

Indications
géographiques de
produits agricoles
et artisanaux

Fonder la protection sur la force du lien à l'origine

Delphine Marie-Vivien, Estelle Bienabe

La reconnaissance des indications géographiques (IG) par l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a conduit de nombreux pays à mettre en place un cadre juridique spécifique pour protéger leurs produits traditionnels localisés, qu'ils soient agricoles ou artisanaux.

Ces évolutions s'inscrivent dans un contexte juridique international hétérogène. Ainsi, l'Union européenne ne protège que les IG désignant des produits agricoles et alimentaires. Cette réglementation prive les appellations de produits artisanaux, nombreux dans les pays du Sud, d'une protection sur le marché européen, et autorise les risques d'usurpation.

L'analyse historique de la protection des IG et des pratiques en Europe et en Inde montre pourtant qu'un traitement différent selon la nature du produit ne se justifie pas. D'où la proposition de créer un nouveau régime juridique international et européen fondé sur la force du lien entre le produit et son lieu d'origine. La force du lien à l'origine serait évaluée à l'aide de critères relevant de facteurs naturels et de facteurs humains, pris seuls ou combinés, critères pertinents quel que soit le produit.

L'indication géographique identifie un produit originaire d'un territoire, dont la qualité, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique. Cette définition est issue de l'accord sur les Adpic (aspects des droits de propriété intellectuelle touchant au commerce) de l'Organisation mondiale du commerce qui s'applique à ses cent cinquante-cinq membres. L'accord sur les Adpic a incité nombre de pays à valoriser leurs produits locaux traditionnels grâce à des réglementations *ad hoc*. Ainsi l'Inde s'est dotée d'une loi sur les IG en 2003 ; elle enregistre à ce jour

plus de cent cinquante IG, dont les deux tiers désignent des produits artisanaux.

Des produits de l'artisanat peu protégés

L'accord sur les Adpic propose une définition large de l'IG et prévoit peu de mécanismes contraignants. Les pays ont donc instauré des cadres juridiques adaptés à leurs besoins. D'où des législations hétérogènes, qui rendent difficile la protection de produits d'origine entre pays.

perspective

Avec *Perspective*, le Cirad ouvre un espace d'expression de nouvelles pistes de réflexion et d'action, fondées sur des travaux de recherche et sur l'expertise, sans pour autant présenter une position institutionnelle.

L'Union européenne exclut les produits de l'artisanat de toute protection, ce qui pénalise les pays du Sud.

Ainsi, l'Union européenne ne protège que les IG de produits agricoles et agroalimentaires. Elle exclut les IG des produits de l'artisanat de toute protection, ce qui pénalise les pays du Sud, comme l'Inde. Les échanges s'en trouvent freinés en raison de risques d'usurpation accrus : en témoignent les innombrables imitations de châles pashmina du Cachemire. Cette règle pénalise aussi les produits artisanaux européens, tels que les textiles des Vosges, qui pourraient justifier du bénéfice d'une protection élevée, comme les produits agricoles.

Pourquoi une telle restriction ? Une des raisons avancées est que l'Europe, et surtout la France qui a façonné le concept de terroir, privilégie les facteurs naturels pour caractériser le lien au lieu. Sont compris comme facteurs naturels les facteurs biologiques ou écologiques (sol, eau, climat), révélés voire même modifiés par l'homme. Or ces facteurs ne jouent souvent qu'un rôle marginal pour les produits de l'artisanat, essentiellement caractérisés par des facteurs humains : les pratiques et les savoir-faire des artisans.

Cette justification ne résiste pas à l'analyse historique de la protection des IG. Dès l'Antiquité, des produits agricoles et non agricoles – marbre, bronze, soie, encens – acquièrent leurs lettres de noblesse grâce à la région d'où ils provenaient. Au gré des époques de l'histoire moderne des IG, la nature des produits concernés et la caractérisation du lien à l'origine ont varié. En France, la loi de 1905 protégeait les appellations d'origine de produits agricoles pour les distinguer des produits manufacturés. En revanche, la loi de 1919 s'applique à tous les produits sans préciser toutefois la nature du lien à l'origine, et confère aux tribunaux le soin de définir les appellations d'origine. L'Arrangement de Lisbonne (1958), conclu dans le cadre de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (Ompi), protège les appellations d'origine de tous produits. Il stipule que la qualité et les caractéristiques doivent résulter du milieu géographique, comprenant à la fois des facteurs naturels et des facteurs humains. Mais l'importance des appellations de vins et de fromages, définies en France par un comité national, va limiter l'utilisation de l'appellation d'origine aux seuls produits agricoles et agroalimentaires, incluant les vins et spiritueux. Ce principe a été repris dans le règlement européen adopté en 1992. De plus, le règlement européen prend en compte la force du lien à l'origine : à côté de l'appellation d'origine protégée (AOP), proche de l'appellation d'origine, il crée l'indication géographique protégée (IGP). L'IGP protège des produits réputés démontrant un lien plus faible avec le

lieu, par exemple lorsqu'une seule opération de production ou d'élaboration est effectuée dans la zone délimitée.

Outre l'analyse historique des cadres juridiques, les pratiques en Europe et en Inde montrent que le lien à l'origine géographique des produits artisanaux comme des produits agricoles peut être évalué selon des critères identiques : des facteurs naturels et des facteurs humains, considérés seuls ou combinés.

Un lien à l'origine fondé sur les savoir-faire, seuls...

La plupart des produits de l'artisanat, et aussi des produits agroalimentaires, sont liés à l'origine uniquement par des savoir-faire, souvent sophistiqués.

En 1931, l'appellation d'origine française dentelle du Puy, qui désigne une dentelle faite exclusivement à la main et aux fuseaux et non pas au métier à tisser, avait été reconnue par les juges en vertu de la loi de 1919.

En Inde, les savoir-faire sont primordiaux et suffisants, comme l'autorise l'accord sur les Adpic. Dans le textile, les savoir-faire portent sur la méthode de fabrication, toujours manuelle, ou sur la création de motifs et de dessins. Souvent sophistiqués, ils sont décrits en détail dans les demandes d'IG. Ainsi l'IG soie de Kancheepuram désigne de la soie tissée à la main dans la ville royale sacrée de Kancheepuram, avec des fils épais qui lui donnent sa tenue et avec des couleurs contrastées entre le corps du sari et les bordures. Les IG Pochampally ikat et Orissa ikat désignent des étoffes obtenues à partir de la technique de *tie-dye* – les fils sont teints en protégeant certaines parties selon des motifs déterminés, qui apparaissent lors du tissage – : diamant à Pochampally ; motifs floraux ombrés dans l'Orissa.

En Inde, pour les produits de l'artisanat, les facteurs naturels, tels que l'utilisation de matières premières locales, ne sont pas un critère déterminant. Par exemple, l'IG Kondapalli bommalu délimite la zone de fabrication de figurines en bois, un village de 1,5 km², et non les forêts avoisinantes d'où vient le bois. Par contre en France, dans les années 1990, les seuls savoir-faire n'ont pas suffi à protéger la faïence de Moustiers, en pleine revivification et menacée d'usurpation, que les producteurs souhaitaient voir reconnue en appellation d'origine. Comme les matières premières (terre à foulon, émail, etc.) n'étaient

plus originaires de Moustiers, la dénomination ne répondait pas aux critères de l'appellation d'origine en vigueur depuis l'Arrangement de Lisbonne, que sont la présence de facteurs naturels et de facteurs humains. Et les faïences n'étant pas un produit agricole ou alimentaire, une IGP n'était pas non plus envisageable, ce qui confirme les limites des réglementations française et européenne.

De manière inattendue, des IG commencent à être enregistrées en Europe pour des produits agroalimentaires attachés au lieu par les seuls savoir-faire. L'utilisation de matières premières locales n'étant pas exigée pour l'IGP européenne, ce type d'IGP se multiplie. En témoigne l'IGP britannique tourte de porc Melton Mowbray, qui désigne une tourte préparée avec du porc provenant de n'importe quelle origine, sans que d'autres facteurs naturels n'interviennent ; ou encore l'IGP rillettes du Mans, en passe d'être reconnue, qui est fondée sur les seuls savoir-faire sans que soient requis des porcs spécifiques ou une influence du climat pendant la préparation.

... ou combinés à des facteurs naturels

Cependant, il existe aussi des produits artisanaux liés à l'origine par des facteurs naturels en plus des savoir-faire. En France, l'appellation poterie de Vallauris a été reconnue en 1930 pour la poterie fabriquée dans le village avec de l'argile locale ; et l'appellation Cholet a été reconnue en 1936 pour des toiles blanchies sur des prairies humides aux qualités de sol et d'eau spécifiques. En Inde, l'IG pashmina du Cachemire désigne des châles tissés avec de la laine très fine, provenant de chèvres de l'Himalaya vivant au Ladakh, qui est filée dans la région de Srinagar, capitale du Cachemire, et tissée dans tout l'État du Cachemire. La loi indienne permet donc d'inclure l'étape du tissage, alors qu'en Europe l'AOP laine de Shetland ne porte que sur la collecte et le filage de la laine, le tissage pouvant avoir lieu n'importe où et selon diverses méthodes, ce qui ne protège pas les éventuels tisserands traditionnels.

Ces IG peuvent donc être mises en regard des nombreuses IG sur les produits agricoles ou agroalimentaires, majoritairement liées à l'origine par des facteurs naturels révélés par les savoir-faire. De fait, la France privilégie encore les facteurs naturels, en particulier l'origine des matières premières. Ainsi, la demande d'IGP géranium d'Alsace n'a pas été acceptée car les

boutures provenaient du Kenya. Pourtant les horticulteurs ont mis au point un savoir-faire qui leur permet d'obtenir un géranium adapté aux conditions climatiques locales, qui fleurit abondamment et rapidement ; et toutes les opérations sont conduites en Alsace, de l'enracinement au conditionnement.

À contrario, l'utilisation de variétés locales renforce le lien à l'origine. L'huile d'olive de Nyons est obtenue à partir d'olives de la variété locale Tanche. En Inde, l'IG riz Navara est un exemple d'IG non géographique, comme Basmati ou Rooibos, qui fait référence à des variétés anciennes indigènes du Kerala utilisées dans la médecine ayurvédique. Le thé Darjeeling, le « Champagne des thés », est cultivé à une altitude comprise entre 600 et 2 000 mètres, sur de fortes pentes, sous un climat spécifique, humide et frais l'été, sec et froid l'hiver ; il est transformé dans la zone de production.

Parfois, les facteurs naturels influencent le processus de transformation : pour la saucisse de Morteau, le seul lien à l'origine est l'utilisation de bois des forêts locales pour le fumage qui donne son goût ambré à la saucisse ; pour le café Monsooned Malabar, c'est le procédé de transformation, spécifique en raison de la mousson, et découvert par accident sur la côte Malabar en Inde.

Un régime juridique avec deux signes de référence...

La mise en œuvre du droit des IG telle qu'ilustrée ici montre que le lien à l'origine peut être analysé sur la base de facteurs humains, seuls ou combinés à des facteurs naturels, que ce soit pour les produits agricoles et agroalimentaires ou pour les produits de l'artisanat. Il n'y a donc pas de raison de traiter différemment ces catégories de produits.

Mais une question se pose : le lien à l'origine par les seuls savoir-faire est-il juridiquement valable au regard de la définition de l'IG ? Les savoir-faire peuvent-ils être ancrés dans un territoire, et peuvent-ils conférer une qualité ou une réputation liée à l'origine du produit ? Comment en juger ? Plusieurs critères sont possibles. Tout d'abord, l'environnement, en particulier le climat, qui influence les savoir-faire, comme en témoigne le géranium d'Alsace. Ensuite, la profondeur historique et les pratiques collectives inscrites dans un milieu particulier, qui renforcent la pérennité du lien au lieu tout en maintenant la qualité, affinée au cours du temps. Une collectivité

*Il n'y a pas
de raison de traiter
différemment produits
agricoles et produits
artisanaux.*

Quelques mots sur...

Delphine Marie-Vivien est chercheur en droit à l'UMR Innovation (Innovation et développement dans l'agriculture et l'agroalimentaire, <http://umr-innovation.cirad.fr/>).

Elle conduit des recherches sur le droit de la propriété intellectuelle dans les pays du Sud dans le contexte international de la mondialisation. Son travail porte en particulier sur le droit des indications géographiques, objet de sa thèse de droit comparé menée en Inde, alors qu'elle était chercheur visitant de 2005 à 2008 à la National Law School de Bangalore.

delphine.marie-vivien@cirad.fr

Estelle Bienabe est chercheur associé en économie à l'UMR Innovation, et chargée de mission à l'animation scientifique et aux chantiers stratégiques à la direction générale déléguée à la recherche et à la stratégie du Cirad. De 2005 à 2010, elle a été chercheur associé au département d'économie agricole de l'université de Pretoria en Afrique du Sud. Son travail porte en particulier sur les conditions d'accès aux marchés liées à l'évolution des signes de qualité et au développement de la grande distribution dans les pays du Sud.

estelle.bienabe@cirad.fr

installée depuis longtemps dans un lieu et partageant des techniques est davantage liée au lieu que des individus isolés. Et un artisan isolé ne bénéficie pas du regard de ses pairs pour parfaire sa production. Ainsi, en Inde, conséquence des castes qui associaient une communauté à une activité, les savoir-faire liés à l'artisanat sont détenus par des communautés spécifiques et transmis héréditairement.

Cependant, même si ces critères permettent de fonder l'existence du lien à l'origine géographique sur les seuls savoir-faire, ce lien est plus faible que dans le cas d'une combinaison de facteurs naturels et de facteurs humains. D'où la proposition d'étendre le principe de deux signes de référence géographique, tels l'AOP et l'IGP, en les distinguant par les critères de facteurs humains et de facteurs naturels : l'équivalent de l'AOP serait accordé quand facteurs naturels et humains se combinent ; l'équivalent de l'IGP, quand seuls les facteurs humains interviennent. Ce double niveau de référence géographique s'appliquerait à tous les produits, y compris non agricoles et non alimentaires. Si seuls les savoir-faire lient le produit au lieu, la provenance des matières premières pourrait faire l'objet d'une mention obligatoire pour éviter les risques de confusion, comme le propose le Parlement européen. Ainsi l'IGP géranium d'Alsace pourrait être reconnue sans risque de tromper le consommateur grâce à la mention de la provenance kenyane des boutures.

... et deux niveaux de protection

Reconnaître deux signes de protection de l'origine géographique en fonction de la force du lien conduit à s'interroger sur le niveau de protection. Aujourd'hui, la protection conférée aux IG dans le monde est hétérogène. Elle est élevée en Europe, qui accorde aux AOP et aux IGP la même protection alors que la force du lien est différente. Elle est minimale à l'OMC, à l'exception des vins et spiritueux, qui bénéficient d'une protection additionnelle, proche de celle conférée en Europe à l'AOP et à l'IGP. D'où la proposition de créer deux niveaux de protection selon la force du lien à l'origine, qui se substitueraient à la protection identique des AOP et des IGP en Europe, et à la distinction en fonction de la nature du produit à l'OMC.

Actuellement des débats dans différentes instances semblent aller dans ce sens. À l'OMC, de nombreux pays demandent que le niveau

de protection soit aligné sur celui, plus élevé, des vins et spiritueux. En France, un projet de loi sur les droits des consommateurs propose d'enregistrer des IGP pour les produits non alimentaires. En Europe, les professionnels ont réaffirmé leur attachement au double niveau de référence géographique lors de la consultation du Livre vert de la Commission européenne. À l'Ompi, des discussions sont en cours pour intégrer la définition de l'IG dans l'Arrangement de Lisbonne à côté de l'appellation d'origine. Le contexte semble donc favorable pour débattre des propositions évoquées. ■

Ce numéro de *Perspective* repose sur les résultats des travaux de thèse de Delphine Marie-Vivien, réalisés dans le cadre du projet européen Siner-GI (<http://www.origin-food.org>) et du projet ANR Biodivalloc. Les travaux ont donné lieu à plusieurs publications :

- Marie-Vivien D., 2010. Le droit des indications géographiques en Inde : un pays de l'Ancien monde face aux droits français, européen et international. Thèse de doctorat, École des hautes études en sciences sociales, 612 p. (hal.cirad.fr/tel-00587307_v1)
- Marie-Vivien D., 2010. The role of the State in the protection of Geographical Indications: from disengagement in France/Europe to significant involvement in India. *The Journal of World Intellectual Property*, 2010, (13) 2, p. 121-147.
- Marie-Vivien D. The protection of geographical indications for handicraft goods or how to re-use the original concepts of natural and human factors. Soumis, décembre 2011.



LA RECHERCHE AGRONOMIQUE
POUR LE DÉVELOPPEMENT

42, rue Scheffer
75116 Paris . France
www.cirad.fr

perspective

Directeur de la publication :
Patrick Caron, directeur général
délégué à la recherche et à la stratégie

Coordination : Corinne Cohen,
délégation à l'information scientifique
et technique

Conception graphique/réalisation :
Patricia Doucet, délégation
à la communication

Diffusion : Christiane Jacquet,
délégation à la communication

Courriel : perspective@cirad.fr

EN SAVOIR PLUS

Audier J., 2008. Mondialisation et indications géographiques : applications nationales de l'accord Adpic, Section 3 Indications géographiques. Propriétés Intellectuelles n° 26.

Barham E. & Sylvander B., 2011. Labels of origin for food: local development, global recognition. CABI, 218 p.

Bérard L. & Marchenay P., 2004. Les produits de terroir, entre cultures et règlements. CNRS Edition, Paris, 229 p.

Olszak N., 2001. Le droit des appellations d'origine et des indications de provenance. Tec&Doc, Paris, 187 p.