

Qualification: définir les règles d'usage des produits IG

Dans le cas particulier des Indications Géographiques (IG), ce sont les acteurs de la filière eux-mêmes qui définissent les règles d'usage des IG via le cahier des charges (CdC). Même si le cercle vertueux peut nécessiter un appui externe pour initier la démarche ou contribuer à l'identification des potentiels, au stade de qualification, l'implication active des acteurs de la filière est essentielle. En effet, ce sont eux les mieux placés pour connaître la qualité spécifique de leur produit. Dans un sens, ils peuvent être considérés comme les véritables dépositaires du savoir-faire dont ils ont hérité pour la production et la transformation, nécessaire à l'élaboration du CdC.

Le CdC (défini au chapitre 2.1) se compose notamment des éléments suivants : la définition spécifique du produit (chapitre 2.2), la délimitation de la zone concernée (chapitre 2.3) et le système de garantie (chapitre 2.4). Dans une perspective de développement rural, l'élaboration de règles bien pensées et bien gérées constitue une étape cruciale pour contribuer à la préservation des ressources naturelles et humaines (chapitre 2.5). Des conflits apparaissent souvent dans le cadre de la démarche participative; nous fournissons quelques lignes directrices pour gérer ces points de désaccord (chapitre 2.6).

2.1 Le cahier des charges

Introduction

Le cahier des charges (CdC) est un document qui définit les règles d'usage d'une indication géographique (IG). Son élaboration constitue une étape très importante car il constitue la norme volontaire que les acteurs locaux doivent respecter pour être en droit d'utiliser l'IG.

Un document définissant la qualité spécifique liée à l'origine

Le CdC correspond à une norme volontaire qui définit la qualité spécifique du produit, telle qu'elle est partagée par les producteurs qui utilisent l'indication géographique correspondante.

L'objectif du CdC est de définir les règles (exigences) pour l'usage de l'IG, mises en pratique par les producteurs de la zone délimitée pour obtenir la qualité spécifique. Il doit donc décrire les caractéristiques spécifiques du produit IG attribuables à son origine, de manière à justifier le lien entre le produit et son territoire (le même produit ne pouvant pas se trouver ailleurs). Ce document doit expliquer comment la qualité (les attributs spécifiques qui font la différence avec un autre produit de la même catégorie), la renommée (l'histoire du produit, sa réputation passée et actuelle), ou tout autre caractéristique (par exemple le savoir-faire), est liée à l'origine.

Il n'est pas nécessaire que ces règles soient très complexes ou très nombreuses, mais elles doivent porter très précisément sur les éléments qui donnent au produit son originalité, sa typicité.

Le CdC inclut la définition du produit (nom, caractéristiques, méthodes de production et de transformation), la zone délimitée concernée et est associé à un système de garantie (plan de contrôle) permettant de garantir la conformité d'un produit IG avec ses spécifications. Ainsi, le CdC est tout autant un outil de coordination interne (règles collectives pour une concurrence loyale entre producteurs) qu'une garantie vis-à-vis de l'extérieur (reconnaissance par la société, disponibilité pour les détaillants et les consommateurs de l'information sur la qualité).



Producteurs travaillant au cahier des charges du sucre de palme de Kampong Speu (Cambodge).

La définition de règles de production communes est au cœur de la démarche IG; c'est une étape clé à ne pas négliger. Les règles doivent être:

- une garantie de la qualité spécifique du produit,
- concrètes et accessibles,
- partagées par tous les producteurs concernés.

ENCADRÉ 1: PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DU CAHIER DES CHARGES

Description du produit

Les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques du produit, en se concentrant sur les aspects qui peuvent être évalués.

Ingrédients et matières premières

Les ingrédients et matières premières qui doivent être utilisés au cours du processus de production, et/ou les ingrédients et matières premières à ne pas utiliser.

Définition du processus de production

La méthode d'obtention du produit IG, dans toutes les phases du processus de production regardant l'IG (par ex. production agricole, transport, transformation, conditionnement, assaisonnement/maturation enfin emballage final). Au besoin, introduire l'interdiction explicite de certaines méthodes de production. Se concentrer sur les phases et les aspects pertinents.

Démonstration de la qualité spécifique liée à l'origine

Se concentrer sur les éléments justifiant le lien entre la qualité spécifique et les ressources de la zone géographique (naturels et humains).

Définition de la zone de production

Description de la délimitation de la zone de production. Le cas échéant, indiquer la distinction entre la zone de production de la matière première et la zone de production consacrée à la transformation et au conditionnement.

Nom(s) du produit et règles d'étiquetage

Liste des noms du produit IG avec, au besoin, le type de qualité par classe (en fonction de l'étape de transformation ou de la présentation du produit).

Plan de contrôle - système de vérification (au sein du CdC ou associé au CdC)

Description des contrôles assurant la conformité du produit à ses spécifications et, le cas échéant, le système de certification.

Importance de critères mesurables

Pour faire appliquer le CdC et donc garantir la conformité du produit, celui-ci doit inclure des caractéristiques qui peuvent être évaluées (composition chimique, forme, goût, couleur, etc.) et traçables jusqu'au produit final. En outre, il doit inclure des éléments qui ne sont pas forcément décelables dans le produit final mais qui contribuent aux caractéristiques mentionnées plus haut et à l'image du produit: ressources biologiques (races, variétés de plantes, etc.), pratiques agricoles (également liées au paysage et à son environnement), rendements maximum, temps de maturation/assaisonnement, etc.

Des exigences relatives aux caractéristiques du processus plutôt qu'aux résultats sur le produit:

Par définition, il existe plusieurs producteurs pour le même produit IG et l'objectif du développement d'une IG n'est pas de standardiser les différents produits obtenus localement. En effet, un produit IG est ancré dans une culture et un territoire et, à ce titre, ses richesses spécifiques sont très importantes et doivent être préservées, plutôt que standardisés. En ce sens, les obligations de résultat (caractéristiques du produit) sont nécessaires uniquement pour faire en sorte que tous les produits répondent aux attentes générales sur les caractéristiques évaluables.

Le CdC peut donc inclure deux types d'obligations:

- de moyens, liées aux processus
- de résultats, liées au produit final.

Les exigences doivent être contrôlées et inspectées dans le cadre d'un système fourni par le CdC lui-même ou par la réglementation générale sur les IG. La mise en place d'un plan de contrôle constitue une étape supplémentaire et cruciale de l'action collective.

Le plan de contrôle est le document qui définit comment les règles établies dans le CdC doivent être vérifiées pour garantir la conformité du produit IG. Il identifie les points de contrôle et les moyens de vérification (voir chapitre 2.4).

Il convient de se souvenir des points suivants:

- Les seules règles valables sont celles qui peuvent être efficacement respectées et contrôlées.
- Les seuls contrôles valables sont ceux qui peuvent entraîner des sanctions ou des récompenses.

Importance de la médiation

La définition des règles et des limites géographiques au cours de la démarche de qualification est complexe, car chacune des règles établies dans le CdC s'accompagne d'un risque d'exclusion, en raison des exigences géographiques ou techniques, ou peut entraîner, pour certains producteurs, des dépenses supplémentaires ou des investissements. Il faut donc impérativement reconnaître et gérer ces risques. Pour cela, il faut consacrer suffisamment de temps et de débats à la définition des règles, et l'information doit être largement disponible auprès de l'ensemble des acteurs concernés.

Il est très important de prendre en compte les avantages et les inconvénients associés à chacun des choix retenus, étant donné l'hétérogénéité des caractéristiques structurelles et fonctionnelles, et les objectifs variés des différents acteurs. Une médiation peut donc être nécessaire au moment de faire des choix entre les différentes possibilités.

Des innovations technologiques plus poussées ou d'autres changements affectant (ou pouvant affecter) le système IG pourront entraîner de nouvelles négociations et décisions concernant l'évolution du cahier des charges (voir chapitre 4.2).

Les chapitres suivants donnent plus de détails sur les caractéristiques spécifiques du produit, la délimitation de la zone géographique, le système de garantie à définir et leurs modalités de mise œuvre.

La médiation, un moyen d'obtenir le consensus

La médiation doit prendre en compte tous les types ou variétés de produits ou de méthodes, l'importance de chaque acteur au sein de la filière, les coûts de chacun des critères du cahier des charges, etc. Elle peut être exercée par l'organisation collective des producteurs. L'intervention de facilitateurs s'avère souvent nécessaire pour les négociations. Si le produit IG doit être officiellement enregistré et protégé, les autorités publiques peuvent fournir des lignes directrices pour la médiation (cohérence interne des politiques IG générales) et pour formaliser un accord final (voir chapitre 5.2).

Étude de cas n° 1: Une démarche constructive pour définir le cahier des charges CAFÉ DE KINTAMANI BALI (Indonésie)

Dans la région montagneuse de Kintamani, dans le nord-est de l'île de Bali, le café est réputé pour sa grande qualité et son goût particulier. Récemment, l'amélioration technique du produit et les innovations en matière d'organisation ont renforcé la légitimité d'une demande de protection de cette IG. Au cours de la phase de qualification, les producteurs, avec l'aide de facilitateurs, ont défini la qualité spécifique du produit, le lien entre le produit et son territoire; ils se sont également accordés sur les critères du CdC et ont délimité le territoire. Cette démarche, qui a eu lieu en 2006 et 2007, a été rendue possible grâce à la création d'une organisation collective, la CGIP (Community for Geographical Indication Protection) réunissant les producteurs de graines de café (agriculteurs) et les transformateurs, visant à gérer et défendre l'IG.



Le cahier des charges du Café de Kintamani Bali, contient les éléments suivants:

- Nom: «Kopi Arabika Kintamani Bali».
- Type de produits: café vert et torréfié/moulu obtenu à partir de l'Arabica de Kintamani entièrement lavé.
- Caractéristiques spécifiques: le goût présente une nette acidité, de moyenne à haute, avec une amertume moins marquée, voire non marquée, une qualité et une intensité fortes, éventuellement un goût fruité, parfois citronné.
- Description de la zone de production: l'un des points critiques du processus de rédaction du CdC. Il a été décidé que la zone de production serait définie par un critère géographique, celui de l'altitude (supérieure à 900 m).
- Histoire et traditions: la tradition du café remonte à l'origine du XIX^{ème} siècle. Malgré d'importantes fluctuations dans la superficie des terrains plantés, le café a toujours été l'une des principales cultures et un catalyseur du développement local. Utilisé comme une boisson quotidienne, au cours des cérémonies, comme médicament etc., le café constitue une part importante de la culture locale.
- Méthodes de production spécifiées par le CdC: densité, ombre, variétés, fertilisation, émondage, contrôle des nuisibles ou des maladies, diversification des plantations.
- Méthodes de transformation précisées par le CdC: tri des cerises rouges, temps entre la cueillette et la transformation, flottage des cerises et retrait de la pulpe, temps de fermentation, lavage et séchage, stockage, décorticage et tri, torréfaction, emballage.
- Contrôle et traçabilité: voir étude de cas n° 8 au chapitre 2.4.
- Étiquetage: un logo spécifique a été conçu.



Cette phase de qualification a nécessité 12 réunions en 10 mois avec le groupe de gestion de l'IG afin d'examiner chaque point du cahier des charges et d'arriver à un accord pour chacun d'entre eux. Au cours de cette étape, le soutien des organisations scientifiques (CIRAD, Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement et l'ICCRI, Institut indonésien de recherche sur le café et le cacao) a été très utile, avec des études préliminaires et des données scientifiques permettant de faire des choix, mais aussi en matière de facilitation et de médiation. Le «Café de Kintamani, Bali» a été officiellement enregistré comme IG en décembre 2008 par les autorités indonésiennes; c'est la première IG en Indonésie.

Source: Mawardi S, 2009 ; Fournier, S, 2008.

2.2 Définition de la qualité spécifique du produit

Introduction

La définition du processus de production et des caractéristiques du produit vise à justifier la qualité spécifique liée à l'origine. Ces caractéristiques doivent refléter un héritage commun, en prenant en compte le produit original et ses possibles variantes, qui peuvent être estampillés IG. Le défi, pour les acteurs du système est de se mettre d'accord sur des pratiques communes tout en laissant suffisamment de marge de manœuvre à des innovations individuelles. Il peut donc être relativement complexe de définir les règles «idéales», car un produit IG peut recouvrir des technologies et des niveaux de qualité très différents.

Description du produit

Pour rédiger un CdC, la première étape consiste à définir ce qui fait la renommée du produit IG et ce qui le rend différent des autres, sur la base de caractéristiques objectives, des matières premières et des méthodes de transformation.

Le travail effectué au cours de la phase de qualification doit soutenir et orienter les critères pour définir la qualité spécifique et démontrer le lien avec l'origine. Au cours de la phase de qualification, des études spécifiques peuvent être nécessaires pour préciser certains éléments.

La description du produit inclut, le cas échéant :

- Matières premières.
- Caractéristiques physiques (forme, apparence, etc.) et présentations (frais, conserve, etc.)
- Produits chimiques (additifs, etc.)
- Caractéristiques microbiologiques (utilisation de ferments, présence de germes, etc.)
- Caractéristiques organoleptiques (saveur, texture, couleur, profil sensoriel, arômes, goût, etc.)

Concernant les méthodes de transformation (pour les produits transformés), pour toutes les étapes effectuées dans le territoire concerné, la description inclut, le cas échéant :

- Processus de production, techniques employées et critères techniques.
- Pour les produits d'origine animale: race, pratiques d'élevage, âge à l'abattage, etc.
- Pour les produits d'origine végétale: variétés, récolte, stockage, etc.

Première étape: inventaire des ressources et des pratiques

Il faut d'abord collecter les données sur les principaux types ou variétés de produits IG, en faisant un inventaire exhaustif des caractéristiques des produits, auprès des acteurs de chaque maillon de la filière, porteurs de particularités différentes (industriel/artisanal, grand/petit, etc.).

ENCADRÉ 2: EXEMPLES DE CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES DONNANT AU PRODUIT SA TYPICITÉ

Voici quelques exemples de points clés permettant de définir l'originalité d'un produit:

Produits d'origine animale:

- Une race animale spécifique, comme dans le cas du chevreau de Neuquén (voir étude de cas n° 3 au chapitre 1.1)
- L'alimentation animale avec un aliment local spécifique (par exemple, les châtaignes pour les cochons dans les forêts de Corse; les pâturages de montagne où se trouvent des herbes aromatiques spécifiques comme dans le cas du chevreau de Neuquén; l'agneau de «Pré salé» en France, qui pâture une végétation chargée en iode et en sel car périodiquement recouverte par la mer, etc.)
- Les conditions de transformation joueront également un rôle important, au même titre que la période de maturation, le salage ou un climat sec, comme dans le cas du jambon de Jinhua en Chine ou du fumage traditionnel du jambon d'Uzice en Serbie (étude de cas n° 4 dans le chapitre 4.2).

Produits d'origine végétale:

- Le sol et le climat ont une grande influence sur le goût (par exemple dans le cas du Limón de Pica (citron de Pica) cultivé dans le désert d'Atacama) (étude de cas n° 3, chapitre 5.2).
- Les variétés locales donnent au produit final des attributs de qualité spécifiques en termes de goût, d'arôme, de couleur, de texture, etc.
- Les pratiques et le savoir-faire traditionnels peuvent aussi jouer un rôle essentiel, comme dans le cas de l'huile d'Argan au Maroc (voir étude de cas n° 6 au chapitre 1.2).

Cet inventaire doit inclure des données techniques précises ainsi que des données qualitatives (par exemple, le pourcentage de la production totale correspondant à une variété spécifique ou à un processus donné).

Dans la plupart des cas, il est aussi important d'identifier différents types de producteurs en fonction de leur dimension (fermes, petites usines artisanales, coopératives, unités industrielles, etc.) et de lier ces catégories aux éléments déjà mentionnés concernant les caractéristiques du produit final et les méthodes de production.

Pour fournir cette définition des produits, différents moyens complémentaires peuvent être utilisés: recherche documentaire, entretiens avec d'autres habitants (notamment les plus âgés) ou avec des spécialistes de certaines traditions, analyses physicochimiques, etc. Par ailleurs, il convient d'ajouter des données ou informations sur les attentes des consommateurs et des commerçants. L'organisation de dégustations par un jury a aussi son importance à des fins de caractérisation (rédaction de la description pour le CdC), de commercialisation (communication, segmentation, etc.) et de contrôle (conformité au CdC).

ENCADRÉ 3: DÉMARCHE DE QUALIFICATION PAR LE GOÛT EXEMPLE DE L'HUILE D'ARGAN (MAROC)

En 2008, l'AMIGHA (l'Association Marocaine pour l'Indication Géographique de l'Huile d'Argan), soutenue par l'ITERG (Centre Technique Industriel des entreprises du secteur des Corps Gras), a organisé la première dégustation d'huile d'Argan afin d'en décrire la spécificité. Ils ont défini les références organoleptiques de l'huile d'Argan: spécifications organoleptiques et sensorielles, vocabulaire spécifique pour la description de l'huile d'Argan, activités de formation pour les membres du jury.



Tableau 1: Exemples de questions permettant de fournir un inventaire des caractéristiques spécifiques

Questions	Exemples de données
Quel est le degré d'hétérogénéité entre les produits finis?	Différentes formes, dimensions, goûts, etc.
Quelles sont les différents modes de production/transformation induisant l'hétérogénéité des produits finis?	Utilisation de différentes ressources biologiques, différents types de sol et de microclimats, ingrédients, temps de maturation/assaisonnement, outils technologiques, etc.
Quels sont les différents types de producteurs ou d'acteurs de la filière?	Produits transformés à la ferme et produits issus d'unités de production industrielle Les producteurs de matière première, transformateurs et acteurs qui intègrent plusieurs étapes de la chaîne de production.
D'où proviennent les matières premières?	Produits d'origine végétale: origine des graines et des plantes. Produits d'origine animale: origine des animaux, alimentation, etc.
Quels sont les éléments d'un savoir-faire spécifique tout au long de la filière?	Connaissances en matière de sélection, de pratiques agricoles, de récolte, de transformation, etc.
Quelles étapes du processus de production/de transformation (voire de présentation) font partie des spécifications de l'IG?	Non-transformé / transformé Présenté et emballé..

Deuxième étape: définition des règles

Les données collectées montrent généralement un degré élevé d'hétérogénéité dans les caractéristiques du produit final. Des divergences existent dans les moyens et méthodes de production, mais aussi dans les différents types de producteurs, etc. Cette grande variété peut correspondre à des différences profondes: tradition versus progrès technique, ressources biologiques locales versus races ou variétés extérieures, petits producteurs versus producteurs industriels, etc. Le défi consiste généralement à bien choisir les produits qui seront concernés par l'IG, afin de déterminer les règles adéquates permettant de réduire l'hétérogénéité préexistante. Dans certains cas éventuellement, il peut être envisager d'autoriser une certaine progressivité ou de définir de futures catégories à l'intérieur de l'IG.

Comment résoudre le problème de l'hétérogénéité?

Le CdC a pour objectif de fixer les caractéristiques du produit IG, mais avec une certaine flexibilité ou progressivité, afin de prendre en compte l'hétérogénéité entre les producteurs, de laisser la place à une part de créativité ou de laisser du temps pour l'atteinte des exigences. Les producteurs peuvent décider de définir une règle intermédiaire avec un pourcentage autorisé en plus ou en moins, ou d'inclure un spectre de critères (par exemple plusieurs ressources biologiques ou méthodes de production). Dans certains cas, il peut être intéressant de définir des sous-catégories au sein de la même IG.

ENCADRÉ 4: DÉFINIR DES CATÉGORIES - L'EXEMPLE DU GRUYÈRE.

Gruyère est une appellation d'origine contrôlée en Suisse (voir étude de cas n° 3 au chapitre 2.3). Dans le cahier des charges, «Gruyère d'alpage» est le nom qui définit une catégorie particulière du produit IG. Ce produit correspond à des règles de production supplémentaires: le fromage est produit uniquement dans des régions d'alpage, où les vaches se nourrissent exclusivement sur des pâturages permanents. La qualité de ce gruyère d'alpage présente des différences par rapport à celle du gruyère classique, et tous deux peuvent bénéficier de l'IG. Grâce à la mention particulière sur l'étiquetage, les consommateurs sont informés de cette catégorie particulière au sein de l'AOC. Voir aussi l'étude de cas n° 10 au chapitre 3.3.

Étude de cas

Étude de cas n° 2: La question des catégories artisanale et industrielle

FROMAGE DE TURRIALBA (Costa Rica)

Le fromage Turrialba est un fromage à base de lait cru ou pasteurisé produit sur les collines d'un volcan du même nom de la région de Cartago, au Costa Rica. Il est reconnu dans le pays pour sa qualité, sa saveur spécifique et sa texture. Les éleveurs locaux fabriquent ce fromage dans la région depuis un siècle selon des méthodes traditionnelles.

Les productions, et donc les marchés, peuvent se diviser en deux catégories:

- Laiteries artisanales: 48 % par vente directe, 25 % sur les marchés voisins et 17 % à des intermédiaires
- Mini-usines: 80 % en vente directe et 10 % à des commerçants locaux.



Le choix a été fait d'exclure du cahier des charges la transformation industrielle stricte, mais de permettre aux petites unités semi-industrielles locales d'utiliser l'IG à condition de respecter certaines méthodes traditionnelles de transformation. Le cahier des charges du Queso Turrialba (en cours d'évaluation par les autorités nationales), inclut deux types de fromage: «Turrialba frais» et «Turrialba affiné». Les deux peuvent porter le label de «fromage artisanal», avec cette information indiquée sur l'étiquette du produit. La catégorie de «fromage artisanal» recouvre différents types de fromages élaborés dans des fermes pratiquant des méthodes de production familiales et artisanales, suivant des procédés manuels à partir du lait entier provenant des vaches que les éleveurs viennent de traire.

Source: Blanco, M. 2007.

FICHE PRATIQUE

Réfléchissez aux aspects évoqués dans ce chapitre par rapport à votre situation.

Répondez aux questions suivantes

- Quelles sont les caractéristiques du produit? Existe-t-il différentes catégories?
- Quelles sont les caractéristiques des ingrédients? D'où proviennent-ils?
- Quelles sont les caractéristiques technologiques des systèmes de production?
- Sur quelle base pourriez-vous définir des règles partagées de production et de transformation? (par exemple sur la base des pratiques les plus courantes, sur la base des pratiques les plus exigeantes garantissant la meilleure qualité, sur la base du savoir-faire le plus traditionnel et le plus authentique ou sur la base de la capacité des règles à être facilement contrôlées et appliquées?)
- Quels sont les principaux types de producteurs et autres acteurs de la filière?
- Les règles pourraient-elles exclure certains producteurs? Comment pourraient elles être progressives?
- Quels sont les principaux problèmes sanitaires pour l'application du cahier des charges?
- Les exigences en termes de sécurité sanitaire et hygiène sont elles assurées?

Complétez les tableaux

- 1) Règles de production envisageables
- 2) Leur relation avec la spécificité du produit
- 3) Leur relation avec le territoire.

1) Règles de production	2) Relation avec la spécificité du produit	3) Relation avec le territoire
Ex.: vaches principalement nourries avec de l'herbe des pâturages ...	Ex.: goût du fromage, possibilité de fabriquer le fromage à partir de lait cru, etc. ...	Ex.: paysage, entretien des pâturages et des champs, etc. ..

2.3 La délimitation du territoire de production

Introduction

Le droit d'usage de l'IG étant établi sur une base territoriale, il doit être étroitement lié à la typicité du produit et à sa relation avec son origine. Cette base territoriale constitue donc la contrainte principale du système dans la mesure où elle empêche tous les producteurs situés en dehors de la délimitation territoriale d'utiliser l'IG. Aussi l'établissement de cette délimitation doit-elle faire l'objet d'une étude poussée des différents critères et éventuels points d'achoppement.

Comment définir le territoire?

L'aire géographique de l'IG correspond au territoire sur lequel le produit IG est élaboré (ou peut être élaboré) conformément aux différentes étapes définissant ledit produit IG (matière première, transformation etc.). De fait, la délimitation du territoire de production dépend de la localisation du terroir, lequel se base sur l'interaction des ressources humaines et naturelles au fil du temps. Cette délimitation devant reposer sur le lien entre le produit et son origine, elle doit tenir compte de quatre grands critères:

- Les critères physiques tels que le sol, le climat, la topographie, l'exposition, les ressources en eau, etc.
- Les pratiques locales, telles que les conditions de culture, les variétés, les récoltes, le processus de transformation, etc.
- L'histoire locale et la réputation de l'IG;
- La localisation des producteurs IG (actuels ou potentiels)

Il est possible de distinguer dans le CdC plusieurs zones géographiques pour le même produit IG en fonction de la phase de production. Il est possible, par exemple, que la zone d'approvisionnement de la matière première soit plus étendue que la zone correspondant à l'étape de la transformation finale.

Réputation et histoire

La réputation correspond à la notoriété acquise par le produit IG sur le marché et dans la société. Elle est le résultat d'une histoire et de traditions de consommation.

Il est important de tenir compte de l'historique du produit pour définir la zone de production car celle-ci est susceptible d'évoluer au fil du temps (expansion ou réduction) au gré des cycles économiques et du contexte commercial. Il peut donc s'avérer utile d'identifier une zone «minimale» où la production a toujours été maintenue, car elle représente les conditions optimales qui serviront à sélectionner les critères de délimitation de l'IG, puis d'établir la zone à retenir, tenant compte de la production actuelle et future.

L'histoire contribue à renforcer l'appartenance d'un produit à un territoire et, du même coup, son identité locale. Elle justifie la reconnaissance extérieure en apportant la preuve qui atteste du lien unissant le produit et le territoire.

En effet, les données historiques et les supports documentaires (la littérature, les lois, les recettes mais aussi les sources orales comme les récits) mentionnant le produit et son origine à des époques passées constituent une justification importante des racines de ce produit.

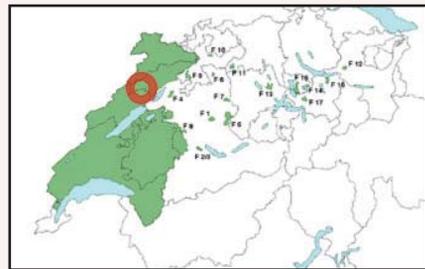
Précieux pour étayer la protection de la réputation, les éléments historiques permettent également d'envisager l'évolution de la production et du produit lui-même sur le long terme. Cette perspective s'avère particulièrement importante pour répondre aux attentes des consommateurs, qui évoluent généralement moins vite que les technologies.

Les études ou travaux de recherche historiques et géographiques (enquêtes ethnologiques, recherches historiques et études agronomiques) peuvent nécessiter le soutien de scientifiques ou d'experts (voir chapitre 1.4).

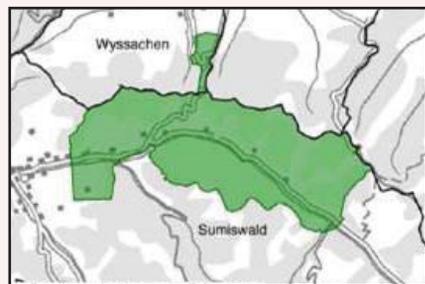
Étude de cas

Étude de cas n° 3: Prise en compte de la complexité territoriale de la zone de production existante – AOC GRUYÈRE (Suisse)

L'AOC Gruyère provient initialement de la région du même nom, située dans le Canton de Fribourg (cercle rouge sur la carte). Pendant plus d'un siècle, la production s'est étendue à de nombreuses zones francophones voisines (Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura, Jura bernois). Pour l'enregistrement de l'appellation d'origine contrôlée (AOC), la délimitation de la zone géographique a pris en compte ces circonstances historiques. Toutefois, l'organisation collective du Gruyère a également dû considérer le fait que certaines fromageries situées dans des régions germanophones éloignées produisaient du Gruyère depuis plusieurs décennies. Leur droit à l'IG a donc été reconnu et elles ont été incluses dans la délimitation, mais uniquement en tant que zones satellites, ceci afin de préserver l'homogénéité du «berceau» d'origine. Chaque zone satellite est précisément délimitée en tant que territoire fournisseur de lait pour une fromagerie donnée.



Zone géographique de l'AOC Gruyère



Détail de la zone satellite F7



Source: Siner-GI reports, 2006.



Le nom de l'IG et le territoire

Le produit peut être identifié par des dénominations et symboles purement géographiques (Champagne, Parmigiano-Reggiano, Queso Chontaleño, café de Colombie, etc.) ou bien par des mots ou symboles qui, sans être des dénominations géographiques, renvoient de toute évidence à des territoires ou à leur population (café Pico Duarte, Tequila, Feta, Cacao Arriba). «Le produit est-il connu via un identifiant géographique?». Si tel est le cas, cet identifiant aidera à effectuer la délimitation: il est utile de demander à des experts locaux ou extérieurs de dessiner les frontières de la zone. Toutefois, qui dit sources différentes, dit cartes différentes. La délimitation du territoire IG doit donc passer par une comparaison des zones possibles et un débat, en vue d'atteindre un consensus.

Dans certains cas, plusieurs dénominations peuvent être utilisées pour le même produit IG, par exemple un village, une ville ou une zone montagneuse au sein du territoire. Il reviendra alors aux producteurs de trancher et de décider de la dénomination «idéale», à savoir celle qui évoque le mieux la réputation ou la renommée.

ENCADRÉ 5: EXEMPLES DE NOM D'IG LIÉ AU TERRITOIRE

Le nom de l'IG n'est pas censé correspondre exactement au nom de la zone géographique. La zone de l'IG peut dépasser les frontières de celle du nom de l'IG et le contraire est également valable. Par exemple, le nom réputé de l'IG peut correspondre au nom d'une ville située dans le territoire de production, même si le territoire ne se limite évidemment pas aux frontières de la ville elle-même.

Exemple: les vins de Bordeaux en France ou le jambon de Parme en Italie.

Le nom de l'IG peut couvrir une zone plus étendue que la région de production effective. Par exemple, le produit IG peut être associé au nom d'un pays, même si la zone de production ne couvre qu'une partie de celui-ci.

Exemple: la dénomination «café de Colombie» contient le nom du pays, mais elle correspond à différentes zones de production (terroirs) au sein du territoire national

Lors du choix du nom de l'IG, il est recommandé de bien réfléchir à la réputation qui y est associée. Dans certains cas, la renommée liée à un site ou à une ville touristique située dans la zone de production peut constituer une opportunité intéressante à saisir.

Exemples: le café Kintamani est associé au nom de Bali, qui jouit d'une renommée internationale (voir étude de cas n° 1 au chapitre 2.1)

Dans le cadre du renouvellement de l'AOC «jambon d'Uzice», les producteurs envisagent la possibilité d'enregistrer la dénomination «jambon de Zlatibor» dans la même zone de production car celui-ci jouit d'une bonne réputation (voir étude de cas n° 2 dans le chapitre 4.2).

Critères et méthodes de délimitation

Le processus de délimitation du territoire d'un produit IG constitue une étape capitale. Il n'existe pas de solution universelle, bien au contraire: chaque processus de délimitation requiert une conceptualisation collective et une solution spécifique. Il faut surtout parvenir à trouver un équilibre entre les différents critères.

Certaines techniques de transformation sont spécifiques à des groupes sociaux dont le savoir-faire local s'est transmis de génération en génération. Il peut s'avérer nécessaire de mener des entretiens et de dessiner des cartes avec la collaboration d'informateurs et d'intermédiaires locaux.

Tableau 2: Critères de délimitation

Critères	Définition	Exemples de méthodes
1. Facteurs écologiques	Les conditions agronomiques et physiques adaptées à l'élaboration du produit de qualité spécifique	Carte écologique, analyse de sols, étude de paysage
2. Savoir-faire, pratiques et traditions spécifiques	Les techniques de production et de transformation liés à la culture locale qui font la qualité spécifique	Recensement des savoir-faire via des entretiens avec les producteurs
3. Historique de la production	Les niveaux maximum et minimum d'extension de la zone de production. Depuis combien de générations? Zone unique ou plusieurs sites différents?	Travail d'enquête: entretiens et recueil de documentation (références à l'indication géographique dans des livres de cuisine, des romans, des traités, etc.)
4. Étapes de production et réalité économique	Le potentiel des principales zones de production et de transformation. La localisation des producteurs. Toutes les étapes de la filière sont-elles effectuées dans la zone? Les matières premières de la zone viennent-elles de l'extérieur?	Discussions et entretiens tout au long de la filière. Recoupement des cartes de la zone qui ont été dressées par les différents acteurs.
5. Réseau social	La nécessité de former un groupe IG cohérent composé de tous les producteurs légitimes et apte à prendre et appliquer des décisions collectives.	Réunions participatives
6. Zonage préexistant	Matérialisé par des limites géographiques ou administratives, le zonage préexistant peut être envisagé à terme pour la délimitation définitive de la zone. Cependant, il ne saurait influencer sur le processus de délimitation, lequel repose sur le terroir.	Liste des unités administratives, des communautés, des limites naturelles ou autres délimitations possédant un nom pour décrire le contenu de la zone

Adaptation de Berard *et al*, 2001.

Étude de cas n°4: La délimitation de l'IG THÉ ROOIBOS (Afrique du Sud)

Le Rooibos (*Aspalathus linearis*, famille de l'acacia et non du thé malgré son nom couramment utilisé) a pour territoire traditionnel de production les zones montagneuses d'Afrique du Sud. Ce territoire est grosso modo assimilé au biome du Fynbos, proche du Cap, où l'*aspalathus linearis* est une espèce endémique. La qualité du produit progresse avec l'altitude du fait d'une plus forte teneur en minéraux dans le sol et de températures plus basses. Le rooibos s'étend vers le sud-ouest: il pousse en grande quantité dans le Sandveld, une zone de basse altitude où pousse généralement une moins bonne qualité et où la production varie considérablement en fonction des conditions climatiques. Lorsque le South African Rooibos Council s'est réuni pour formuler une proposition de délimitation pour l'IG Rooibos, il a pris en compte la zone actuelle de production et l'écosystème en tenant compte des critères suivants:



- Il doit être produit dans la région des pluies hivernales d'Afrique du sud.
- Il doit être produit dans le biome de Fynbos.
- Les sols doivent être dérivés du grès de la Montagne de la Table.
- Les sols doivent être profonds, bien irrigués et sablonneux avec un pH inférieur à 7.

Source: Bienabe, E., Troskie D., 2007.

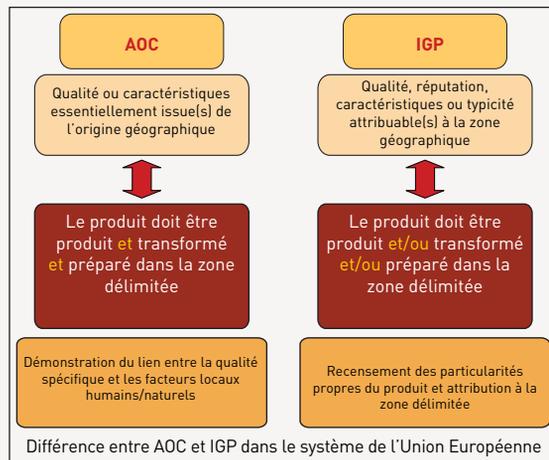


ENCADRÉ 6: LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE: DIFFÉRENCE ENTRE L'APPELLATION D'ORIGINE (AO) ET L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IG).

Sur la base des définitions de l'Appellation d'origine (Arrangement de Lisbonne) et des Indications géographiques (ADPIC), la différence entre ces deux dénominations se trouve surtout dans l'intensité du lien entre le produit et son territoire. Dans le cas des IG, «*la qualité, la réputation ou les autres caractéristiques données [...] est/sont essentiellement attribuable(s) à l'origine géographique*». Pour ce qui est des appellations d'origine, «*la qualité et les caractéristiques proviennent exclusivement ou essentiellement de l'environnement géographique, notamment des facteurs naturels et humains*».

En Europe par exemple, les règles applicables à la délimitation de la zone en termes de choix entre IGP (Indication géographique protégée) et AOP (Appellation d'origine protégée) sont définies de la manière suivante:

- IGP: a minima, la phase la plus importante de production se déroule dans le territoire.
- AOC: toutes les étapes de la production sont menées sur le territoire (tous les ingrédients doivent normalement provenir de la zone délimitée, à l'exception des composants secondaires comme le sel ou d'autres ingrédients ou les ressources ne pouvant pas être et/ou n'ayant jamais été produits dans la zone délimitée).



ENCADRÉ 7: EXEMPLES DE DÉLIMITATION EN RELATION AVEC LES PARCELLES DE TERROIR ET LES FRONTIÈRES ADMINISTRATIVES.

La zone délimitée peut être fragmentée en différentes parcelles de terroir, prenant ainsi le nom d'une des parcelles ou bien de la zone dans son ensemble. Dans certains cas, chaque parcelle peut correspondre à certaines variations dans les produits IG.

Dans le cas du Cacao Arriba en Équateur, la zone délimitée est composée de plusieurs zones séparées (parcelles de terroir) au sein du territoire national (voir étude de cas n°13 dans le chapitre 1.4 et la carte ci-contre). Voir également le cas du Gruyère (étude de cas n°3 dans le présent chapitre)



Une délimitation d'IG doit être indépendante des frontières administratives ou politiques, sauf si ces dernières ont eu/auront un réel impact sur l'extension territoriale de la production ou si elles correspondent à des différences naturelles ou culturelles pouvant déterminer les caractéristiques du produit.



Par exemple, dans le cas du Chivito Criollo del Norte Neuquino (chevreau de Neuquén, Argentine), le périmètre de production correspond à la zone d'élevage, qui s'étend sur 25 000 km de régions montagneuses et couvre plusieurs «departamentos» (Chos Malal, Pehuenches et certaines parties du Ñorquín, de l'Añelo et du Loncopue)."

ENCADRÉ N°8: MÉTHODE ET CONTENU DU RAPPORT DE DÉLIMITATION DE L'IG.

Le «rapport de délimitation» constitue la base de discussion autour de la proposition de délimitation. Il doit être le fruit de la collaboration entre l'ensemble des acteurs et comprendre les éléments suivants:

1. Présentation de la zone détaillant son organisation physique et administrative
2. Données économiques: étude rassemblant les données de production, les autres productions, les systèmes d'exploitation, les structures des exploitations, etc.
3. Histoire et réputation: histoire, notoriété, reconnaissance, etc. du produit
4. Marchés et consommation: données sur la production, le marketing, les ventes, les exportations, la consommation, etc.
5. Méthodes de production: techniques de fabrication et systèmes de production (unités de production, méthodes de transformation, etc.). Caractérisation du futur produit IG, etc.
6. Utilisation de la production: données concernant la production par région, district ou village, nombre d'unités de production, part de la production IG dans l'économie locale, etc.
7. Situation géographique: paysage et végétation, climat, géologie et sols principaux.
8. Preuves du lien avec l'origine géographique; des liens entre les facteurs locaux humains et naturels, les pratiques de production et les produits; proposition des principaux critères destinés à baser la délimitation sur des critères physiques et humains.
9. Applications sur le terrain, première mouture de la proposition de délimitation: simulation par le biais de cartes.

ÉTUDE DE CAS N°5: Comment le CdC justifie le lien entre le produit et la zone géographique LARD DE COLONNATA (Italie)

La production et la consommation du Lard de Colonnata sont étroitement liées à la culture des ouvriers du marbre de Carrare, à Colonnata (Toscane, Italie). Ce milieu unique est le fruit de conditions climatiques et naturelles, mais aussi de facteurs historiques, économiques et sociaux, dont les caractéristiques principales sont restées inchangées au fil des siècles.



Le lien est établi en fonction des facteurs suivants:

- **Zone géographique:** La zone géographique de la production du «Lardo di Colonnata» (transformation et salaison du gras de porc) correspond au tout petit village de Colonnata, qui dépend de la municipalité de Carrare. Quant à la zone géographique de production de la matière première, elle couvre dix régions italiennes à forte tradition d'élevage porcin. Au fil du temps, ces régions ont acquis les techniques d'élevage et d'alimentation adéquates pour la production d'une matière première possédant les caractéristiques requises pour la transformation ultérieure. Les abattoirs et les usines de découpe sont également situés dans ces régions.
- **Justification historique:** Il est difficile d'affirmer avec certitude si la conservation du gras de porc dans des vasques de marbre a été introduite par les Celtes, les Romains ou les Lombards ou bien si elle trouve son origine dans l'époque des cités-États. En revanche, il est indéniable qu'il s'agit d'une tradition ancienne et bien ancrée, comme le prouve entre autres la découverte de vasques de marbre utilisées pour la salaison datant des 17^{ème}, 18^{ème} et 19^{ème} siècles.
- **Méthode de production locale spécifique:** Au cours des siècles, le système de transformation et de maturation dans les vasques de marbre traditionnelles n'a pas connu de modifications substantielles. Il importe de noter qu'autrefois, le cycle de production étant annuel, le cochon étant abattu et préparé uniquement lors des mois les plus froids (janvier/février). Aujourd'hui en revanche, il est possible d'effectuer plus d'un cycle par an, les opérations restant cependant concentrées au cours des mois les plus froids et humides (de septembre à mai), ceci afin de préserver le caractère naturel du processus de production. Dans les 72 heures suivant l'abattage, le porc doit être paré et enduit de sel, puis placé dans les vasques de marbre conçues à cet effet, localement appelées «conche», qui ont été préalablement frottées avec de l'ail. Les couches de lard et couches d'aromates (poivre frais moulu, romarin frais, ail épluché et grossièrement coupé) sont alternées jusqu'au remplissage complet des vasques. Les «conche» sont fabriquées à partir de marbre blanc de «Canaloni» extrait du gisement de Colonnata, lequel offre des caractéristiques de composition et de structures idéales pour la salaison et la maturation du produit.



Continue page suivante



- Climat: Le village de Colonnata est situé dans les Alpes apuanes à une altitude moyenne de 550 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les conditions climatiques y sont caractérisées par de fortes précipitations et de faibles amplitudes thermiques. Les courants puissants d'air humide provenant du versant tyrrhénien se condensent immédiatement sous l'effet de la barrière montagneuse après la traversée de la courte plaine côtière, créant un mouvement ascensionnel responsable de précipitations de plus en plus fréquentes et intenses à mesure que l'on s'enfonce dans les contreforts rocheux. L'une des conséquences principales de ce phénomène est la teneur élevée en humidité de l'atmosphère, liée à la fréquence et au volume des précipitations, qui atteignent leur maximum de septembre à janvier et d'avril à juin. Ces facteurs sont encore accentués dans les caves et les laboratoires, dont la localisation et la configuration contribuent à maintenir les conditions climatiques à des valeurs idéales et à reproduire les qualités organoleptiques si appréciées du produit. Le lien avec l'extraction du marbre a également exercé une influence non négligeable puisque cette activité particulière exigeait des ouvriers de Colonnata qu'ils disposent d'une alimentation riche en apports énergétiques.
- Facteurs humains: un rôle important est attribuable aux compétences qui se sont développées au fil du temps dans le cadre d'une activité qui – il est important de le souligner – n'a jamais constitué une spécialisation du travail de boucher ou de charcutier mais bien une profession à part entière. Il suffit de penser par exemple à la capacité de sélection et de préparation de la matière première, à la capacité de contrôle de la saumure ou de sa reconstitution, ou encore à l'exploitation des conditions d'humidité et de faible aération des caves locales.



Source: extrait de publication de l'UE de l'Enregistrement de la dénomination d'IG «IGP Lardo di Colonnata» [Journal officiel de l'UE, L348, 27.10.2004]

FICHE PRATIQUE

Réfléchissez aux aspects évoqués dans ce chapitre par rapport à votre situation.

Répondez aux questions suivantes

- Certains producteurs actuels devraient-ils être exclus de la démarche sur la base de la qualité du produit ou pour des besoins de cohérence géographique?
- Des producteurs situés dans d'autres zones peuvent-ils être intéressés par la production du même produit IG?
- Les conditions environnementales d'autres régions du pays permettent-elles de produire le même produit IG?

Complétez le tableau

1) Critères pertinents pour délimiter une zone géographique

2) Problèmes liés devant faire l'objet de décisions.

Les propositions fournies dans le tableau sont uniquement données à titre d'exemple.

1) Critères	2) Problèmes
Types de sols spécifiques	Exclusion de certains producteurs.
Tous les producteurs utilisant actuellement le nom et/ou le savoir-faire	Extensions éloignées de la région originelle
Matière première provenant du territoire	Volume insuffisant sur certaines périodes
.....
.....

2.4 Etablir le système local de garantie

Introduction

Puisque la réputation du produit IG bénéficie à tous les acteurs utilisant l'IG pour commercialiser leur produit, il est nécessaire de mettre en place localement un système de garantie afin d'assurer qu'ils respectent bien les exigences définies dans le cahier des charges (CdC). Ceci permet d'empêcher la tromperie du consommateur et de protéger les producteurs honnêtes contre toute concurrence déloyale. Tout l'enjeu consiste à mettre en œuvre un système de garantie efficace, crédible et financièrement réaliste.

Un système de garantie pour les indications géographiques

Le système de garantie doit permettre d'assurer aux consommateurs que le produit IG est conforme aux spécifications définies dans le cahier des charges (CdC). Il comprend les mécanismes de vérification du respect des règles et la garantie de l'information diffusée aux consommateurs à ce propos.

La nature du système de garantie dépend des particularités du marché visé et du contexte économique, social et culturel. Sur des marchés locaux, la proximité entre producteurs et consommateurs permet d'établir des relations de confiance au travers d'un système local informel qui permet aux consommateurs de vérifier par eux-mêmes la conformité du produit.

En l'absence de confiance et de proximité, et lorsque cela ne suffit pas pour assurer la conformité du produit, un système de garantie plus élaboré doit être mis sur pied, avec deux objectifs :

- donner à chaque producteur IG la possibilité de s'autocontrôler et de vérifier que les modes de production de ses homologues sont – et restent – conformes au CdC;
- garantir au grand public, notamment aux consommateurs qui achètent les produits labellisés IG, que la conformité au CdC est contrôlée et que la qualité spécifique du produit est garantie, afin de conforter la confiance dans l'IG et sa crédibilité.

La vérification de la conformité du produit porte sur trois aspects principaux :

- les matières premières et les processus, tels que spécifiés au CdC;
- la traçabilité, qui permet de garantir que le produit est bien issu de la zone de délimitation de l'IG;
- le produit final tel qu'il est présenté aux consommateurs (étiquetage, aspect, goût, etc.).

L'importance des garanties pour le consommateur

Aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils achètent, en particulier pour les produits alimentaires. Leurs préoccupations portent sur la qualité du produit (ingrédients, goût, texture, etc.) et les processus de production : s'agit-il de produits éthiques ? Les traditions et l'environnement sont-ils préservés ? Les produits sont-ils typiques de leur région d'origine ? Qui sont les producteurs, leurs caractéristiques, leur culture ? Les consommateurs sont prêts à payer plus cher pour des produits lorsqu'ils obtiennent des réponses satisfaisantes à ces questions. Ils attendent des garanties dans les domaines suivants :

- l'origine, la méthode d'élaboration et la spécificité des produits;
- l'étiquetage pour une identification claire et précise;
- la traçabilité : qui produit quoi.

**Étude de cas n° 6: Traçabilité au niveau du producteur, la mise en œuvre d'outils simples
Sucre de palme de KAMPONG SPEU (Cambodge)**

La traçabilité peut être assurée grâce à des outils simples, tels que ceux mis au point pour le suivi de la production du sucre de palme de Kampong Speu, au Cambodge (voir étude de cas n° 2 au chapitre 3.1).

Les producteurs doivent consigner leur volume de production et leurs ventes (par catégorie de produit) dans un registre fourni par l'association IG. Chaque transaction est en outre signée par les acheteurs (agréés) dans le registre du producteur. Un certificat de livraison est établi et signé à la fois par le producteur et l'acheteur, qui le conserve pour attester de la provenance du produit. Ces registres constituent la première étape du système de traçabilité.



 ឆ្នាំរដូវកាល ២០០៩ (Season 2009) កាតាស្ត្រូហ្វ ប្លុក្កាប៊ូរ៉ា (SUGAR POWDER)					
កាលបរិច្ឆេទ Date	ឈ្មោះអ្នកទិញ (ឈ្មោះស្ថាប័ន) Name of buyer (/ Company)	កូដអ្នកទិញ (លេខបញ្ជីរដ្ឋបាល) Code of buyer (/ registered/KSPA)	តម្លៃ (គ.ក្រ) Sold (kg)	លេខត្រីប្ល Lot n°...	ហត្ថលេខាអ្នកទិញ Signature of buyer
___/___/20__		..-..	___ kg	C/°-.-.-.-.-	
___/___/20__		..-..	___ kg	C/°-.-.-.-.-	
___/___/20__		..-..	___ kg	C/°-.-.-.-.-	
___/___/20__		..-..	___ kg	C/°-.-.-.-.-	

ឈ្មោះ (Producer) : P.....
 កាតាស្ត្រូហ្វ ប្លុក្កាប៊ូរ៉ា រដូវកាល ២០០៩ (Sugar powder - season 2009)
 ទំព័រ (page) 1

Source: Sereyath P, 2009 et Projet pilote sur les Indications Géographiques au Cambodge - Ministère du Commerce du Cambodge / AFD / GRET / CEDAC / Écocert

Aussi, lors de l'élaboration du CdC, certains aspects critiques et les caractéristiques du produit final doivent-ils être pris en compte pour définir des critères mesurables.

La certification (voir encadré 9 page suivante) est le système de vérification le plus largement répandu. Elle est généralement exigée sur les marchés internationaux et généralement les producteurs doivent payer pour les services d'inspection et de certification. Pour des produits IG sur des marchés locaux, un système de garantie interne ou participatif peut s'avérer plus accessible. Quoi qu'il en soit, la mise en place d'un système de contrôle ne doit pas entraîner des coûts de vérification inabornables qui empêcheraient les petits producteurs de respecter et d'utiliser les critères de l'IG.

Traçabilité

L'Organisation internationale de normalisation (ISO) définit la traçabilité comme « l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une activité ou d'un article ». Dans le cas des produits IG, un système de traçabilité permet d'identifier clairement le parcours du produit jusqu'à l'acheteur et au consommateur, les entreprises impliquées dans le processus de production tout au long de la filière, la provenance et les caractéristiques des matières premières utilisées. Il permet en outre d'assurer que le CdC a été respecté et d'intervenir en cas de non-conformité.

Étude de cas n° 7: Système de traçabilité et de contrôle CAFÉ DE COLOMBIE

Le café de Colombie est cultivé sur environ 1480000 hectares de terres réparties sur 590 municipalités. La production repose majoritairement sur des petits cultivateurs exploitant des parcelles de 1,5 hectares en moyenne. En 2005, la Fédération nationale des cultivateurs de café de Colombie (FNC) a obtenu une appellation d'origine en Colombie, puis l'enregistrement en tant qu'IGP par l'Union européenne en septembre 2007. La FNC a mis en place un système de traçabilité et de contrôle reposant sur les mécanismes suivants:

- une base de données (SICA) des plantations, des localisations, des variétés et des pratiques;
- des essais techniques effectués par des spécialistes du traitement et de la torréfaction, afin d'évaluer les informations sur les équipements, les processus et les capacités;
- l'obligation faite aux transporteurs acheminant jusqu'au port le café destiné à l'exportation d'obtenir un certificat de révision et un bordereau d'accompagnement;
- l'enregistrement des exportateurs auprès du ministère de l'Économie, de l'Industrie et du Tourisme

Source: Gallego Gómez, J. C. 2007

Extrait de la publication au Journal officiel de l'Union européenne de la demande d'enregistrement, 2006. La traçabilité du produit est assurée au cours des phases suivantes:

- Suivi chez les producteurs, via la base de données du Système d'information sur le café (SICA). Toutes les plantations de café de Colombie sont contrôlées, de même que tous les lots issus de ces dernières. Ce mécanisme de compilation est intégré dans la base de données de l'administration des propriétés;
- Suivi du café parche et du décorticage, au moyen de documents légaux officiels tels que les «guías de transito» (bordereaux d'accompagnement) et des contrôles des achats dans les centres d'approvisionnement ou de décorticage, lesquels sont soumis à réglementation en ce qui concerne leur enregistrement et leur exploitation;
- Suivi du café vert. Après le passage par les centres de décorticage, qui sont dûment enregistrés, conformément à la décision n° 1 de 2002 du Comité Nacional de Cafeteros, les «guías de transito», instaurés par le décret colombien 2685 de 1999, accompagnent chaque lot de café destiné à l'exportation;
- Suivi de l'exportation. L'exportateur et son guide de transit sont contrôlés tant par les autorités douanières que par ALMACAFÉ, l'entité chargée par la Fédération nationale des producteurs de café de procéder à ces contrôles. En effet, il existe également un registre des exportateurs régi par la décision n° 355 de 2002 du ministère du commerce extérieur, pour autant que les critères fixés dans la décision n° 3 de 2002 du Comité Nacional de Cafeteros soient remplis. De plus, au port, ALMACAFÉ procède aux derniers contrôles pour vérifier si les critères de qualité propres au « Café de Colombia » sont respectés;
- Suivi du café torréfié. Les usines de torréfaction implantées en Colombie respectent les dispositions en matière de traçabilité du «Café de Colombia» établies dans la décision n° 1 de 2002 du Comité Nacional Cafetero. La traçabilité du café torréfié en dehors de Colombie est assurée par les accords de bonnes pratiques signés avec les torréfacteurs étrangers ainsi que par divers mécanismes de contrôle, comme la réalisation de tests de qualité par des entreprises de contrôle et des dégustateurs;
- Structure de contrôle: ALMACAFÉ satisfait aux exigences et spécifications techniques de la norme ISO 65..

Source: Publication de la demande d'enregistrement au Journal officiel de l'UE, 2006



ENCADRÉ 9: LES DIFFÉRENTS SYSTÈMES DE VÉRIFICATION

La vérification de première partie correspond aux garanties apportées par les producteurs eux-mêmes et qui reposent sur l'autocontrôle (par chaque producteur lui-même) ou sur un contrôle interne (par l'organisation des producteurs IG). En l'absence de tout contrôle externe, cette auto-évaluation signifie que les producteurs assument leur propre responsabilité quant aux garanties sur les attributs de qualité. Le document officiel (l'auto-attestation) peut être signé à titre individuel ou par l'organisation IG. Le risque de sanction sociale et les relations de confiance fondées sur la proximité culturelle et géographique contribuent à garantir que les règles sont respectées. La vérification de première partie est applicable aux systèmes de production essentiellement composés de petits agriculteurs et de producteurs artisanaux vendant directement leurs produits sur un marché local.

La vérification de seconde partie implique qu'un agent de l'acheteur vérifie que les fournisseurs respectent les exigences du CdC. De nombreux revendeurs utilisent un système de vérification de seconde partie, également pour les produits IG. Le degré d'efficacité de ce système repose largement sur la réputation de l'agent.

Le système de garantie participatif se fonde sur la participation active des acteurs internes et externes à la filière IG (y compris les consommateurs). Il repose sur la confiance, les réseaux sociaux et le partage de connaissances. Cette option est tout à fait adaptée aux petites exploitations et aux marchés locaux. Le système peut être géré par une association locale rassemblant l'ensemble des acteurs (producteurs, autorités locales, acheteurs, etc.) et mettant en œuvre sa propre chaîne logistique de contrôle.

La vérification par tierce partie (certification) signifie qu'un organisme externe indépendant (privé, public ou associatif public et privé), sans intérêt direct dans les relations économiques entre fournisseurs et acheteurs, atteste de la conformité aux exigences devant être respectées. Les normes de certification des produits sont reconnues au niveau international (certification par tierce partie indépendante: ISO/IEC 65, ou norme européenne EN 45011). Tous les pays impliqués dans les négociations et les échanges internationaux établissent – ou ont établi – un dispositif national pour les systèmes de garantie, conforme à ces normes internationales (service officiel d'accréditation, organismes de certification, etc.) pour les produits destinés à l'exportation. Ce mouvement est poussé par les demandes des négociants, détaillants et consommateurs, notamment pour les marchés des pays développés.

Rôle des organisations de producteurs dans le système de garantie

Les organisations de producteurs ont un rôle important à jouer pour que le système de garantie soit efficace et moins onéreux que s'il était géré au niveau individuel, en réduisant les coûts de mise en conformité aux procédures administratives et techniques. Lorsque le plan de contrôle est établi, l'organisation IG (voir chapitre 3.1) peut gérer les vérifications internes, ce qui permet de réaliser des économies d'échelle et de mettre en œuvre une expertise collective pour l'évaluation des différents aspects (contrôle de la traçabilité, test du produit final, etc.). Le cas échéant, elle peut également gérer les relations avec les organismes externes de certification et se charger du paiement des redevances.

Par ailleurs, l'organisation peut mettre sur pied diverses activités collectives de contrôle, telles que des tests organoleptiques du produit final.

Ainsi, les producteurs et leurs organisations ont chacun un rôle à jouer:

- pour définir le système de garantie, et notamment le plan de contrôle, en identifiant les points de contrôle et les sanctions lors de l'élaboration du CdC;

- pour organiser le contrôle interne de la filière IG ou, le cas échéant, pour intégrer un système de garantie participatif (avec les consommateurs, les autorités locales, etc.);
- pour contribuer aux contrôles et en garder la trace (système de traçabilité) (voir étude de cas n° 6).

Étude de cas

Étude de cas n° 8: Élaboration d'un système de contrôle CAFÉ KINTAMANI BALI (Indonésie)

Afin de garantir la crédibilité de l'Indication Géographique «Café Kintamani Bali», un plan de contrôle et de traçabilité a été soigneusement élaboré lors de la phase de qualification (voir étude de cas n° 1 dans le chapitre 2.1). Au sein de l'organisation IG (CGIP, Community for Geographical Indication Protection), des représentants de tous les acteurs locaux ont été associés à la définition du plan de contrôle interne, afin de mettre sur



un système rigoureux, mais réaliste. L'objectif de ce plan est de vérifier le respect du CdC, notamment l'origine (traçabilité), la qualité et la spécificité du produit. La conformité au cahier des charges est vérifiée lors de trois étapes de contrôle interne: une auto-évaluation par les cultivateurs, un contrôle par le groupe de producteurs et une vérification par la CGIP.

Par exemple, le contrôle des plantations est organisé de la façon suivante:

- L'auto-évaluation est réalisée par chaque cultivateur, qui doit vérifier si sa plantation est conforme aux exigences du CdC, notamment en ce qui concerne les arbres d'ombrage, les variétés, la densité, l'entretien (particulièrement les méthodes de fertilisation et le contrôle des pesticides), etc.
- Le groupe de producteurs effectue un contrôle annuel. Les responsables du groupe doivent vérifier la conformité des plantations de leurs membres et rendre compte à la CGIP. Le Conseil du groupe de producteurs peut effectuer ce contrôle lui-même ou le déléguer à un spécialiste. Une simple rencontre peut suffire, mais des contrôles spécifiques dans la plantation peuvent s'avérer nécessaires.
- La CGIP effectue également un contrôle annuel, au mois d'avril: cinq groupes de producteurs sont sélectionnés de manière aléatoire afin de vérifier la conformité au CdC de leurs plantations.

Enfin, la qualité et la spécificité du café IG sont contrôlées par un groupe de producteurs formés à l'analyse organoleptique (dégustation). Chaque lot doit être testé avant d'être certifié. En outre, une vérification externe est réalisée par le groupe d'experts IG de la Direction générale des Droits de propriété intellectuelle (ministère de la Justice et des Droits de l'homme), essentiellement sur le respect du CdC.

Sources : Mawardi S, 2009 ; Keller V. et Fournier S., 2007.



Elaboration du plan de contrôle

Le plan de contrôle précise comment les règles stipulées dans le CdC doivent être vérifiées: pour chaque critère, le principal facteur de production ou le résultat, la manière de l'évaluer et les conséquences en cas de non-conformité sont définis. Pour cela, comme indiqué au chapitre 2.1:

- les bonnes règles sont celles qui peuvent être appliquées et contrôlées efficacement;
- les bons contrôles sont ceux qui peuvent déboucher sur des sanctions ou des récompenses.

Afin d'éviter toute difficulté ultérieure, il est essentiel que les acteurs locaux (de même que les organismes et agences les accompagnant) qui élaborent les spécifications du produit IG gardent à l'esprit que, à chaque exigence du CdC doit correspondre un point de contrôle. Par conséquent, il ne faut intégrer comme exigence du CdC que les aspects essentiels à la spécificité du produit, en tenant compte de la faisabilité et du coût des activités de contrôle.

Le plan de contrôle détaille:

- le ou les points critiques à contrôler pour chaque critère (quoi);
- la méthode (contrôle visuel, analyse documentaire, etc.) (comment)
- le moment du contrôle (quand);
- les documents attestant des contrôles effectués (particulièrement pour l'autocontrôle et la traçabilité);
- les sanctions prévues en fonction de l'importance de la non-conformité (voir encadré 10);
- la fréquence des contrôles et leur portée (tous les producteurs, ou par sondage).
(voir exemples: tableaux 3 et 4, et Fiche pratique)

Il peut être utile de se faire assister par un spécialiste du contrôle pour élaborer le plan. Ainsi, le cas échéant, l'organisme de certification peut par exemple être consulté pendant la préparation du CdC et de son plan de contrôle.

Enfin, lors de la conception du système de contrôle d'un produit IG, il est important de prendre en compte les mécanismes de contrôle du produit déjà existants (publics ou privés): ceux-ci peuvent en effet faire double emploi ou bien compléter le système, et il est important de rechercher les synergies possibles, notamment pour réduire les coûts.

ENCADRÉ 10: EXEMPLES DE SANCTIONS EN CAS DE NON CONFORMITÉ

Il existe généralement plusieurs catégories de sanctions, plus ou moins sévères. Ces sanctions peuvent être économiques (amendes, interdiction d'utiliser la dénomination collective, déclassement du produit) ou sociales (exclusion du groupe). L'échelle des pénalités et sanctions doit être progressive et appliquée en fonction de la gravité des éléments de non-conformité identifiés.

Exemple:

Si les éléments de non-conformité n'ont pas d'incidence sur la qualité du produit:

1. Observation
2. Avertissement

Si les éléments de non-conformité peuvent affecter la qualité du produit, mais la bonne foi de l'acteur concerné n'est absolument pas mise en cause:

3. Rejet du lot

Si les éléments de non-conformité affectent en permanence la crédibilité de la qualité du produit et/ou la bonne foi de l'acteur concerné est plus que douteuse:

4. Retrait de la certification temporaire
5. Suppression définitive des avantages de la certification.

Gestion des coûts

Quel que soit le système adopté, la mise en place de garanties engendre des coûts (techniques, administratifs, de communication, etc.) qui sont soit supportés par les producteurs ou par les autorités publiques, soit partagés entre ces deux types d'acteurs. Il existe deux catégories de coûts:

- Coûts directs: méthodes d'inspection, analyses chimiques, etc.
- Coûts indirects: temps nécessaire pour compléter les dossiers, pour assister aux inspections, etc.

Les coûts de certification peuvent être réduits par une coordination efficace, notamment:

- par la certification collective, qui réduit les coûts d'inspection et d'administration;
- par l'harmonisation des contrôles, lorsque le respect d'autres normes doit être certifié (bio ou assurance qualité, par exemple), ce qui permet d'effectuer une seule inspection pour différentes spécifications.

L'organisation IG peut décider de partager les coûts entre les différents acteurs de la filière, ou de créer un fonds mutualiste pour aider les plus petits producteurs. Ces fonds sont généralement alimentés par des contributions financières en fonction des volumes produits. Souvent, les plus gros producteurs acceptent de verser plus que la part de coûts qui leur échoit, s'ils ont conscience de l'avantage d'avoir un grand nombre d'utilisateurs de l'IG et de la bonne image véhiculée par les petits producteurs artisanaux.

Par ailleurs, il existe dans certains cas des bases de données gérées par des institutions gouvernementales ou d'autres organismes, et une collaboration avec ces organisations peut être une source de réduction des coûts et des charges administratives.

Exemple d'outil: une base de données publique

Utiliser une base de données nationale recensant tous les animaux facilite la traçabilité de l'identification et de la situation géographique de chaque producteur, pour un coût très faible. La collaboration avec les associations d'éleveurs de la race peut, par exemple, permettre de vérifier qui sont les éleveurs d'une race locale déterminée ou de formuler des recommandations sur les caractéristiques de la race, etc..

Tableau 3: Exemple de plan de contrôle pour un produit IG d'origine végétale (extrait: poivre de Kampot, Cambodge)

N°point	Point à contrôler	Majeur mineur	Vérifications
1	L'opérateur a signé un engagement	M	Vérifier le contrat
2	La récolte provient de la région	M	Lieu d'origine de la récolte
3	Existence et utilisation de registres: • production • ventes • stockage	m	Documents disponibles sur place
4	Mise en œuvre et efficacité de la traçabilité	M	Documents et contrôles visuels
5	Enregistrement	M	Registre du membre et contrat
6	Mauvaise qualité du lot	M	Examen des analyses du lot - Comité de qualité
TERRAIN			
7	Terrain accidenté ou rocailleux	m	Emplacement
8	Terrains impropres à la culture du poivre (nature des sols, drainage et situation)	M	Examen de l'emplacement de la parcelle, sol et drainage
9	Poivre des deux variétés autorisées	m	Examen des variétés cultivées sur la parcelle
PLANTATION			
11	Les plants sont espacés d'au moins 1,8 m	m	Examen visuel
12	Les jeunes plants sont abrités du soleil par des feuilles de palmier jusqu'à l'âge de 3 ans	m	Examen visuel
ENTRETIEN			
13	Utilisation exclusive d'engrais naturels	M	Examen visuel - Creuser le sol - Entretien
14	Fertilisation une fois par an au maximum	M	Entretien et examen visuel - Demander l'origine des engrais (provenance interne ou fournisseur), les quantités et la date de fertilisation
15	Apport de nouvelle terre au moins une fois tous les deux ans	m	Examen visuel - Date de réalisation et quantité
16	Binage du terrain au moins une fois par an	m	Examen visuel et entretien - Date - État du sol
17	Pas d'utilisation d'herbicide	M	Examen visuel - Entretien
DÉSINSECTISATION			
18	Recherche de moyens naturels pour lutter contre les insectes	m	Entretien - Sondages sur le terrain - Vérification de la disponibilité des produits
19	Utilisation exclusive d'insecticides de classe III et IV	M	Entretien - Analyses - Présence d'insectes et de dégâts causés par des insectes - Bonbonnes ou boîtes des insecticides utilisés
20	Utilisation des insecticides conforme aux pratiques de sécurité	M	Entretien - Outils et mise en œuvre - Emplacement des bonbonnes
21	Respect des délais et proportions	M	Entretien - Outils et mesures - Analyses
RÉCOLTE ET OPÉRATIONS POST-RÉCOLTE			
22	Les cuves pour la récolte des baies doivent être propres	m	Entretien - Vérification sur site pendant la récolte
23	De l'eau claire et du savon doivent être mis à disposition sur le site et utilisés pendant la récolte	m	Entretien - Visite sur site
24	Les voiles de protection ou les moustiquaires ne doivent pas être poussiéreux	m	Entretien - Vérification sur site
25	Sur l'aire de séchage, des dispositifs doivent éviter que les animaux domestiques endommagent les baies	M	Vérification sur site - Poser la question pendant l'entretien
26	Le poivre blanc a été traité et cueilli conformément aux recommandations	M	Vérification sur site - Qualité du poivre blanc
27	Le tri doit être réalisé dans de bonnes conditions sanitaires	M	Vérification sur site - Entretien - Vérifier la mise en œuvre
28	Le tri est efficace si, au final, au moins 90 % des baies sont de la taille requise	M	Résultat final après le tri
	Le tri est efficace si, au final, au moins 99 % des baies sont exemptes d'impuretés	M	Résultat final après le tri
29	Pendant le tri, le stockage doit s'effectuer dans un bac ou une cuve propre	M	Vérification sur site - Entretien - Vérifier la mise en œuvre
30	Le produit final doit être placé dans des sacs propres	M	Vérification des sacs sur site après la récolte - Entretien - Des sacs sont éventuellement fournis par l'association
31	Le stockage du produit final est réalisé de manière à éviter toute contamination ou dégradation	M	Vérification sur site après la récolte - Présence d'éventuels agents contaminants
TRANSFORMATION ET EMBALLAGE			
32	Les baies sont dépoussiérées	M	Processus et installations
33	Le produit final est conforme aux normes	M	Analyse
34	Les installations et processus respectent les méthodes HACCP	M	Documentation
35	L'emballage est conforme aux normes: • matériaux • délais • fermeture de l'emballage • emplacement de stockage	M	Examen de l'emballage
36	Numéro du lot sur l'emballage	M	Examen visuel
ÉTIQUETAGE			
37	Mention de l'IG sur l'étiquette	M	Examen visuel
38	Mention du logo national sur l'étiquette	M	Examen visuel
39	Aucune vente au client final sans emballage ni étiquetage	m	Entretien

Source: Projet pilote sur les Indications Géographiques au Cambodge - Ministère du Commerce du Cambodge / AFD / GRET / CEDAC / Ecocert / Kampot Pepper Promotion Association

**Tableau 4: Exemple de plan de contrôle pour un produit IG d'origine animale
(extrait: Comté, France)**

Voir étude de cas n° 1 au chap. 3.1.

Point de contrôle	Description	Méthode de contrôle
PRODUCTION DU LAIT		
1. Situation géographique de l'exploitation	Le bâtiment des vaches laitières est situé dans la zone géographique de l'IG.	Documentaire
2. Race des vaches laitières	Les vaches laitières sont issues de l'une des races spécifiées au CdC ou du croisement de ces races.	Visuel ou documentaire
3. Surface en herbe	1 hectare au minimum de pâturage par vache laitière	Documentaire
4. Cultures transgénétiques	Absence totale de cultures transgénétiques sur toute l'exploitation.	Documentaire
5. Origine du fourrage distribué aux vaches laitières	Zone géographique de l'IG.	Documentaire
6. Nature des fourrages présents sur l'exploitation	Interdits sur toute l'exploitation: ensilages, enrubannages, fourrages souillés ou humidifiés avant la distribution, conservateurs autres que le sel, pailles ammoniacuées, fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait (choux, colza...)	Visuel ou documentaire
7. Cohabitation d'un troupeau viande utilisant de l'ensilage	Ensilage autorisé uniquement pour l'alimentation d'un troupeau viande avec déclaration préalable, à une distance supérieure à 200 m, pas de croisements des circuits avec le troupeau laitier, silo étanche avec récupération des jus, compostage du fumier.	Visuel ou documentaire
8. Système de traite	Pas de traite en libre service	Visuel
PREMIÈRE TRANSFORMATION		
9. Situation géographique de l'atelier de fabrication	L'atelier de fabrication se situe dans la zone de délimitation de l'IG.	Documentaire
10. Délai de collecte après la traite	Immédiatement après chaque traite ou une fois par jour.	Documentaire
11. Matériel de collecte et conformité du lait collecté	Collecte séparée des laits ne respectant pas les critères de l'IG.	Documentaire
12. Distances limitées pour la collecte du lait	Toutes les exploitations livrant leur lait à la fromagerie et l'atelier lui-même sont incluses dans un périmètre de 25 km. Dérogations possibles.	Documentaire
13. Mélange de laits	Le mélange de laits de plusieurs exploitations pour la mise en fabrication d'un fromage est obligatoire.	Documentaire
14. Équipement de la fromagerie	Pas de moyen de pasteurisation du lait, ni de thermisation, ni autre moyen de supprimer la flore naturelle du lait.	Visuel
15. Matériau des cuves de chauffage	Cuves en cuivre.	Visuel
16. Seuls ingrédients de fabrication autorisés	Présure commerciale ou non fabriquée à partir de caillette de veau, souches de ferments et milieu de cultures, sel, plaques de caséine de couleur verte.	Visuel ou documentaire
17. Chauffage du caillé	Température de chauffage	Visuel ou documentaire
18. Conditions de pressage	Pression minimum et température minimum du local de pressage.	Visuel ou documentaire
19. Salage et premiers soins	Meules salées au sel sec, en surface et en talon.	Visuel ou documentaire
20. Identification	Plaque de caséine sur chaque fromage. Identification de l'atelier, du mois et du jour de fabrication.	Visuel
PRÉ-AFFINAGE		
21. Équipement de la cave de pré-affinage	Planches en épicea	Visuel ou documentaire
22. Températures d'affinage	Température de pré-affinage	Visuel ou documentaire
AFFINAGE		
23. Situation géographique de l'atelier d'affinage	L'atelier d'affinage se situe dans la zone géographique de l'IG.	Documentaire
24. Équipement de la cave d'affinage	Planches en épicea	Visuel ou documentaire
25. Durée de l'affinage	Au moins 120 jours	Documentaire et/ou visuel sur les fromages en sortie et/ou mesures
26. Température d'affinage	Environ 19° C	Visuel ou documentaire
27. Marquage des meules	Marquage sur le talon des meules destinées à la vente à la coupe: bande de marquage de couleur vert ou brun, avec logo.	Documentaire
PRÉEMBALLAGE		
28. Situation géographique de l'atelier de préemballage	L'atelier de préemballage se situe dans la zone géographique de l'IG.	Documentaire
29. Présence de croûte	Obligatoire sur les portions > 40 g. Écroûtage partiel toléré.	Visuel
30. Logo sur l'emballage		Visuel
RÂPAGE		
31. Situation géographique de l'atelier de râpage	L'atelier de râpage se situe dans la zone géographique de l'IG.	Documentaire
32. Logo sur l'emballage		Visuel
PRODUIT FINAL		
32. Qualité du produit final	Conformité aux caractéristiques réglementaires de composition et de qualité du produit final.	Analytique et organoleptique

Source: AOC Comté - Site de l'INAO

FICHE PRATIQUE

Réfléchissez aux aspects évoqués dans ce chapitre par rapport à votre situation.

Répondez aux questions suivantes

- Comment est garanti le degré de qualité des produits?
- Quels sont les systèmes de garantie possibles à proposer aux producteurs?
- Les producteurs acceptent-ils les contrôles par un organisme indépendant?
- La certification externe de votre produit en accroît-elle la valeur?

Complétez le tableau

- 1) Chaque critère devant figurer dans les spécifications du produit.
- 2) Comment doit-il être contrôlé (problèmes techniques)?
- 3) Qui doit réaliser les contrôles (au moindre coût)?
- 4) Quels documents attestent des contrôles?
- 5) Quand les contrôles doivent-ils être effectués?
- 6) Quelle est leur fréquence et leur portée (tous les producteurs ou par sondage)?

Plusieurs moyens et modalités de contrôle d'un même critère peuvent être possibles. La première liste doit être aussi complète que possible afin de disposer de suffisamment d'informations pour décider quels contrôles sont vraiment nécessaires et qui en est responsable.

Les propositions fournies dans le tableau sont données à titre d'exemple.

1- Critère	2-Éléments à contrôler?	3- Qui effectue les contrôles?	4-Quels documents?	5- Moment du contrôle	6-Fréquence / portée
Exemple: Variété(s) obligatoire(s) de fruit	Variétés existantes dans les vergers	Experts des variétés de fruit, notamment pour les variétés concernées	Fiche d'inventaire officielle; enregistrement des greffons provenant d'une source autorisée	Avant la certification initiale d'un nouveau candidat	Une fois. Tous producteurs
	Nouveaux plants		Fiche d'inventaire officielle établie à partir des certificats délivrés par les pépiniéristes ou les propriétaires des vergers d'où proviennent les greffons	Après l'annonce de nouvelles plantations par un producteur	Une fois. Tous producteurs
	Contrôles sur site	Les inspecteurs de la production annuelle (sécurité alimentaire, rendements, etc.) doivent noter tout changement dans les vergers ne correspondant pas à la fiche d'inventaire	Rapport de contrôle	Entre 1 et 2 mois avant la période habituelle de cueillette	1 fois/an Au moins 50 % des producteurs
	Typicité du produit final en fonction de la variété de fruit	Commission d'experts pour les tests organoleptiques du produit final	Rapport d'évaluation pour chaque échantillon	Pendant les premiers jours de cueillette (fruits frais) ou à un moment déterminé, juste avant la mise en vente des produits	1 fois/an Tous les utilisateurs de l'IG
			

2.5 Intégrer l'environnement et le social dans le cahier des charges

Introduction

La collectivité, la culture, les traditions, l'environnement et les ressources naturelles ont des conséquences directes sur la qualité et l'image des produits IG. Leur degré de préservation influe donc sur la possibilité de poursuivre la production telle quelle au fil du temps. C'est pourquoi la définition des règles dans le cahier des charges, en fonction des références faites aux ressources naturelles et humaines, joue un rôle important dans leur préservation et l'impact de la démarche sur le développement rural et durable.

Le cahier des charges et la durabilité

Le contenu du CdC peut avoir des conséquences importantes sur les aspects économiques, sociaux et environnementaux, ce qui doit être pris en considération au moment de définir le CdC.

Préservation de la biodiversité

La spécificité de certaines IG repose sur les variétés de plantes et races natives, bien souvent menacées d'extinction (voir étude de cas n° 9). Par ailleurs, les techniques de production traditionnelles participent souvent à la conservation des paysages traditionnels, tout en limitant la dégradation du terrain et du sol.



Le cahier des charges de l'AOC de l'huile d'olive de Corse autorise l'utilisation de sept variétés d'olives, sans donner d'indication sur les proportions ni exclure les huiles d'olive monovariétales.

Empêcher la surexploitation

Les règles du CdC peuvent inclure certains critères environnementaux et sociaux afin de garantir la durabilité du système et d'empêcher une surexploitation des ressources naturelles et locales, notamment si l'IG rencontre un succès commercial important.

Préserver la culture et les savoir faire

En mentionnant les pratiques traditionnelles intéressantes, le savoir-faire spécifique et les éléments historiques dans le CdC, la démarche IG contribue à préserver ces ressources humaines et culturelles, parfois indissociables d'un certain mode de vie. Ceci contribue à renforcer l'identité locale et la fierté des producteurs et des habitants, en particulier dans des zones retirées ou défavorisées.

Effets socioéconomiques

Le CdC peut contribuer à une répartition équitable du pouvoir tout au long de la filière. La définition des caractéristiques dans le CdC doit pour cela inclure l'ensemble des acteurs et des catégories sociales concernées (quelle que soit leur dimension et leur catégorie), en faisant référence aux savoir-faire et aux compétences des agriculteurs et éleveurs, (et pas uniquement aux transformateurs), afin que chacun puisse bénéficier de la valeur ajoutée qu'il contribue à générer. La négociation visant à définir les règles représente un processus où les positions dominantes peuvent être équilibrées.

En effet, en délimitant la zone géographique de production de la matière première, le CdC renforce la marge de négociation des agriculteurs et éleveurs et permet d'éviter la délocalisation de la production.



Le CdC de l'huile d'Argan (Maroc) inclut dans la description du processus l'extraction des noyaux à la main. Les femmes Berbères réalisent cette opération depuis des générations, ce qui en fait des producteurs de matière première stratégiques au sein de la filière de cette IG.

Impact territorial

En raison de leur lien avec les ressources locales spécifiques, les produits IG influencent aussi des activités situées en dehors de la filière, notamment les différentes activités économiques spécifiques des régions rurales (revenus issus du tourisme rural ou valeur apportée à d'autres produits locaux pouvant bénéficier de la réputation de l'IG) (Voir étude de cas n° 7 au chapitre 4.3).

Étude de cas n° 9: Exemples de produits liés à une biodiversité

CHEVREAU DE NEUQUÉN (Argentine)

La race locale du Chivito criollo del Norte Neuquén (chevreau de Neuquén) a été identifiée et décrite (phénotype, génotype, productivité et système de production) et fait partie de l'inventaire de la FAO sur la diversité biologique. Le cahier des charges mentionne tant la race que l'itinéraire suivi d'un pâturage à l'autre, l'âge du jeune chevreau ou encore les saisons d'abatage, qui donne à la viande sa saveur particulière. En retour, ceci permet de préserver la composition et la diversité du pâturage et les caractéristiques de cette race. (Étude de cas n° 3 au chapitre 1.1).



Source: Pérez Centeno, M. 2007.

CACAO ARRIBA (Équateur)

L'Équateur possède une variété très rare de cacao connue sous le nom de «Nacional» (ou «Criollo») qui se caractérise par une période de fermentation très courte, une douceur dans le parfum et le goût, et que l'on reconnaît comme un «cacao d'arôme supérieur». Étant donné ces caractéristiques et la réputation du produit, il a été décidé de préserver les caractéristiques de cette variété en établissant des règles dans un CdC et en faisant une demande d'enregistrement pour la protection de l'IG Cacao Arriba comme une Appellation d'Origine (Étude de cas n° 13 au chapitre 1.4).



Source: Quingaisa, E. et al. 2007.

CERISE DE LARI (Italie)

La production de cerises est une tradition séculaire à Lari (Toscane, Italie). On trouve sur place 13 variétés de cerisiers d'origine locale qui, associées à la particularité des sols et du climat, font toute la spécificité et la réputation des cerises de Lari. Récemment, de nombreuses initiatives locales ont soutenu la recherche et la promotion commerciale basées sur ces variétés locales (Étude de cas n° 2 du chapitre 4.1).



Source: Marescotti A, 2003.

JAMBON JINHUA (Chine)

Le jambon de Jinhua est produit depuis plus de 1 000 ans dans la province de Zhejiang, traditionnellement à partir de matières premières de la race locale du cochon Jinhua (aux deux extrémités noires caractéristiques). Cette race spécifique, qui fournit des jambons de très grande qualité, a été reconnue par le Ministère de l'agriculture comme l'une des races domestiques chinoises menacées. La reconnaissance du produit IG ainsi que l'inclusion de la race Jinhua dans le cahier des charges pourra contribuer à assurer sa protection.



Source: Wang G, 2009.



Elaborer les règles en vue de la durabilité

Au moment de définir les règles pour un produit IG, il est important de prendre en compte le fait que certaines ressources environnementales et sociales constituent la base même de la spécificité du produit IG. Il faudra donc inclure dans le CdC certains critères visant à protéger ces ressources permettant leur reproduction et leur amélioration.

Par ailleurs, les communautés locales pourront estimer que d'autres ressources environnementales et sociales méritent d'être protégées, via les normes appropriées dans le CdC, car contribuant à l'image du produit et de son territoire. Il convient alors d'analyser les conséquences de l'inclusion de ces exigences dans le CdC sur les ressources environnementales et sociales à préserver.

Figure 1: prise en compte des aspects environnementaux et sociaux dans le CdC

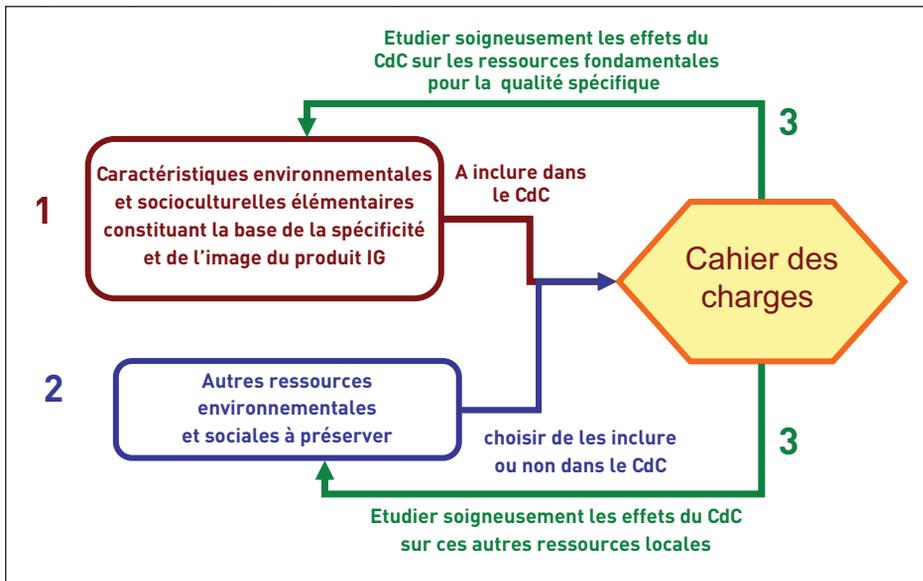


Tableau n° 5: exemples de critères pour la durabilité sociale et environnementale

Composantes environnementale et sociale	Inclusion dans le CdC?	Contribution ou risques
Ressources biologiques fondamentales de la qualité spécifique (variété de plante, race, alimentation...)	Mention de ces ressources biologiques spécifiques	Utilisation et gestion de ces ressources au sein du système d'IG: contribution à leur maintien et reproduction
	En l'absence de mention	Risque d'utiliser uniquement des ressources biologiques modernes et de perdre le patrimoine génétique des ressources natives
Diversité (hétérogénéité) des ressources génétiques	Si une seule source est mentionnée	Risque de spécialisation et de perte de diversité
Pratique traditionnelle et savoir-faire	En cas de mention	Conservation et transmission des traditions et du savoir-faire
	En l'absence de mention	Des techniques trop modernes risqueraient de porter atteinte à l'image d'authenticité du produit. Des entreprises plus modernes et plus compétitives pourraient écarter du marché les plus traditionnelles.
Première étape de la production (agriculture)	Si mentionnée et obligatoire dans la zone délimitée	Les producteurs de matière première (agriculteurs, éleveurs...) peuvent bénéficier des avantages de l'IG (redistribution de valeur ajoutée, marge de négociation)
	En l'absence de mention	Risque de disparition de l'activité agricole locale si approvisionnement ailleurs
Savoir faire particuliers des petits producteurs artisanaux	Si mentionné et/ou obligatoire	Si mentionnés mais non obligatoires, prévoir une différenciation car risque d'être progressivement écartés vu les coûts de production généralement plus élevés; Si obligatoires, il existe un risque de bloquer l'évolution du produit IG, et d'induire des coûts trop élevés.
	En l'absence de mention	Risque d'exclusion sociale des petits producteurs

FICHE PRATIQUE

Réfléchissez aux aspects évoqués dans ce chapitre par rapport à votre situation.

Répondez aux questions

- Existe-t-il certains attributs sociaux, culturels et environnementaux importants pour la production et pour la réputation du produit IG?
- Existe-t-il des risques de polluer ou de porter atteinte à l'environnement en raison de la production de l'IG?
- Le cahier des charges inclut-il des dispositions pour une utilisation durable des ressources locales naturelles? Le cahier des charges contribue-t-il à la préservation de la biodiversité?
- Quelles sont les principales catégories sociales impliquées dans le processus de production de l'IG? Ces catégories sont-elles actives à tous les stades de la production? Quelles sont leurs principales contributions et quels sont leurs besoins?
- La répartition de la valeur ajoutée est-elle équitable pour l'ensemble des acteurs sociaux?
- Certains acteurs sociaux ont-ils une position dominante?
- Le cahier des charges fait-il référence au savoir-faire et aux compétences des agriculteurs-éleveurs, ou seulement à ceux des transformateurs? Comment le savoir-faire des producteurs de matière première pourrait-il être stimulé?
- Dans quelle mesure la culture locale est-elle concernée? Comment pourrait-elle être préservée?

Complétez les tableaux

- 1) Les facteurs environnementaux les plus favorables (opportunités à saisir) et les plus critiques (menaces à gérer) associés à votre produit.
- 2) Les facteurs sociaux les plus favorables (opportunités à saisir) et les plus difficiles (difficultés à gérer) associés à votre produit.

Tableau: aspects environnementaux

Facteurs les plus favorables (opportunités)	Facteurs les plus critiques (menaces)	Commentaires
1....	1....	1....
2....	2....	2....
3....	3....	3....

Tableau: aspects sociaux

Facteurs les plus favorables (opportunités)	Facteurs les plus difficiles (menaces)	Commentaires
1....	1....	1....
2....	2....	2....
3....	3....	3....

2.6 Elaboration des règles: conflits potentiels et pistes pour les résoudre

Introduction

De nombreux problèmes et conflits peuvent survenir au cours de l'étape de qualification, ce qui peut rendre difficile l'élaboration de règles «idéales» et leur évolution. Pour ce faire, il est important de prendre en compte autant les avantages que les contraintes de chaque critère, l'hétérogénéité des acteurs et leurs objectifs, ainsi que les conséquences de chacun des choix des points de vue économique, social et environnemental, afin de trouver les meilleurs consensus. L'approche participative et l'action collective peuvent permettre d'équilibrer les différents points de vue et interprétations.

Les acteurs du système IG n'ont pas tous la même vision du produit, de ses caractéristiques pertinentes, de son mode de production, voire des frontières géographiques légitimes du territoire. Il n'est pas rare que lors de l'élaboration du CdC des conflits surviennent entre les principaux acteurs au sujet de critères clés pour la qualité spécifique du produit. Par exemple, les intérêts des agriculteurs, des transformateurs et des commerçants peuvent converger s'agissant de promouvoir la qualité du produit, mais d'un autre côté, ces acteurs peuvent se poser en concurrents quand il s'agit de répartir les bénéfices de l'IG.

La manière dont les règles sont conçues peut fortement influencer les rôles des différents acteurs et la répartition des bénéfices de la démarche de valorisation. Il est donc prudent, avant de prendre la moindre décision, de débattre de ces règles et de les définir avec soin (voir les questions de la Fiche pratique).

Pour résoudre les situations conflictuelles et parvenir à des règles communes, il est préférable que les facilitateurs de l'IG (agents de vulgarisation et développement, chercheurs, chambres de commerce, etc.) encouragent une vision « multi-acteurs » afin de renforcer la marge de négociation à l'intérieur du système de production IG, et soutiennent des règles de délibération équitables.

Le tableau 6 de la page suivante présente une liste non exhaustive des éventuels problèmes, des risques qui en découlent et des solutions possibles quant à l'élaboration de règles pour un produit IG.

Une fois passés en revue les éventuels conflits pouvant survenir au moment de la définition des règles IG, deux moyens d'éviter ou de gérer ces désaccords, se distinguent:

- Des représentants (suivant une composition équilibrée) du système IG et de l'organisation IG (voir chapitre 3.1) sont chargés de l'élaboration et de la gestion du CdC en impliquant pleinement et en responsabilisant l'ensemble de la communauté locale des producteurs et transformateurs;
- La définition de règles internes démocratiques pour la prise de décision au sein de l'organisation IG (transparence, vote à bulletin secret, type de majorité, etc.).

Il faut du temps pour élaborer et mettre en oeuvre un cahier des charges de produit IG. Ce temps est aussi l'occasion d'un véritable processus d'apprentissage, utile pour construire et partager une vision commune, mais aussi renforcer les liens au sein du groupe de personnes pouvant être amenées à prendre des responsabilités dans la démarche IG. Même si la codification des règles IG est un processus de long terme, il est important de souligner que chaque étape de la consolidation du projet fournira des occasions de renforcer son efficacité.

Tableau 6: exemples de problèmes et leurs solutions

Problèmes	Risques	Solutions possibles
Trop de règles dans le cahier des charges	- Règles non applicables - Règles non contrôlables - Dilution de l'identité de l'IG au milieu de caractéristiques non pertinentes	- Se concentrer sur un nombre limité de règles applicables essentielles à l'identité du produit IG
Règles définies seulement par un nombre limité d'acteurs	- Règles mal adaptées - Règles non acceptées/non appliquées - Haut niveau d'exclusion	- Établir les règles au travers d'un large processus de consultation et de délibération entre producteurs et transformateurs - Responsabiliser les acteurs locaux (ex.: créer un groupe IG) - Définir des règles de délibération et de prise de décision formelles au sein du groupe IG
Règles trop strictes	- Manque de flexibilité et d'adaptabilité - Manque de capacité à faire face aux nouveaux défis (réchauffement climatique, évolution de la demande, etc.) - Haut niveau d'exclusion - Coûts de mise en conformité élevés	- Établir un mécanisme pour débattre et décider de l'adaptation des règles et de la délimitation géographique
Confusion entre règles générales et spécifiques	- Règles trop générales qui ne garantissent plus le maintien de la qualité spécifique et l'unicité du produit	- Inclure des règles relatives aux aspects essentiels pour l'identité et la spécificité du produit IG
Difficultés pour certains produits IG traditionnels de respecter certaines normes de qualité générique (sécurité sanitaire notamment)	- Les produits IG peuvent être menacés par des normes de qualité générique si celles-ci sont appliquées sans prendre en compte les processus traditionnels	- Des processus bien définis doivent être prévus, permettant d'assurer l'atteinte des objectifs en termes de sécurité sanitaire tout en permettant la préservation de procédés traditionnels intéressants
Difficulté à expliquer les liens entre les caractéristiques du produit et l'environnement géographique et humain	- Surestimation de l'importance des analyses chiffrées - Vérification des données mesurables uniquement - Difficulté à définir et mesurer les critères	- Trouver le bon équilibre entre les critères techniques, culturels, historiques - Associer plusieurs méthodes d'évaluation: mesures, preuves documentaires, évaluations visuelles
Hétérogénéité interne au niveau des produits	- Risque d'éliminer certaines variantes du produit en codifiant les pratiques	- Choisir une ou plusieurs variantes du produit (la plus courante? la plus facile à contrôler? la plus authentique selon les acteurs locaux?) - Laisser les producteurs décider - S'appuyer éventuellement sur des rapports d'expertise
Déséquilibres dans la répartition des pouvoirs au sein de la filière	- Risque de voir les décisions stratégiques prises par un unique acteur dominant	- Tenir compte des jeux de pouvoir dans la zone de production - Inclure plus d'un négociant au sein du groupe IG - Adopter des règles de décision démocratiques au sein du groupe IG (vote à bulletin secret, décision à la majorité, etc.)
Exclusion de certains acteurs locaux	- Une règle peut être interprétée de manière à favoriser certains acteurs et à en exclure d'autres	- Éviter les règles trop strictes - Prévoir une progressivité - Garantir un processus de prise de décision démocratique au moment de définir et de faire respecter les règles IG - Réduire les coûts de contrôle
Conflits liés à la fixation du niveau des règles	- Risque n° 1: standards élevés + petits volumes + augmentation de la valeur mais avec des coûts plus élevés OU - Risque n° 2: standards peu élevés + faible différenciation + augmentation du volume mais avec le risque de perdre la plus value sur les prix et l'identité du produit	- Mettre en place une organisation représentative de l'IG et fournir suffisamment de soutien pour prendre des décisions équilibrées - Analyser le marché avec soin pour atteindre un juste équilibre (volume, prix) et éviter les extrêmes
Conflits liés à l'organisation des contrôles et de la vérification	- Les contrôles internes peuvent être mal perçus et générer des tensions - Dans certains pays, l'État n'a pas la capacité (humaine/ technique/ financière) pour la mise en œuvre des contrôles	- Certification par un organisme tiers sous supervision gouvernementale - Organisation de contrôles via des groupes d'agriculteurs et non individuellement - Possibilité par les acheteurs de mener des contrôles externes

FICHE PRATIQUE

Réfléchissez aux aspects évoqués dans ce chapitre par rapport à votre situation.

Répondez aux questions suivantes

- Les règles actuelles sont-elles satisfaisantes et bénéficient-elles à l'ensemble des acteurs?
- Qui n'est pas satisfait par les règles actuelles et pour quelle raison?
- Comment pouvez-vous modifier le cahier des charges?
- Quels sont les avantages et les inconvénients de chaque règle?
- Qui peut vous aider à résoudre les conflits?

Complétez le tableau

- 1) Principaux risques de conflits apparus au cours du processus de qualification de votre produit
- 2) Solutions possibles pour gérer ces risques.

1) Principaux risques de conflits	2) Solution possible
1.... 2.... 3....	1.... 2.... 3....

