

De la qualification des produits agroalimentaires à la diversité culturelle et biologique : une analyse comparée de quatre expériences d'indications géographiques dans les pays du Sud

AUTEURS

Annie CHAPADOS & Denis SAUTIER

Introduction

La mise en évidence d'externalités positives pour la société ou l'environnement est un élément essentiel de la légitimité des signes de qualité en général et des indications géographiques en particulier (Nichols, 2008). La présente étude vise à déterminer selon quels aspects et par quels mécanismes les approches IG influencent le développement rural dans les pays du Sud. Elle est basée sur une partie des données recueillies dans le cadre du projet de recherche Siner-GI (*Strengthening international research on geographical indications*). Ce projet a mené des études de cas approfondies sur douze produits locaux originaux dans le monde, afin de mieux comprendre les effets sociaux, économiques et environnementaux qui résultent d'une valorisation des productions par une démarche d'indication géographique (IG).

L'étude a retenu quatre expériences plus complètement documentées : la tequila (Mexique), le bœuf de la région de la pampa (Brésil), le rooibos (Afrique du Sud) et le café Pico Duarte (République dominicaine).

Présentation des cas

- Le « Bœuf *Pampa Gaúcho da Campanha Meridional* » (Cerdan et al., 2007) est produit dans une région de la pampa brésilienne, située au Sud du pays. Traditionnellement, une grande partie de cette plaine limitrophe à l'Argentine, à l'Uruguay et au Brésil se destine à l'élevage du bétail, principalement bovin, dont le mode extensif permet la régénération naturelle des prairies. Le terme *gaúcho* fait référence au groupe social et culturel des *Gaúchos*, lesquels possèdent des traditions et un mode de vie associés aux activités d'élevage. Bien que l'économie de la région soit encore fortement dépendante des activités d'élevage, ces dernières sont graduellement substituées par d'autres productions plus lucratives tels que le soja et l'eucalyptus. Un des principaux effets de la régression de l'élevage bovin est la disparition ou la dégradation des prairies naturelles, qui représentent un important support pour la biodiversité. Une meilleure rémunération de la production étant indispensable pour maintenir les activités d'élevage dans la *pampa gaúcho*, diverses démarches de qualification ont été initiées ces dernières années. La démarche IG a été menée par des producteurs regroupés au sein de l'un des syndicats présents sur le territoire. Cette IG a été reconnue en 2006 par l'Institut National Brésilien de la Propriété Intellectuelle.

- Le « Café *Pico Duarte* » (Belletti et al., 2007) est produit en République dominicaine dans la région de Jarabacoa, située sur le flanc nord de la Cordillère Centrale. La culture du café a été introduite dans cette région vers la fin des années 1970. Le passage d'un cyclone en 1998, suivi de la chute des prix mondiaux du café, a conduit une partie des producteurs de café à substituer la caféiculture par des productions plus rentables. D'autres ont fait le choix de quitter la région et ont dû abandonner leur plantation de café ou réduire les soins apportés aux parcelles. Dans une région montagneuse aux sols particulièrement érosifs, la régression des surfaces cultivées en café entraîne des conséquences importantes du point de vue

environnemental et plus particulièrement pour l'érosion des sols, la rétention de l'eau et la biodiversité. Dans les zones plus en altitude, où les possibilités de substitution sont limitées, certains producteurs ont mis en place des démarches de qualification. L'initiation en 2001 d'un projet d'amélioration de la qualité du café dominicain a été l'un des éléments déclencheurs de l'initiative IG en montrant que le café produit dans la région de Jarabacoa présentait un potentiel de qualité élevé. L'initiative de construction d'une IG est conduite par le « Cluster de café de Jarabacoa », une organisation créée en 2005 pour favoriser la concertation entre les différents acteurs de la filière.

- Le « *rooibos* » (Bienabe et Troskie 2007), terme Afrikaans signifiant « buisson rouge », est une plante de la famille des légumineuses. Fermentées ou oxydées, les feuilles de rooibos sont consommées sous forme d'infusion, qui porte également le nom de *rooibos*. La cueillette du *rooibos* est devenue une activité commerciale au début du 20^e siècle lorsque ce « thé » a été pour la première fois commercialisé en Europe. Dans sa région originelle de production, le rooibos est l'une des rares plantes qui génère des opportunités économiques aux populations locales. En 1954, le *Rooibos Control Board* est créé afin d'assurer la régulation des marchés et la fixation des prix. En 1993, ce conseil transformé en entreprise privée à actionnaires. Face à l'importante croissance de la demande internationale, sept autres compagnies de transformation de rooibos sont créées. Le rooibos étant endémique au biome *fynbos*, il n'a pu être mis en culture dans aucune autre région du monde, et ce malgré certaines tentatives. Cette plante est toutefois au centre d'enjeux environnementaux importants puisque le *fynbos* se caractérise par une très forte biodiversité végétale et l'endémisme des espèces présentes. L'intensification et l'extension de la zone de production de rooibos dans une telle zone peuvent par conséquent affecter la biodiversité. La motivation première des acteurs face à la perspective de mise en place d'une IG est la protection à l'échelle internationale du nom *rooibos*. Les discussions en cours sur ce sujet sont conduites par le *South African Rooibos Council*, une organisation sans but lucratif, créée en 2005 avec l'objectif de favoriser la coopération entre les membres de la filière.

- La « *tequila* » (Bowen et Van der Meulen, 2007) est reconnue comme l'un des symboles de la culture mexicaine. Cette eau-de-vie est préparée par distillation du cœur de l'agave tequilana Weber, plus couramment appelée agave bleue. Il existe au Mexique plus de deux cent types d'agaves à partir desquelles différents alcools nommés « mescals » sont produits. Le mescal de Tequila est natif de la vallée Amatitán-Tequila. En 1949, une première appellation d'origine *tequila* est décrétée par loi. Certains standards sont établis à l'échelle de l'industrie, et il est notamment défini que la téquila est un produit distillé de l'agave bleue. En 1974, la publication de l'IG (*denominación de origen*) téquila dans un registre fédéral fait de ce produit la première IG reconnue au Mexique. En 1993, la création du *Consejo Regulador del Tequila* renforce le positionnement de ce secteur sur les marchés internationaux. L'industrie fait alors évoluer les standards et les contrôles de qualité. Dans la vallée Amatitán-Tequila, l'identité de la population est fortement liée à la téquila, grâce aux opportunités économiques associées à cette industrie qui contribue à plus de 35 000 emplois, mais la zone de culture de l'agave est beaucoup plus vaste. Le « Paysage d'agaves et anciennes installations industrielles de Tequila » de la vallée de Tequila a récemment été inscrit comme bien culturel sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

Résumé de la démarche d'analyse

Les études de cas réalisées dans le cadre du projet SINER-GI ont permis de recenser un large éventail d'effets économiques, sociaux et environnementaux associés à la mise en place d'une

IG. Lorsque les initiatives IG étaient suffisamment anciennes, ces effets ont été caractérisés et, lorsque possible, mesurés par les auteurs des études de cas. Lorsque les démarches étaient récentes ou prenaient la forme de projet en cours d'élaboration, ces effets ont été anticipés à dire d'experts.

A partir de la liste de tous les effets recensés dans les rapports d'études de cas, nous avons repéré sept catégories d'effets. Ont été approfondis en particulier les effets des IG quant :

- à la segmentation du marché ;
- à l'émergence de standards de qualité ;
- au renforcement de l'économie territoriale ;
- au maintien des cultures et traditions ;
- à la participation et l'inclusion socioéconomique ;
- à la gestion des ressources naturelles (eau, sols) ;
- à la gestion de la biodiversité.

Le choix de ces catégories d'effets ne prétend pas être neutre ni exhaustif, mais correspond aux phénomènes qui ont été mentionnés dans chacun des rapports d'études de cas, ce qui permet une analyse comparée. Ces effets concernent la performance économique des filières ainsi que les dynamiques des territoires, et couvrent les points de vue socioéconomique, culturel et environnemental.

Les trajectoires empruntées par les diverses démarches IG au regard de ces sept catégories d'effets apparaissent très variables. Nous nous sommes donc intéressés à l'identification des mécanismes d'obtention de ces effets itératifs. Pour expliquer cette variabilité, nous avons considéré que dans toute démarche IG, plusieurs « processus IG » jouent simultanément.

- La « *Spécification du produit selon son origine géographique* ». Ce premier processus est lié à la rédaction du cahier des charges. Il implique la délimitation du territoire de production et le choix des étapes du processus de production devant impérativement être réalisées sur le territoire d'origine. Ce processus suppose également l'identification de tâches stratégiques, dont l'absence ferait perdre au produit sa typicité.

- La « *Codification des techniques de production* ». Dans ce deuxième processus, les acteurs impliqués dans une démarche IG sont amenés à définir des normes communes. La typicité n'est donc pas la seule dimension de la qualité considérée lors de la rédaction du cahier des charges. Les normes techniques définies dans le cadre de ce processus peuvent également porter sur des critères organoleptiques, hygiéniques, sociaux, environnementaux, etc.

- La « *Coopération inter-entreprise au sein d'une filière* ». Comme tout signe de qualité, une démarche IG requiert la mise en place de règles et de coordinations qui permettront la gestion des attributs du produit. Ce troisième processus concerne la création de nouvelles organisations qui permettent la négociation et la coordination entre les acteurs appartenant à une même filière territoriale.

- La « *Valorisation du patrimoine naturel et culturel* » est le quatrième et dernier processus. Il touche les dimensions et les effets hors-filière. La mise en place d'une IG contribue en effet à la révélation et la valorisation de ressources territoriales. Le territoire peut ainsi bénéficier de la création ou renforcement d'une image ou d'une réputation, de la mise en place de co-activités culturelles et économiques, d'alliances avec des institutions partageant les mêmes valeurs ou poursuivant des objectifs complémentaires, etc.

L'étape suivante de l'analyse a consisté à identifier les interactions entre ces quatre processus et les effets recensés dans les rapports d'études de cas. Nous avons ensuite réalisé une qualification des effets à dire d'acteurs. Nous avons considéré que chacun des processus pouvait en effet entraîner des effets spécifiques favorables ou défavorables à la diversité culturelle et biologique. Dans certains cas, la mise en place d'une IG peut n'entraîner aucun effet spécifique.

Dans le cadre de ce colloque, nous mettrons l'accent sur les interactions qui concernent le « maintien des cultures et traditions » (diversité culturelle) et la « gestion de la biodiversité » (diversité biologique). Au regard de ces deux catégories d'effets, trois processus (sur les quatre listés plus haut) semblent être déterminants : la « *spécification du produit selon son origine géographique* », la « *codification des techniques de production* » et la « *valorisation du patrimoine naturel et culturel* ».

La contribution d'une IG à la diversité culturelle

Il est généralement reconnu que les IG contribuent à la préservation de pratiques traditionnelles, de savoir-faire ou de modes de vie associés à des systèmes de production spécifiques.

Lorsque les caractéristiques d'un produit IG sont définies sur la base de savoir-faire locaux, le processus de « *spécification du produit selon son origine géographique* » peut contribuer au maintien de la diversité culturelle, comme l'illustre le cas du bœuf *Gaúcho Pampa da Campanha Meridional*. En établissant que l'engraissement du bœuf IG doit être réalisé de manière extensive, le cahier des charges met en place certaines restrictions qui favoriseront le maintien des pratiques traditionnelles maîtrisées par les populations locales. Les *Gaúchos* possèdent des traditions et un mode de vie fortement associés aux activités d'élevage, lesquelles sont pratiquées de manière extensive.

Le processus de « *codification des pratiques de production* » entraîne parfois des effets défavorables en matière de diversité culturelle. Deux des quatre cas étudiés montrent ainsi que les acteurs impliqués dans une démarche IG peuvent faire le choix d'inclure au cahier des charges certaines normes dont l'objectif est d'améliorer la productivité ou l'homogénéité d'un produit. L'inclusion de ces normes contraint les producteurs à délaisser certaines pratiques traditionnelles et, à terme, conduit à la perte de savoirs locaux. Dans le cas de la *tequila*, il est spécifié dans le cahier des charges que celle-ci doit être produite à partir de la variété *agave tequilana Weber*, plus couramment appelée agave bleue. Dans un contexte où les variétés d'agave étaient choisies en fonction de l'écologie et des traditions locales, l'obligation de n'utiliser qu'une seule variété d'agave a fortement limité le maintien des divers savoir-faire locaux. Dans le cas du café *Pico Duarte*, les normes incluses au cahier des charges visent explicitement à modifier les pratiques de la majorité des producteurs de la région. Ces normes sont inspirées de référentiels de production et sont associées à un mode de production plus intensif que celui actuellement pratiqué. Dans ce dernier cas, l'IG est utilisé comme un instrument qui permettrait d'améliorer l'homogénéité d'une production et la qualité sensorielle d'un produit.

Lorsqu'un produit possède une forte connotation identitaire, le processus de « *valorisation du patrimoine naturel et culturel* » peut également contribuer au développement du capital culturel associé à ce produit. Dans le cas du *rooibos*, un produit considéré comme patrimoine

sud-africain, il est envisagé que sa reconnaissance et sa protection puisse entraîner un foisonnement culturel lié à ce patrimoine. Le cas de la *téquila* montre néanmoins que les effets associés à ce processus sont parfois mitigés. Dans ce cas, l'image des producteurs traditionnels d'agave est aujourd'hui utilisée comme un argument marketing et des petites installations artisanales sont rachetées par de grandes distilleries afin de servir de lieu d'exposition et de vente. Ce processus ne favorise donc pas toujours le maintien des cultures et des traditions, et peut conduire à des phénomènes de « folklorisation ».

La contribution d'une IG à la diversité biologique

Lorsqu'un produit d'origine est associé à une variété ou à une race locale, le processus de « *Spécification du produit selon son origine géographique* » peut favoriser le maintien de la diversité biologique en établissant formellement qu'un produit IG doit être issu de ces variétés ou de ces races. Ce n'était néanmoins pas le cas pour les quatre produits étudiés. Le processus de « *Spécification du produit selon son origine géographique* » peut également contribuer au maintien de la biodiversité en protégeant certains territoires engagés dans un processus de dégradation. Cette dynamique est observée dans le cas du bœuf *Gaúcho Pampa da Campanha Meridional*, dont le mode de production en pâturage total favorise la conservation des prairies de la pampa brésilienne. Ces prairies sont considérées comme un support de la biodiversité. Pour éviter que les prairies ne soient remplacées par des cultures exotiques plus lucratives telles que le soja ou l'eucalyptus, une qualification réussie du produit d'origine devra néanmoins être réalisée.

En rendant obligatoire l'utilisation d'une seule ou d'un nombre réduit de races ou de variétés, le processus de « *Codification des pratiques de production* » affecte négativement la biodiversité. C'est le cas de la *téquila*, pour laquelle une seule variété d'agave a été retenue pour la production de la *téquila*. Le cas du *rooibos* montre néanmoins qu'une démarche IG peut également être associée à un objectif de préservation de la biodiversité. Ainsi, en considérant que l'expansion de l'aire de production et l'intensification des pratiques de production contribuaient à exercer certaines pressions négatives sur la biodiversité, certaines normes visant à assurer une meilleure conservation de la biodiversité ont été incluses au cahier des charges du *rooibos*. Ce processus a été facilité par l'implication d'une ONG environnementale dans le comité chargé de la rédaction du cahier des charges.

Au travers du processus de « *Valorisation du patrimoine naturel et culturel* », une démarche IG peut faciliter la création d'alliances stratégiques entre des producteurs et des acteurs intéressés par le maintien de la biodiversité. Une démarche IG peut faciliter la création de certaines alliances entre des acteurs d'une filière et des acteurs environnementaux. Dans le cas du bœuf *Gaúcho Pampa da Campanha Meridional*, la mise en place d'une IG a été suivie de la création d'un partenariat entre l'APROPAMPA et l'ONG Bird-life. Ces deux organisations travaillent conjointement à l'élaboration de stratégies qui permettront une meilleure prise en compte des enjeux de la biodiversité. Graduellement, les producteurs acquièrent un nouveau rôle dans les débats territoriaux et deviennent des « porte-parole » d'un écosystème.

Remarques finales

L'analyse comparée montre comment des décisions prises dans le cadre d'une démarche IG sont à l'origine de certains effets économiques, sociaux, culturels et environnementaux. Elle montre aussi que sous un même dispositif de qualification, différentes expériences IG peuvent

emprunter des trajectoires variées quant au maintien de la diversité naturelle et culturelle dans les pays du Sud.

Cette étude montre aussi qu'un certain nombre de risques d'effets négatifs gagnent à être identifiés et connus. Les enjeux liés à la diversité culturelle et biologique peuvent être mieux pris en compte pendant et après la mise en place d'une IG. Par exemple, des organisations culturelles ou environnementales peuvent participer à la rédaction du cahier des charges. Des alliances peuvent également être établies avec des réseaux externes pour intégrer une démarche IG à des initiatives plus larges.

La méthodologie qui a été développée pour réaliser cette analyse comparative possède certaines limites. Alors qu'elle permet de travailler à partir de données secondaires, cette méthode s'appuie sur une qualification à dire d'experts qui est nécessairement limitée. La comparaison de différentes expériences et l'identification de processus IG facilitent néanmoins la compréhension des effets qui peuvent résulter de la mise en place d'une IG. Face à une tendance à l'internationalisation des IG, cette compréhension est à la base d'une meilleure planification et gestion de ces processus de qualification.

Références

Belletti, G. et Marescotti, A. (2006) *GI social and economic issues*. WP2 report, European project SINER-GI, 54 pages.

Belletti, G., Marescotti, A. et Galtier, F. (2007) *Case Study Report: Pico Duarte Coffee*, WP5 Report, European project SINER-GI, 122 pages.

Belletti, G., Marescotti, A., Hauwuy, A. et Paus, M. (2005) Evaluation des effets locaux des AOP-IGP: développement rural, organisations sociales et vie des territoires. *Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques* - Colloque international de restitution des travaux de recherche sur les Indications et Appellations d'Origine Géographiques, Paris.

Bérard, L. et Marchenay, P. (2004) *Les produits de terroir, entre culture et règlements*, CNRS Editions, Paris, 230 pages.

Biénabe, E. et Troskie, D. (2007) *Case Study Report: Rooibos*. WP5 Report, European project SINER-GI, 57 pages.

Cerdan, C., Vitrolles, D., Wilkinson, J. et Pimentel, L.O. (2007) *Case Study Report: Gaucho Pampa da Campanha Meridional Meat*, WP5 Report, European project SINER-GI, 80 pages.

Nichols, M.A. (2008) *Geographical indications for food products*, Rijnland in Leiden, Netherlands: Kluwer Law international, 328 pages.

Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G. et Marescotti, A. (2007) Regional foods and rural development: The role of product qualification. *Journal of Rural Studies* 23, 12-22.

Bowen, S. et van der Meulen H. et (2007) *Case Study Report: Tequila*. WP5 Report, European project SINER-GI, 33 pages.