

Qualités et origines au Vietnam

L'épineuse question de l'administration de la preuve du lien entre qualité et origine

Frédéric Thomas

historien et sociologue des sciences

Dao The Anh

agroéconomiste

Lê Duc Thinh¹

agroéconomiste

La valorisation des produits agricoles de qualité par leur origine géographique suscite un réel intérêt aujourd'hui au Vietnam. Il existe aujourd'hui en 2012 vingt-sept produits agricoles vietnamiens et trois produits étrangers enregistrés dans la liste des appellations d'origine (AO) et des indications géographiques (IG) du Vietnam². Une centaine d'autres demandes sont en cours d'enregistrement au département des indications géographiques du Bureau national de la propriété intellectuelle³. Cet intérêt pour revaloriser un patrimoine agricole et culinaire multiséculaire apparaît, alors que les effets négatifs de la grondante croissance économique vietnamienne depuis vingt ans commencent à se faire sentir sur les prix agricoles et sur la qualité de l'environnement et des denrées alimentaires (DAO THE ANH *et al.*, 2003). Pour un certain nombre de chercheurs et de décideurs du ministère de l'Agriculture et du Développement rural (MARD), l'outil AO et IG pourrait donc constituer un outil multifonctionnel de maintien des prix agricoles, de promotion de la qualité des produits vietnamiens, d'augmentation des revenus des producteurs, de reterritorialisation des productions et, accessoirement, répondre aux préoccupations environnementales globales, de conservation de la biodiversité cultivée.

Cependant, ce tournant vers l'économie des qualités (KARPIK, 1989 ; ALLAIRE, 1995 et 2002 ; CALLON *et al.*, 2000) constitue pour le Vietnam un défi difficile à relever, car la qualité des produits ne compte pas beaucoup dans les transactions entre distributeurs, collecteurs et producteurs (VU TRONG BINH, 2006). Pour les chercheurs travaillant sur ces questions, la priorité est donc à l'organisation des producteurs, à la construction des filières, à la consolidation de la labellisation et de

Introduction

¹ Ce texte est le résultat de recherches menées dans le cadre de l'ANR BioTEK, *Nouvelles formes de socialisation du vivant dans les pays en développement*, appel ANR Les Suds aujourd'hui.

² Trois sont des AO : Nước mắm de Phú Quốc, thé Shan tuyết de Mộc Châu, riz Tam Xoan de Hải Hậu ; les autres produits sont des IG : café de Buôn Ma Thuột, pamplemousse de Đèo Hùng, fruit du dragon de Bình Thuận, badiane de Lang Sơn, litchi de Thanh Hà, Nước mắm de Phạm Thiêt, orange de Vinh, thé de Tân Cương, Một bụi đờ de Hồng Dân, litchi de Lục Ngạn, mangue de Hòa Lộc, banane Ngụ de Đại Hoàng, Tuile cannelle de Văn Yên, Pâte de crevette de Hậu Lộc, Chapeau conique de Huế, Kaki sans pépin de Bắc Kan, Pamplemousse de Phúc Trạch, Tabac de Tiên, Riz parfumé de Bàu, Châtaigne de Trùng Khánh, Pomme cannelle de Bà Đen. Les trois AO étrangères reconnues au Vietnam sont le Cognac, le Pisco et le Scotch Whisky. Mise à jour par l'Office national de la propriété intellectuelle le 10 août 2011, <http://www.noip.gov.vn/> consulté le 11 juillet 2012.

³ Interview de M. Luu Duc Thanh (Directeur du département des Indications géographiques du bureau de l'Office national de la propriété intellectuelle), par Frédéric Thomas, Hanoi, le 25 septembre 2008.

la traçabilité, afin de permettre aux produits locaux de qualité de se différencier dans un marché de masse où les fraudes sont encore très importantes (MOUSTIER *et al.*, 2003 ; MOUSTIER *et al.*, 2010).

Dans ce contexte difficile, les réglementations et les politiques publiques devraient avoir pour premier objet de faciliter les démarches des producteurs. Tel n'est pourtant pas le cas. Pour accéder à l'OMC, le Vietnam a dû aligner ses réglementations IG sur les standards de l'accord ADPIC qui durcissent considérablement les procédures d'enregistrement d'une IG. Nous montrerons que ce durcissement consiste essentiellement en un changement épistémique du mode d'administration de la preuve du lien entre la qualité d'un produit et son origine géographique. La norme juridique réclame en effet désormais d'apporter une preuve de laboratoire montrant qu'au moins une qualité du produit est liée à au moins un facteur géographique (Section I). Dans la pratique, les producteurs et les chercheurs peinent à apporter ce type de preuves trop réductionnistes pour rendre compte des interactions complexes entre le génome d'une variété et l'environnement culturel (Section I). Ils tentent néanmoins d'y répondre en fixant les caractères phénotypiques des variétés cultivées par des cycles de sélection généalogique avec pour conséquence le détachement définitif du lien entre qualité et origine (Section III). L'article invite en conclusion à sortir du mode réductionniste d'administration de la preuve qui s'impose de plus en plus, en soulignant qu'il conduit à réduire les AO et les IG à un sous-système de marque reposant plus sur la réputation du produit que sur le lien au local⁴ ; et en montrant que cette évolution ne permet plus de coupler la valorisation commerciale des produits agricoles à des défis socio-environnementaux comme la conservation de la biodiversité cultivée.

⁴ Cette évolution doit être replacée dans le contexte de la guerre agricole entre l'Europe et les pays du groupe de Cairns à propos du système européen des AOP et des IGP. À la fin des années 1990, les pays du groupe de Cairns (États-Unis, Canada, Australie, Argentine, etc.) ont craint que la reconnaissance au sein de l'OMC du système européen des AOP et IGP ne remette en cause l'utilisation de noms d'origine européenne devenus sur leur marché des marques célèbres (voir la guerre des Bud). En 2003, l'Australie et les États-Unis ont accusé le règlement CEE n° 2081/92 sur les IGP et les AOP d'être en contradiction avec un certain nombre de points fondamentaux de l'accord ADPIC (voir entre autres OMC WT/DS290/R : « Communautés européenne – Protection des marques et des indications géographiques pour les produits agricoles et les denrées alimentaires. Plaintes de l'Australie. »). Dans les pays en développement, la diplomatie américaine et australienne a consisté à limiter le développement des indications géographiques en durcissant la norme des preuves du lien entre la qualité d'un produit et son origine géographique, comme on va le voir dans ce chapitre, et en considérant les indications géographiques plus ou moins comme un sous-système de marques utilisant la notoriété d'un nom géographique.

Normes juridiques de l'apport de la preuve

Dans le décret 63/CP du 24 octobre 1996 (premier texte de loi qui détaille la mise en place des règles de la propriété industrielle au Vietnam), les dispositions concernant l'apport de la preuve du lien entre la qualité d'un produit et son origine géographique sont très sommaires. Pour qu'une appellation d'origine soit protégée, il faut qu'elle possède des caractéristiques ou des qualités attribuables aux conditions géographiques naturelles ou humaines (art. 7.1), mais le législateur ne définit pas plus par quel type de preuve ce lien doit être démontré (Décret 63/CP, 1996). En 2000, le décret 54/ND-CP est la première étape de l'effacement du régime juridique AO de 1996 au profit d'un régime s'alignant sur les standards IG de l'accord ADPIC. Ce nouveau décret

modifie sensiblement les normes juridiques d'apport de la preuve du lien entre le produit et son origine géographique en introduisant les notions de « réputation » et « notoriété » (*goodwill*) qui doivent être, comme la qualité, attribuables à l'origine géographique (art. 10.1) (décret 54/ND-CP, 2000) (RANGNEKAR, 2004). En 2005, enfin la loi sur la propriété intellectuelle (qui achève l'harmonisation du cadre juridique vietnamien de la propriété intellectuelle avec les standards de l'OMC et de l'OMPI) détaille précisément le protocole d'apport de la preuve de ce lien (Loi n° 50/QH11, 2005).

Pour être éligible, une indication géographique doit dorénavant remplir deux conditions : premièrement, que le produit soit originaire de la zone en question ; deuxièmement, que ce produit « possède une réputation, des qualités ou des caractéristiques essentiellement attribuables aux conditions géographiques de la zone » (art. 79.2)⁵. La « réputation », d'une part, et « les qualités ou autres caractères », d'autre part, sont donc les deux points sur lesquels l'administration de la preuve du lien avec l'origine géographique doit porter. L'apport de cette preuve va dépendre en premier lieu de la définition qui est retenue de la réputation et de la qualité ou des caractéristiques du produit. La loi précise que la détermination des qualités doit être définie « par une ou plusieurs normes qualitatives, quantitatives, physiques, chimiques, microbiologiques perceptibles qui doivent pouvoir être testées par des moyens techniques ou par des experts utilisant des méthodes de tests appropriées » (art. 81.2). Que signifie « normes testables » ? Ce sont, des normes qui *a priori* sont plutôt chiffrables et dont la qualité première est surtout d'être reproductibles par des méthodes et des techniques appropriées. En somme, cet article cherche à éliminer toute norme entachée de subjectivité sur le goût, la couleur, la texture, etc., la détermination de ces caractéristiques devant désormais relever de tests et de techniques de laboratoire⁶. La détermination de la réputation et de son lien avec l'origine géographique est du point de vue de l'apport de la preuve d'un tout autre ordre ; la réputation s'établit « sur la base de la confiance qu'ont les consommateurs dans le produit sur l'ensemble de l'étendue dans laquelle le produit est connu par les consommateurs » (art. 81.1). La preuve de la réputation relève, en d'autres termes, d'enquêtes de consommateurs et/ou de recherches historiques qui vont permettre de prouver cette réputation. La figure 1 vise à comparer le protocole d'apport de la preuve qu'institue cette loi avec celui du décret de 1996.

En fait, dans le cas des AO, les normes imposées par le décret de 1996 n'induisaient pas à proprement parler de protocole particulier

⁵ Cet article reprend la formulation de l'article 22.1 de l'accord ADPIC.

⁶ En Europe, une confrontation est en train de naître entre deux modes de qualification des produits, ceux des producteurs relevant de la pratique et ceux des organismes certificateurs relevant du contrôle. Ces derniers disent aux premiers de ne pas mettre dans le cahier des charges des spécifications qui ne sont pas vérifiables.

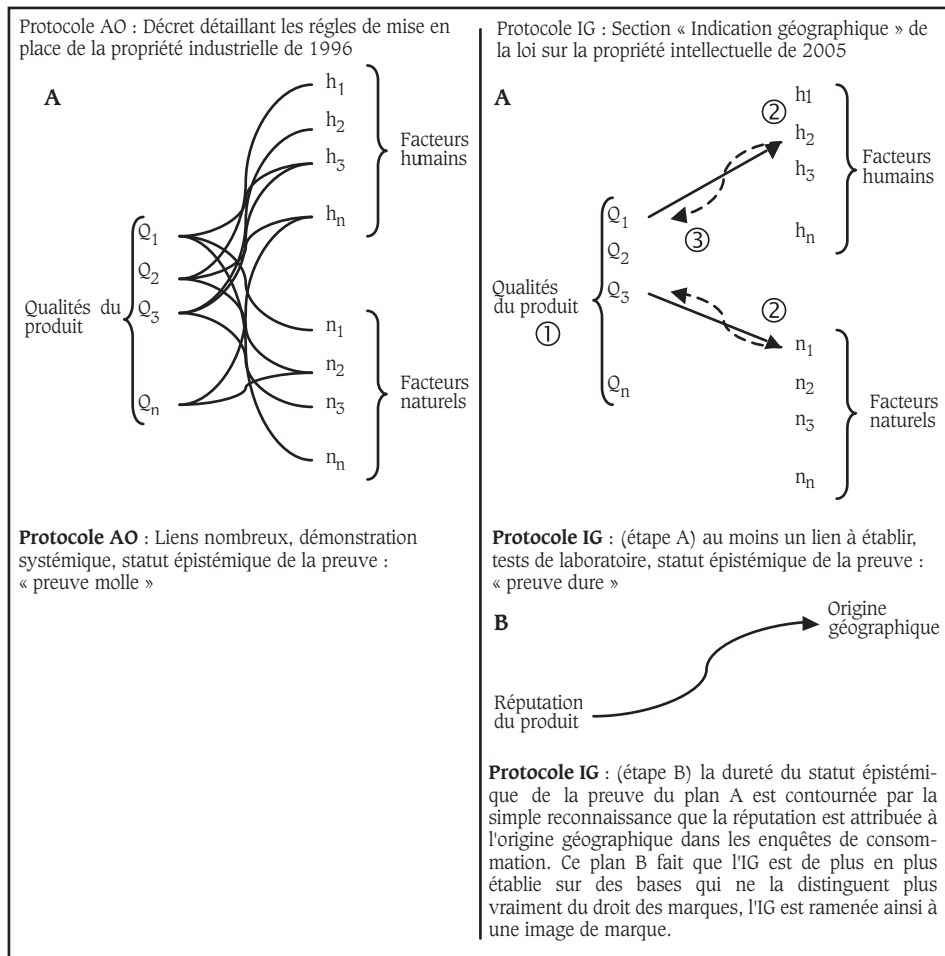


Figure 1 – Deux protocoles d'administration de la preuve du lien entre qualités et origine géographique.

Schématisme de l'évolution du cadre juridique sur les AO/IG réalisée à partir d'une analyse juridique du décret 65/CP de 1996 et de la loi sur la propriété intellectuelle de 2005 (F. Thomas).

d'administration de la preuve. Les qualités du produit devaient simplement être « attribuables » aux facteurs naturels et/ou humains de son origine géographique, mais les qualités et les facteurs qui pouvaient être mobilisés pour démontrer cette dépendance forte au terroir n'étaient pas précisés par la loi. Dès lors, l'apport de la preuve de cette dépendance pouvait mettre en jeu un grand nombre de caractéristiques de qualité ($Q_1 + Q_2 + \dots + Q_n$), un grand nombre de facteurs humains ($h_1 + h_2 + \dots + h_n$), un grand nombre de facteurs naturels ($n_1 + n_2 + \dots + n_n$) et disposer ainsi d'un nombre remarquable de causalités multifactorielles pour faire la preuve des liens très forts entre la qualité du produit et son

origine géographique. Dans ce cadre, l'apport de la preuve relève le plus souvent d'une démonstration systémique, mélange d'agronomie, de géographie, d'écologie... (fig. 1, Protocole AO)⁷. Dans la suite de ce papier, nous appellerons ce mode d'administration de la preuve du lien entre qualité et territoire la « base systémique qualité-territoire ». Notons bien que cette « base systémique qualité-territoire » n'est plus juridiquement recevable puisqu'elle relève d'un décret censé avoir été remplacé par la loi de 2005⁸.

⁷ Cf. *infra* le cas du Nuoc mam de Phu Quoc.

⁸ Nous verrons cependant que rien dans la loi de 2005 ne prononce l'abrogation du décret de 1996 sur les AO et que celui-ci reste donc en théorie du droit positif.

Dans le cas des IG, la loi de 2005 dessine en revanche un protocole d'apport de la preuve très serré. L'article 81.2, qui réclame, comme on l'a vu, que les qualités soient déterminées par « des tests appropriés » impose pour ainsi dire une première étape^① qui va réduire le nombre n des qualités mobilisées dans la démonstration du lien avec le milieu géographique (fig. 1, Protocole IG, étape A). Le demandeur de l'enregistrement ne va pas pouvoir invoquer toutes les qualités de son produit, mais seulement celles qu'il est capable de « déterminer » par des « normes testables ». De même pour les facteurs géographiques, l'article 82 précise que « les conditions géographiques liées à l'indication géographique doivent inclure les facteurs naturels et humains qui déterminent la réputation, les qualités et les caractéristiques du produit. ». La loi ne permet donc pas de retenir tous les facteurs géographiques mobilisables, mais seulement ceux qui peuvent être reliés aux qualités retenues dans la première étape, c'est-à-dire celles qui ont été mesurées, quantifiées, calibrées par des techniques de laboratoire. Ce sont donc les caractères de qualité de la première étape qui désignent les conditions géographiques retenues dans l'étape^② renversant ainsi le sens de la causalité entre origine et qualité (d'où le sens que nous avons choisi de donner aux flèches). Ceci signifie très concrètement que les facteurs naturels et humains qui vont être recevables vont devoir entrer d'une quelconque manière en commensurabilité avec les « normes testables » de la première étape. Parmi les nombreuses qualités d'un produit et les nombreux facteurs environnementaux naturels et humains qui peuvent expliquer la qualité du produit par son terroir, on comprend bien que la conjugaison des étapes^① et ^② va réduire considérablement le nombre des éléments mobilisables par rapport à ce qu'il était possible de faire dans le protocole AO. Mais l'étape la plus redoutable n'est pas encore franchie, car il faut bien dans un troisième mouvement, que la causalité soit remise à l'endroit, c'est-à-dire que l'on explique en quoi, comment, pourquoi le ou les quelques facteurs géographiques retenus sont la cause de la ou des quelques caractères de qualité qui les ont désignés. C'est l'étape^③ qui exige qu'au moins une caractéristique

mesurable ou montrable du produit (teneurs en protéines, molécule organoleptique,...) soit directement attribuable à tel ou tel élément naturel ou humain également mesurable (stratigraphie des argiles, pH du sol, vitesse de réchauffement au printemps, procédé de fermentation...). Nous appellerons désormais ce mode d'administration de la preuve du lien entre une « qualité déterminée par des normes testables » et une caractéristique géographique pareillement déterminée la « base réductionniste qualité-territoire ».

Établir cette base revient donc à se plonger dans des recherches fondamentales d'écophysiologie intégrative, travaillant à la fois sur les résultats de recherche en climatologie, en chimie du sol, en physiologie et nutrition de la plante, en biologie moléculaire. Ce n'est qu'au prix de cet effort que la preuve du lien entre le gluant, l'onctuosité, l'arôme de telle variété traditionnelle de riz et la nature du sol, son pH, sa stratigraphie, le mode d'irrigation, la gestion des stress hydriques, etc. pourra réellement être apportée. Dans la plupart des cas, ce lien causal sera donc difficile à établir, car le type de preuve que la loi exige relève de recherches très lourdes, impossibles à mener par manque de moyens financiers et humains. L'analyse juridique révèle donc que la dureté de la preuve exigée par la loi sur la propriété intellectuelle dépasse fondamentalement les capacités techniques des producteurs à apporter de telles preuves. De fait, les tentatives pour établir cette « base réductionniste qualité-territoire » relèvent souvent, comme nous le verrons, de la pure tautologie : l'arôme particulier de tel riz sera dû à la salinité particulière du sol parce que le taux de salinité en est la cause.

La loi aménage cependant le contournement de la dureté des preuves qu'elle instaure grâce à l'étape B (fig. 1, protocole IG, étape B). Cette étape B permet que la preuve du lien du produit à l'origine soit apportée par le fait que la réputation (telle qu'elle est définie à l'article 81.1) soit clairement reliée par les consommateurs au lieu d'origine, ce qu'une enquête de consommateurs ou une recherche historique sur le produit suffit à démontrer. Cette étape B du protocole IG constitue une troisième base d'établissement du lien entre le produit et son origine géographique, base que nous appellerons ci-après « base réputation ». La réglementation IG est donc très dissymétrique entre, d'un côté, la dureté réclamée pour apporter une preuve du lien entre origine et qualité sur la « base réductionniste qualité-territoire » et, de l'autre, la relative facilité qu'il y a à apporter la preuve du lien entre réputation et origine, c'est-à-dire l'établissement de « la base réputation ». La conséquence pratique de cette dissymétrie est évidente : le lien entre le produit et son origine repose juridiquement beaucoup plus sur la « base réputation »

que sur « la base qualité-territoire ». Toutefois, la loi est formulée de telle sorte qu'il est difficile de dire comment s'articule la « base réductionniste qualité-territoire » et la « base réputation », comment s'articulent les étapes A et B ? Faut-il que [A et B] soient réalisés ou que [A ou B] soit réalisé pour qu'une IG soit enregistrée ? En fait, les deux lectures sont possibles (comme dans l'article 22.1 de l'accord ADPIC qui en constitue la référence) et comme toujours en pareil cas, ces espaces d'interprétation laissent aux autorités administratives des marges de manœuvre pour faciliter ou, au contraire, freiner l'enregistrement des produits, d'où la nécessité de passer à l'analyse d'études de cas pour comprendre quelle lecture s'impose dans le jeu des acteurs.

Dans le cas des deux premières appellations d'origine enregistrées au Vietnam sous le régime du décret de 1996, la question de l'administration de la preuve du lien entre qualité et origine géographique n'a pas beaucoup occupé les esprits. Pour le *Nước mắm* de Phú Quốc (Décision n° 01/QĐ-DK, 2001), la spécification du produit attribue la « couleur rouge-brun foncé » aux différentes espèces d'anchois utilisées⁹ et au mode naturel de fermentation (*idem* pour la « senteur spéciale et délicate » et le « goût salé/sucré »). Si l'on se place dans la perspective réductionniste de la réglementation actuelle, on relèvera que ces caractéristiques sont subjectives, non testables et difficiles à relier à l'origine géographique. Significativement, le seul caractère de la spécification exprimé par une « norme testable » (la teneur en azote qui doit être comprise entre 20 et 43 g N/litre) n'est pas relié à des conditions particulières du milieu naturel ou humain. En d'autres termes, l'AO *Nước mắm* de Phú Quốc dans l'état actuel du dossier d'enregistrement ne remplit pas les conditions du nouveau cadre réglementaire. Un juge un peu sourcilieux, appliquant ce nouveau cadre à l'AO *Nước mắm* de Phú Quốc pourrait très bien considérer qu'avec les mêmes qualités de matières premières et les mêmes procédés, la qualité *Nước mắm* de Phú Quốc est reproductible ailleurs. Dans ce dossier, le lien le plus solide tissé entre la qualité du produit et la zone de production est à chercher dans la description détaillée des différentes étapes du processus de fabrication de la saumure, des différentes extractions qui sont présentées dans la spécification du produit. C'est à la lecture de la complexité des savoir-faire locaux que l'on se persuade que ces procédés seraient difficilement reproductibles ailleurs, mais ce type de raisonnement « plutôt systémique » n'est pas vraiment tenu dans le dossier d'enregistrement. Finalement, aucune preuve formelle (ni systémique, ni réductionniste) n'est vraiment apportée pour établir le

Pratiques empiriques de l'apport de la preuve

Les AO *Nước mắm* de Phú Quốc et Thé Shan de Mộc Châu

⁹ La spécification du produit précise que seules les espèces d'anchois de la zone de production sont utilisables en les nommant : *Stolephorus heterolobus*, *S. zollingeri*, *S. tri*, *S. commersonii* (Décision n° 01/QĐ-DK, 2001).

lien entre les caractéristiques du produit et l'origine géographique (zone de pêche, zone de production, zone de fourniture du sel, méthodes de pêche, de salaison, de fermentation, d'extraction et les innombrables savoir-faire associés).

La preuve du lien entre la qualité du thé Shan de Môt Châu, deuxième AO enregistrée au Vietnam, et la zone de production n'est pas mieux établie. Dans cet exemple, ce sont la Compagnie du thé de Môt Châu de la Société nationale vietnamienne du thé (ci-après SNVT) et le Centre de contrôle de la qualité de la production de cette société (KCS Tea Centre) qui ont constitué le dossier d'enregistrement de l'AO, particulièrement sur les questions de description des caractéristiques du produit final et son processus de fabrication (Décision 02/QD-DK, 2001). Pour délimiter la zone de production de l'AO et le processus de production du thé Shan, le Centre de contrôle de la qualité des produits (KCS Tea Centre) de la Société nationale du thé a tout bonnement pris les limites de la Compagnie comme limites de la zone de production de l'AO thé Shan de Môt Châu et les processus de fabrication de la Compagnie d'État déjà existants comme base de la spécification du thé Shan de Môt Châu (VU TRONG BINH et DAO DUC HUAN, 2007). L'annexe de la décision d'enregistrement de l'AO, intitulé *Rapport sur le processus de production du thé Shan Tuyêt de Môt Châu*, décrit en une dizaine de pages la variété de thé utilisée, le processus de plantation, de fumure, de cueillette, de séchage, de broyage des feuilles... et il conclut que « le thé typique de Môt Châu est dû au climat, au sol et aux autres conditions géographiques qui font sa distinction d'avoir un arôme spécial différent des théés d'autres aires », mais à nouveau sans en apporter de preuves formelles. Le raisonnement est tellement tautologique qu'il n'a pas manqué de susciter des réactions de la part de producteurs voisins, produisant la même qualité de thé mais exclus de la zone de production et, par voie de conséquence, de toute chance d'utilisation de l'appellation d'origine. C'est notamment le cas de la plantation de Co Do créée en 1958 et aujourd'hui sous le contrôle du Comité populaire de la province de Son La. Cette plantation profite de l'expérience des vieux planteurs thai de la région qui cultivaient cette variété bien avant l'arrivée des Vietnamiens dans la région. La plantation de Co Do gère de surcroît un jardin botanique où sont conservés des théiers anciens. Dans cette plantation, les producteurs traditionnels se déclarent même très inquiets de la mise en place d'une protection par appellation d'origine de leur thé car ils ont bien compris que dans l'état actuel de la réglementation, si la protection devenait effective, ils en seraient exclus (VU TRONG BINH et DAO DUC HUAN, 2007 : 154). En fait, la production de la Compagnie

du thé de Môt Châu ne représente que 16 % du thé Shan Tuyet cultivé dans le district. Les autres acteurs importants sont la Plantation nationale de Co Do (500 ha), la Société anonyme Ligarden à capitaux 100 % étrangers (100 ha) et quelques autres sociétés privées comme la Société du thé de Môt Châu (36 ha). Les conditions naturelles, la nature du sol, des terres et les autres facteurs ne diffèrent pas beaucoup de ceux de la compagnie nationale de Môt Châu et l'on voit mal, du point de vue de la relation entre qualités et terroir, ce qui justifie la délimitation de la zone de production de l'AO faite par le Centre KCS. La plantation de Co Do a donc adressé au département de la propriété intellectuelle du MOST une plainte contre l'AO Thé Shan Tuyêt de Môt Châu, tout en utilisant sa propre marque « Shan Tuyêt Cho Long Tea » qui est désormais plus reconnue sur le marché que l'appellation d'origine et se vend 0,2 à 0,30 \$ de plus le kg que le thé de la Compagnie nationale de Môt Châu.

La troisième AO vietnamienne, le riz parfumé Tam Xoan de Hai Hau (province de Nam Dinh, dans le delta du fleuve Rouge)¹⁰, est enregistrée beaucoup plus tardivement en 2007 à l'issue d'un processus beaucoup plus élaboré d'organisation des producteurs, de détermination du cahier des charges et de délimitation de la zone de production (Décision 385/QD-SHTT, 2007). L'enregistrement du Tam Xoan de Hai Hau intervient donc après la promulgation de la loi sur la propriété intellectuelle de 2005 remplaçant le régime AO par le régime IG. Cette situation est tout à fait intéressante, car bien qu'officiellement AO, le cas du Tam Xoan permet d'observer les premiers resserrements du mode d'administration de la preuve des liens entre le produit et son origine géographique dans les pratiques des acteurs. De manière tout à fait significative, les études préalables à l'enregistrement ont été menées par deux programmes de recherche différents.

1. Dès 2002, le ministère de l'Agriculture confie au Centre de contrôle de la qualité et de la standardisation des produits agricoles (de l'Institut des technologies agricoles électriques, mécaniques et post-récoltes) un programme de recherche intitulé « Collecte et analyse de données sur les sols, le climat, les caractères de qualité des produits pour mettre en place les formulaires d'enregistrement d'appellation d'origine pour 7 produits ». La finalité de ce programme pour le Tam Xoan est de définir « scientifiquement » les qualités spécifiques du Tam Xoan de Hai Hau.

2. Le Département des systèmes agraires de l'Institut des sciences agronomiques (VASI) commence en 2003 une étude pour établir le lien entre les qualités du Tam Xoan et les conditions naturelles et humaines

L'AO Tam Xoan de Hai Hau, province de Nam Dinh

¹⁰ Tam Xoan est le nom d'une variété de riz parfumé cultivée un peu partout dans le delta du fleuve Rouge et même bien au-delà. Il existe donc de nombreux types de Tam Xoan. Celui de la zone de production de l'AO Hai Hau est réputé depuis plusieurs décennies.

du district de Hai Hau choisi par le comité populaire de la province comme le plus propice au développement d'une zone d'appellation d'origine Tam Xoan.

Le texte final de la spécification du Tam Xoan porte les traces de ces deux approches relevant, pour la première, d'une culture de laboratoire orientée vers une démonstration réductionniste (une cause > un effet), pour la seconde, d'une culture épistémique « système agraire » orientée vers des démonstrations plus systémiques et des préoccupations socio-économiques. La section I « Caractéristiques de la qualité du riz Tam Xoan de Hai Hau » est le résultat de la première approche, la section II « Facteurs naturels et humains ayant un impact sur les caractéristiques de la qualité du riz Tam Xoan de Hai Hau » de la seconde. Le tableau 1 résume les résultats de la section I qui sont considérés comme les standards de qualité de la variété Tam Xoan.

La section II est organisée en deux paragraphes : a) vue d'ensemble des facteurs naturels et humains ayant un impact sur la qualité du Tam Xoan ; b) conditions spécifiques ayant un impact sur la qualité du Tam Xoan. Dans le premier, beaucoup de formules cherchent à tisser de nombreux liens entre des qualités du Tam Xoan et des conditions locales, naturelles et humaines. Parmi ces formules citons, « les résultats des

Standards	
Apparence du grain	Long, étroit, déformé à la tête
Longueur du grain	7,81 mm
Épaisseur du grain	2,47 mm
Longueur/épaisseur	3/11
Couleur	Bleuté limpide
Arôme	Naturellement léger et odeur particulière
Autres caractéristiques	Grain incassable au décorticage
% de protéines	9,79
% de féculé	88,43
% d'amylose	20,34
Température du battage	Faible
Effacement du grain	Nul

Tableau I - Standards de qualité
(Décision n° 385/QD-SHTT, 2007).

recherches du VASI et des services agricoles de la province de Nam Dinh montrent que les qualités spécifiques du Tam Xoan dépendent fortement des conditions topographiques, climatiques, pédologiques... » ; « ce sont des conditions favorables pour la culture du riz en général et de la variété Tam Xoan en particulier » ; « le système d'irrigation est particulièrement bien adapté à la production intensive de riz et particulièrement du Tam Xoan » ; « Les terres comprises entre 0,5 et 0,7 m au-dessus du niveau de la mer dont le pH est compris entre 6 et 7 et dont la salinité est comprise entre 0,02 et 0,05 % sont favorables au riz parfumé Tam Xoan » ; « Les techniques et traditions de culture représentent un facteur important sur la qualité et l'arôme particulier du Tam Xoan », etc. Dans ce premier paragraphe, les causes humaines et naturelles des caractéristiques du produit sont nombreuses et multifactorielles. Le mode de démonstration adopté essaie donc de construire « la base systémique qualité-territoire ». Cette base systémique apparaît cependant fragile car, une fois encore, les formules utilisées relèvent plus de la tautologie que de l'apport de la preuve. De manière aussi très significative, les qualités retenues dans ce paragraphe ne sont pas du tout les mêmes que les qualités déterminées par des normes testables de la section I : les deux cultures épistémiques, réductionniste et systémique, ne se parlent pas.

Standards	
Altitude des terres	0,5 et 0,7 m
Salinité à 50 cm en profondeur	0,02 et 0,05 %
Précipitation annuelle	132,9 mm
Évaporation moyenne annuelle	72,7 mm
Taux d'humidité moyen annuel	83,3 %
Taux d'humidité d'octobre à décembre	95 à 100 %
Température moyenne annuelle	24,1
Types de sols	Sol alluvionnaire, neutre, avec une couche de Fe-g
Composition du sol	Sable 25 à 30 % Limon 50 à 55 % Argile 20 à 25 %
pH	6 à 7

Tableau II - Tableau de synthèse des facteurs naturels spécifiques ayant un impact sur la qualité du Tam Xoan (Décision n° 385/QĐ-SHTT, 2007).

On peut voir, précisément, dans le deuxième paragraphe une tentative pour établir cette communication puisqu'il s'agit de tisser les liens entre les qualités mesurées de la section I et les conditions géographiques locales. Ce travail débouche sur les mesures d'un certain nombre de données de géographie physique (tabl. 2).

Ces données correspondent en fait aux caractéristiques géographiques de la zone de production estimée la plus propice au Tam Xoan selon les chercheurs et l'administration locale. Il s'agit d'une mise en chiffres de la zone de production de Tam Xoan dont la principale fonction est de délimiter précisément la zone de production de l'AO à l'intérieur du district de Hai Hau. Cependant, on ne sait toujours pas en quoi les données chiffrées du tableau 2 constituent les causes des effets chiffrés dans le tableau 1 ; et il est bien sûr impossible d'accuser les chercheurs de ne pas mener leur démonstration jusqu'au bout car il est tout simplement impossible d'expliquer les données du tableau 1 (résultats d'interactions complexes entre le génome de la variété et le milieu de culture) par une causalité unique d'un ou de plusieurs facteurs du tableau 2. Le plus intéressant dans cet exemple est finalement moins l'échec de l'apport de la preuve du lien qualité-origine que la tentative de mettre en place un protocole mixte entre approches systémique et réductionniste, alors même que le Tam Xoan relève toujours juridiquement du décret de 1996 qui n'exige pas théoriquement l'administration de preuves dures de laboratoire. On touche, ici, aux effets directs de l'OMC sur les pratiques des acteurs. Le fait que la base la plus solide de l'AO Tam Xoan soit finalement la « base réputation » confirme d'ailleurs largement ce glissement. La notoriété du Tam Xoan en lien avec son origine géographique est notamment établie par un rappel historique qui précise que dès « l'époque féodale le Tam Xoan de Hai Hau était réservé comme cadeau à la Cour royale ». La « base réputation » est ainsi bien fondée, alors que le décret de 1996 ne la mentionne pas.

L'IG litchi de Than Ha, province de Hai Duong

Il nous reste à aborder une étude de cas qui relève vraiment du cadre IG. Nous prendrons pour ceci l'exemple du litchi du district de Thanh Ha (province de Hai Duong) enregistré en tant qu'indication géographique par la décision 353/QD-SHTT du ministère des Sciences et des Technologies le 25 mai 2007. La spécification du produit qui accompagne cette décision est un document de 35 pages qui souligne d'abord la position hydrographique particulièrement avantageuse du district qui reçoit « beaucoup d'alluvions favorables à la culture des fruitiers, en général et du litchi, en particulier ». Le paragraphe décrivant

les qualités spécifiques du produit commence en ces termes : « Les résultats analysés par l'Institut des plantes alimentaires montre que le litchi de Thanh Ha porte les caractéristiques biochimiques et perceptibles suivantes » (Décision 353/QD-SHTT, 2007). Les caractéristiques perceptibles sont les suivantes : le fruit est rond, la peau devient rouge et glabre à maturité, elle se détache facilement, la pulpe est blanche et translucide, croquante et sucrée, ni acide, ni âcre...

Le paragraphe décrivant les conditions naturelles insiste particulièrement sur la spécificité des conditions hydrographiques et des faciès du sol du district de Thanh Ha par rapport aux districts voisins. Il existe trois types de sols dans le district avec des faciès différents qui sont décrits en détail. Ces descriptions insistent particulièrement sur deux données : le pH et la saturation en bases, qui sont présentés comme des éléments déterminants dans la qualité du litchi. Mais l'apport de la preuve n'est pas direct ; il consiste à démontrer que les districts voisins conviennent moins bien au litchi que celui de Thanh Ha ; il s'agit en d'autres termes d'une réduction par l'absurde : cultivé ailleurs le litchi est moins bon, mais on ne sait pas dire directement pourquoi il est meilleur ici. Le même type de raisonnement est tenu pour les principaux nutriments et micronutriments disponibles pour la plante (carbone, hydrogène, azote, phosphore, potassium, bore, molybdène...). La somme de ces caractéristiques du sol contribue à faire du district de Thanh Ha un district mieux adapté à la culture du litchi que les districts voisins.

La dernière partie aborde pour finir l'épineuse question de l'apport d'une preuve directe du lien entre les qualités mesurables du produit et les caractéristiques également mesurables du milieu naturel sous un angle nouveau : l'établissement de multiples corrélations entre ces éléments. Les chercheurs ont ainsi essayé d'établir des corrélations entre la teneur en sucres et le pH, le carbone, le potassium, le bore et le molybdène disponibles, respectivement dans les première et deuxième couches de différents types de sol. Ils ont également essayé d'établir les mêmes types de corrélations entre le taux de matière sèche et ces caractéristiques physico-chimiques du sol, etc., mais le document constate honnêtement que « la corrélation entre les normes biochimiques du litchi de Thanh Ha et les nutriments disponibles dans le sol est très compliquée. » (Décision 353/QD-SHTT, 2007 : 26). Malgré cet aveu, les chercheurs concluent qu'il existe une forte corrélation entre la teneur en sucres de la pulpe et l'oxyde de potassium disponible dans le sol qui ne se trouve que dans le district de Thanh Ha. Cette corrélation semble être la seule véritablement recevable pour asseoir la « base réductionniste qualité-territoire ».

C'est donc à nouveau la « base réputation » qui est la plus facilement et la plus solidement fondée. Les méthodes contemporaines de greffage, de plantation, de densité de plantation, d'apport d'engrais sont décrites comme des savoir-faire ancestraux, et pour asseoir l'ancienneté de la notoriété du produit le document cite le *Vân đài loại ngừ*, texte du célèbre mandarin Lê Quý Đôn, faisant référence au litchi de Thanh Ha au milieu du XVIII^e siècle (LÊ QUÝ ĐÔN, 1995). La conclusion du document fait de ces éléments historiques et humains un point central de la démonstration en concluant en ces termes : « Grâce aux avantages de l'écologie, des humains et de l'histoire, le litchi de Thanh Ha est devenu depuis longtemps un produit renommé du district de Thanh Ha dans la province de Hai Duong. Les arbres de litchi de Thanh Ha sont connus par les arrière-grands-parents depuis deux cents ans et aujourd'hui le district de Thanh Ha est devenu le centre de production du litchi de Thanh Ha dans tout le pays (...) En conclusion, le nom « Thanh Ha » doit être reconnu et protégé par l'État comme une indication géographique de manière à promouvoir sa valeur et à fournir au district et à la province une bonne opportunité de développement économique. » (Décision 353/QĐ-SHTT, 26).

Finalement, le protocole d'apport de la preuve du lien entre le produit et son origine géographique dans le cas de l'IG litchi de Thanh Ha n'est pas très différent de celui que l'on a décrit dans le cas de l'AO Tam Xoan de Hai Hau. La base, incontestablement la moins problématique à poser, est la « base réputation ». Les chercheurs consacrent donc l'essentiel de leur énergie (et de leurs budgets) à essayer d'asseoir la « base réductionniste qualité-territoire » réclamée par la loi, mais sans vraiment y parvenir. Les multiples corrélations entre les caractéristiques déterminées du produit et les propriétés physico-chimiques du sol, malgré tout l'appareillage expérimental et statistique qu'elles réclament, relèvent bien plus d'une démonstration systémique que d'un mode d'administration de la preuve par des techniques réductionnistes de laboratoire. Ce qui le montre le plus, c'est que ces corrélations ont besoin *in fine* d'une réduction par l'absurde : cultivé ailleurs, les qualités du produit ne sont pas les mêmes que dans la zone de production délimitée ; c'est donc la preuve que ces multiples corrélations existent bien et qu'elles sont la cause de la qualité du produit. Ce type de raisonnement relève entièrement d'une démonstration systémique du lien entre la qualité et l'origine géographique, il ne construit donc pas la « base réductionniste qualité-territoire », mais devrait être reconsidéré par le législateur comme un mode de démonstration solide, bien que systémique, de « la base qualité-territoire » des futures indications géographiques.

En somme, on sent bien aujourd'hui que les acteurs essaient de répondre aux exigences de la loi sur la propriété intellectuelle en construisant des IG qui reposent sur la combinaison de la « base réductionniste qualité-territoire » et de la « base réputation ». Dans les esprits, et particulièrement dans ceux des autorités provinciales, c'est donc bien la lecture la plus exigeante de la loi, celle combinant l'étape A et l'étape B, qui s'impose. Cependant, l'examen des dossiers d'enregistrement montre aussi que seule la « base réputation » est effectivement établie, tandis que le protocole d'administration de la preuve pour jeter la « base réductionniste qualité-territoire » glisse le plus souvent vers une démonstration systémique, multifactorielle établissant une « base systémique qualité-territoire » relevant d'un décret de 1996 censé ne plus être du droit actif. Ce constat montre que le cadre juridique actuel réclame des normes d'apport de la preuve du lien entre qualité et origine que les chercheurs peinent à atteindre. Cette dureté explique que de nombreux acteurs renoncent aujourd'hui à monter des dossiers IG pour valoriser des produits qui le mériteraient pourtant (riz gluant Nêp Cai Hoa Vang de Kim Môn, riz parfumé Nam Cham Cho Dao...), préférant déposer des dossiers de marques collectives utilisant un nom géographique infiniment plus faciles à remplir.

Ce découragement n'est pas le seul effet négatif observable de la loi sur la propriété intellectuelle. Dans cette dernière section, nous allons montrer comment fonder les IG sur la combinaison de la « base réductionniste qualité-territoire » et de « la base réputation » encourage les acteurs à fixer les qualités de leurs produits et comment cette fixation des caractères rompt le lien du produit à son origine géographique.

La « base réductionniste qualité-territoire », en exigeant de déterminer les qualités du produit par des « normes testables », suppose en amont que ces qualités sont constantes. Pour les plantes cultivées et les races animales, ceci conduit inmanquablement à fixer ces qualités, et par conséquent à mettre en place des cycles de sélection généalogique pour fixer les phénotypes. Or une variété au phénotype fixé signifie qu'elle n'est plus composée que d'individus possédant le même génotype la rapprochant du modèle industriel de sélection de lignées-pures, d'hybrides F1 ou de clones. « La base réputation » renforce cette tendance puisque la sélection génétique va permettre de consolider l'identité commerciale du produit, de mieux le distinguer des produits concurrents et de permettre au consommateur de reconnaître plus sûrement l'origine du produit.

Propriété intellectuelle et approches holistiques génom-milieu

¹¹ Le terme vietnamien « phuc trang », renvoyant aussi à la notion de force, peut se traduire par « revigorer », mais il indique bien la notion de retour à la variété originelle.

¹² En vietnamien « giông cổ truyền » (variété traditionnelle), le terme « giông goc » que l'on peut traduire par « variété souche » (originelle) est plus rarement utilisé.

¹³ Entretien avec Lê Duc Thinh, chercheur à l'Ipsard, le 20 mai 2008 ; Entretien avec Mme Nhan, présidente de l'Association des producteurs de riz Tam Xoan de Hai Hau, le 14 avril 2009.

¹⁴ Nous disons bien « idéal-type » au sens wébérien du terme (et non idéotype au sens de la génétique), car il s'agit bien ici d'appréhender la variété, non pas comme construction génétique particulière, mais en tant que construit social reliant dans une trame commune des visions différentes de la variété en question.

¹⁵ Il est intéressant de noter que Phạm Thị Hương souligne elle-même qu'elle n'est pas une généticienne-sélectionneuse de métier, mais une spécialiste de l'évaluation variétale et de la certification des semences, et que partant de ce travail elle est devenue peu à peu sélectionneuse (Entretien avec Phạm Thị Hương, le 3 avril 2009).

¹⁶ Sur ce point, voir la décision régulant la production et la gestion des variétés végétales des foyers agricoles (Décision n° 35/QĐ-BNN, 2008).

¹⁷ On entend par semence auteur les semences fournies par les sélectionneurs de variétés nouvelles aux multiplicateurs de semences. La semence auteur, dite encore G0, correspond pour ainsi dire à la première génération issue du travail de sélection (la deuxième génération constituant des semences super-élites, la troisième des semences élites).

Comment cela se passe dans les pratiques ? Dans le cas du riz parfumé Tam Xoan de Hai Hau, les chercheurs et les producteurs locaux ont commencé à travailler ensemble pour « restaurer/régénérer »¹¹ la variété « traditionnelle »¹² qu'ils trouvaient dégénérée et très sensible aux maladies. L'objectif de la « restauration » était aussi de mieux définir les normes techniques permettant de livrer au commerce un produit plus standard, répondant aux demandes du consommateur¹³. Les chercheurs ont associé les agriculteurs à ce travail en les invitant à collecter les différents écotypes de la variété, à définir les critères qui leur paraissaient les plus représentatifs de l'idéal-type du Tam Xoan¹⁴, afin d'orienter les objectifs de sélection. À partir de la collection ainsi constituée et des critères retenus, un véritable processus de construction sociale de l'identité de la variété s'est poursuivi en organisant des panels « d'experts », regroupant fonctionnaires provinciaux, chercheurs et producteurs expérimentés, pour sélectionner, lors de réunions de dégustation en aveugle, les « meilleurs » échantillons.

À l'issue de ce processus, les deux meilleurs échantillons ont été confiés à une généticienne, Mme Phạm Thị Hương du Centre national d'évaluation des variétés et de certification des semences. À ce moment précis, se joue un acte tout à fait fondamental, dans lequel trois processus, distincts en théorie, deviennent profondément imbriqués : 1) la spécification de l'AO Tam Xoan, 2) la sélection génétique de la variété et 3) la production de semences élites ou super-élites, et conduisent par leur imbrication à faire glisser la valorisation de la variété par son origine géographique à sa valorisation par son identité génétique. Suivons donc attentivement le travail de Phạm Thị Hương¹⁵.

Phạm Thị Hương, avec les agriculteurs, et dans leurs champs, a en fait mis en place la décision 10TCN395 du ministère de l'Agriculture de 2006 : « Processus techniques pour la production des semences de riz lignée-pure » (Décision 10TCN395, 2006). Cette décision fait partie de ce que le ministère de l'Agriculture appelle les standards professionnels que tout producteur de semences (agriculteurs compris¹⁶) doit remplir s'il veut avoir le droit de produire et plus encore de commercialiser des semences. Cette décision détaille les étapes que les agriculteurs doivent suivre pour produire des semences super-élites ou élites, soit à partir de semences d'auteur lorsqu'elles existent (§ 4.2.1)¹⁷, soit à partir de semences « normales » (semences de ferme dans le cas qui nous occupe) (§4.2.2 méthode dite de restauration). En F₀, sur un essai de 200 m² (soit 8 000 plantes), les agriculteurs doivent sélectionner au moment du tallage 150 plantes, au minimum, correspondant le plus aux caractères spécifiques de la variété, puis surveiller ces plantes à toutes les étapes

de la culture en éliminant peu à peu celles qui n'ont pas les caractères convenables. Dans le cas du Tam Xoan, les critères de sélection ont été définis conjointement avec les agriculteurs, sur le modèle de l'annexe 1 de la décision 10TCN395. Ce travail de définition des caractères du Tam Xoan (pour la production de semences et pour avoir un produit de qualité) a débouché sur l'élaboration d'un tableau d'une soixantaine de caractères désormais désignés par les chercheurs et les producteurs comme les caractères DHS de la variété¹⁸. On voit déjà bien ici le glissement qui s'opère, les spécifications du produit (objets juridiques IG) deviennent curieusement des critères DHS (objets juridiques de propriété intellectuelle des variétés industrielles du régime UPOV). Après récolte de la F_0 , une dernière sélection est faite en laboratoire sur les critères touchant particulièrement à la qualité et à l'abondance des grains. Au total, la pression sélective est très intense puisque à l'issue de cette première année à peine 1 % de la F_0 est retenu pour la deuxième année de culture (F_1). En F_1 , les grains de chaque plante retenue de la F_0 sont semés dans des petites parcelles séparées et de même taille, (chaque parcelle correspondant à une plante de la F_0). Les agriculteurs surveillent les parcelles sans éliminer les plantes qui s'écartent des critères de la variété, mais en fin de cycle ils doivent collecter 10 plantes prises au hasard dans chaque parcelle. Après calcul sur ces échantillons, les parcelles dont la moyenne de n'importe quel caractère sort de l'écart type sont entièrement éliminées. Si 85 % des lignées issues de la F_0 sont conservées en F_1 , alors les semences sont considérées comme « super-élites » (ceci signifie que les caractères mendéliens de la F_0 n'ont pas divergé en F_1 et que ces lignées de la F_0 sont « assez » homozygotes) ; si inversement moins de 85 % des lignées sont conservées à l'issue de la F_1 , alors les semences ne peuvent être considérées que comme des semences élités (les caractères mendéliens peuvent en effet diverger en F_2). Le même protocole est suivi pour la F_2 .

On voit donc bien dans ce processus comment de la spécification du produit, on passe au problème de la gestion des semences et à celui de la sélection de la variété ; et comment les fameux critères de distinction, d'homogénéité et de stabilité des variétés industrielles, finissent par pénétrer la sélection des variétés locales que l'on espère valoriser par des appellations d'origine ou des indications géographiques. Le cas du riz Tam Xoan n'est pas le seul cas où l'on voit une variété traditionnelle être restaurée par ce type de protocole. Dans le cas du riz glutineux Nếp Cai Hoa Vang dans la province de Hai Duong, on observe le même processus de restauration décrit dans le film documentaire *Tailler le pied à la sandale* (THOMAS, 2011). Pour les espèces à reproduction clonale,

¹⁸ Entretien avec Phạm Thị Hương, 3 avril 2009. Les tests DHS (de distinction, d'homogénéité et de stabilité) sont les tests que doivent passer les innovations variétales pour être protégées par un droit d'obtention végétale (DOV) dans le système UPOV (l'Union pour la protection des obtentions végétales).

¹⁹ Décision n° 108/2001/QĐ-BNN du Mardi sur la promulgation des critères des arbres fruitiers, 15 novembre 2001, suivi des standards suivants : pour les Ananas (10TCN 462-2001), pour les espèces appartenant à la famille des Citrus (10TCN 463-2001), pour le Longan (10TCN 464-2001), pour les Litchi (10TCN 465-2001) et pour le Kaki (10TCN 466-2001).

un certain nombre de fruitiers comme le litchi de Thanh Ha (province de Hai Duong), le kaki de Cho Don (province de Bac Kan)..., la même standardisation variétale et la même fixation des phénotypes sont recherchées par la multiplication végétative sous forme de clones. Le ministère de l'Agriculture a ainsi publié des standards professionnels différents pour la production de semences et plants pour plusieurs espèces de fruitiers¹⁹. Chaque fois, le processus de restauration des variétés traditionnelles met en place un schéma de sélection qui ressemble au modèle que nous avons construit sous la forme de la figure 2.

Cette figure montre que le processus de restauration qui est actuellement appliqué à un grand nombre de variétés locales au Vietnam met en place une sélection en entonnoir. De la très large diversité des écotypes cultivés sous le même nom d'une variété, on passe à un ensemble plus restreint d'échantillons collectés, puis à chaque étape une diversité génétique jugée inutile pour les objectifs de valorisation commerciale du produit, et surtout particulièrement embarrassante pour déterminer les caractères spécifiques du produit avec des normes testables (comme l'exige la loi), est éliminée drastiquement. À la fin du processus, ne sont gardées qu'une ou deux lignées, proches du modèle lignée-pure dont on diffuse ensuite largement aux producteurs les clones sous forme de semences ou de plants élites ou super-élites. Résumé ainsi, on comprend que le processus de restauration des variétés traditionnelles en vue de les protéger par leur origine géographique pose un certain nombre de problèmes.

D'abord, il conduit inmanquablement à une certaine érosion de la diversité génétique de la variété ainsi protégée. Une étude japonaise menée au Vietnam par l'Institut national des sciences agrobiologiques d'Ibariki a montré par technique de marqueurs génétiques RAPD que, dans le cas du riz Tam Xoan, le polymorphisme du génome de la variété était moins grand dans la zone de production de l'AO que dans les districts voisins, précisément à cause de ce travail de sélection pour obtenir le Tam Xoan restauré (FUKUOKA *et al.*, 2006a et 2006b). Cependant, si la fixation des caractères des variétés traditionnelles est la condition *sine qua non* pour maintenir ces variétés en culture, on peut considérer qu'une légère perte du polymorphisme à l'échelle intra-variétale est acceptable car elle permet la conservation *in situ* d'une variété importante pour le polymorphisme plus large du génome de l'espèce. En d'autres termes, en prenant l'exemple du Tam Xoan, la diminution du polymorphisme du génome de la variété *Tam Xoan*, prix à payer pour que le *Tam Xoan* reste une variété vivante dans les systèmes

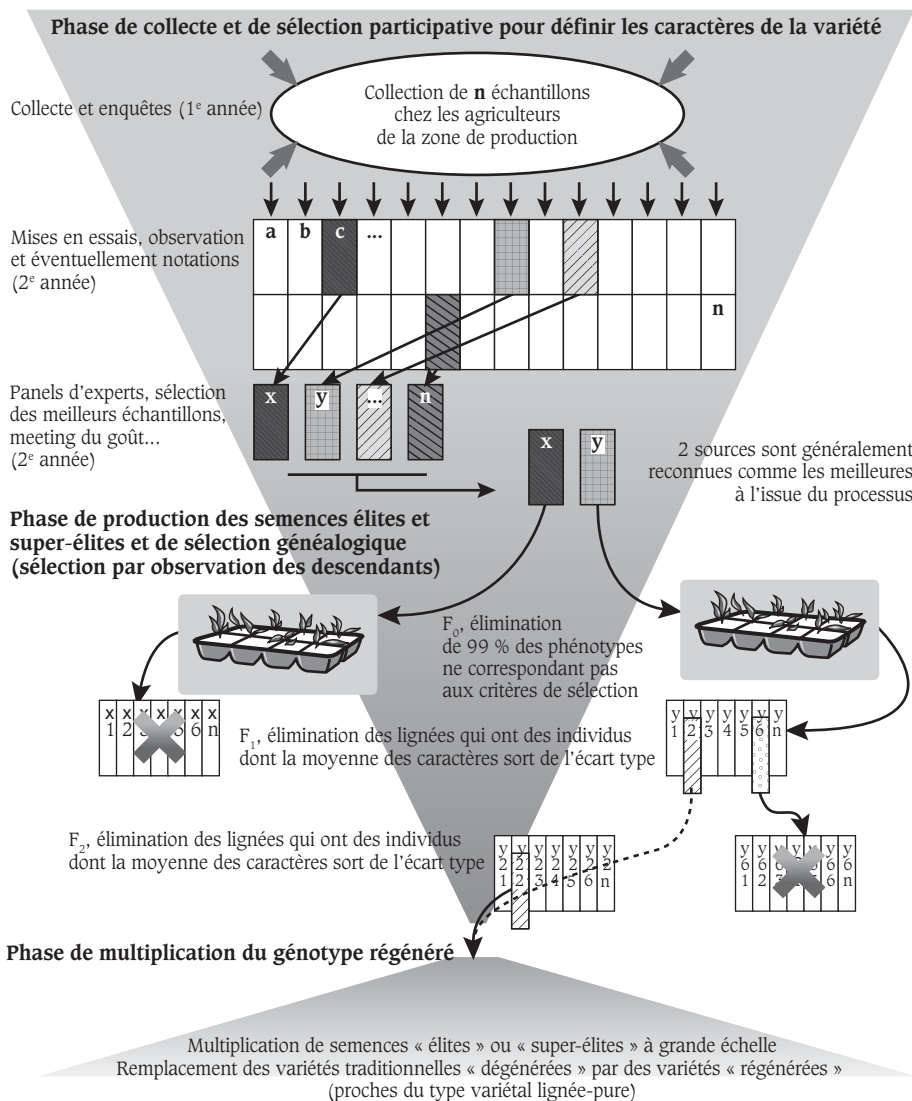


Figure 2 – Schéma de sélection : phase participative + sélection généalogique.

de culture, contribue à la conservation de la variabilité du génome des riz aromatiques. À une autre échelle de la biodiversité, celle des écosystèmes et des paysages, on peut encore spéculer sur le fait qu'une légère érosion génétique intra-variétale est acceptable si elle permet de construire des filières agricoles de qualité, d'améliorer les revenus paysans et finalement de contribuer à une diversification des systèmes agraires. L'érosion génétique ne nous paraît pas être finalement le seul élément problématique de ce schéma de sélection de restauration des variétés traditionnelles en vue de les valoriser par leur origine.

Le point, qui apparaît comme plus problématique, c'est que ce schéma de restauration conduit à rendre la qualité du produit local indépendante de l'origine géographique. En effet, la sélection généalogique, en transformant les variétés traditionnelles en variétés proches du modèle lignée-pure, consiste à rendre le phénotype de ces variétés indépendant des conditions écologiques locales. Le phénotype est alors l'expression d'un génotype identique à tous les individus composant la variété qui n'a plus aucune capacité de variabilité face aux conditions écologiques locales. Les qualités de la variété sont donc essentiellement attribuables au génotype et il devient alors tout à fait étrange de vouloir démontrer qu'elles dépendent de l'origine géographique. En d'autres termes, l'opération détache inexorablement la qualité du produit de son origine (contrairement aux variétés locales non restaurées, dont la constance du phénotype – donc la stabilité des qualités – dépendant fortement des interactions complexes génome-milieu). On touche ici au point le plus problématique de la réglementation et des pratiques contemporaines puisque, rappelons-le, l'objectif initial de la sélection est pour les acteurs de mieux fixer les qualités, pour pouvoir mieux les « déterminer », conformément à l'article art. 81.2 de la loi sur la propriété intellectuelle, et de manière à mieux prouver le lien entre ces « qualités déterminées » et des conditions géographiques naturelles ou humaines. La loi sur la propriété intellectuelle de 2005 (et derrière elle l'accord ADPIC) conduit, ni plus ni moins, les acteurs à effacer la preuve qu'elle leur exige d'apporter !

Une question se pose : comment les acteurs (producteurs, sélectionneurs, chercheurs et autorités provinciales) se laissent-ils enfermer dans les apories d'un régime juridique qui semble finalement taillé pour limiter l'épanouissement des IG ? Il y a à cela de nombreuses explications. Dans le contexte de la guerre diplomatique que mènent les États-Unis et l'Australie pour dénaturer le régime européen d'enregistrement des AOP et IGP (CHARLIER, 2007 ; MARIE-VIVIEN et THÉVENOD-MOTTET, 2007), les pays en développement subissent de fortes pressions pour l'adoption d'un système de propriété industrielle à l'avantage des systèmes agricoles de ces pays (VIVAS-EUGUIS et SPENNEMANN, 2006). Mais ce qui paraît le plus actif quand on observe les jeux des acteurs locaux est leur adhésion réelle au processus de sélection résumé à la figure 2. Le paradigme de la variété pure au phénotype fixé a donc une force de ralliement qu'il faut expliquer. On l'aura compris, la sélection généalogique est appréhendée comme un moyen rapide et efficace pour construire l'identité commerciale du produit en fixant les principaux caractères phénotypiques. Mais par-delà cet effet, ce travail contribue fortement à la construction de la cohésion du groupe de producteurs autour de « sa » variété qui, à l'issue de ce

processus est considéré par les producteurs comme la variété originelle retrouvée (miracle de la science qui restaure une origine mythique pour les exigences du marché et de la propriété industrielle). De surcroît, la fixation du phénotype permet la mise en place d'un dispositif de contrôle de la qualité dont les producteurs eux-mêmes vont pouvoir s'emparer notamment par l'organisation, au sein des associations de producteurs, de groupes spécialisés dans la production de semences élites ou super-élites de la variété restaurée. La fixation du phénotype constitue donc un élément technique clé dans la construction de la discipline du groupe et du contrôle de la qualité. Le cycle de sélection génétique permet en fait de faire d'une pierre trois ou quatre coups : il permet de mieux décrire les caractéristiques de la variété dans la spécification du produit, de mieux différencier les produits de qualité voisine, de persuader les producteurs qu'ils possèdent désormais le meilleur type variétal de la variété locale et donc d'interdire l'usage de l'appellation ou de l'indication aux producteurs qui n'utiliseraient pas les semences de la variété restaurée. Le paradigme fixiste de la sélection généalogique, bien que détachant la qualité du produit de son origine géographique, trouve donc de nombreux alliés pour s'imposer comme la voie de sélection nécessaire à la construction d'une IG.

Pour conclure, répétons qu'un organisme vivant dont le phénotype est l'expression d'un génotype fixé dépend très peu, par définition, des facteurs environnementaux, et que la tendance à vouloir construire l'identité d'un produit régional en uniformisant sa base génétique constitue donc une piste doublement dangereuse, puisque qu'elle défait le lien qualité-territoire et favorise l'érosion génétique intra-variétale. Pour sortir de ce piège, les chercheurs vietnamiens devraient rechercher des solutions techniques mieux adaptées à la protection des variétés locales par leur origine géographique, notamment en cherchant un meilleur équilibre entre les exigences marketing de fixation des qualités et le maintien d'une relation complexe entre le génome des variétés cultivées et le terroir d'origine. Cet équilibre exige dès à présent de ne pas trop pousser ces cycles de sélection généalogique pour que la constance des qualités des produits agricoles régionaux soit assurée par l'environnement et les pratiques culturelles locales.

Mais cet équilibre ne sera vraiment trouvé que lorsque les chercheurs seront capables de s'opposer à des standards professionnels appliquant aux variétés locales les méthodes de sélection des variétés industrielles DHS. Il y a là un travail complexe d'adaptation des règles juridiques de

Conclusion

la propriété industrielle à la diversité des formes du vivant, qui n'est pas du tout entamé au Vietnam. Il serait notamment particulièrement utile de faire émerger l'idée que l'outil AO/IG est un outil de valorisation des produits agricoles régionaux, particulièrement bien adapté à la variabilité génétique des variétés locales (BÉRARD *et al.*, 2005 ; CHEVASSUS-AU-LOUIS *et al.*, 2005), et qui dispense d'appliquer à ce type de variétés des méthodes de sélection industrielle contraire aux principes de rattachement de la qualité du produit à son origine géographique. Il serait également bon de ne pas appliquer à ce type variétal des réglementations dessinées pour la protection intellectuelle des variétés DHS, notamment en matière de commercialisation des semences. Le recours à des méthodes de sélection variétale « plus douces », notamment par voie populationnelle (CECCARELLI, 1989 ; JAIN, 1992 ; CECCARELLI *et al.*, 1994 ; BONNEUIL *et al.*, 2006 ; BONNEUIL et THOMAS, 2009), permettrait aussi sans doute de répondre à la fois aux exigences marketing de construction de l'identité commerciale de la variété (« la base réputation »), et à la nécessité de conserver à l'interaction génome-milieu un rôle essentiel dans la constance de la qualité. C'est en réalisant ce changement de paradigme en matière de sélection variétale que les chercheurs parviendront à remettre en cause le bien-fondé de la « base réductionniste qualité-territoire » qui leur a été imposée de l'extérieur et à réactiver au contraire la « base systémique qualité-territoire » du décret 63CP/96 comme fondement essentiel des AO et des IG, travail difficile et de longue haleine qui nécessitera de la part de la coopération européenne des engagements forts et une claire vision des enjeux socio-environnementaux pour corriger les méfaits d'une gouvernance trop exclusivement orientée par le marché et la propriété industrielle (BERTHELOT, 2001 ; RAVILLARD et FERNANDEZ-MARCOS, 2006). En somme, l'enjeu est de redonner aux réglementations AO/IG leurs fonctions de patrimonialisation des variétés et des productions locales, c'est-à-dire ne pas seulement en faire un droit de propriété intellectuelle à usage marketing, mais en faire un outil d'appropriation collective d'un patrimoine local à conserver. La base réputation, qui traduit bien le souci premier des acteurs de patrimonialiser des produits agricoles de grande notoriété, ne saurait, à elle seule, remplir cette fonction si elle n'est pas solidement arrimée à la « base systémique qualité-territoire », car seule cette dernière peut garantir à long terme l'attachement d'un produit (et de la diversité bioculturelle qu'il véhicule) à un territoire et à une communauté. Tout système juridique de protection d'un produit par son origine géographique construit uniquement sur la « base réputation » se condamne à n'être qu'un sous-système de marque encourageant la fixation génétique des qualités et facilitant donc conséquemment la délocalisation de la production.

R é f é r e n c e s

ALLAIRE G., 1995 – « De la productivité à la qualité, transformations des conventions et des régulations dans l'agriculture et l'agro-alimentaire ». In Allaire G., Boyer R. (eds) : *La grande transformation de l'agriculture*, Paris, Inra-Economica.

ALLAIRE G., 2002 – L'économie de la qualité, en ses secteurs, ses territoires et ses mythes. *Géographie, Économie, Société*, 4 (2) : 155-180.

BÉRARD L. *et al.*, 2005 – *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Cirad, Iddri, IFB, Inra, 272 p.

BERTHELOT J., 2001 – *L'agriculture. Talon d'Achille de la mondialisation. Clés pour un accord agricole solidaire à l'OMC*. Paris, Éd. L'Harmattan, 510 p.

BONNEUIL C., DEMEULENAERE E., THOMAS F., JOLY P.-B., ALLAIRE G., GOLDRINGER I., 2006 – « Innover autrement ? La recherche face à l'avènement d'un nouveau régime de production et de régulation des savoirs en génétique végétale. *Dossiers de l'environnement de l'Inra*, 30, 186 p.

BONNEUIL C., THOMAS F., 2009 – *Gènes, pouvoir et profits. Recherche publique et régimes de production des savoirs de Mendel aux OGM*. Éditions Quae et Fph, 620 p.

CALLON M., MÉADEL C., RABEHARISOA V., 2000 – L'économie des qualités. *Politix*, 13 (52) : 211-213.

CECCARELLI S., 1989 – Wide adaptation: How wide? *Euphytica*, 40 (3) : 197-205.

CECCARELLI S., ERSKINE W., HAMBLIN J., GRANDO S., 1994 – Genotype by environment interaction and international breeding programs. *Experimental Agriculture*, 30 : 177-187.

CHARLIER C., 2007 – La protection européenne des indications géographiques face au principe du traitement national de l'OMC. *Économie rurale*, 299 : 70-85.

CHEVASSUS-AU-LOUIS B., BARBAULT R., BLANDIN P., 2005 – « Que décider ? Comment ? Vers une stratégie nationale de recherche sur la biodiversité pour un développement durable ». In Barbault R., Chevassus-au-Louis B., Teyssède A. : *Biodiversité et changements globaux. Enjeux de société et défis pour la recherche*, conférence internationale Biodiversité. Science et gouvernance, Paris, ADPF, 24 au 24 janvier 2005 : 192-223.

DAO THE ANH, VU TRONG BINH, LE DUC THINH, 2003 – « Changes in food production ». In Moustier P., Dao The Anh, Figuié M. (eds) : *Food markets and agricultural development in Vietnam*, Hanoi, The Gioi Publishers : 48-67.

Décision n° 01/QD-DK, 2001 – Décision du ministère des Sciences, des Technologies et de l'Environnement d'enregistrement de l'Appellation d'origine de sauce de poisson de Phu Quóc, 1^{er} juin 2001.

Décision n° 02/QD-DK, 2001 – Décision du ministère des Sciences, des Technologies et de l'Environnement d'enregistrement de l'Appellation d'origine thé de Móc Châu, 6 juin 2001.

Décision n° 10TCN395, 2006 – LÚA THUẬN-QUY TRÌNH KỸ THUẬT SẢN XUẤT HẠT GIỐNG [Standard professionnel pour la production de semences], du ministère de l'Agriculture et du Développement rural, 2006

Décision 353/QD-SHTT, 2007 – Décision du ministère des Sciences et des Technologies d'enregistrement de l'indication géographique litchi de Thanh Ha, 25 mai 2007.

Décision n° 385/QD-SHTT, 2007 – Décision du ministère des Sciences et des Technologies d'enregistrement de l'Appellation d'origine Tam Xoan Hai Hau, 31 mai 2007.

Décision n° 35/QD-BNN, 2008 – Décision du ministère de l'Agriculture et du Développement rural pour réguler la gestion de la production des variétés paysannes, 15 février 2008.

Décret n° 54/ND-CP, 2000 – Décret du gouvernement sur la protection des droits de propriété industrielle, les secrets d'affaires, les indications géographiques, les noms de marque et sur la protection contre les pratiques de compétition déloyale au regard de la propriété industrielle, 3 octobre 2000.

Décret n° 63/CP, 1996 – Décret du gouvernement détaillant les disposi-

tions relatives à la propriété industrielle, 24 octobre 1996.

FUKUOKA S., TRAN S. D., EBANA K., LUU T. N., NAGAMINE T. OKUNO K., 2006a – Genetic organization of aromatic rice as revealed by RAPD markers: a case study in conserving crop genetic resources on farm. *Euphytica*, 149 : 61-71.

FUKUOKA S., TRAN S. D., EBANA K., LUU T. N., NAGAMINE T. OKUNO K., 2006b – Diversity in phenotypic profiles in landrace populations of Vietnamese rice: a case study of agronomic characters for conserving crop genetic diversity on farm. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 53 : 753-761.

JAIN S. K., 1992 – « Population management in new plant breeding approach ». In Jain S. K., Botsford L. W. : *Applied population Biology*, Monographicae Biologicae, 67, Kluwer Academic Publisher : 121-147.

KARPIK L., 1989 – L'économie de la qualité. *Revue française de Sociologie*, 30 (2) : 187-210.

LÊ QUÝ ĐỒN, 1995 (1726-1784) – *Văn dài loại ngữ, Tome II*. Édition des informations.

Loi n° 50/QH11, 2005 – Loi sur la propriété intellectuelle, Hanoi, Assemblée nationale, 29 novembre 2005.

MARIE-VIVIEN D., THÉVENOD-MOTTET E., 2007 – Une décision de l'organe de règlement des différends de l'OMC. Quels impacts pour la protection internationale des indications géographiques ? *Économie Rurale*, 299.

MOUSTIER P., DAO THE ANH, FIGUIÉ M. (eds), 2003 – *Food markets and agricultural development in Vietnam*. Hanoi, The Gioi Publishers.

MOUSTIER P., PHAN THI GIAC TAM, DAO THÊ ANH, VU TRONG BINH, NGUYEN THI TAN LOC, 2010 – The role of farmer organizations in supplying supermarkets with quality food in Vietnam. *Food policy*, 35 (1) : 69-78.

RANGNEKAR D., 2004 – Demanding stronger protection for geographical indications: the relationship between local knowledge, information and reputation. *Discussion Paper UNDP/INT*, 42 p.

RAVILLARD P., FERNANDEZ-MARCOS A., 2006 – Les négociations à l'OMC sur les indications géographiques : un enjeu majeur pour l'Union européenne dans le cadre du programme de Doha pour le développement. *Propriété Intellectuelle*, 21 : 407-417.

SYLVANDER B. *et al.*, 2006 – Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC : justifications générales et contextes natio-

naux. *Revue canadienne des sciences régionales*, 29 (1).

THEVENOD-MOTTET E., 2006 – *Legal and institutional issues related to GIs. Siner-GI WP1 Strengthening International Research on geographical indication: from research foundation to consistent policy*. Agidea, 68 p.

THOMAS F., 2011 – *Tailler le pied à la sandale*. Film documentaire de 65 minutes, production IRD.

VIVAS-EUGUIS D., SPENNEMANN Ch., 2006 – *The treatment of geographical indications in recent regional and bilateral free trade agreements*. UNCTAD/ICTSD Project on intellectual property and sustainable development, Diálogo Regional sobre Propiedad Intelectual, Innovación y Desarrollo Sostenible, Costa Rica, 10 au 10 mai 2006.

VU TRONG BINH, 2006 – *Establishing collective actions to develop geographical indications (GI) in Vietnam. Case study: Geographical Indication Hai Hau-Nam Dinh Tam Xoan rice*. Working Paper ECAP II.

VU TRONG BINH, DAO DUC HUAN, 2007 – *Geographical indication and appellation of origin in Vietnam: reality, policy, and perspective*. Hanoi, Agricultural Publishing House, 228 p.

latitudes 23

Effervescence patrimoniale au Sud

Entre nature et société

Éditeurs scientifiques

Dominique Juhé-Beaulaton
Marie-Christine Cormier-Salem
Pascale de Robert
Bernard Roussel

IRD
Éditions

Effervescence patrimoniale au Sud

Entre nature et société

Dominique Juhé-Beaulaton
Marie-Christine Cormier-Salem
Pascale de Robert
Bernard Roussel

IRD Éditions

INSTITUT DE RECHERCHE POUR LE DÉVELOPPEMENT

Collection *Latitudes* 23

Marseille, 2013

« Latitudes 23 » est une collection généraliste, pluridisciplinaire. Elle vise à publier des synthèses thématiques ou géographiques privilégiant les systèmes complexes, croisant différents regards, et à faire le point sur une question à une large échelle de temps et d'espace. Les thématiques privilégiées sont : relations hommes-milieu, gestion des ressources naturelles, environnement-développement. Toutes les disciplines sont concernées, avec une priorité accordée aux approches associant les sciences de la nature et de la société.

Directrice de collection : Marie-Christine Cormier-Salem (marie.cormier@ird.fr)

1^{re} de couverture :

M.-C. Cormier-Salem – Tortue terrestre. Réserve spéciale de faune de Guembeul, Sénégal.

4^e de couverture :

M.-C. Cormier-Salem – Divers produits séchés (huîtres, arches, crevettes et piments), marché en gros de Dakar, Sénégal.

Frontispice :

M.-C. Cormier-Salem – Panier d'huîtres de mangrove de Casamance, cueillies et décortiquées avant d'être fumées et séchées. Sénégal.

Préparation éditoriale : Yolande Cavallazzi

Mise en page : Desk (53)

Coordination-fabrication : Catherine Plasse

Maquette de couverture : Michelle Saint-Léger

Maquette intérieure : Catherine Plasse

La loi du 1^{er} juillet 1992 (code de la propriété intellectuelle, première partie) n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L. 122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans le but d'exemple ou d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1^{er} de l'article L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon passible des peines prévues au titre III de la loi précitée.

© IRD, 2013

ISSN : 1278-348X

ISBN : 978-2-7099-1747-6