

Caractéristiques et impacts territoriaux des produits labellisés d'origine

AOP – IGP

Table des matières

Liste des graphiques	1
1. Singularités des produits labellisés d'origine	2
2. Des impacts territoriaux attendus	4
Conclusion	5
Sources des illustrations	5



Les labels d'origine (AOP – appellation d'origine protégée et IGP – indication géographique protégée) sont des outils juridiques qui visent à protéger les noms des produits ayant un lien fort avec un territoire défini contre les copies et usurpations par des producteurs qui ne respectent pas les critères qualitatifs requis ou qui ne sont pas localisés dans le territoire concerné. Au-delà de cet aspect juridique, de nombreuses études conduites récemment en Europe et dans différents pays du monde ont mis en évidence la capacité des produits à « indication géographique » à créer de la valeur économique et à générer des impacts sociaux et environnementaux positifs sur leur territoire. Ce document présente les principaux résultats des études conduites en Suisse et en France sur cette question.

Liste des graphiques

Graphique 1	Evolution comparée du prix du lait livré à la production de Gruyère AOP avec celui livré à l'industrie	4
Graphique 2	Comparaison de pain de seigle valaisan AOP avec différents pains spéciaux	5



1. Singularités des produits labellisés d'origine

Les produits labellisés d'origine relèvent du droit international relatif à la **propriété intellectuelle**. Tous les produits alimentaires et non alimentaires qui proviennent d'une région ne peuvent espérer être enregistrés comme « indications géographiques » du fait des conditions strictes d'élection. La définition de l'accord ADPIC¹ de l'OMC² impose une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée essentiellement attribuable à l'origine géographique. D'un côté, ces conditions limitent fortement le nombre des produits éligibles et un inventaire doit être établi dans chaque pays afin de les identifier. De l'autre côté, ces conditions déterminent la valeur commerciale reconnue à ces indications géographiques sur le marché, du fait de la typicité et de la rareté des produits concernés. Certains pays dans lesquels, pour des raisons culturelles et historiques, le patrimoine de traditions alimentaires ou artisanales a été bien préservé, ont plus d'atouts que d'autres pour en bénéficier. La famille des produits à indication géographique est mondiale et concerne aussi bien des pays développés que des pays en développement (**OrigIn**).

Pour pouvoir envisager un enregistrement par les autorités publiques compétentes au niveau national puis au niveau international (**système de Lisbonne**), un produit doit remplir les deux conditions suivantes, afin de prouver son lien au terroir :

- **La condition 1 est la typicité liée à un territoire** (« terroir »), qui rend le produit clairement distinguable de ses concurrents. La typicité peut provenir des caractéristiques géographiques (climat, sol...) et/ou des savoir-faire traditionnels de production et transformation.

La spécificité de ces produits pose le problème pratique de distinguer les vrais produits des faux. La typicité et la qualité spécifiques sont appréciées le plus souvent par l'examen des procédés de fabrication et par des tests organoleptiques à l'aveugle réalisés par des experts, complétés si possible par des analyses chimiques en laboratoire.

Un cahier des charges déposé auprès des autorités compétentes (en Suisse, l'**Office fédéral de l'agriculture**) encadre les procédés de production des matières premières et de la fabrication et proscrit des pratiques qui pourraient nuire à la qualité ou à la typicité du produit. Ce cahier des charges est proposé par un groupe de professionnels représentatif.

Identifier les limites géographiques du « territoire » d'une indication géographique est une question cruciale. Dans certains cas, l'exercice est simple car le produit est fortement lié à un écosystème particulier et / ou le savoir-faire de transformation n'est observé que dans une zone nettement délimitée en relation avec une tradition culturelle ou ethnique. Il est plus difficile quand le savoir-faire de production s'est répandu au-delà du berceau d'origine. Les conséquences de cette cartographie sont cruciales pour les producteurs qui seront – ou non – autorisés à utiliser la dénomination protégée, selon qu'ils sont situés – ou non – à l'intérieur des frontières géographiques. L'AOP ou l'IGP est en principe accessible à tout producteur ou transformateur situé dans la zone géographique qui respecte le cahier des charges. Toutefois, la gestion des quantités mise en place par certaines interprofessions sur une base volontaire a pour effet d'encadrer l'entrée de nouveaux producteurs.

Dans le droit suisse comme dans le droit européen, une distinction est effectuée entre les produits AOP et les produits IGP :

- L'AOP (appellation d'origine protégée) est réservée aux produits dont toutes les étapes de production ont lieu dans le territoire délimité et dont la typicité est conférée par l'ensemble de ces étapes, depuis la matière première jusqu'au produit fini. Ainsi, il a été démontré que la flore ingérée par les vaches a un effet sur la composition du lait puis sur les composés aromatiques du fromage.

¹ Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce.

² Organisation Mondiale du Commerce.

- L'IGP permet qu'une partie des étapes de production (en général l'approvisionnement en matières premières) puisse s'effectuer en dehors du territoire délimité. Les IGP concernent principalement des produits transformés (charcuteries notamment) qui se distinguent par un savoir-faire traditionnel des transformateurs.

- La condition 2 est la reconnaissance du produit par les consommateurs.

Le produit a un nom porteur de confiance. Sa réputation est reconnue par les consommateurs (ainsi que par les autres acheteurs du produit, tels que les restaurateurs ou les entreprises de 2^e transformation), qui associent le nom à une qualité spécifique liée à l'origine. La réputation doit préexister à l'enregistrement. L'indication géographique (IG) reconnaît et protège des produits qui sont déjà réputés et ne devrait pas être envisageable pour de nouveaux produits qui chercheraient à bénéficier de l'aura d'un label international prestigieux. Bien sûr, l'enregistrement de l'IG peut faire progresser les ventes, mais seulement à partir d'une bonne position de départ sur le marché.

La dénomination du produit est en règle générale un nom géographique (Gruyère) ou un terme générique suivi du nom géographique (viande séchée du Valais). Des dénominations traditionnelles attachées à une région particulière peuvent aussi être enregistrées. A ce jour 28 dénominations ont été enregistrées en Suisse par l'Office fédéral de l'agriculture (AOP-IGP et OFAG).

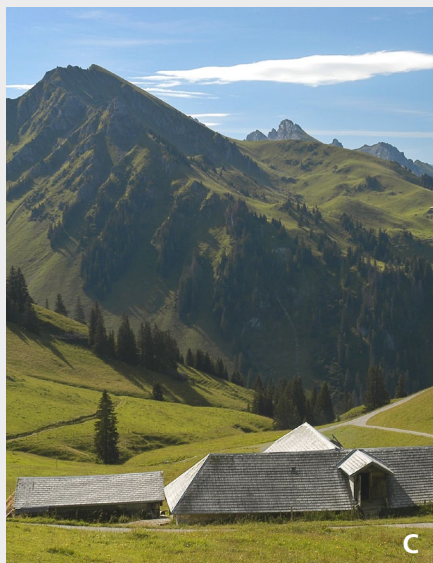
Appellations d'Origine Protégée (AOP) suisses

Fromages	Berner Alpkäse/Berner Hobelkäse Emmentaler Formaggio d'alpe ticinese L'Etivaz Gruyère Raclette du Valais Tête de Moine, Fromage de Bellelay Sbrinz Vacherin fribourgeois Vacherin Mont-d'Or Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse et Bloderkäse
Eaux de vie	Abricotine/Eau-de-vie d'abricot du Valais Damassine Eau-de-vie de poire du Valais
Autres	Cardon épineux genevois Munder Safran Pain de seigle valaisan Poire à Botzi Rheintaler Ribelmals

Indications Géographique Protégée (IGP) suisses

Charcuteries	Bündnerfleisch Glarner Kalberwurst Longeole Saucisson neuchâtelois/Saucisse neuchâteloise Saucisson vaudois Saucisse aux choux vaudoise Saucisse d'Ajoie St. Galler Bratwurst/St. Galler Kalbsbratwurst Viande séchée du Valais
---------------------	---

Les attentes vis-à-vis des produits labellisés d'origine dans les territoires concernés dépassent très largement les seuls aspects juridiques de protection vis-à-vis des copies. Ces attentes justifient les efforts déployés par les collectivités territoriales pour identifier et enregistrer leurs produits.



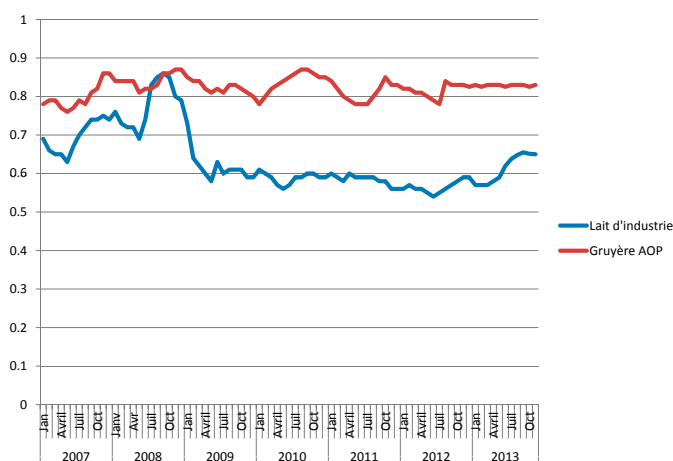
2. Des impacts territoriaux attendus

Les impacts territoriaux des produits labellisés d'origine sont des effets induits par une stratégie commerciale de distinction de produits traditionnels à haute qualité gustative. Ils sont d'ordre économique, social et environnemental. Les impacts positifs ne sont pas garantis directement par l'enregistrement mais résultent le plus souvent des pratiques et règles décrites dans les cahiers des charges.

Les impacts économiques

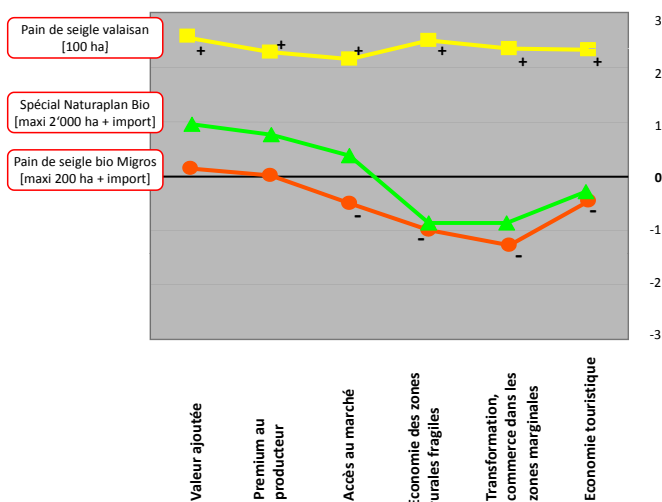
La création de richesse dans la région, des prix rémunérateurs payés aux producteurs, l'accès pérenne au marché et le soutien à l'activité touristique sont particulièrement bienvenus dans des zones géographiques peu compétitives sur les grands marchés de produits standard. L'impact se traduit par un écart entre le prix de la matière première payé au producteur pour un produit labellisé d'origine et le prix pour la livraison à l'industrie (graphique 1), dont il faut déduire les surcoûts liés au respect du cahier des charges AOP. Il peut aussi s'apprécier de façon subjective par une notation d'experts et de leaders d'opinion sur différents produits en concurrence (graphique 2).

Graphique 1 – Evolution comparée du prix du lait livré à la production de Gruyère AOP avec celui livré à l'industrie



Source: AGRIDEA, d'après Bulletin de surveillance du lait

Graphique 2 – Comparaison du pain de seigle valaisan AOP avec différents pains spéciaux



Source: M. Paus & S. Réviron, enquête réalisée auprès d'experts et de leaders d'opinion-2006

Cet impact économique dépend fortement de la pertinence du positionnement commercial et de la stratégie marketing de l'organisation collective qui pilote l'indication géographique. Il traduit la reconnaissance par les consommateurs de la qualité et de l'authenticité du produit. Ainsi, paradoxalement, quelques fromages AOP ne parviennent pas à mieux valoriser le lait que l'industrie.

Les impacts sociaux

Les produits labellisés d'origine contribuent fortement à l'identité culturelle de leur région. Ils sont aussi source de fierté pour les producteurs. De plus, dans une société mondialisée, les produits traditionnels à fort ancrage territorial sont des éléments rassurants pour les populations, et répondent à des besoins d'appartenance et contribuent à la qualité de vie. La certification contribue à renforcer la confiance.

Les impacts environnementaux

Les produits labellisés d'origine n'ont pas été conçus pour garantir le respect de pratiques favorables à l'environnement. Ce sont des produits à forte composante émotionnelle, ancrés dans l'histoire d'une région. Toutefois, en pratique, les contraintes des cahiers des charges quant aux modes de production des matières premières et de transformation ont souvent des impacts environnementaux positifs. Par exemple, en ce qui concerne les fromages, les exigences portant sur la pâture et la limitation des aliments autres que l'herbe, visant à garantir la qualité organoleptique des fromages, contribuent à un entretien durable des surfaces fourragères et d'estivage. Le maintien de paysages ouverts dans le Jura et les Alpes dépend fortement du maintien de l'activité fromagère AOP. De plus, de nombreuses AOP contribuent à la diversité génétique de par leur promotion de ressources génétiques locales telles que le cardon épineux genevois ou l'abricotine (variété d'abricot Luizet).

Conclusion

Il existe désormais un nombre important d'études, réalisées notamment dans le cadre de projets européens, sur la question des impacts territoriaux des produits labellisés d'origine. Les effets positifs ne découlent pas directement de l'enregistrement, mais du contenu de la qualification en lien avec la typicité liée au territoire, l'historicité et la réputation établie auprès des consommateurs.

De même, la gouvernance de la filière est un critère déterminant pour observer des effets socioéconomiques favorables et équitablement distribués.

Par leur esprit même de tradition et de faible intensification, la plupart des systèmes AOP et IGP contribuent à l'entretien durable de leur territoire.

Sources des illustrations

A, B, C © Association Suisse des AOP-IGP

Impressum

Editeur AGRIDEA
Jordils 1, CP 1080
CH-1001 Lausanne
T +41 (0)21 619 44 00
F +41 (0)21 617 02 61
www.agridea.ch

Auteurs Marguerite Paus
Sophie Révion

Groupe Marchés et filières

Pour en savoir plus sur les études (méthodes et résultats)

Paus, M. et Révion, R., 2010
Mesure de l'impact territorial d'initiatives agro-alimentaires: enseignement de deux cas suisses.
Economie Rurale 315, p. 28-45.

Paus, M. et Révion, S., 2011
Evaluating the effects of protecting Geographical Indications: scientific context and case-studies – The effects of protecting Geographical Indications; ways and means of their evaluation.
Swiss Federal Institute of Intellectual Property, publication n°7, July, p. 11-30.