

Frédéric THOMAS

Les indications géographiques sont-elles de « bons » objets de propriété industrielle ?

Cet article montre que le cadre juridique d'enregistrement d'une indication géographique au Vietnam s'est considérablement durci au moment de l'accession de ce pays à l'OMC en 2007, et il éclaire les conséquences socio-environnementales de cette évolution en se concentrant sur les normes juridiques d'administration de la preuve du lien entre la qualité d'un produit agricole et son origine géographique. L'auteur montre comment les normes juridiques internationales de la propriété intellectuelle incitent les acteurs locaux à fixer les caractères phénotypiques des variétés cultivées pour obtenir des qualités standards et reconnaissables ; et détournent ainsi les indications géographiques du rôle qu'elles pourraient jouer en matière de conservation de l'agrobiodiversité.

Mots clés : Indications géographiques, propriété intellectuelle, biodiversité, ADPIC, Vietnam.

The geographical indications are they « real » objects of intellectual property ?

This article deals with the law on registration of geographical indication in Vietnam, considerably toughened when this country joined the WTO in 2007. It clarifies the socio-environmental consequences of this change while concentrating on the legal standards of administration of the proof of the link between the quality of an agricultural product and its geographical origin. The author shows how the international legal standards of intellectual property encourage local actors to fix cultivated varieties' phenotypic characters to obtain recognizable standard qualities. In doing so they divert geographical indications from the role they could play in agrobiodiversity conservation.

Keywords : Geographical indication, intellectual property, biodiversity, TRIPS, Vietnam.

¿ Son las indicaciones geográficas « buenos » objetos de propiedad industrial ?

En este artículo se muestra que el marco legal para el registro de una indicación geográfica en Vietnam se ha endurecido considerablemente en la adhesión a la OMC en 2007. Se analiza las consecuencias socio-ambientales de este desarrollo y se centra en las normas jurídicas de la carga de la prueba de la relación entre la calidad de un producto agrícola y su origen geográfico. El autor muestra cómo las normas jurídicas internacionales de propiedad intelectual animan a los actores locales para establecer las características fenotípicas de los cultivares para obtener cualidades estándar y reconocibles; y desvían las indicaciones geográficas y el papel que pueden desempeñar en la conservación de la agrobiodiversidad.

Palabras claves : indicaciones geográficas, propiedad intelectual, biodiversidad, ADPIC, Vietnam.

Les indications géographiques sont-elles de « bons » objets de propriété industrielle ?

Frédéric THOMAS*

Qualifier un produit agricole par son origine géographique¹ n'est pas si facile qu'on le croit. Il faut prouver que la qualité ou les caractères du produit sont bien dus à son origine géographique. Or les normes juridiques d'administration de la preuve de ce lien de causalité se sont considérablement durcies depuis que les appellations d'origines protégées (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP) sont entrées dans l'accord sur les ADPIC et considérées depuis lors comme des droits de propriété intellectuelle à part entière². Dans cet article nous étudierons comment le Vietnam a dû aligner son cadre juridique de la propriété intellectuelle sur les « standards ADPIC » pour entrer dans l'OMC en 2007³, et par suite remodeler les denrées agricoles qu'il souhaite protéger par IG pour en faire des objets de propriété industrielle.

Nous examinerons pour cela l'évolution du cadre juridique des AOP et des IGP au Vietnam depuis une vingtaine d'années ; puis la manière dont les producteurs et les chercheurs mobilisent les nouvelles normes d'apport de la preuve du lien de la qualité d'un produit avec son origine géographique ; enfin nous montrerons comment ce resserrement réglementaire conduit *in fine* à fixer les phénotypes des variétés qui entrent dans le processus de production des indications géographiques.

* Chargé de recherche à l'IRD, UMR, Patrimoines locaux, IRD-Muséum national d'Histoire naturelle.

1. Ce travail est le résultat de recherches menées dans le cadre de l'ANR BioTEK, il a fait l'objet de plusieurs communications notamment à la Conférence internationale de l'Unesco *Localiser les produits* en 2009, au Colloque de Cerisy, 2011, à la Conférence FRB sur les Ressources génétiques 2011...

2. Cet accord sur Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce (ADPIC) a été négocié dans le cadre de l'Uruguay round du GATT, et constitue en 1995 l'un des actes fondateurs de l'OMC.

3. Voir notamment, l'Accord commerciale bilatéral États-Unis Vietnam de 2000, l'Ordonnance sur les variétés et de semences de 2004, la Loi sur la propriété intellectuelle de 2005.

Normes juridiques de l'apport de la preuve du lien entre qualité et origine

Les dispositions concernant l'apport de la preuve du lien entre la qualité d'un produit et son origine géographique ont beaucoup évolué entre le décret 63/CP du 24 octobre 1996 (premier texte de loi détaillant les règles de la propriété industrielle au Vietnam) et la loi sur la propriété intellectuelle de 2005 (Loi n° 50/QH11, 2005). Dans le décret de 1996, pour qu'une appellation d'origine soit protégée, il fallait qu'elle possède des caractéristiques ou des qualités attribuables aux conditions géographiques naturelles ou humaines (art. 7.1), mais le législateur ne définît pas plus par quel type de preuve ce lien devait être démontré et il n'imposait donc pas, à proprement parler, de protocole particulier 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 (cf. figure 1, protocole AO). L'apport de la preuve relevait donc d'une démonstration systémique, mélange d'agronomie, de géographie, d'écologie, de géographie humaine, de sociologie et d'anthropologie rurale... Nous appellerons ce mode d'administration de la preuve la « base systémique qualité-territoire ».

En 2005 en revanche, la loi définit soigneusement ce que doit être le mode d'administration de la preuve. Pour être éligible, une indication géographique doit désormais 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)⁴. 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 de la qualité ou des caractéristiques 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 qualité entachée de subjectivité sur le goût, la couleur, la texture, etc., la

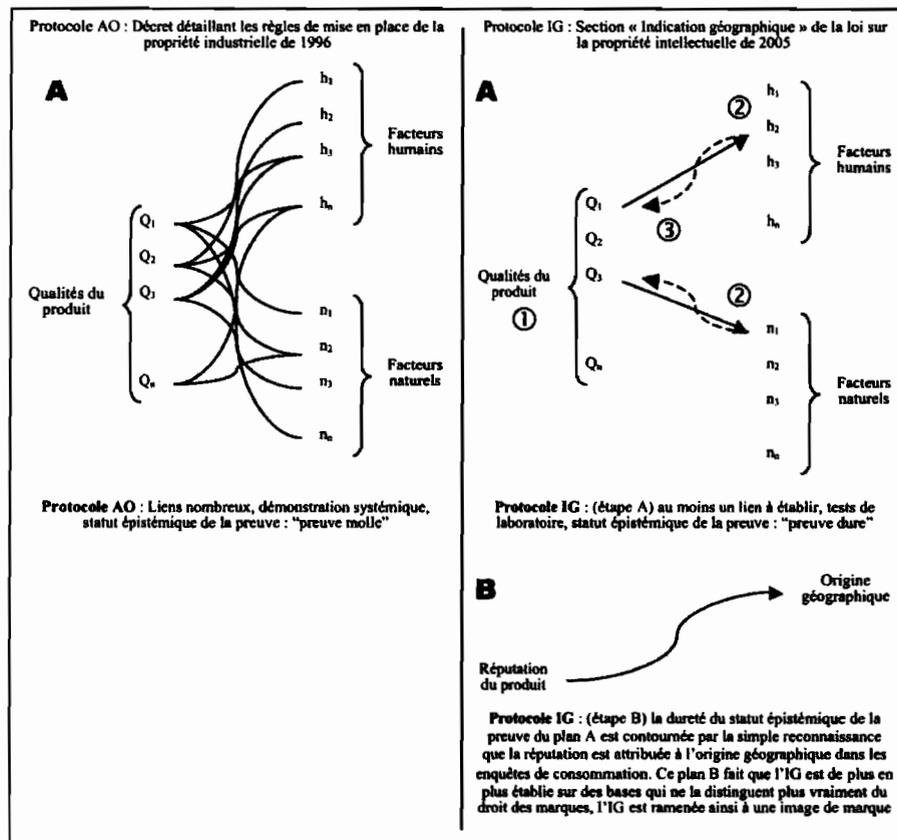
4. Cet article reprend la formulation de l'article 22.1 de l'accord ADPIC.

détermination des caractéristiques devant désormais relever de tests et de techniques de laboratoire. Le demandeur de l'enregistrement ne va donc pas pouvoir invoquer toutes les qualités de son produit, mais seulement celles qu'il est capable de « déterminer » par des « normes testables ». L'article 81.2 impose donc, pour ainsi dire, une première étape 1 qui réduit le nombre n des qualités mobilisées dans la démonstration du lien avec le milieu géographique (figure 1, protocole IG, étape A). 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, etc.) 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, etc.). Nous appellerons « base réductionniste qualité-territoire » 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 ». Etablir 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 être apportée. Dans la plupart des cas, ce lien causal sera donc difficile à établir, car le type de preuve que le juriste exige (sans bien s'en rendre compte, sans doute), relève de recherches très lourdes impossibles à

mener par manque de moyens financiers et humains. En d'autres termes, la dureté de la preuve exigée est hors d'atteinte⁵. 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'art. 81.1)⁶ 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 ».

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



5. Cette tendance n'est pas unique au Vietnam. En Europe, les producteurs d'appellation d'origine se heurtent de plus en plus à des organismes certificateurs qui leur demandent de pouvoir tester les éléments des cahiers des charges (Laurence Bérard et Philippe Marcheney, 2008 et Laurence Bérard, 2012).

6. 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 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 ». Ce faisant, la loi de 2005 tend à faire des indications géographiques un système de distinction des produits agricoles pas très différent de celui des marques collectives construites uniquement sur la réputation d'un nom. Cette évolution transforme considérablement, comme on va maintenant le voir, les pratiques des agriculteurs et des agronomes pour démontrer que la qualité d'un produit donné vient bien de son origine géographique.

Pratiques empiriques de l'apport de la preuve

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

Le riz parfumé Tam Xoan de Hai Hau (province de Nam Dinh, dans le Delta du Fleuve Rouge)⁷ constitue une première étude de cas qui permet d'observer ces phénomènes. Bien qu'enregistré en 2007, après la promulgation de la loi sur la propriété intellectuelle de 2005 (remplaçant le régime AO par le régime IG), ce riz est enregistré en tant qu'appellation d'origine (Décision 385/QD-SHTT, 2007). On y observe déjà pourtant l'influence de la « base réductionniste qualité-territoire » dans le mode d'administration de la preuve du lien entre qualité et origine, notamment dans le texte de la spécification du Tam Xoan. La section I de ce texte, « Caractéristiques de la qualité du riz Tam Xoan de Hai Hau », est le résultat d'un travail mené par le Centre de contrôle de la qualité et de la standardisation des produits agricoles (de l'Institut des technologies agricoles électriques, mécaniques et post-récoltes) dont l'objectif était de définir « scientifiquement » les qualités spécifiques du Tam Xoan de Hai Hau. La section II, « Facteurs naturels et humains ayant un impact sur les caractéristiques de la qualité du riz Tam Xoan de Hai Hau », a été rédigée par le Département des systèmes agraires de l'Institut des sciences agronomiques (VASI) dont le rôle était d'établir le lien entre les qualités du Tam Xoan et les conditions naturelles et humaines du district de Hai Hau (choisi par la province comme le plus propice au développement d'une zone d'appellation d'origine Tam Xoan). Les deux centres de recherche possèdent des cultures épistémiques très différentes. Le Centre de contrôle de la qualité et de la standardisation des produits agricoles possède clairement une culture de laboratoire orientée vers une démonstration réductionniste (une cause à un effet), tandis que le VASI développe une

7. 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 type de Tam Xoan. Celui de la zone de production de l'AO Hai Hau est réputé depuis plusieurs décennies.

approche plus holiste des systèmes agraires, orientée vers des démonstrations plus systémiques et des préoccupations socio-économiques. Le tableau 1 résume les résultats de la section I qui sont considérés comme les standards de qualité de la variété Tam Xoan.

Tabl. 1 – Standards de qualité

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

La section II est organisée en deux paragraphes. Le premier donne une vue d'ensemble des facteurs naturels et humains ayant un impact sur la qualité du Tam Xoan. On y trouve beaucoup de formules qui cherchent à tisser de nombreux liens entre les qualités du Tam Xoan et les conditions locales, naturelles et humaines. Parmi ces formules citons, « *les résultats des 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 rencontrent pas.

Le deuxième paragraphe essaie de déterminer quelles sont les conditions spécifiques ayant un impact sur la qualité du Tam Xuan. 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 (tableau 2).

Tabl. 2 – Synthèse des facteurs naturels spécifiques ayant un impact sur la qualité du Tam Xoan

Standards	
Altitude des terres	0,5 et 0,7 mètres
Salinité à 50 cm en profondeur	0,02 et 0,05 %
Précipitation annuelle	132,9 mm
Evaporation moyenne annuelle	72,7 mm
Taux d'humidité moyen annuel	83,3 %
Taux d'humidité d'oct. à déc.	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

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 chiffres du tableau 2 constituent les causes des données du tableau 1. Il est bien sûr mal venu d'accuser les chercheurs de ne pas parvenir au bout de cette démonstration puisqu'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.

Pour finir l'analyse de cette spécification du produit, la preuve du lien entre la qualité du produit et son origine géographique la mieux établie est la « base réputation ». La notoriété du Tam Xoan est en effet facilement reliée à son origine géographique par un petit historique du produit qui rappelle brièvement, mais suffisamment, que dès « *l'époque féodale le Tam Xoan de Hai Hau était réservé comme cadeau à la Cour royale* ».

Dans cette étude de cas, trois points méritent d'être mis en exergue avant de conclure. Premièrement, l'échec de l'apport de la preuve par la « base réductionniste qualité-territoire » n'en est théoriquement pas un puisque le Tam Xoan de Hai Hau est une AO et que les acteurs auraient sans doute mieux réussi à établir la « base systémique qualité-territoire » s'ils avaient concentré leurs efforts en mobilisant ce mode de raisonnement⁸.

8. En mettant notamment en place un protocole expérimentale consistant à démontrer que cultivé en dehors de la zone délimitée, les qualités du Tam Xoan ne sont pas les mêmes et que les interactions génome-milieu (multifactorielles) sont donc bien la cause des qualités spécifiques du Tam Xoan de Hai Hau.

Deuxièmement, la tentative de mettre en place un protocole mixte, c'est-à-dire un protocole couplant l'approche systémique et l'approche réductionniste échoue car il ne fonde finalement aucune des deux bases qualité-territoire. Enfin, curieusement la « base réputation » qui seule établit la preuve d'un lien entre le produit et son origine géographique, n'est pas réclamée par le décret de 1996, si bien que le Tam Xoan de Hai Hau est dans les faits bien moins une appellation d'origine qu'une indication géographique. Ce qu'il faut enfin retenir de cette étude de cas (quelque peu baroque), c'est que le cadre juridique IG de la loi de 2005 s'impose comme modèle dominant même lorsque les acteurs sont censés mettre en place une appellation d'origine.

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

Le litchi du district de Thanh Ha (province de Hai Duong) relève lui du cadre IG. C'est une indication géographique enregistrée 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 bio-chimiques et perceptibles 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... (Décision 353/QD-SHTT, 2007).

Le paragraphe décrivant les conditions naturelles insistent 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 décrit en détails. 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 sucre et le pH, et le carbone, et le potassium, et 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 tout, les chercheurs réussissent à établir qu'il existe une forte corrélation entre la teneur en sucre de la pulpe et l'oxyde de potassium disponible dans le sol qui ne se trouve que dans le district de Thanh Ha. *Eureka*, cette corrélation permet de satisfaire aux exigences de la loi pour établir la « base réductionniste qualité-territoire ».

La « base réputation » est plus facilement et plus solidement établie. 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 loạì ngũ*, texte du célèbre mandarin Lê Quý Đôn, faisant référence au litchi de Thanh Ha au milieu du XVIII^e (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 200 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'Etat 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/QD-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 », même si les chercheurs consacrent l'essentiel de leur énergie (et de leurs budgets) à essayer d'asseoir difficilement la « base réductionniste qualité-territoire » réclamée par la loi. 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 : cultiver 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 indications géographiques qui reposent sur la combinaison de la « base réductionniste qualité-territoire » et de la « base réputation ». 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 qualités 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, préférant déposer des dossiers de marques collectives utilisant un nom géographique infiniment plus faciles à remplir. Ces tentatives, qui se veulent plus rigoureuses, pour définir les qualités d'un produit par son origine géographique n'auraient qu'une importance toute relative si elles n'avaient pas d'impact, en amont, dans le processus de production.

Les indications géographiques sont-elles des objets de propriété industrielle ?

Dans cette dernière section, nous allons en effet montrer que 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 que cette fixation des caractères tend, paradoxalement, à rompre le lien du produit à son origine géographique.

En exigeant de déterminer les qualités du produit par des « normes testables », la « base réductionniste qualité-territoire » 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 génétique 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. « 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 le reconnaître plus sûrement.

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 »⁹ la variété « traditionnelle »¹⁰ 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 consommateur¹¹. 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 Xoan, afin d'orienter les objectifs de sélection. A 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. A l'issue de ce processus, les deux meilleurs échantillons ont été confiés à une généticienne professionnelle (M^{me} Phạm Thị Hường) du Centre national d'évaluation des variétés et de certification des semences. A ce moment précis se joue un acte fondamental, dans lequel trois processus, distincts en théorie, deviennent profondément imbriqués : i) la spécification de l'AO Tam Xoan ; ii) la sélection génétique de la variété ; iii) la production de semences élites ou super-élites. Par leur imbrication, ces trois processus conduisent 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 Hường¹².

Cette dernière a mis en place, avec les agriculteurs et dans leurs champs, 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 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) soit à partir de semences « normales » (semences de ferme dans le cas qui nous occupe) (§4.2.2 méthode dite de restauration). En F₀, c'est-à-dire à la première génération, sur un essai de 200 m² (soit 8000 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 les plantes 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)

9. 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.

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

11. Entretien avec Lê Duc Thinh, chercheur à l'Ipsard, le 20 mai 2008 et avec Mme Nhan, Présidente de l'association des producteurs de riz Tam Xoan de Hai Hau, le 14 avril 2009.

12. Il est intéressant de noter que Phạm Thị Hường 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 Hường, le 3 avril 2009).

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 variété¹³. 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, et après calcul sur ces échantillonnages, les parcelles dont la moyenne de n'importe quel caractère sur l'échantillonnage sort de l'écart type sont entièrement éliminées. Parmi les parcelles qui sont retenues, deux possibilités : soit 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) ; soit moins de 85 % des lignées sont conservées à l'issue de la F_1 , alors les semences sont considérées comme des semences élites et le même protocole est poursuivi une deuxième année (F_2).

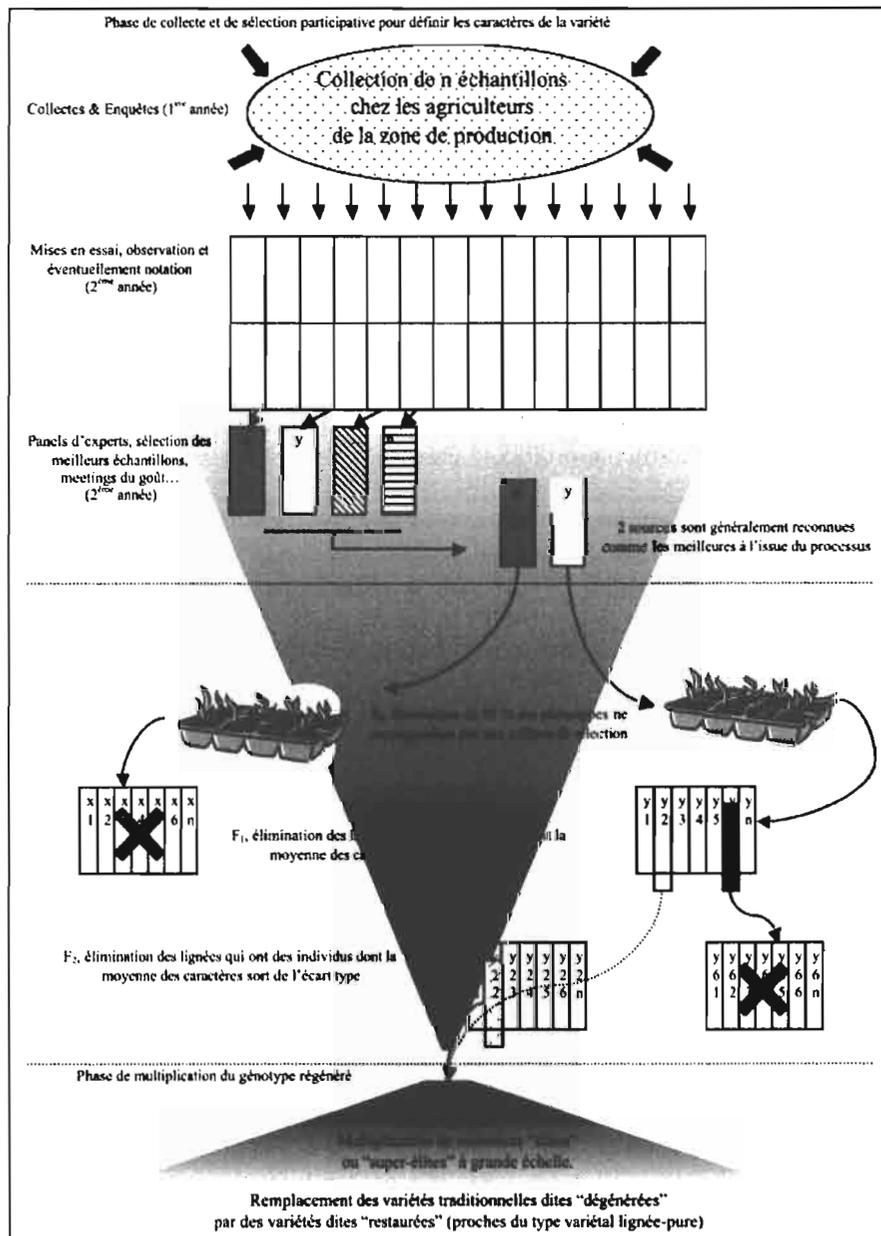
On voit donc bien dans ce processus comment de la spécification du produit, on passe au problème de la gestion des semences et à celui de la sélection de la variété ; et comment les fameux critères de distinction, d'homogénéité et de stabilité des variétés industrielles finissent par pénétrer la sélection 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 Nêp Cai Hoa Vang dans la province de Hai Duong, on observe le même processus de restauration. Pour les espèces à reproduction clonale, 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. Le Ministère de l'agriculture a ainsi publié des standards professionnels différents pour la production de semences et plants pour plusieurs espèces de fruitiers¹⁴. 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.

13. Entretien avec Phạm Thị Hường, 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).

14. 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). Ces standards professionnels permettent ensuite d'interdire aux agriculteurs de commercialiser leurs semences de ferme car elles ne respectent pas ces standards professionnels (cf. la décision n° 35/QĐ-BNN, 2008).

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 la qualification commerciale du produit, et surtout particulièrement

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



embarrassante pour déterminer les caractères spécifiques du produit avec des normes testables (comme l'exige la loi), est éliminée drastiquement. A 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 formes 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 importante 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 S. *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 mise en culture, contribue à la conservation de la variabilité du génome des riz aromatiques. A une autre échelle de la biodiversité, celles 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.

Mais, ce schéma de restauration conduit à rendre la qualité du produit local indépendante de l'origine géographique. En transformant les variétés traditionnelles en variétés proches du modèle lignée-pure, la sélection génétique consiste en effet 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 qui composent la variété qui n'a plus beaucoup de capacité de variation 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, et donc la stabilité des qualités, dépendent 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 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 !

Pour conclure, rappelons 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 de ne pas trop pousser ces cycles de sélection pour que la constance des qualités des produits agricoles régionaux soit le produit des interactions génome-milieu, c'est-à-dire le résultat de la stabilisation de la variabilité génétique des variétés anciennes par le milieu local 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 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 contraires 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 industrielles, 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 imposé 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 des IG trop exclusivement orientée par le marché et la propriété industrielle (Berthelot, 2001 ; Ravillard et Fernandez-Marcos, 2006).

Références bibliographiques

- BÉRARD (L.) et al., 2005, *Biodiversité et savoirs naturaliste locaux en France*, CIRAD, IDDRI, IFB, INRA, 271 p.
- BÉRARD (L.), MARCHENAY (Ph.), 2008, Les productions traditionnelles aux prises avec les normes sanitaires, *Economies et sociétés*, tome XLIII, n° 11-12, 2273-2283.
- BÉRARD (L.), 2012, « Contrôler la typicité par les tiers: l'AOP volaille de Bresse », in Laure Bonnaud, Nathalie Joly (dir.), *L'alimentation sous contrôle. Tracer, auditer, conseiller*, Dijon : Educagri, éditions Versailles : Quae, p. 155-168.
- BERTHELOT (J.), 2001, *L'agriculture. Talon d'Achille de la mondialisation. Clés pour un accord agricole solidaire à l'OMC*, Paris, Ed. L'Harmattan, 509 p.
- BONNUEIL (C.) et al., 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*, n° 30.
- BONNUEIL (C.), (F.), 2009. *Gènes, pouvoir et profits. Recherche publique et régimes de production des savoirs de Mendel aux OGM*, Editions Quae et Fph, 619 p.
- CECCARELLI (S.), 1989, "Wide adaptation : How wide?", *Euphytica*, Vol. 40 (3), 197-205.
- CECCARELLI (S.), ERSKINE (W.), HAMBLIN (J.) and GRANDO (S.), 1994, "Genotype by environment interaction and international breeding programs", *Experimental Agriculture*, 30, 177-187.
- 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 R. Barbault, B. Chevassus-au-Louis et A. Teyssère, *Biodiversité et changements globaux. Enjeux de société et défis pour la recherche*, Conférence internationale Biodiversité, Science et gouvernance, ADPF, Paris, 24-28 janvier, 192-223.
- FUKUOKA (S.), S.D. TRAN (K.) et al., 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., S.D. TRAN (K.), et al. 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 S.K. Jain and L.W. Botsford, *Applied population Biology*, Monographicae Biologicae, volume 67, Kluwer Academic Publisher, 121-147.
- LÊ QUÝ ĐƠN, 1995 (1726-1784), *Vân đài loại ngữ, Tome II*, Edition des informations, 1995.
- 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, octobre 2006, 407-417.

Sources

Accord commercial bilatéral entre les Etats-Unis et le Vietnam, 2000 (Traduction en ligne sur <http://www.bioteksuds.org/L-accord-commercial-bilateral.html>)

Décision n° 385/QĐ-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 353/QĐ-SHTT, 2007, Décision du Ministère des sciences et des technologies d'enregistrement de l'indication géographique Litchi de Thanh Ha, 25 mai 2007. (Traduction en ligne sur <http://www.bioteksuds.org/La-decision-35-sur-l.html>)

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 (Traduction en ligne sur <http://www.bioteksuds.org/Le-protocole-10-TCN-395-de-2006.html>)

Décision n° 35/QĐ-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° 63/CP, 1996. Décret du Gouvernement détaillant les dispositions relatives à la propriété industrielle, 24 octobre 1996.

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.

Ordonnance n° 15/2004/PL-UBTVQH11 sur les variétés et semences, 2004 (Traduction en ligne sur <http://www.bioteksuds.org/L-ordonnance-sur-les-varietes-et.html>)

Loi n° 50/QH11, 2005. Loi sur la propriété intellectuelle, Hanoi, Assemblée Nationale, 29 novembre 2005. (Traduction en ligne sur <http://www.bioteksuds.org/Loi-sur-la-proprieete.html>).