriété un peu floue et éthérée, mais il se place dans la ligne effective de cette stratégie de Lisbonne. Ces instruments sont très importants dans la création d'emplois et dans la fixation des populations, ou alors nous aurons du désert.

Comment les produits faisant l'objet de demande d'agrément sont-ils évalués ?

Alain Dallier, paysan à la retraite. L'étude des labels par la Commission de Bruxelles est-elle uniquement théorique, sur des dossiers, ou bien les commissaires dégustent-ils des vins, des fromages et autres ? Parce que c'est très important, ça ! (*Rires*)

Ana Soeiro. C'est une excellente question ! Monsieur, je suis ravie de cette question, parce que j'ai demandé dès le début que, quand un Etat membre envoie un dossier à Bruxelles, il envoie des échantillons. Dans le comité, on devrait d'office au moins voir le produit. La Commission fait la sourde oreille à cette proposition, elle dit qu'elle ne peut pas réunir les conditions requises pour une telle procédure. Il faut bien reconnaître que pour certains produits c'est difficile. C'est peut-être difficile de faire déguster une viande dans une salle de réunion à Bruxelles, mais on peut la faire rôtir chez soi et l'apporter rôtie. Il n'empêche, il y a des difficultés. Ce que je peux vous assurer, c'est que la France, autant que je m'en souviens, a déjà fait une présentation publique du fromage de Rocamadour¹¹. En effet, les Allemands commercialisaient quelque chose sous le nom de « Romadur » et il y avait une pagaille énorme. Alors la France a présenté ces petits fromages et le comité a eu le plaisir de les déguster. Allez savoir comment, ils ont disparu en un éclair ! Moi-même, je vous ai dit que j'avais eu un problème avec un autre Etat membre qui a fait opposition à des saucisses portugaises. Le problème c'est que les gens n'ont pas de palais. Alors nous avons dû présenter pas mal de dossiers. L'autre pays disait, assez stupidement, que ce que cherchait le Portugal c'était seulement de protéger des noms parce que les produits concernés, quant

⁸ Franz Fischler, commissaire européen chargé de l'agriculture et du développement rural de 1995 à 2004

⁹ OriGIn : Organisation for an International Geographical Indications Network (www.Origin-GI.com). Lire aussi l'intervention de Leo Bertozzi lors de la Table Ronde de la Fédération Européenne de Zootechnie, Rome, août 2003 <http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/fez-rome.pdf>

¹⁰ Stratégie dite « de Lisbonne » pour la croissance et l'emploi adoptée par le Conseil européen réuni à Lisbonne en mars 2000

¹¹ AOC Rocamadour obtenue en 1996 : fromage de chèvre de la région des Causses du Lot, autour du célèbre site de Rocamadour <http://www.aoc-rocamadour.com/pres.html>



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

à eux, étaient les mêmes. Ils étaient d'ailleurs si semblables qu'on trouvait pêle-mêle des boudins, des saucisses, du chorizo, de la longe séchée, des saucisses de graisse et de farine (c'est vraiment la saucisse des pauvres qui met à profit la dernière des dernières portions). L'autre Etat membre prétendait que c'était exactement la même saucisse et il ne comprenait pas que l'on fasse le distinguo entre les unes et les autres. Je me suis dit que la seule façon de les convaincre, c'était d'apporter des saucisses. J'en ai apporté au comité, en ayant pris la précaution d'apporter du bon pain du Portugal. Le comité a interrompu ses activités et, aussi longtemps qu'il est resté du pain et des saucisses, la réunion n'a pas repris, et même les interprètes sont venus déguster. Je dois dire que la fin de la réunion a été très animée. Ce serait bien, en effet, de prendre l'habitude d'apporter des produits à déguster ou, au moins, à montrer. Evidemment la Commission dit « non, non, non ! » Mais si quelqu'un apportait une saucisse ou un jambon, je pense qu'il serait le bienvenu au sein du Comité.

Alain Dallier. Mon voisin me dit : « *Et si quelqu'un de la commission n'aime pas ?* » Eh bien, il faut qu'il soit honnête pour dire : « *Moi je n'ai pas la faculté de déguster ce produit* ». Il faut le laisser déguster à ceux qui s'y connaissent.

J-C. Flamant. Il se trouve que j'ai côtoyé les gens qui ont monté l'appellation des Moutons de Barèges-Gavarnie, dans les Pyrénées, à côté d'ici, avec la race ovine Barégeoise qui lui est spécifique. Ce que j'ai découvert de tout à fait intéressant, c'est que les éleveurs, voulant définir dans le cahier des charges un régime alimentaire des troupeaux, uniquement à l'herbe, l'INAO leur a fait faire des dégustations à l'aveugle pour savoir s'ils savaient reconnaître de la viande d'animaux élevés de cette manière par rapport à de la viande d'agneaux engraisés aux aliments. Il a donc fallu les former à ce qu'on appelle l'analyse sensorielle. Alors ces éleveurs, parce qu'ils ont réussi à reconnaître leurs produits, sont devenus encore plus adhérents à l'idée de l'appellation. Je trouve très intéressante cette dynamique humaine qui fonctionne dans le montage d'une appellation.

Ana Soeiro. C'est ce qu'on appelle les méthodes « locales, loyales et constantes »... Mais il faut les vérifier... Et c'est pour ça que l'intervention de monsieur, tout à l'heure, m'a fait bien rire, parce que, évidemment, la Commission ne peut pas déguster les produits, elle n'a pas la compétence et les moyens. Elle risquerait la mort si elle devait manger et boire tout ce qu'on lui présente ! Mais elle compte sur les Etats membres pour qu'ils fassent leur devoir et qu'ils fassent preuve de rigueur quand ils étudient les produits. Par exemple, la commission portugaise va avoir à se prononcer sur un dossier concernant un riz. Les producteurs ont eu du mal à s'expliquer sur ce qui fait la différence de ce riz. C'est un riz particulier mais d'une variété qui existe ailleurs. Dans la région concernée, il permet de cuisiner des plats disons plus moelleux. Ce n'est pas un riz comme ceux d'Afrique du Nord à grains séparés. Ce riz a une capacité spécifique de s'agglomérer et de fixer les arômes, et il est très utilisé pour certains plats. Mais démontrer le lien entre cette spécificité et la région n'a pas été facile. Nous avons fini par trouver une propriété de la pellicule du grain favorisant la liaison. Il a fallu beaucoup de temps pour y parvenir mais, à la fin, on a démontré que le riz de cette région contenait une amylase particulière apte à se combiner aux acides gras aromatiques des produits ajoutés.

Le jeu des usurpations de noms et des homonymies loyales

Alain Dallier. Par rapport à la protection des produits dans des pays qui n'en reconnaissent pas le principe, comme les Etats-Unis, est-ce que la demande à la Commission européenne provient des producteurs ? Finalement ce serait presque un « droit d'asile ». C'est une bonne chose mais, en quelque sorte, on va s'immiscer dans les affaires d'un autre pays.

Ana Soeiro. Vous avez raison, ce sont les Etats-Unis qui ont dit qu'ils ne veulent pas être obligés d'avoir un système de protection. Ils ne veulent pas dépenser d'argent pour une administration qui étudie des dossiers. Le pays dit : « *Je ne veux pas m'occuper de ça, les producteurs de ce pays peuvent aller se faire protéger ailleurs, parce que nous ne voulons pas dépenser le moindre dollar pour ça* ».



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

Alors nous, nous ouvrons grand les bras et nous disons : « Venez, les amis ! ».

Mais il y a le revers de la médaille : si l'Amérique n'est pas tenue d'avoir un système de protection de ses appellations d'origine, elle n'est pas tenue non plus d'avoir une administration qui protège les appellations des autres. Ça signifie que, s'il y a fraude sur une appellation européenne, c'est le groupement de producteurs européen qui doit déposer une plainte auprès de la cour américaine pour entamer des poursuites. Et ça, Leo Bertozzi l'a dit, ça coûte des millions.

Alors les choses ne sont pas toutes roses, on va continuer à avoir des problèmes... Mais, dans le cadre de l'OMC, si on arrive un jour à adopter un système de protection sur le modèle de celui des vins et spiritueux étendu aux autres produits, et si on arrive à avoir des groupements de producteurs qui viennent demander la protection, c'est le gouvernement du pays tiers, fût-il américain, qui aura honte que ses ressortissants soient obligés d'aller demander assistance ailleurs parce que chez eux ils ne trouvent pas de soutien. Evidemment, ce ne sera pas de mon vivant, mais les choses bougent. L'opinion publique commence à comprendre, à la lumière d'exemples assez incroyables. C'est le cas notamment du label *Parme*. Une entreprise commerciale du Canada a fait enregistrer une marque qui se traduit à peu près par : *le vrai jambon de Parme*. Qu'est-ce que ça veut dire ? Ça veut dire que les Canadiens qui achètent *le vrai jambon de Parme* achètent... le faux. Ça veut dire aussi que si les Italiens veulent vendre du vrai jambon de Parme au Canada, ils doivent changer le nom de leur produit, parce que le nom *Parme* y est déposé. Nous attendons une bonne sentence de la Cour de justice européenne, pas dans cette affaire parce que la cour de Luxembourg ne peut évidemment rien juger au Canada, mais dans une affaire analogue. Ainsi, si elle suit la position de l'avocat général, dans le cas de *Parmigiano Reggiano*, également mondialement connu sous le nom de *Parmesan*, elle va certainement décider que *Parmesan* et *Parmigiano Reggiano* c'est la même chose, et qu'il faut respecter les noms, même sous leur forme traduite. Si le jugement est prononcé en ce sens, ce sera un progrès très important. Dans les deux ou trois dernières années, la cour a statué dans le

même sens pour d'autres cas similaires. Espérons qu'elle suivra de nouveau l'avis de l'avocat général.

Michel Dubourg, agriculteur. En parlant de noms de régions, on peut trouver les mêmes noms pour des produits issus de régions différentes. Comment cela va-t-il se passer ? Vous parliez du Canada, il y a Montréal au Canada et Montréal, ici, dans le Gers...

Ana Soeiro. Notre règlement, depuis la modification que nous avons introduite il y a deux ans, prévoit ces cas d'homonymie. En effet, en France, en Italie, au Portugal, en Grèce, en Espagne, nous avons des tas de situations de ce genre. La conséquence, par exemple pour le Portugal, que beaucoup de Portugais ont émigré au Canada, en Afrique, au Brésil, en Orient, à Macao ou au Timor. En conséquence, il y a des *Lisbõa* partout, ou des *Porto*... De même, je crois qu'il y a quatorze *Paris* aux Etats-Unis. Il y aura certainement quelques problèmes mais le règlement permet de régler les homonymies, s'il y a de la bonne foi, si on n'a pas enregistré une appellation d'origine sous un nom homonyme, par exemple aux Etats-Unis ou dans un autre pays, pour profiter de la réputation du nom. Si on juge, en revanche, qu'il s'agit en effet d'un produit de terroir, s'il y a bien un lien entre le produit et la région, c'est-à-dire si tout le dossier est honnête, on pourra appeler un fromage par exemple *montréal*, à condition que le nom du pays soit ajouté pour ne pas induire le consommateur en erreur sur l'exacte origine du produit. Supposons qu'on produise un très bon foie gras à Montréal, à côté d'ici, appelé foie gras de Montréal. Si à Montréal, au Canada, il y a aussi une production typique locale, qui respecte des méthodes locales, loyales et constantes, et qu'il soit prouvé que le produit s'appelle aussi foie gras de Montréal, il faudra dire, s'il arrive en second, « foie gras de Montréal, Canada » pour ne pas induire le consommateur en erreur. Si on juge que c'est seulement pour profiter et pour détourner la réputation de ceux qui étaient là en premier, ça ne serait pas accepté dans le cadre ADPIC de l'OMC que nous avons aujourd'hui, comme étant contraire à l'usage commercial loyal.

En quoi la petite « taille » de certaines appellations pose problème.



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

J-C. Flamant. J'avais une question d'un autre ordre et qui est notamment posée en France lorsque apparaissent sur le marché de nouvelles appellations accordées par l'INAO. C'est celle de la taille de l'appellation, notamment dans le cadre des viandes et de certains fromages, on dit par exemple : « Est-ce bien raisonnable, d'avoir une appellation *Mouton de Barèges-Gavarnie* qui repose sur 3.000, 4.000 brebis maximum ? Ou encore l'appellation *Taureau de Camargue* : quelques centaines de bovins seulement ? Ou *l'Oignon de Trébons* ? ». Certains considèrent que des appellations de si petite taille ne sont pas lisibles pour le reste du monde. Que peut-on répondre à ceci ?

Ana Soeiro. Je dirai que je connais le règlement communautaire comme ma poche. Je n'y ai jamais lu aucune objection sur la taille de l'appellation. Si un nom a une réputation, si un produit est fabriqué avec des méthodes locales, loyales et constantes, s'il y a une aire géographique, si on arrive à démontrer qu'il y a un lien entre la qualité du produit et sa région, peu m'importe si cela concerne seulement 3.000 bovins, 2.000 poules ou 3.000 porcs. C'est sans importance. J'ai commencé en vous disant que, dans mon pays, le système a été utilisé en tant que possibilité de soutenir une race locale. Et on peut également constater que ce règlement a une influence sur la préservation de la biodiversité. Parfois c'est une variété typique locale qu'il ne faut pas laisser disparaître pour le bien de l'humanité – car ce n'est pas seulement pour le bien de la région. Et si l'appellation est « petite », elle est peut-être très importante dans le cadre de sa petite région et pour les familles des producteurs.

Un exemple de ce genre au Portugal. J'ai un problème avec un produit typique, un sel. Ce n'est pas un sel marin, ce sont les montagnes qui sont salées. Le sel vient de l'eau d'une source qui dissout les roches de la montagne en souterrain puis l'apporte, là où se trouvent les salines. Eh bien, savez-vous quelle est la taille de ces salines ? 2,8 hectares, c'est-à-dire la surface de 2,8 terrains de football ! Mais elles donnent du travail à une cinquantaine de personnes qui vivent dans la vallée, et elles attirent un tourisme énorme. Il y a des restaurants, des petits hôtels partout aux alentours, les visiteurs peuvent rester là une

journée entière. Il faut protéger le nom du produit. Ce n'est pas la quantité du produit qui est vendue qui est importante – ça fait de l'ordre de vingt tonnes par an. Vingt tonnes, ce n'est rien en soi, mais ce qui pèse c'est tout ce qu'il y a à côté. Le rôle d'une appellation d'origine, c'est donc non seulement de faire vendre un produit mais de soutenir une région et une activité. C'est aussi valable pour le fromage de Roquefort et tout produit de grande renommée que pour un produit « quelconque ». C'est pour ça que je trouve très bien que le règlement ne nous parle jamais de la taille de l'appellation. Il parle des qualités « substantives » et non des quantités objectives.

Un participant. Prenons l'exemple du *haricot plat tarbais*. Il se trouve dans une zone de production très petite mais l'INAO a accordé une AOC parce qu'il y a eu des risques de production identique au Portugal. Quelqu'un avait pensé acheter des semences en France, faire pousser au Portugal des haricots tarbais qui poussent aussi bien qu'ici. Et là, la région a compris qu'il y avait danger – le haricot tarbais sert au cassoulet, spécialité régionale – et a réussi à obtenir l'appellation alors que la production est minime et la région concernée est minuscule.

Ana Soeiro : ... Et surtout la région a le droit de conserver son nom - *tarbais* - et, même si les semences peuvent être cultivées au Portugal ou ailleurs. Ce qu'il faut c'est dire au consommateur qu'il y a une qualité « tarbaise » qui fait la différence. Ce qui veut dire que ces haricots *tarbais* ont une qualité spécifique que ne possèdent pas les haricots qui sont produits ailleurs, dans quelque région que ce soit, fût-ce le Portugal... Sinon c'est le monde à l'envers !¹² Autrement dit, la région *tarbaise* induit une qualité spécifique à ces haricots qui ont droit à une appellation d'origine dans la mesure où le lien entre la qualité du produit et la région a été démontrée. Sinon, c'est un faux. Et je ne crois pas que l'INAO travaille sur des faux.

Un participant. On se demandait tout à l'heure s'il était raisonnable de reconnaître des zones d'appellation très petites, mais est-ce raisonnable, à l'inverse, qu'il y ait des zones immenses, en

¹² Un clin d'œil au nom du restaurant de Marciac où se déroule ce café-débat : « *Le Monde à l'Envers* »



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

particulier pour des IGP, comme pour certaines appellations de poulets ou de jambons, dans cette région, concrètement le Jambon de Bayonne ?

Ana Soeiro. Je ne connais pas tous les dossiers, je ne veux pas me prononcer sur des choses que je ne connais pas mais, une fois de plus, le règlement ne parle ni des petits, ni des grands, ni des moyens. Il nous parle de démontrer qu'il y a, pour les produits avec indication géographique, une réputation liée à un certain terroir, et qu'il y a eu un raisonnement pour établir une certaine zone géographique. Si la zone géographique est grande petite ou moyenne, c'est précisé à chaque fois. Si elle est justifiée, l'INAO l'acceptera – je ne dis pas que l'INAO est une merveille et qu'il ne faut pas critiquer ce qu'il fait ; je dis simplement que l'INAO a des jugements sûrs, et que, de plus, il se fait aider par des comités dans lesquels les professionnels sont représentés.

Ce que je trouve très intéressant c'est que l'INAO invite toujours dans ses commissions des experts d'autres domaines pour étudier une proposition. Par exemple, peut-être que, pour se prononcer sur le dossier des Taureaux de Camargue, il aura invité un expert en fromages, un autre en vins et un autre en pommes de terre. Des professionnels, des producteurs, des gens relevant d'autres appellations d'origine : mon sentiment c'est que s'ils se sont prononcés favorablement sur un dossier, que dire de plus ? Si une aire géographique est grande, c'est sûrement qu'il y a une raison. Au Portugal, par exemple, il existe une appellation qui recouvre la moitié du Portugal. Je sais que le Portugal n'est pas très grand, mais quand même la moitié du Portugal ça fait quelques kilomètres carrés ! C'est l'appellation *Chêne à liège* ; l'aire est grande mais c'est l'aire du chêne à liège du Portugal.

Francis Daguzan, vice-président de la Communauté de Communes Bastides et Vallons du Gers. Je me réjouis que la Commission européenne prenne le dossier de la protection dans ce sens, parce que je me dis que, après nos générations, s'il n'y a pas cette protection des produits par quelque chose qui les valide bien, il est certain que, les grands-mères n'étant plus là, ils risquent de disparaître en termes de qualité gustative. Ce serait fort dommage. Le seul problème, c'est que notre analyse nationale à cet égard est très compliquée à mettre en œuvre, surtout lorsqu'il s'agit de petites productions, il en a été cité quelques-unes – *l'Oignon de Trébons, le Mouton de Barèges-Gavarnie* – et je les connais bien parce qu'elles ont

pratiquement toutes été portées par la CACG¹³. La CACG est une société d'économie mixte qui s'occupe de porter les projets pour les collectivités locales ou pour les acteurs dans un territoire couvrant les régions Midi-Pyrénées et Aquitaine.

La difficulté, si on ne dispose pas d'outil de ce type-là et qu'on a une petite appellation à faire reconnaître, c'est celle du porteur de projet qui n'a pas la capacité et l'étoffe financière pour pouvoir monter le dossier et le faire remonter au niveau national. Ça c'est très dur. On vient de le voir, après l'obtention de l'appellation *Foie gras d'oie* et de celle de la *Blanche d'Armagnac* qui est passée à l'INAO aujourd'hui - le décret vient d'être signé. Ce sont des difficultés énormes. Je crois qu'il faut accompagner ces actions dans le sens de l'identité du produit, même si la grande distribution aujourd'hui boude un peu tout ça et fait semblant de ne plus y croire et de ne plus rien vouloir. Des niches de production sont là, dont peuvent bénéficier de nombreux producteurs. Espérons qu'elles ne disparaîtront pas. Nous n'avons pas oublié le *Porc noir gascon* qui mériterait d'être validée dans ces dispositions¹⁴. Notre territoire gascon - mais également toute la région Midi-Pyrénées - est porteur de bon nombre de produits de qualité qu'il nous faut absolument protéger, pour les raisons que j'ai exposées tout à l'heure.

Ana Soeiro. On dit la même chose chez moi... « *Le système est beaucoup trop compliqué pour les petits. Ça va pour les grands. Mais pour les petits c'est difficile* ». Simplement : si on le veut, on peut résoudre le problème. Je dis toujours chez moi qu'il y a deux façons de le faire : ou avec la tête ou avec des coups de tête. Je préfère le résoudre avec la tête. Je sais qu'il y a des écoles, des élèves et des professeurs qui se donnent un mal fou à trouver des sujets d'enseignement suffisamment intéressants pour que les élèves aient envie de travailler. Pourquoi ne fait-on pas en sorte que les établissements scolaires et universitaires n'orientent pas leurs élèves vers des recherches sur les produits de leurs régions ? Ça changerait du train-train de l'étude du troisième poil de la carotte... Pourquoi les élèves ne commenceraient-ils pas par essayer de comprendre pourquoi on découpe la viande de telle manière, pourquoi on utilise tel outil. Ça serait

¹³ CACG : Compagnie d'Aménagement des Coteaux de Gascogne, dont Francis Daguzan est le Président.

¹⁴ Le porc noir Gascon fait l'objet d'une demande d'appellation sous le nom « Porc Noir de Bigorre »



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

beaucoup plus intéressant pour un étudiant. Par la suite, il pourrait devenir expert, faire du conseil et du suivi auprès de groupements de producteurs. Parce qu'il connaîtrait bien le produit. Les laboratoires des écoles pourraient également aider les gens du pays. Au Portugal, je me bats pour ça et je commence à rencontrer des profs intéressés. Il y a quelques années, ils me prenaient de haut : « *Etudier le haricot de où... ? Aucun intérêt !* ». Désormais ils se donnent un peu plus de mal pour orienter les études sur des produits, parce que cette question est de plus en plus d'importance. En revanche, je pense qu'il ne faut surtout pas baisser le niveau des dossiers, on se tirerait une balle dans le pied. Il n'est pas acceptable de dire : « *Les pauvres ! Le dossier est pauvre mais ils le sont aussi !* ». On peut aider davantage, mais on ne doit pas demander moins ou se contenter de dossiers mal présentés, sans preuves, sous prétexte que les producteurs ou les régions sont pauvres. Ce serait, à moyen terme, la catastrophe. Ça tuerait le système.

F. Daguzan. Reste à trouver les moyens.

Ana Soeiro. Les régions ont toujours de l'argent pour soutenir les productions quand elles le veulent !

Dans la salle. La grande distribution ne va pas dans ce sens. Il y a des oppositions importantes.

Ana Soeiro. Mais le monde est fait comme ça... Chez nous, la grande distribution a commencé par aider ce genre de produits, maintenant elle est plutôt contre. Le seul moyen pour le producteur c'est de passer outre la grande distribution, en essayant d'autres voies, en prenant les devants.

POUR ALLER PLUS LOIN

RESSOURCES DOCUMENTAIRES

- **Les produits de terroir. Entre cultures et règlements.** De Laurence Bérard et Philippe Marchenay, Paris, CNRS Éditions, 2004, 229 p.

- **Pourra-t-on défendre et promouvoir les Appellations d'origine à l'OMC ?** Un Cahier des Cafés-débats à Marciac, avec B. Sylvander. <http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/OMC.pdf>

- **Les produits de terroir en tre cultures et règlements.** Un Cahier des Cafés-débats à Marciac, L. Bérard. http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/Cahier_Marciac_L._Berard.pdf

- **Biodiversité culturelle, productions localisées et indications géographiques.** Contribution de L.Bérard et P. Marchenay au colloque international du réseau "Systèmes Agroalimentaires Localisés" Alimentation et Territoires « Alter 2006 », 2006 (PDF, 20 pages). <http://www.gis-syal.agropolis.fr/ALTER06/pdf/actes/berard.pdf>

- **Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et Ethnobiologie.** <http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/>

- **Inao,** Institut national de l'origine et de la qualité. <http://www.inao.gouv.fr/>

- **Sur le site du ministère de l'Agriculture, l'appellation d'origine.** <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/signes-de-qualite/les-signes-d-identification-de-la-qualite-et-de-l-origine/l-appellation-d-origine/l-appellation-d-origine>

- **Le site de la Commission européenne.** http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_fr.htm

- **Les listes des AOP et IGP sur le site de la Commission européenne :** http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/1bbaa_fr.htm

- **Site de l'OMC. Page concernant les ADPIC (droits de propriété) relatifs aux indications géographiques.** http://www.wto.org/french/tratop_f/trips_f/gi_background_f.htm

- **Les signes de qualité sur le site de l'UFC que Choisir ?** <http://www.quechoisir.org/Ressource.jsp?categorie=NoeudPClassement:1E25D2DB5BED19AFC1256F0100349216>