

Congrès AFTER – Dakar – 11-12 novembre 2014

# La protection des savoirs traditionnels: rôle des Indications géographiques

Didier CHABROL  
UMR Innovation - CIRAD  
Montpellier - France

# Modernisation des produits traditionnels: opportunités et risques

- En Afrique, beaucoup de produits traditionnels fondés sur des savoirs et savoir-faire spécifiques.
- Qui trouvent leur origine dans des communautés locales et ont été transmis par elle.
- Modernisation souvent nécessaire de ces produits: comment préserver les intérêts des communautés d'origine?

# Risques liés à la diffusion d'un produit local

- Le “camembert”, la “moutarde de Dijon”, l’“eau de Cologne” peuvent être fabriqués n'importe où, et pas seulement à Camembert, Dijon, Cologne...
- Parce que la protection du nom n'a pas été demandée
- Parce que le lien entre l'origine et la qualité/réputation n'a pu être établi

# « Provenance » n'est pas « origine »



# L'Indication géographique (IG)

- Un droit de propriété intellectuelle,
- que tous les pays membres de l'OMC doivent protéger depuis 1994 (accords ADPIC)
- *“des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique. »*



# L'Indication géographique (IG)

- La protection ne porte pas sur un produit ou un procédé, mais sur un nom/ une indication
- Suppose une tradition (X création), une origine (X provenance), un lien entre origine et qualité/réputation
- Propriété collective, incessible et inaliénable

# Délimitation et cahier des charges

- Le lien origine / qualité-réputation suppose délimitation et cahier des charges: conditions de lieu et de production qui sont à l'origine de la qualité
- Un cahier des charges mentionne les points-clés qui confèrent au produit sa typicité; laisse libres les autres points: possibilité d'introduire des étapes modernes.

# IG: respect de la tradition et ouverture à la modernité

- Conditions d'hygiène: fromages au lait cru
- Mécanisation: robot mouleur à la louche pour camembert de Normandie AOP...
- Conservation: frigo à 0°C pour Oignon doux des Cévennes AOP
- L'important est de conserver le lien origine/qualité



# IG : éviter la délocalisation

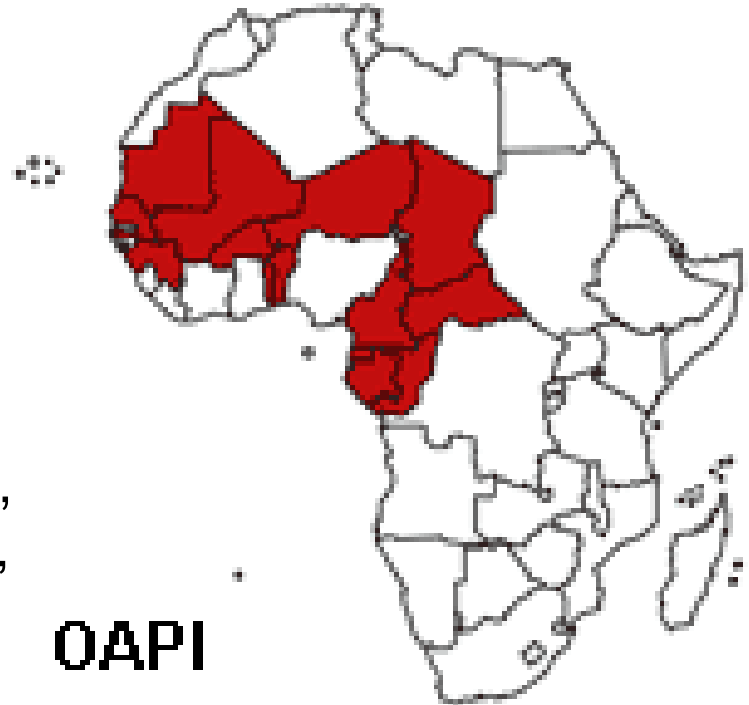
- Zone délimitée
- Les cahiers des charges peuvent prévoir des dispositions assurant la localisation dans la zone délimitée d'étapes-clés de la production
- Possibilité de RElocalisation:
  - Le fromage Feta ne peut plus être fabriqué ailleurs qu'en Grèce
  - Le tranchage du jambon de Parme destiné à être vendu en barquettes doit être assuré dans la zone de production



# En Afrique: l'OAPI et l'Accord de Bangui

- L'OAPI est l'office commun de propriété intellectuelle de ses 17 pays membres:

Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Centrafrique, Comores (depuis 2013), Congo, Côte d'Ivoire, Gabon, Guinée, Guinée-Bissau, Guinée équatoriale, Mali, Mauritanie, Niger, Sénégal, Tchad, Togo



# En Afrique: l'OAPI et l'Accord de Bangui

- L'Accord de Bangui est la loi commune
- L'enregistrement des marques, brevets, COV et IG se fait uniquement auprès de l'OAPI
- La protection est acquise dans tous les pays membres

# Le projet PAMPIG: 2008-2014

- Projet mené par l'OAPI avec contribution de l'AFD et assistance technique du Cirad
- pour 3 produits pilotes, a utilisé méthodologie du Guide FAO/SinerGI: association représentative élaboration participative de la délimitation et du cahier des charges



# La construction de l'IG: une démarche participative

- C'est un bien public qui est confié
- Ceux qui sont tenus en dehors pourraient contester, s'opposer, empêcher l'enregistrement
- Occasion de renforcer l'action collective
- Ainsi que la typicité du produit

# Miel blanc d'Oku



# Poivre de Penja



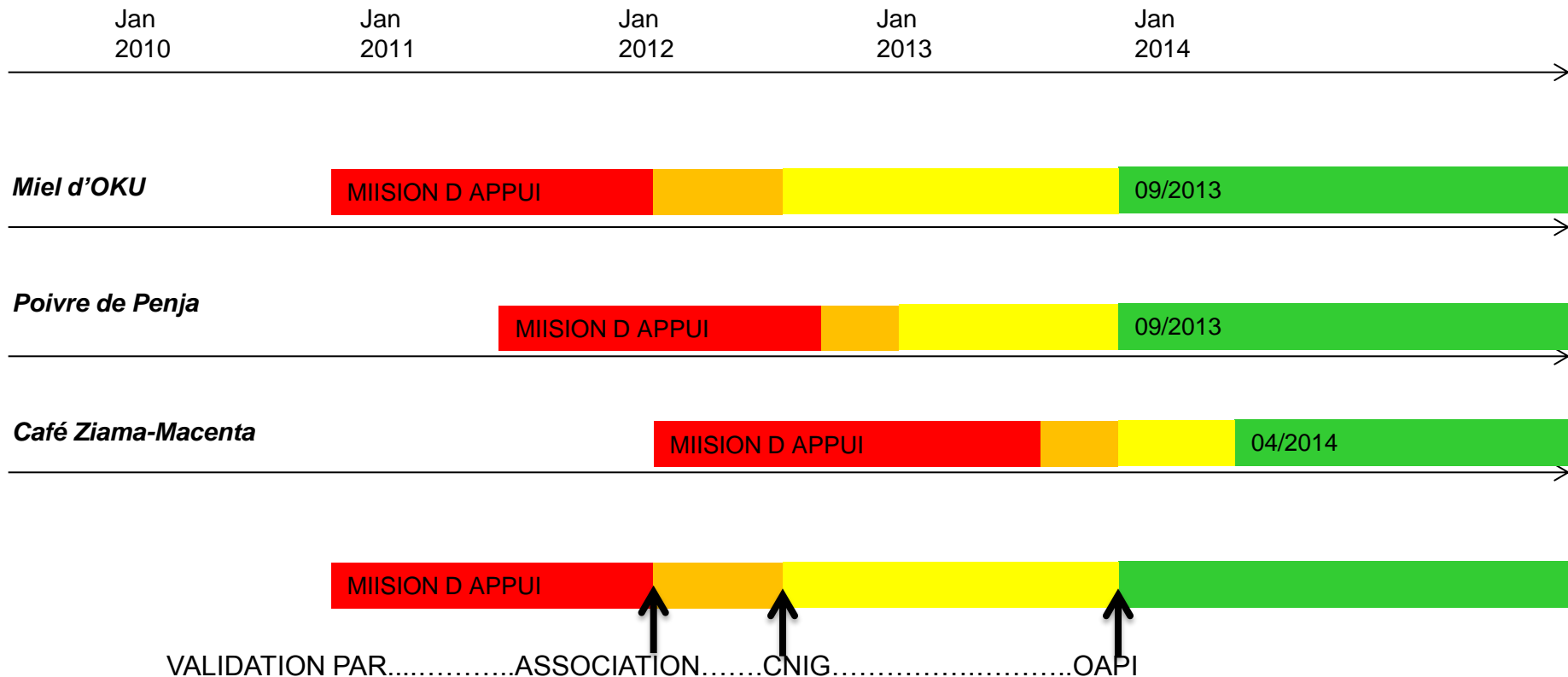
# Café Ziama-Macenta





# Trois examens successifs:

par l'association porteuse de l'IG;  
par le Comité national des IG; par l'OAPI



- En réservant l'usage du nom à des produits élaborés/obtenus dans une zone délimitée et suivant un cahier des charges issu d'une démarche participative, l'IG peut éviter la délocalisation et autorise une meilleure répartition des bénéfices au profit des communautés d'origine.