



Les Appellations d'Origine, outil de mondialisation positive!

Promesse tenue !

... Lors de cette 21^e édition du festival des produits d'Appellation, Cambremer a accueilli et fait parler le Monde de l'origine. Le public a répondu présent : 12.000 visiteurs pour les deux jours !

... *Quand une communauté de communes de moins de 6.000 habitants devient le haut lieu des produits d'origine.
Retour sur les Rencontres de Cambremer 2015*

Si les Rencontres de Cambremer ont une ambition, c'est bien celle de devenir un lieu de référence en France en ce qui concerne les produits d'Appellation d'Origine.

Lieu de référence de par les sujets d'actualité qui s'y traitent,

Lieu d'expertise de par la qualité de ce qui s'y dit - librement, sans langue de bois – et des questionnements qui s'y font jour ... dans le cadre des tables rondes du samedi matin mais aussi, de façon plus spontanée, au détour d'une ruelle ou d'un stand...

Lieu d'excellence de par la qualité aussi des personnes qui s'y expriment, représentant une grande diversité de produits, d'institutions et de pays.

... Et si Cambremer aidait les producteurs, leurs représentants et les institutions à échanger, à s'informer, à réfléchir ensemble ? Belle vocation !

- Les Identifications géographiques, valorisent les diversités agricoles et les cultures alimentaires de la planète -

Cette année, les Rencontres de Cambremer accueillait oriGIn, une ONG créée en 2003, qui représente aujourd'hui 400 associations de producteurs dans plus de 40 pays.

Les Identifications géographiques, outils de mondialisation positive ?

... **Jean-Luc Dairien**, Directeur de l'INAO, **Leo Bertozzi**, Représentant des Consortiums des produits d'appellation italiens, **Claude Vermot-Desroches**, Président d'oriGIn France et Président du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté, **Elisabeth Barham**, fondatrice et directrice du American Origin Products Research Foundation, **Pat Kole**, Vice-président de l'association des producteurs de pommes de terre de l'Idaho, **Anne-Marie Granger-Godbout**, Présidente du CARTV, le cousin québécois de notre INAO ; **Nina Sundqvist du Matmerk** – l'INAO norvégien - **Christian Amblard**, Membre du Comité Exécutif d'oriGIn Monde et Délégué général du Syndicat du Pruneau d'Agen (IGP), **Philippe Mongondry**, responsable du Master Food Identity conduit dans le cadre de l'Union Européenne dans cinq campus européens, **Agathe Letellier**, productrice de Calvados, **Charles Deparis**, Président de l'Association des trois fromages AOP de Basse-Normandie ... À cette question, ils ont répondu : **OUI !**



1/ Jean-Luc Dairien, Directeur de l'INAO, 2/ Leo Bertozzi, Représentant des Consortiums des produits d'appellation italiens, 3/ Claude Vermot-Desroches, Président d'oriGIn France, 4/ Elisabeth Barham, fondatrice et directrice du American Origin Products Research Foundation, et 5/ Pat Kole, Vice-Président de l'association des producteurs de pommes de terre de l'Idaho, 6/ Anne-Marie Granger-Godbout, Présidente du CARTV, le cousin québécois de notre INAO, 7/ Nina Sundqvist du Matmerk – l'INAO norvégien - 8/ Christian Amblard, Délégué général du Syndicat du Pruneau d'Agen (IGP), 9/ Philippe Mongondry, responsable du Master Food Identity, (ESA Angers) 10/ Agathe Letellier, productrice de Calvados, 11/ Charles Deparis, Président de l'Association des trois fromages AOP de Basse-Normandie

... S'ils ne parlent pas tous la même langue, leurs mots et leurs valeurs sont identiques lorsqu'ils s'expriment sur les produits à forte identité géographique. Leur OUI fut donc enthousiaste.

Enthousiaste devant la possibilité ainsi offerte aux territoires de tous les pays du monde de valoriser des productions spécifiques à fort contenu culturel. Des productions non délocalisables puisque par définition indissociables du territoire où elles sont réalisées, génératrices de valeur ajoutée (harmonieusement répartie sur l'ensemble de la filière : du producteur au distributeur) et créatrices d'emplois : Charles Deparis ne soulignait-il pas que **les filières AOP fromagères françaises représentent en moyenne 2,8 emplois pour 100.000 L de lait, quand l'ensemble de la filière lait en France n'occupe qu'1 emploi pour le même volume de lait transformé.**

OUI également pour les consommateurs qui trouvent ainsi des produits qui correspondent leurs demandes profondes : identité, goût, sens, traçabilité.

Enthousiasme... malgré des menaces

... Un enthousiasme parfois teinté de réserves voire d'inquiétudes et de mises en alerte.

Inquiétude face au souhait de simplification régulièrement évoqué par la Commission Européenne :

fusionnera-t-on un jour IGP et AOP ? « *La simplification conduirait à l'appauvrissement et risquerait de bouleverser voire même de fragiliser le système européen des indications géographiques* » : Jean-Luc Dairien, Directeur de l'INAO, a rappelé qu'aux côtés de l'Italie et de l'Espagne, l'État français s'est vigoureusement opposé à cette proposition.

Inquiétudes encore plus présentes dans le cadre des discussions internationales sur le commerce et la propriété intellectuelle. oriGIn joue son rôle d'influenceur pour qu'une protection juridique solide soit établie pour les produits IG des deux côtés de l'Atlantique dans le cadre de l'Accord de Partenariat Transatlantique de Commerce et d'Investissement (T-TIP) mais ...

Aux Etats Unis, de grandes dénominations - Gorgonzola, Parmesan, Cheddar ... - sont considérées comme génériques, tombées dans le domaine public.

De ce fait les grandes sociétés américaines et internationales de produits laitiers peuvent librement les utiliser pour commercialiser des fromages standards, produits à partir de laits achetés sur le marché international sur le seul critère du prix.

Encore plus fort : ces puissants lobbies souhaitent que le système de protection des IG en Europe « *n'entrave en aucune façon leurs exportations vers ses pays* ».

Des usurpations américaines pourraient-elles, venir concurrencer les IG européennes ? Sur des marchés hors Communauté Européenne, c'est déjà le cas comme nous venons de le voir. Sur les marchés européens, Leo Bertozzi fait confiance à la législation européenne en vigueur.

Elisabeth Barham et Pat Kole sont moins affirmatifs. « *La législation européenne actuelle sur les IG résistera-t-elle aux pressions lorsque les négociations sur des secteurs sensibles comme l'aéronautique, les voitures, ou les produits chimiques seront d'actualité... Une fois signé, l'accord sera en effet prioritaire aux règles internes aux pays... qui devront se mettre en conformité.* »

Les deux Américains, farouches défenseurs de la démarche IG, ont exhorté les producteurs, représentants d'ODG et les responsables politiques à la plus grande vigilance.

Passage à l'acte :

La signature d'une convention de collaboration avec les IG américaines

Dans le cadre de la collaboration qu'il mène avec l'Association des produits d'origine américaine (AOPA), l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a tenu à intégrer les Rencontres de Cambremer au programme d'accueil de trois jours en France de l'association des producteurs des pommes de terre de l'Idaho. Les deux jours passés à Cambremer ont généré de nombreux échanges. Ils ont également donné lieu à la signature d'une convention de coopération entre l'INAO, l'AOPA, la fondation de recherche des produits d'origine américaine (AOPRF) et OriGIn France. Cet accord permet d'établir un échange d'informations entre les différentes structures, afin de développer et renforcer leurs connaissances mutuelles sur les indications géographiques dans chaque pays. Il appuie par ailleurs les initiatives qui pourront améliorer l'identification et le développement des produits protégés sur la base de leur origine.

Cela pourrait notamment se concrétiser par un accompagnement des producteurs américains dans la reconnaissance et l'enregistrement de l'indication géographique « Pommes de terre de l'Idaho » au sein de l'Union européenne. OriGIn et AOPA sont également très actives dans le cadre des négociations du Partenariat transatlantique de commerce et d'investissement (TTIP) pour faire valoir les intérêts des groupements d'IG des deux côtés de l'Atlantique.



Québec, un cas à part en Amérique du Nord

... Ce n'est pas seulement parce qu'on y parle le Français, C'est aussi la seule juridiction en Amérique du Nord à avoir une (toute jeune*) loi, pour encadrer les appellations réservées, c'est-à-dire les identifications géographiques

« Nous avons là des outils exceptionnels qui permettent de répondre en 2015 exactement aux besoins des consommateurs : des consommateurs en quête de sensations, en quête de sens. ... De la proximité et des modes de production qui vont induire un comportement environnemental, un dynamisme des communautés rurales, une démarche collective. Si ce n'est pas juste le nom d'un produit, ce n'est pas non plus une solution miracle : c'est vivant, c'est perfectible, ça va évoluer. C'est une économie qui s'inscrit dans le temps ! »

Le Québec a aujourd'hui trois produits reconnus en IGP : l'agneau de Charlevoix, le cidre de glace du Québec et le vin de glace du Québec. Ces deux derniers ont obtenu leur reconnaissance en décembre 2014.

Nota : Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants associé à la Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires organise un colloque international sur les systèmes alimentaires territorialisés les 1 & 2 octobre 2015 à Québec. www.colloque-sat.com

• Loi de 2006 / décrets d'application en 2008





Invitée d'honneur en 2014, la Norvège est revenue en 2014 avec une délégation de 25 personnes !



Torrisk des Lofoten



Fenalar fra Norge



La Norvège ... 1 an après Cambremer

L'an passé la Norvège fut le pays invité d'honneur des Rencontres de Cambremer.

Une délégation nombreuse de producteurs y avait fêté l'enregistrement en IGP par la Commission européenne du premier produit norvégien : le torrfisk des Lofoten, cabillaud de l'Atlantique séché naturellement en provenance des îles Lofoten.

Qu'en est-il un an plus tard ?

Nina Sundqvist explique : « *L'intérêt des visiteurs des Rencontres de Cambremer pour le fenalar fra Norge (jambon d'agneau salé et séché) a motivé les producteurs à prospecter plus ardemment le marché français. Résultat : trois restaurateurs parisiens l'auront bientôt à leur carte ! Les producteurs ont pu constater qu'avoir une identité géographique reconnue était un atout, un argument commercial non négligeable. Un dossier est donc en constitution pour - dans la foulée du torrfisk des Lofoten - obtenir la précieuse reconnaissance européenne aussi pour le fenalar* ».



Venez à Cambremer rencontrer les experts Venez à Cambremer et devenez expert !

Mettre à disposition de chacun le savoir, la connaissance... Partager le savoir pour que chacun puisse choisir en parfaite connaissance... La pédagogie, tel est le leitmotiv des Rencontres de Cambremer. Une pédagogie qui s'exprime de façon ludique au travers d'ateliers de l'info, d'ateliers du goût, d'ateliers de cuisine, d'ateliers pour les enfants ou encore de randonnées guidées au travers des paysages qui donnent naissance à de si bons produits.

Quel succès ces AOC/AOP !

Rendez-vous pour la prochaine et 22^e édition : les
30 avril et 1^{er} mai 2016 !



CONTACT PRESSE : Michèle Fréné - Elsa Burnel / T. 02 31 75 31 00 / mfc@michele-frene-conseil.fr

WWW.LESRENCONTRESDECAMBREMER.FR