



منظمة الأغذية  
والزراعة  
للأمم المتحدة

联合国  
粮食及  
农业组织

Food  
and  
Agriculture  
Organization  
of  
the  
United  
Nations

Organisation  
des  
Nations  
Unies  
pour  
l'alimentation  
et  
l'agriculture

Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных  
Наций

Organización  
de las  
Naciones  
Unidas  
para la  
Agricultura  
y la  
Alimentación

## VINGT-SIXIÈME CONFÉRENCE RÉGIONALE DE LA FAO POUR L'EUROPE

Innsbruck (Autriche), 26 et 27 juin 2008

Point 11 de l'ordre du jour

**PROMOTION DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES  
TRADITIONNELS DE LA RÉGION: UNE NOUVELLE ÉTAPE SUR  
LA VOIE DU DÉVELOPPEMENT RURAL DURABLE**

### Table des matières

	Paragraphes
I. RÉSUMÉ	1 - 5
II. INTRODUCTION	6 - 7
III. DÉFINITION, DEMANDE DES CONSOMMATEURS ET FORCES DU MARCHÉ	8 - 17
IV. ASPECTS RÉGLEMENTAIRES	18 - 31
V. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES	32 - 49
VI. LA SITUATION EN EUROPE	50 - 63
VII. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS	64 - 74

Le tirage du présent document est limité pour réduire au maximum l'impact des méthodes de travail de la FAO sur l'environnement et contribuer à la neutralité climatique. Les délégués et observateurs sont priés d'apporter leur exemplaire personnel en séance et de ne pas demander de copies supplémentaires.

La plupart des documents de réunion de la FAO sont disponibles sur l'Internet, à l'adresse [www.fao.org](http://www.fao.org)



## I. RÉSUMÉ

1. Suite à la vingt-quatrième Conférence régionale de la FAO pour l'Europe, ce document a pour objet d'examiner la place qu'occupent les produits traditionnels de la région et la manière dont ils peuvent contribuer au développement rural durable. La demande de produits agricoles et alimentaires traditionnels des consommateurs européens a augmenté et créé un potentiel pour le développement de marchés de niche. La promotion de ces produits est un phénomène récent; ils jouissent toutefois d'une considération croissante, et ont le vent en poupe dans les politiques publiques et privées.

2. Outre les dispositions générales applicables à ces produits, des textes législatifs adaptés doivent préciser les critères et conditions qu'ils doivent satisfaire pour protéger les consommateurs et les producteurs de concurrents sans scrupule. Comme les règlements européens relatifs aux spécialités traditionnelles garanties, à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques, les réglementations peuvent avoir un éventail de justifications, tant économiques que commerciales, ainsi qu'en rapport avec les politiques de développement rural, la préservation de la biodiversité et des traditions et leur promotion.

3. Dans leurs régions d'origine, les produits traditionnels font partie intégrante de l'alimentation du fait d'une évolution historique complexe qui reflète les interactions entre les humains et leur milieu. Les connaissances sur la composition nutritionnelle et bioactive des produits traditionnels et leurs effets sur la santé humaine demeurent insuffisantes. Au plan socioéconomique, ces produits relèvent généralement d'un vaste système de fabrication et de traitement artisanal soutenant un taux d'emploi élevé, et ils produisent généralement une bonne valeur ajoutée, sans grand investissement dans leur promotion. Comme ils assurent une bonne gestion territoriale des ressources, ils peuvent aussi renforcer d'autres activités, notamment dans le tourisme. La fabrication des produits traditionnels étant souvent le fait des femmes, ils contribuent également à favoriser la parité des sexes. Enfin, les systèmes de production traditionnels sont par essence rattachés à la biodiversité et à la culture, et ils favorisent probablement la préservation des races ou variétés locales, des savoir-faire spécifiques et des paysages distinctifs.

4. Ces produits sont particulièrement nombreux dans les pays européens. On peut observer une progression depuis les pays d'Europe de l'Ouest où l'on trouve souvent beaucoup de produits traditionnels officiellement reconnus, les pays d'Europe centrale où la demande d'aliments de qualité est en augmentation dans les zones urbaines et les pays d'Asie centrale où la production locale traditionnelle tend à conserver sa place dans l'approvisionnement alimentaire des populations locales isolées. Initialement considérés comme des archaïsmes à la vie dure, les produits traditionnels sont aujourd'hui vus comme des atouts correspondant à la nouvelle demande des consommateurs et contribuant au développement rural durable.

5. La Conférence souhaitera peut-être examiner les recommandations relatives au rôle de ces produits dans les programmes et projets de la FAO, à la collecte de connaissance sur leurs effets nutritionnels et socioéconomiques, à la préservation de leur potentiel et à une meilleure prise de conscience de la part des consommateurs et des parties concernées.

## II. INTRODUCTION

6. Les questions de qualité et de sécurité sanitaire des aliments ont été discutées à la vingt-quatrième Conférence régionale de la FAO pour l'Europe qui s'est tenue à Montpellier en 2004. La Conférence est convenue que la qualité des denrées alimentaires ne se limitait pas à leur sécurité sanitaire, mais faisait aussi intervenir leurs caractéristiques nutritionnelles et la valeur ajoutée, comme le type de production (axée sur la protection de l'environnement, des animaux et

de la biodiversité) et les zones de production (appellation d'origine); et que les produits traditionnels et les appellations d'origine, qui doivent faire l'objet d'un contrôle minutieux, étaient susceptibles de stimuler l'emploi dans les zones rurales et d'être un facteur de développement rural, tant dans les pays développés que dans les pays en développement. Elle a demandé à la « FAO d'aider à mettre l'accent sur l'évaluation de la composition des denrées alimentaires, qui est une nécessité première, notamment concernant la composition des aliments traditionnels, afin d'en garantir la qualité et l'équilibre nutritionnel et de parer aux maladies liées à une mauvaise nutrition (obésité, surcharge pondérale, malnutrition) ».

7. Le présent document, qui s'inspire des débats de la Conférence de 2004, traite des produits agricoles et alimentaires traditionnels de la région et examine notamment leur rôle dans la promotion du développement agricole et rural durable.

### III. DÉFINITION, DEMANDE DES CONSOMMATEURS ET FORCES DU MARCHÉ

#### A. DÉFINITION DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES TRADITIONNELS

8. Les produits agricoles et alimentaires traditionnels sont une expression de la culture et du mode de vie résultant des conditions climatiques, agricoles et économiques locales qui ont déterminé leurs méthodes de traitement et de fabrication. En conséquence, leur caractère traditionnel relève du patrimoine commun, tout en étant rattaché à un territoire spécifique malgré sa diffusion par les personnes ou les populations migrantes. Les zones rurales peuvent donc offrir un éventail de produits agricoles et alimentaires traditionnels qui traduisent l'interaction des humains et de leur milieu sur de longues périodes.

9. Les produits agricoles et alimentaires traditionnels ont des caractéristiques qui les distinguent de produits semblables, mais génériques, du fait de leur composition (matières premières et produits primaires, espèces et/ou variétés, ainsi que de leur combinaison) ou de leurs méthodes de transformation et de fabrication. Les produits alimentaires transformés ont souvent donné naissance à des traditions culinaires spécifiques.

#### *Encadré 1: Quelques exemples de produits agricoles et alimentaires traditionnels*

- Produits primaires traditionnels: les lentilles vertes du Puy – appellation d'origine protégée (AOP) (France); le paprika Kalocsa, appellation d'origine enregistrée au titre du Système de Lisbonne (Hongrie); le lapin Puikula (AOP), la pomme de terre de Laponie, (Finlande).
- Denrées traditionnelles reposant sur des méthodes traditionnelles de transformation: tous les fromages de la région; le jambon de Parme – AOP (Italie); Steirisches Kürbiskernöl AOP (Autriche); la crème grumeleuse de Kajmak (Balkans et Asie centrale).
- Plats/recettes traditionnelles: la fondue au fromage (Alpes); le menu de la Saint-Martin (diverses préparations à base de porc originaires du Jura et de la Suisse); le Pilaf (plusieurs recettes, essentiellement à base de riz, existent dans les différents pays – Asie centrale)

#### *Quelques liens utiles:*

Steirisches Kürbiskernöl (Autriche): <http://www.steirisches-kuerbiskernoel-gga.ar>

Lentilles vertes du Puy: <http://www.lalentillevertedupuy.com>

Lapin Puikula, pommes de terre de Laponie, (Finlande):

<http://www.maaseutokeskus.fi/lappi/puikula/english.html>

La crème grumeleuse de Kajmak (Balkans et Asie centrale): <http://en.wikipedia.org/wiki/Kajmak>

Le paprika de Kalocsa (Hongrie):

<http://www.origin-food.org/2005/upload/SIN%20-%20case%20presentations%20-%20Paprika.pdf>

Le Pilaf (plusieurs recettes, essentiellement à base de riz, existent dans les différents pays – Asie centrale):

<http://uzbekistan.progetti.informest.it/english/cucina.HTM>

10. Dans le présent document, le mot « traditionnel » se rapporte à une époque où les populations européennes avaient recours à des méthodes simples et éprouvées par le temps pour produire leurs aliments, une époque antérieure à l'introduction des innovations technologiques qui ont radicalement modifié les procédés de fabrication alimentaire. De ce point de vue, la Deuxième guerre mondiale est généralement considérée comme le point de départ de la production alimentaire à grande échelle dans la région, comme l'indique le Réseau européen de sources d'information sur les aliments (EuroFIR) (Trichopoulos, A. et al, 2007). Notons que les traditions peuvent évoluer d'une génération à l'autre, pour s'enrichir des innovations nécessaires ou utiles telles que les techniques de préservation, tant qu'elles conservent leurs caractéristiques traditionnelles importantes (Lenclud, 1987).

## B. DEMANDE DES CONSOMMATEURS

11. En Europe, la demande de produits agricoles et alimentaires traditionnels de la part des consommateurs a grandement contribué à relancer l'intérêt des exploitants et des distributeurs locaux pour ces produits. De manière générale, la demande s'est accrue au rythme de l'évolution économique des sociétés, de l'urbanisation et du degré d'intégration dans les marchés mondiaux. Les produits agricoles et alimentaires traditionnels sont en fait souvent considérés comme la réponse aux préoccupations environnementales suscitées par la mondialisation (transport des produits sur de grandes distances) et par le fait que les détaillants dictent l'approvisionnement en denrées alimentaires. Dans les pays en transition, ils peuvent constituer une riposte à la modernisation rapide et souvent anarchique qui s'accompagne dans nombre de cas d'une augmentation des importations de produits transformés commercialisés par les multinationales.

12. Dans ces circonstances, les produits traditionnels sont considérés comme un contre-pouvoir à l'anxiété moderne (mondialisation et mutations rapides) qui attire un nombre croissant de consommateurs en quête de racines, de connu, de continuité des lieux, d'identité et de traditions (Wilson & Fearn, 2000). Certains consommateurs peuvent avoir une préférence pour les produits locaux ou nationaux s'ils les considèrent de meilleure qualité; ils peuvent aussi souhaiter soutenir l'économie locale ou nationale, voire être fiers de leur identité culturelle. Enfin, les caractéristiques organoleptiques de ces produits les rendent attirants, surtout pour les connaisseurs.

## C. ENJEUX ET FACTEURS LIÉS AUX MARCHÉS DES PRODUITS TRADITIONNELS

13. Bien que les grands marchés attirent encore le gros des consommateurs, la demande croissante de produits agricoles et alimentaires traditionnels crée un potentiel pour le développement de marchés de niche.

### *Encadré 2: Tendances des marchés français*

Importance des « produits gourmets » (l'expression se rapportant ici à des produits jugés conviviaux, authentiques, culturels et goûteux, ce qui correspond à la définition des produits traditionnels) dans le marché agroalimentaire global:

Type de marché	Chiffre d'affaires (milliards d'€)	Distribution %	Croissance annuelle %
Grands détaillants	94	75	0-1
Aliments santé	6	5	15-25
Produits gourmets	25	20	5-10
Total	125	100	1-2

Source: Rastoin (2004)

14. La demande en produits traditionnels a incité à la création de marques commerciales. Les grands détaillants ne se privent pas pour faire référence au terroir, à la tradition, aux caractéristiques régionales, allant même jusqu'à créer leurs propres marques pour commercialiser ces produits. Plusieurs arguments sont invoqués, tels que « naturel », « à l'ancienne », « fermier », « original », « rustique », « classique », etc., ce qui peut être une source de confusion pour les consommateurs (Consumers International, 2004).

15. Les caractéristiques spécifiques des produits traditionnels et l'importance de leur préservation sont des préoccupations récentes, mais de plus en plus reconnues, notamment du point de vue de leur potentiel commercial<sup>1</sup>. Une meilleure connaissance de ces produits (stocks, types de producteurs et méthodes de production) est hautement nécessaire pour informer les politiques publiques. Certains projets de la FAO ayant trait aux produits traditionnels contribuent à la collecte d'informations et d'expérience à cette fin même.

***Encadré 3: Programme qualité spécifique des denrées alimentaires associée à leur lieu d'origine***

Lancé en 2007, le projet GCP/INT/022/FRA a globalement pour objet d'aider les pays membres à définir des qualités spécifiques dans les politiques relatives à l'origine des produits, en tenant compte des contextes économiques, sociaux et culturels. Le but est de contribuer au développement rural et de répondre à la demande des consommateurs en valorisant et en préservant les ressources locales. Des séminaires régionaux, des réunions d'experts et des activités de travail en réseau sont organisés afin de recueillir des informations sur l'expérience des pays membres. Les atouts et les difficultés ainsi que les facteurs de succès ou d'échec sont analysés dans le cadre d'études de cas. Des outils sont mis au point pour appuyer ces efforts.

16. D'autres activités axées sur la valorisation de ces produits visent à étayer les politiques propices aux produits traditionnels régionaux. En effet, ces produits peuvent servir de catalyseur au développement rural et à la préservation de la diversité dans les politiques de développement agricole et rural, compte tenu de leurs liens avec les zones rurales qui leur permettent de prévenir l'émigration et la délocalisation des entreprises. Ces produits peuvent favoriser la promotion d'une action de gestion collective des ressources humaines et matérielles.

17. Des initiatives privées visant à préserver et à valoriser des produits agricoles et alimentaires traditionnels ont été identifiées dans plusieurs pays d'Europe. Elles sont de plus en plus reconnues par les consommateurs ainsi que par les responsables locaux et régionaux du développement.

---

<sup>1</sup> Cf. Le projet Truefood (<http://www.truefood.eu>) qui a pour objet d'introduire des innovations appropriées dans la fabrication traditionnelle de denrées alimentaires afin de maintenir et de développer la concurrence de ce secteur sur un marché européen de plus en plus mondialisé.

**Encadré 4: Quelques exemples d'initiatives privées collectives**

Slow Food Ark of Taste and Presidia: association de détaillants et de restaurants

L'Association Slow Food (SF) a été constituée en Italie en 1989 pour contrer la disparition des traditions alimentaires locales. Elle est aujourd'hui présente dans de nombreux pays, y compris des pays en développement. Elle s'est dotée de plusieurs outils pour atteindre ces objectifs, en particulier Ark of Taste et les Presidia. La base de données Ark of Taste, créée en 1996, recense les produits alimentaires qui risquent de disparaître. Elle comprend plus de 500 produits ou ressources biologiques intérieures. Elle est utilisée à des fins d'information et de promotion, et comme base de référence pour les Presidia. Les Presidia sont de petits projets (plus de 270 dans le monde) qui mettent en relation des acteurs locaux et extérieurs afin d'appuyer les fabricants de produits menacés. Les projets aident les producteurs à coordonner leur action, à définir des règles communes de production, à faciliter l'accès aux marchés de niche et à promouvoir les produits dans le cadre de salons, de restaurants, etc.  
<http://www.slowfoodfoundation.org/eng/presidi/lista.lasso>

Chablais Gourmands: Conjuguer tourisme et produits traditionnels

Ce projet rassemble des producteurs alimentaires, des viticulteurs-encaveurs (une cinquantaine), des restaurateurs et des détaillants de produits originaires des zones suisses et françaises de la région historique de Chablais. Il repose sur une réglementation et un contrôle de qualité facultatifs. Le projet a initialement bénéficié d'un soutien au titre du programme INTERREG de la Communauté européenne (lancé en 1990 pour promouvoir le développement des régions de l'Union européenne par une coopération transfrontières) ainsi que par les autorités régionales. Il a pour objectif de constituer un réseau de professionnels et une base de données de référence sur les producteurs, et de promouvoir les produits artisanaux de la région, essentiellement par une commercialisation directe. Il soutient par exemple la collaboration entre les restaurants et les fournisseurs locaux de produits traditionnels. Il s'appuie principalement sur son site web, sur une brochure imprimée qui est largement diffusée, notamment dans les bureaux de tourisme, ainsi que sur une participation collective à des salons et autres manifestations publiques.  
<http://www.chablais-gourmands.com>

## IV. ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

18. L'expression « qualité spécifique », telle que définie dans un document de conférence de 2004, renvoie à une approche facultative permettant de distinguer les produits en fonction de caractéristiques spécifiques; elle diffère en cela de la qualité générique qui se rapporte aux conditions essentielles qu'un produit doit réunir en vue de sa mise sur le marché, notamment au regard de la sécurité sanitaire. Des textes appropriés doivent ensuite être adoptés pour définir les conditions et critères que les produits agricoles et alimentaires traditionnels doivent satisfaire pour se voir accorder une « qualité spécifique ». L'objectif est de protéger les consommateurs comme les producteurs de concurrents peu scrupuleux qui ne se conforment pas à ces règles.

19. Les produits traditionnels peuvent être juridiquement réglementés de plusieurs manières, par exemple par la protection des consommateurs, des lois sur la concurrence ou la propriété intellectuelle, et par des textes généraux ou spécifiquement axés sur les produits. Selon le cadre juridique, les objectifs publics comme la santé, la protection des consommateurs et la loyauté de la concurrence prennent une importance diverse. Les sections qui suivent passent brièvement en revue trois aspects réglementaires ayant trait aux produits traditionnels, à savoir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, la propriété intellectuelle et les labels de qualité.

### A. NORMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

20. La réglementation nationale sur la qualité et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires s'applique à tous les produits agricoles et alimentaires distribués au sein des frontières nationales. À l'échelon international, les normes, directives et autres textes de la Commission du Codex Alimentarius servent de point de référence au commerce international des produits alimentaires. Dans ce contexte, les prétentions ou critères de qualité, par exemple « produits traditionnels »,

viennent s'ajouter aux dispositions générales ou spécifiques. Ceci vaut également pour les exigences en matière d'étiquetage. Ainsi, les conditions d'étiquetage générales doivent toujours être respectées pour informer le consommateur, tandis que les mentions d'étiquetage spécifiques visent à renseigner sur les conditions de fabrication spéciales, comme c'est le cas par exemple pour l'étiquetage des produits biologiques.

21. Les produits traditionnels locaux ne doivent pas être marginalisés du fait de la définition de normes internationales par la Commission du Codex Alimentarius ou d'autres organisations; celles-ci doivent plutôt contribuer à les faire connaître dans le monde, tout en garantissant la qualité et la sécurité sanitaire minimales pour assurer la protection des consommateurs. La normalisation internationale et la promotion des produits régionaux traditionnels ne s'excluent pas mutuellement. Ainsi, les normes internationales d'étiquetage exigent que le pays d'origine du produit soit précisé si les consommateurs peuvent être trompés ou induits en erreur du fait de son omission. Ceci permet la coexistence de produits alimentaires normalisés et de leurs versions locales qui présentent des caractéristiques supplémentaires de qualité.

22. Des réglementations peuvent également être votées au plan national ou régional pour autoriser la souplesse nécessaire à la production d'aliments présentant des caractéristiques traditionnelles, éventuellement sur la base de l'octroi de dérogations (voir les exemples donnés à l'Encadré 5 concernant l'Italie et les réglementations européennes).

***Encadré 5: Dérogations légales autorisant le maintien de méthodes traditionnelles de fabrication dans l'Union européenne***

La Commission européenne a adopté un ensemble de réglementations sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, dont certaines dispositions peuvent être gênantes pour les produits traditionnels. La préservation de ces produits étant aussi l'un des objectifs des politiques européennes, la Commission a voté l'Article 7 du Règlement 2074/2005 qui définit une procédure permettant aux États Membres d'exercer une certaine souplesse en accordant des dérogations autorisant le maintien des procédés traditionnels employés par les entreprises alimentaires. Les produits concernés doivent être reconnus depuis longtemps comme des produits traditionnels protégés par une réglementation européenne, nationale, régionale ou locale. Les dérogations peuvent porter sur les matériaux des unités de fabrication (portes en bois, milieu naturel, etc.), sur ceux servant au traitement ou encore à l'emballage. L'objectif global est de préserver le milieu traditionnel nécessaire à la constitution des caractéristiques organoleptiques spécifiques (notamment la flore microbiologique) du produit. Les dérogations peuvent être obtenues en présentant les justifications techniques d'ores et déjà approuvées par l'organisme national de sécurité sanitaire des aliments. Chaque exemption fait l'objet d'un texte juridique et la Commission est informée. Les dérogations peuvent aussi se rapporter à des méthodes traditionnelles de transformation ne figurant pas dans la liste descriptive de l'Annexe III du Règlement européen 853/2004. Dans ce cas, le dossier technique doit être approuvé par la Commission et par l'ensemble des États Membres. Dans tous les cas, le dossier technique doit comporter une description complète du procédé utilisé ainsi que des informations sur les mesures prises pour assurer la sécurité sanitaire des produits considérés

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0027:0059:EN:PDF>

Des informations complémentaires sont fournies dans un document en langue française disponible à l'adresse suivante:

[http://rhonealpes.synagri.com/synagri/pj.nsf/TECHPJPARCLEF/04433/\\$File/Fiche%20paquet%20hygiène%20V%20finale-30-10-07.pdf?OpenElement](http://rhonealpes.synagri.com/synagri/pj.nsf/TECHPJPARCLEF/04433/$File/Fiche%20paquet%20hygiène%20V%20finale-30-10-07.pdf?OpenElement)

En Italie, l'Article 8 de l'arrêté légal 173/98 se rapporte à la protection des produits alimentaires et agricoles traditionnels présentant « des méthodes de transformation, de conservation et de vieillissement élaborées au fil des années ». Il est fondé sur des listes régionales de produits dressées par les régions et les provinces autonomes et définit un ensemble de dispenses par rapport aux conditions d'hygiène prescrites dès lors que les conditions concernant la sécurité sanitaire du produit ont été respectées (par exemple, lorsque l'utilisation d'outils en bois ne doit pas être systématiquement interdite, étant donné qu'il n'est pas nécessaire de respecter certaines conditions d'hygiène).

*Decreto Legislativo 30 Aprile 1998, n.130; decreto Ministero Agricoltura 8 Settembre 1999, n.350) – <http://www.politicheagricole.it/ProdottiTradizionali/ricerca/htm>*

23. Il est important de souligner que les régimes concernant la qualité spécifique peuvent aider les petits producteurs à se conformer plus rapidement aux exigences de sécurité sanitaire des aliments en favorisant des actions collectives (et souvent un appui sous forme de conseils) de la part des producteurs concernés. C'est là un point particulièrement important pour les revendeurs qui peuvent accéder plus facilement aux marchés formels et indirects, et donc aussi pour les pays en transition. Dans nombre de cas, la reconnaissance et la protection d'un produit imposent de renforcer les mesures de sécurité sanitaire, tout en veillant à la préservation des caractéristiques traditionnelles spécifiques. Ce double objectif n'est pas toujours facile à atteindre, notamment pour les produits alimentaires d'origine animale, et il mérite une attention particulière justifiant des programmes spécifiques de recherche et de valorisation des produits.

**Encadré 6: Procédure de contrôle de la qualité du fromage Livno de Bosnie-Herzégovine**

Le Livanjski sir (Livno), un fromage à base de lait de brebis, jouit d'une bonne réputation sur le marché intérieur et sur ceux des pays avoisinants. Le produit d'origine est toutefois menacé par des copies fabriquées à partir de lait de vache. La définition et la protection des caractéristiques et de l'appellation du produit permettraient d'assurer la préservation des paysages très particuliers de la région de Livanjsko Polje (où les prairies ne subsistent que grâce aux pâturages de haute altitude) et aideraient les petites laiteries et exploitations agricoles à rester compétitives sur leurs marchés et à tirer profit des ouvertures commerciales. Le processus d'homologation du fromage Livno a démarré en 2005 dans le cadre du projet intitulé « Saveurs d'Herzégovine » qui avait pour but d'aider les producteurs à moderniser leurs installations de fabrication pour se conformer aux normes de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène des produits laitiers. La coopération actuellement engagée pour obtenir une appellation d'origine protégée repose sur la Cincar, une association des éleveurs de moutons et des fabricants de fromages, ainsi que sur le soutien d'une organisation non gouvernementale italienne (UCODEP). La participation au projet de l'organisme national de sécurité sanitaire des aliments permet de s'assurer de la prise en compte des conditions de sécurité sanitaire applicables à l'utilisation de lait non pasteurisé.

Source: *Étude de cas FAO-Agridea-Seedev, Bernardoni et al. (2008).*

## **B. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE**

24. À l'échelon international, l'expression « indication géographique » renvoie à la dimension géographique d'un produit traditionnel et permet de reconnaître et de protéger la réputation d'un produit en tant que doté de droits de propriété intellectuelle. En vertu de l'Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), on entend par indications géographiques « des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique » (Article 22.1).

25. Les droits de propriété intellectuelle sont également considérés comme le cadre juridique approprié pour la protection des savoir-faire traditionnels, une mission assurée par le Comité intergouvernemental de la propriété intellectuelle relative aux ressources génétiques, aux savoirs traditionnels et au folklore de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI). Les objectifs visés par ces dispositions dans le cadre des politiques d'intervention concernent la prévention de l'utilisation par des parties non autorisées, la préservation des connaissances traditionnelles, la promotion du développement des communautés concernées et la légitimité des échanges.

26. La législation européenne fait référence aux traditions dans deux de ses règlements. Bien que le Règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires, en son Article 2, alinéa 1, sous-alinéa b, ne fasse pas mention de l'origine géographique, il utilise le terme « traditionnel » comme critère applicable aux produits agroalimentaires « dont l'utilisation sur le

marché communautaire pendant une période faisant apparaître une transmission entre générations a été prouvée ». Les appellations d'origine protégées (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP) (Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006) correspondent à un système sui generis, applicable aux indications géographiques telles que définies par l'Accord ADPIC, qui tient compte des dimensions traditionnelles et régionales des produits (notamment l'Article 4, alinéa 2, sous-alinéa e, qui fait référence à des « méthodes locales, loyales et constantes »).

27. Les réglementations sur la question peuvent avoir des justifications variées, se rapportant à la fois aux aspects économiques et commerciaux et aux politiques de développement rural, de préservation et de promotion de la biodiversité et des traditions.

***Encadré 7: Justifications de nature politique: le cas des AOP et des IGP***

Les principales justifications des politiques publiques et des initiatives collectives privées visant à valoriser les produits traditionnels sont reprises ci-dessous:

- Nécessité de réglementer les échanges et la concurrence: usurpation (fraude) des indications géographiques par des personnes extérieures, généralement de gros producteurs tirant profit de faibles coûts de production; délimitation de la zone de production et définition des produits fondée sur des codes de pratique officiellement reconnus;
- Réglementation des volumes de production afin de stabiliser les marchés et d'éviter la concurrence reposant exclusivement sur les coûts de production, ce qui entame la qualité et le caractère traditionnel des denrées alimentaires;
- Développement rural: maintenir les populations et les activités dans les zones plus défavorisées; remédier aux difficultés de commercialisation des produits traditionnels dues à leur distribution par une multitude de petits fabricants; isolement des zones concernées; absence de normes de qualité concernant ces produits, etc.; les AOP et les IGP sont des outils utiles pour protéger la réputation des produits traditionnels fondée sur les savoir-faire collectifs et les liens à un terroir, deux des conditions fixées pour leur homologation;
- Préservation du patrimoine identitaire national et régional (cf. registre autrichien des denrées alimentaires traditionnelles considérées comme savoir-faire traditionnels), non seulement les produits, mais aussi les savoirs, les variétés végétales, les races animales, les biotopes et les paysages;
- Assurance de la prise en compte de conditions minimales en matière de sécurité sanitaire et de qualité des denrées alimentaires.

*Source: Sylvander, Allaire et al. (2006), p.47*

28. Un autre outil ayant trait aux droits de propriété intellectuelle trouve sa raison d'être dans la région Europe. Le registre autrichien des produits traditionnels, administré par le Ministère fédéral de l'agriculture, des forêts, de l'environnement et de l'eau, a pour objet d'enregistrer tous les aliments typiques du pays. Son utilité en tant qu'outil de protection des connaissances traditionnelles a été reconnue par l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI). Il offre une protection sur la base d'informations concluantes officiellement communiquées. De même, le texte italien (Article 8 du décret législatif 173/98) prévoit la constitution et la mise à jour d'une base de données nationale des produits traditionnels non homologués dans le système européen. La base de données bavaroise sur les produits et les recettes traditionnels repose sur le même principe. Toutes les initiatives en place sont susceptibles de contribuer à l'adoption de normes internationales pour la protection des connaissances traditionnelles sur les produits agroalimentaires.

29. Enfin, les droits de propriété intellectuelle peuvent également servir à protéger les marques collectives reposant sur une certification/garantie et se rapportant spécifiquement aux produits traditionnels, qu'il s'agisse d'initiatives publiques ou privées, notamment lorsqu'elles s'appliquent à l'ensemble des produits traditionnels d'une région donnée. On en trouvera quelques exemples à l'Encadré 8.

**Encadré 8: Quelques marques fondées sur la certification/garantie**

La marque hongroise *Hír* (Traditions – Saveurs – Régions) qui appartient au Centre de commercialisation des produits agricoles financé par les pouvoirs publics (bien qu'elle n'ait pas encore été utilisée), la marque norvégienne *Spesialitet Norge* (Spécialité norvégienne) appartenant à Matmerk (Fondation norvégienne pour la qualité des produits agricoles et la création de marques alimentaires) ou encore la marque *Paniere dei Prodotti tipici* de la Province italienne de Turin sont autant d'exemples de marques publiques. De manière générale, les produits traditionnels tirent profit des marques applicables à l'ensemble des produits d'une région donnée, qu'ils soient traditionnels, nouveaux, nationaux ou régionaux. À titre d'exemple, citons *Growing Green in Latvia*, *Bienvenue en Gourmandie* en Normandie (France), *Spécialité du Canton du Jura* en Suisse.

Sources:

<http://kslmatmerk.no/merkeordningene/spesialitet>

<http://www.provincia.torino.it/agrimont/sapori/paniere/>

<http://www.ggl.lv/>

<http://www.gourmandie.fr/>

<http://www.terroir-jura.ch/>

## C. AUTRES RÉGIMES REPOSANT SUR LA QUALITÉ

30. La réglementation des produits traditionnels peut aussi résulter d'autres qualités spécifiques. En effet, ces produits peuvent être biologiques, fabriqués à la ferme, en montagne<sup>2</sup> ou dans des parcs naturels<sup>3</sup>. Les dispositions applicables ont généralement tendance à se recouper du fait de l'évidente relation entre ces différentes qualités:

- Les ressources et les méthodes traditionnelles se rapprochent souvent des principes de l'agriculture biologique;
- La transformation alimentaire par les ménages ou dans les exploitations agricoles s'appuie fréquemment sur un ensemble de traditions;
- Les produits traditionnels peuvent se conserver plus facilement dans les zones isolées et moins développées, comme les montagnes, compte tenu des difficultés posées par la modernisation de l'agriculture, un obstacle qui a fini par se révéler un atout;
- Les produits traditionnels sont très utiles dans les parcs nationaux où ils permettent de préserver les paysages naturels et la biodiversité résultant d'une interaction avec les humains; ils constituent également une précieuse ressource pour attirer les touristes..

31. La conjugaison de différents régimes de qualité peut aboutir à une baisse des coûts d'application, notamment pour ce qui est des inspections et de la certification. Depuis la création de systèmes de certification des produits issus de l'agriculture biologique dans nombre de pays en transition (du fait de la forte demande des pays d'Europe de l'Ouest, ces systèmes peuvent également être utilisés pour appuyer d'autres régimes de certification de produits traditionnels de qualité.

## V. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

### A. ASPECTS NUTRITIONNELS ET SANITAIRES

32. L'intérêt que porte le grand public à une alimentation saine et nutritive a contribué à stimuler la demande de produits traditionnels, d'où l'intérêt accru manifesté par les fabricants de denrées alimentaires.

---

<sup>2</sup> Voir à titre d'exemple la loi française (Loi du 9 janvier 1985 relative au développement et à la protection de la montagne, telle que modifiée par la Loi du 9 juillet 1999) ainsi que la Charte européenne des produits de montagne de qualité, de 2005 (<http://www.mountainproducts-europe.org/sites/euromontana/>).

<sup>3</sup> Cf. par exemple la marque française relative aux produits traditionnels fabriqués dans les parcs naturels: <http://www.parcs-naturels-regionaux.fr/fr/approfondir/faq.asp?lang=en&p=1&th=4>

33. Dans leurs lieux d'origine, les produits traditionnels font partie intégrante de l'alimentation qui a connu une évolution complexe reflétant les interactions entre les humains et leur milieu. Ils symbolisent les savoirs et l'expérience des générations passées qui ont tiré le meilleur profit des ressources et des ingrédients locaux pour créer des aliments sains et goûteux (Trichopoulou, A. et al., 2007). Il se pourrait d'ailleurs que certaines caractéristiques nutritionnelles intéressantes soient dues à la combinaison complexe du climat et des sols, de la composition des pâturages, des méthodes de transformation, etc. (voir l'exemple des pistaches, Bellomo & Fallico, 2007). D'autre part, certains des aliments traditionnels transformés sont le fruit d'une concentration d'éléments nutritifs qui constituait autrefois une condition nécessaire à leur préservation. Ceci pourrait être jugé problématique à l'heure actuelle compte tenu de la consommation calorique excessive. Du point de vue de l'équilibre alimentaire et de la diversité nutritionnelle, on manque toujours de connaissances sur la composition nutritionnelle et bioactive des produits traditionnels et des études plus précises doivent être réalisées sur leurs effets sur la santé humaine.

34. Au nombre des priorités de l'épidémiologie nutritionnelle figurent la documentation et la surveillance des habitudes alimentaires en vue de la planification nationale des politiques alimentaires, nutritionnelles et agricoles, ainsi que la documentation des habitudes alimentaires, et l'identification des substances nutritives précises et des modes d'alimentation pouvant avoir un impact sur la santé. La composition macro et micronutritionnelle et des composantes bioactives des produits traditionnels doivent impérativement faire l'objet d'une détermination systématique afin de mettre en évidence leur rôle dans les aliments traditionnels et dans les modes d'alimentation. Les données sur leurs effets propices pour la santé doivent être incluses dans les tables et bases de données nationales et/ou européennes sur la composition des aliments. Ces informations sont nécessaires afin de définir précisément les apports alimentaires des individus et des populations, ainsi que pour l'étiquetage de ces produits et leur commercialisation.

## **B. ASPECTS SOCIOÉCONOMIQUES: CONTRIBUTION AU DÉVELOPPEMENT RURAL DURABLE**

### **Valeur ajoutée et emploi local dans les petites entreprises**

35. L'importance économique des aliments traditionnels dans les échanges et l'emploi peut être partiellement évaluée d'après l'analyse des informations économiques sur les AOP et les IGP qui constituent une sous-catégorie légalement reconnue et bien définie.

#### ***Encadré 9: Quelques chiffres sur les AOP et les IGP***

- D'après des données européennes publiées: l'huile d'olive italienne « Toscano » s'est vendue 20 pour cent plus cher depuis 1998 où elle a commencé à bénéficier de la protection conférée aux IGP. Quatre-vingt-cinq pour cent (85 pour cent) des vins d'exportation français s'appuient sur les IGP. Il en va de même pour quatre-vingt pour cent (80 pour cent) des spiritueux exportés dans l'UE. Les IGP assurent la subsistance de 138 000 exploitations agricoles en France, ainsi que l'emploi de 300 000 Italiens.

[http://ec.europa.eu/trade/issues/sectoral/intell\\_property/argu\\_en.htm](http://ec.europa.eu/trade/issues/sectoral/intell_property/argu_en.htm)

- Les consommateurs européens apprécient énormément les IGP comme en témoigne une enquête de consommation réalisée en 1999 qui a montré que 40 pour cent d'entre eux sont prêts à payer 10 pour cent de plus pour des produits d'origine garantie.

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/signes2006T8.pdf>

- D'après les textes européens, les produits français homologués en tant qu'AOP ou IGP représentaient en 2004 près de 2,8 milliards d'euros en valeur commerciale de premier palier (Les vins AOC [système français appelé Appellation d'origine contrôlée] représentaient 8,6 milliards d'euros).

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/primeur182.pdf>

36. L'emploi local auprès des petites entreprises alimentaires contribue au maintien des populations et de l'activité économique en zones rurales, surtout dans les zones isolées et plus défavorisées. Les qualités spécifiques des produits traditionnels sont généralement associées à un vaste système de production et de traitement artisanal. Il en résulte souvent un taux d'emploi plus élevé que dans les systèmes industrialisés intensifs voués aux produits de base ou aux produits nouveaux. Ceci s'applique à la fois au nombre d'emplois que nécessitent les produits traditionnels, mais aussi à la haute spécialisation des emplois, à la variété, à la reconnaissance sociale, etc. L'industrie alimentaire se caractérise par un taux de renouvellement rapide du personnel du fait des conditions de travail astreignantes et de la répétitivité des gestes techniques, alors que les emplois liés aux produits traditionnels, même dans de petites unités de fabrication, sont généralement plus supportables.

37. Dans les zones où la mécanisation est difficile ou coûteuse, comme en montagne, les méthodes de fabrication traditionnelles constituent le seul moyen de maintenir les activités ainsi que certains emplois. Les coûts de production et d'approvisionnement des produits traditionnels sont généralement plus élevés que ceux des produits industriels plus concurrentiels; c'est pourquoi il convient de reconnaître leurs qualités spécifiques et que le consommateur soit informé de leurs caractéristiques. Les informations sur leur qualité doivent être diffusées de manière adéquate sur l'ensemble des marchés (connaissances des consommateurs, labels de qualité officiels et réglementations sur les caractéristiques invoquées). Les produits traditionnels peuvent obtenir une bonne valeur ajoutée sans beaucoup investir dans la promotion ou la commercialisation, ne sont pas tenus de toujours créer de nouveaux produits et leur promotion est généralement collective. Enfin, si l'on examine les différentes structures de coût, les produits traditionnels pourrait fort bien ne pas être plus coûteux pour le consommateur que les nouveaux produits industriels qui exigent un gros effort de recherche-développement et des investissements dans la publicité avant de se faire une place sur les marchés.

#### **Aspects sociaux et dynamisme régional**

38. Outre les activités directement axées sur les chaînes d'approvisionnement en produits traditionnels (commerce, préservation, conditionnement et inspections), d'autres activités en lien avec les produits traditionnels pourraient être développées, notamment dans le tourisme et la gastronomie. Le tourisme est souvent un moteur puissant pour la valorisation des produits traditionnels qui peuvent en retour constituer un élément important pour le développement touristique. Cette tendance se traduit par le nombre de musées, de projets de développement touristique et d'activités offertes aux touristes qui reposent sur les produits traditionnels locaux. L'intérêt que portent les touristes aux cultures alimentaires locales affiche une tendance stable comme l'atteste l'offre abondante de routes thématiques, de musées, de visites des exploitations ou des unités de fabrication, etc., dans la quasi-totalité des régions. La valorisation du patrimoine culinaire local est un atout majeur pour les régions n'ayant pas les atouts nécessaires pour attirer le tourisme de masse (la neige, la mer et le soleil).

39. Les droits collectifs sur les savoir-faire, les ressources et les désignations associées aux produits traditionnels justifient une gestion collective des régimes en place. Celle-ci peut offrir une base efficace à son administration régionale, permettant ainsi aux pouvoirs publics de déléguer certaines des fonctions de gestion aux collectivités locales (inspections, volumes, exploitation durable des ressources, etc.). Une gestion collective peut à son tour s'avérer un facteur déterminant pour le succès de la promotion, la commercialisation, l'uniformité et la reconnaissance des procédures de traitement, et l'efficacité d'un processus de certification autocontrôlé.

40. Pour asseoir une stratégie de qualité régionale, les parties concernées n'ont pas à se limiter aux exploitants des chaînes d'approvisionnement, mais peuvent s'appuyer sur un vaste réseau pouvant intégrer d'autres activités économiques ou valeurs culturelles (Tregear et al., 2007). La coordination des petits fabricants (relations horizontales et verticales le long de la chaîne d'approvisionnement) de produits traditionnels permet de renforcer les entreprises locales,

tout en permettant aux acteurs locaux d'entrer en concurrence avec les entreprises intégrées, ce qui contribue à réduire encore les coûts de transaction sans se borner à une intégration verticale et à créer des occasions de collaboration entre les secteurs public et privé.

41. Les systèmes et produits agricoles et alimentaires traditionnels sont aussi rattachés aux questions de parité. Leur fabrication est le fait des femmes qui interviennent souvent de la transformation au point de vente (notamment en cas de vente directe aux consommateurs). En conséquence, la promotion, la production et la commercialisation de ces produits contribuent à la reconnaissance socioéconomique du travail des femmes, offrent la possibilité de les coopter dans la création de valeur ajoutée au sein des exploitations ou des petites unités de production.

42. Autre aspect social important, la promotion et la valeur ajoutée des produits traditionnels contribuent à rehausser l'estime de soi des acteurs locaux qui prennent conscience de la valeur de leurs produits, de leurs traditions et des modes de vie associés, notamment dans les zones isolées et plus défavorisées, ce qui permet de faire reculer l'exclusion.

### **Relations avec la biodiversité, l'environnement et la culture**

#### Environnement et biodiversité

43. Par définition, la fabrication des produits traditionnels repose sur les ressources et matières premières locales, elle est donc viable en soi dans la mesure où elle assure la pérennité du terroir à travers la gestion collective des ressources, l'utilisation de ressources biologiques spécifiques à l'endroit, la diversité de la production, etc. Prendre conscience de ce lien particulier au terroir peut engendrer un mouvement de résistance à toute évolution vers une spécialisation et une rationalisation économique susceptibles de mettre en péril les pratiques traditionnelles, notamment lorsque les caractéristiques spécifiques des produits tiennent à des procédés durables assurant la préservation des ressources naturelles.

44. La préservation et l'exploitation durable des espèces et/ou variétés et races traditionnelles qui forment l'ensemble des ressources génétiques sont d'autres aspects importants. Ils prennent une importance particulière à la lumière de l'évolution actuelle et des changements climatiques. En effet, l'orientation nord/sud caractéristique des produits traditionnels européens et des modes alimentaires illustre principalement les différences de climat ainsi que certaines conditions agricoles et économiques.

45. Sous une autre de ses facettes, la biodiversité se rapporte à la pluralité des variétés existant dans une zone donnée, et elle peut être préservée par des mesures de réglementation de l'exploitation extensive. Certaines tentatives couronnées de succès au plan économique ont été engagées pour enrayer la tendance à la monoculture; elles reposaient sur des mesures d'incitation économique favorisant le recours à des méthodes de production biologique destinées à préserver les avantages environnementaux.

46. La reconnaissance et la protection des produits traditionnels peut contribuer à préserver la diversité des races/variétés et leurs diverses combinaisons dans une zone géographique donnée. En effet, les races ou variétés locales spécifiques correspondent souvent aux ingrédients et matières premières entrant dans la fabrication des produits traditionnels, tandis que les procédés traditionnels reflètent l'équilibre entre les humains et le milieu naturel, ce qui favorise la préservation d'écosystèmes caractérisés par une forte diversité (Kiene, 2006).

**Encadré 10: Quelques exemples de préservation des ressources biologiques**

Nombre des produits traditionnels enregistrés en tant qu'IGP ont acquis leur réputation du fait des exigences de leur fabrication à partir du lait d'espèces locales (comme le fromage Livno de Bosnie-Herzégovine), ou de variétés végétales locales (comme les haricots Tetovo de L'ex-République yougoslave de Macédoine) (Bernardoni et al., 2008). La reconnaissance de ces produits traditionnels en tant qu'indications géographiques a certainement joué un rôle majeur dans la préservation de ressources biologiques qui avaient quasiment disparu: une variété de maïs dans le cas du Rheintaler Ribelmais AOP (Suisse); ou encore une race de vaches laitières dans le cas du fromage AOP Single Gloucester (Royaume-Uni) ou du fromage Laguiole; enfin, une race de porcins pour l'IGP Schwäbisch Hällisches Landschwein (Allemagne).

Sources:

Rheintaler Ribelmais: <http://www.ribelmais.ch/>; exemple analysé par Larson (2007), p. 33-34

Single Gloucester: [http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/registered/single\\_g.htm](http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/registered/single_g.htm)

Fromage Laguiole <http://www.patrimoine>

[biologique.midipyrenees.fr/fiche.asp?FK\\_cat\\_animal=2&page=4Laguiole](http://biologique.midipyrenees.fr/fiche.asp?FK_cat_animal=2&page=4Laguiole)

Schwäbisch Hällisches Landschwein:

<http://www.besh.de/html/produkte/schweingga.htm>

**Patrimoine naturel et culture**

47. À la fin des années 80, les limites de la modernisation agricole sont devenues claires en Europe de l'Ouest, comme en attestent les préoccupations concernant l'authenticité, la diversité, l'environnement et le développement rural. Parallèlement, il est devenu évident que dans la plupart des régions, les systèmes traditionnels de production, les savoir-faire et les paysages étaient en train de disparaître et que, par voie de conséquence, les produits traditionnels qui en dépendaient étaient eux aussi en péril. Cette prise de conscience a favorisé la relance des traditions culinaires et des produits traditionnels dans la tendance au retour au patrimoine qui a entre autres pris la forme d'inventaires.

**Encadré 11: Inventaires réalisés en Europe**

Des inventaires ont été réalisés dans plusieurs pays d'Europe de l'Ouest au titre du programme Euroterroirs (1993-97) financé par l'UE. Lorsque ce programme a démarré, des projets semblables financés par les pouvoirs publics ont été exécutés dans plusieurs pays non membres de l'UE ou en voie d'adhésion (par exemple, la Hongrie, les pays baltes, le Belarus, la Suisse). La plupart bénéficiaient d'un appui scientifique et ont servi de base à l'élaboration de diverses mesures se rapportant aux produits (par exemple les AOP, les IGP et les STG, les marques collectives, la promotion générale, etc.) ou aux activités touristiques connexes (notamment le réseau européen des patrimoines culinaires et le projet autrichien Genuss Region Österreich).

Sources:

<http://www.kertnet.hu/HungarianHorticulture/gb/21fr.htm>

<http://www.bsrinterreg3a.net/templates/detail.php?id=100508>

<http://www.patrimoineculinaire.ch>

<http://www.culinary-heritage.com/>

<http://www.genuss-region.at/index-genuss-region>

48. À l'échelon international, le projet Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial (SIPAM) a pour objet de jeter les bases de la reconnaissance, de la préservation et de la gestion adaptative des systèmes agricoles traditionnels ainsi que des paysages, de la biodiversité, des systèmes de connaissances et des cultures associées dans le monde. La FAO a lancé cette initiative en 2002 avec l'appui du Fonds pour l'environnement mondial (FEM), la collaboration du Programme de Nations Unies pour le développement mondial (PNUD) et en étroite concertation avec différentes organisations nationales et internationales telles que l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) et le Patrimoine mondial. Le projet SIPAM est exécuté dans plusieurs sites européens (voir l'encadré 12).

**Encadré 12: Sites européens du projet SIPAM de la FAO**

On peut trouver dans le monde entier des systèmes du patrimoine agricole reposant sur une riche biodiversité agricole, qui associent les espèces de faune et de flore sauvages et sont d'importants creusets de cultures et de savoirs autochtones. Un réseau est en voie de constitution pour les mettre en relation; au bout du compte, on pourra recenser 100 à 150 de ces Systèmes ingénieux du patrimoine agricole d'importance mondiale. En Europe, les SIPAM sont notamment:

- Les plantations de citronniers (sud de l'Italie)
- Les agrosystèmes traditionnels des Carpates (Slovaquie)
- Les systèmes pastoraux itinérants (Roumanie)
- L'élevage traditionnel des rennes dans la région arctique (Sibérie – Russie)

<http://www.fao.org/sd/giahs/europe.asp>

49. Les produits traditionnels incitent à une gestion durable des paysages, notamment lorsqu'ils reposent sur une structure collective de gestion. Les retombées positives sur les paysages sont une conséquence de l'application des codes de pratique ainsi que des mesures collectives engagées en faveur des paysages dans le cadre des projets locaux (INRA [Institut national français de la recherche agronomique], 2006).

## VI. LA SITUATION EN EUROPE

50. Les produits traditionnels sont le fruit de spécificités locales culturelles et naturelles. Les pays d'Europe sont richement dotés en la matière, une situation renforcée par leur diversité socioéconomique et par les différents cadres réglementaires. Cependant, des tendances générales peuvent être dégagées selon les régions: Europe de l'Ouest, Europe du Nord et du Sud, Europe de l'Est et Asie centrale.

51. De manière générale, plus une société perd ses traditions, plus elle prend conscience de leur valeur, y compris celles des aliments traditionnels. En d'autres termes, la modernisation agricole et le développement de l'industrie agroalimentaire sont généralement corrélés avec la disparition des produits traditionnels (tant en quantité qu'en volume de production).

52. Le potentiel, le marché et les politiques concernant les produits traditionnels sont très différents dans la mesure où ils dépendent de la situation géographique de la région ou du pays, ainsi que de son évolution historique. Au niveau social, les préoccupations peuvent donc se rapporter à une recherche de diversité, de saveurs, de traditions ou de racines, comme celles exprimées par les consommateurs aisés des pays d'Europe du Nord et de l'Ouest, ou avoir davantage trait à la nécessité de préserver la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments dans le cas des consommateurs pauvres des pays d'Asie centrale. Cette diversité de besoins peut également être constatée dans les différentes couches sociales d'un même pays.

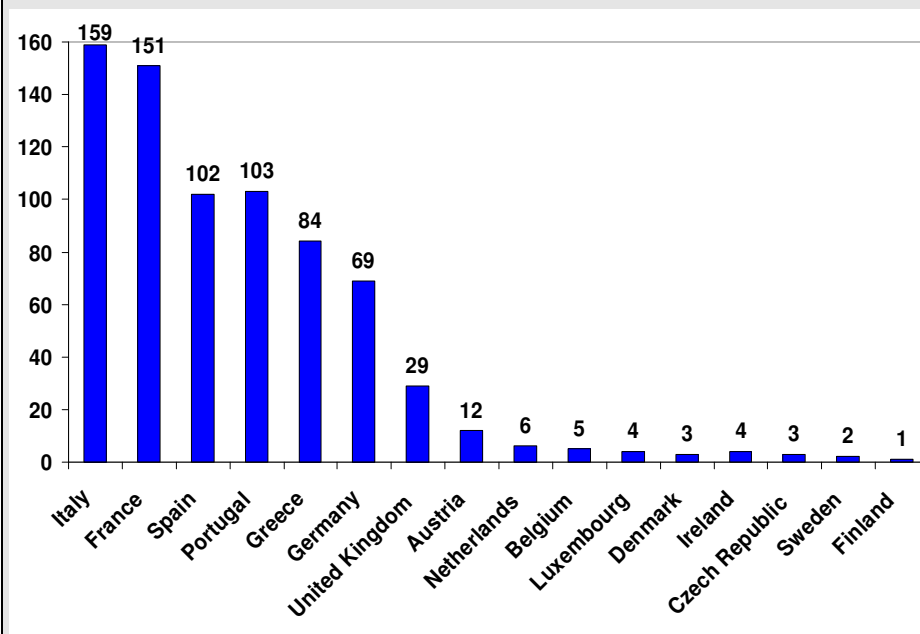
53. En clair, on peut donc observer une progression entre les pays d'Europe du Nord et de l'Ouest où quelques produits traditionnels sont promus en tant que tels et les pays d'Europe du Sud et de l'Est où il existe de nombreux produits traditionnels reconnus (voir les chiffres présentés dans l'encadré ci-dessous). Il en va de même pour la mise en œuvre du système européen des AOP, des IGP et des STG, système qui préexistait dans les pays d'Europe du Sud, et a ensuite été adopté par ceux d'Europe du Nord, puis par les nouveaux pays membres de l'UE, et qui attend aujourd'hui les pays en voie d'adhésion.

### A. PAYS D'EUROPE DE L'OUEST

54. Comme on l'a signalé plus haut, les pays d'Europe de l'ouest jouissent d'un cadre réglementaire permettant la reconnaissance et la protection des produits traditionnels, que ce soit en tant que STG, AOP ou IGP, et le nombre de produits homologués donne une idée de l'importance de la place qu'ils tiennent.

**Encadré 13: Nombre d'appellations d'origine protégées (AOP) et d'indications géographiques protégées (IGP) enregistrées en Europe (octobre 2007)**

En octobre 2007, 439 AOP et 323 IGP (hors vins et spiritueux) étaient enregistrées dans l'Union européenne. Les États Membres sont diversement concernés. Ainsi, le Danemark, la Finlande, la Suède, la Lettonie, la Lituanie et l'Estonie comptent à eux tous 6 AOP ou IGP enregistrées, tandis que le Portugal en a 105. Le graphique ci-dessous illustre cette distribution.



*Source:*

*Présentation de la délégation européenne à l'occasion du Séminaire Produits de qualité liés à l'origine géographique et aux traditions en Méditerranée, conjointement organisé par la FAO et le Ministère de l'agriculture du Maroc à Casablanca, les 8 et 9 novembre 2007. Site en langue française:*

<http://www.mp-discussion.org/casa/>

## B. PAYS D'EUROPE CENTRALE ET D'EUROPE DE L'EST

55. Suite à un remaniement de fond des politiques et à la restructuration des activités agricoles et de la transformation, une nouvelle demande de produits artisanaux de qualité se développe dans les zones urbaines des pays d'Europe centrale et d'Europe de l'Est. On trouve encore dans beaucoup de régions de nombreuses exploitations agricoles qui produisent des produits traditionnels pour leur propre consommation ou pour des marchés très étroits, bien que leur nombre devrait s'amenuiser très rapidement compte tenu de la modernisation de l'agriculture et de la migration vers les villes

56. La demande urbaine crée des incitations favorables à la préservation des produits naturels; la préférence à l'égard des produits occidentaux peut toutefois constituer une menace. En effet, du point de vue de la demande, certains consommateurs souhaitent peut-être échapper aux produits et à l'alimentation traditionnels (notamment quand ceux-ci sont associés aux pénuries alimentaires, à l'absence de choix, à une qualité médiocre, etc.) et se tourner de préférence vers des produits industriels importés (que l'on associe à la modernité, au développement économique, au mode de vie « occidental », etc.), ou encore vers des produits traditionnels de luxe, mais importés.

57. Les changements qui se succèdent dans le secteur agricole et alimentaire sont beaucoup plus rapides qu'ils ne l'étaient dans les pays d'Europe occidentale pendant les années 50, 60 et 70. Ceci s'explique également par le fait qu'il ne s'agit pas seulement d'un passage du passé à la

postmodernité, mais souvent d'une transition rapide des structures collectives d'État à l'exploitation privée. S'agissant de la modernisation du secteur agricole, les enjeux concernent aussi la valorisation des produits locaux de qualité, tant sur les marchés nationaux que sur les marchés d'Europe de l'Ouest.

58. Les pays qui sont récemment devenus membres de l'UE, ou devraient bientôt le devenir, sont en train de réviser leurs politiques sur les produits traditionnels; ceci consiste essentiellement en une phase préparatoire à la mise en oeuvre du cadre européen des AOP, IGP et STG. Plusieurs projets de développement visent aujourd'hui à préserver la valeur du potentiel dont disposent les petits exploitants. À cet égard, l'homologation d'une IGP ou d'une marque collective est généralement un atout qui leur permet de se faire une place sur les marchés, de se conformer aux normes de sécurité sanitaire et de tirer profit de la valeur ajoutée due aux spécificités de leurs produits (Bernardoni et al., 2008).

#### *Encadré 14: Système slovène de protection et de certification*

Un programme de coopération a été exécuté en Slovaquie, de 2001 à 2003, par l'AFNOR (Agence française de normalisation) et l'INAO (Institut national français de l'origine et de la qualité) en vue de la mise en place d'un système de protection et de certification des produits alimentaires traditionnels de Slovaquie. Il avait pour principaux objectifs de: i) présenter diverses options et proposer un cadre institutionnel permettant de gérer ces questions; ii) rallier tous les intervenants concernés dans le secteur public et le secteur privé; iii) fournir des informations techniques de référence à toutes les parties prenantes. Ce programme a donné lieu à la présentation à la Commission européenne de 13 demandes d'homologation d'AOP, d'IGP ou de STG.

Bon exemple d'un produit traditionnel slovène reconnu qui a eu un impact sur le marché: la saucisse sèche Zgornjesavinjski želodec enregistrée en tant qu'indication géographique\*, qui a contribué à stimuler la demande à un rythme si rapide que les fabricants ont eu du mal à augmenter leur production pour y faire face.

Source: Slokan & Udovč (2005)

\*Ce produit était déjà légalement reconnu comme tel en Slovaquie avant l'adhésion du pays à l'UE; le statut d'IGP ne lui a pas encore été attribué dans le système européen.

59. Les produits traditionnels peuvent être considérés comme un atout même dans les situations marquées par l'instabilité politique, la pauvreté, l'insuffisance des infrastructures de base, l'exploitation agricole centralisée, etc. Ainsi, le procédé original de fabrication du vin en Géorgie (le vin Marani, élevé sous terre dans des bœux d'argile) peut être préservé pour empêcher sa disparition, mais peut aussi être très utilement rattaché au tourisme rural.

## **C. PAYS D'ASIE CENTRALE**

60. La production alimentaire des ménages joue un rôle majeur dans les pays d'Asie centrale qui comptent de nombreux petits exploitants et des marchés intérieurs urbains d'assez petite taille. Il est difficile de maintenir la part des produits traditionnels locaux sur le marché intérieur compte tenu de la concurrence exercée par les aliments importés, leur seul argument étant leur spécificité et leur reconnaissance culturelle. La production locale traditionnelle garde souvent son rôle dans l'approvisionnement alimentaire des populations vivant dans des zones isolées.

61. En outre, la promotion des produits traditionnels pourrait contribuer à développer le potentiel d'exportation des produits à forte valeur ajoutée. Ainsi, le développement de la production biologique certifiée pourrait être intégré à la commercialisation des produits traditionnels.

62. À l'heure actuelle, l'attention de ces pays est globalement axée sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et sur la sécurité alimentaire, compte tenu des conflits de priorité, et les produits traditionnels ne reçoivent probablement pas la place nécessaire dans les programmes de développement. C'est pourquoi il convient de trouver un équilibre entre exigences de sécurité sanitaire et caractéristiques traditionnelles qui garantissent la spécificité de ces produits et protègent leur

potentiel en vue de débouchés futurs. Ces ouvertures, et les enjeux associés, sont parfaitement bien illustrés par le caviar mondialement connu de la mer Caspienne, alors que les ressources locales sont gravement menacées<sup>4</sup>.

63. Pour conclure, on peut affirmer qu'au cours des 20 dernières années, les produits traditionnels d'Europe, autrefois considérés comme des archaïsmes en péril dans les pays où le secteur agricole et agroalimentaire a connu une modernisation précoce, sont aujourd'hui vus comme des atouts qui correspondent à une demande nouvelle de la part des consommateurs. Cette évolution devrait inspirer les pays qui ne sont pour le moment pas conscients du potentiel de leurs produits traditionnels en raison de besoins plus urgents et des mutations socioéconomiques, mais pourraient s'y intéresser dès lors que l'urbanisation, l'industrialisation du secteur agroalimentaire et les débouchés à l'exportation ouvrent de nouvelles possibilités.

## VII. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

### A. CONCLUSIONS

64. À condition que des liens soient maintenus avec un « terroir » spécifique grâce à des réglementations adaptées et/ou des pratiques facultatives, les produits agricoles et alimentaires traditionnels ont le potentiel de devenir une source régulière de revenus, et de contribuer à la préservation des paysages régionaux, de la diversité biologique, des savoir-faire et de l'identité culturelle. Ces produits peuvent jouer un rôle clé dans la sécurité alimentaire et nutritionnelle et dans la lutte contre la pauvreté, notamment dans les pays en transition d'Europe.

65. Les produits traditionnels régionaux peuvent être considérés comme l'une des dimensions du développement durable à l'échelon local et doivent être soutenus à l'échelle du système tout entier. Leur promotion au sein du pays doit s'intégrer à une politique agricole et alimentaire générale couvrant d'autres aspects importants. Du point de vue du consommateur, les produits traditionnels élargissent la gamme des choix, même s'il est vrai qu'ils ne sont pas à la portée de toutes les bourses.

### B. RECOMMANDATIONS

66. La Conférence souhaitera peut-être examiner les recommandations ci-dessous qui visent à appuyer la contribution de ces produits au développement rural durable.

#### Recommandations à l'intention de la FAO

##### Produits traditionnels dans les programmes de développement

67. Les projets et programmes de la FAO doivent inclure des activités visant le soutien des produits traditionnels et leur préservation:

- Des activités ayant directement trait aux produits traditionnels doivent être prévues dans le cadre des projets afin de contribuer aux objectifs généraux concernant la sécurité alimentaire et la lutte contre la pauvreté rurale, notamment: le développement durable, la promotion de la parité hommes-femmes, la protection de l'environnement et de la biodiversité, la commercialisation des produits agricoles et alimentaires, y compris le poisson et les produits forestiers, l'amélioration des semences, la protection des montagnes et des paysages remarquables, etc.
- Des programmes spécifiques devraient être engagés pour aider les pays membres à se doter de politiques favorisant les produits traditionnels.

---

<sup>4</sup> La FAO administre un projet de gestion durable des ressources intitulé: Renforcement des capacités en vue de la reconstitution et de la gestion des pêcheries d'esturgeon de la mer Caspienne (2006-09), TCP/INT/3101.

### Connaissances nutritionnelles relatives aux produits traditionnels

68. La FAO pourrait contribuer au développement des connaissances sur les qualités nutritionnelles de ces produits et diffuser cette information en:

- collectant et en générant des données sur la teneur nutritionnelle des produits traditionnels et leurs effets sur la santé, par l'entremise du Secrétariat du Réseau international des systèmes de données sur l'alimentation et de l'initiative transversale sur la biodiversité en faveur de l'alimentation et de la nutrition;
- veillant à promouvoir une alimentation régionale équilibrée intégrant des produits traditionnels en tant qu'aliments goûteux et porteurs d'une dimension culturelle;
- intégrant les informations et les connaissances sur les aliments traditionnels et les modes alimentaires dans les programmes d'enseignement scolaires sur la santé et la nutrition, y compris des activités pédagogiques fondées sur le jardinage (voir l'initiative FAO pour la création de jardins potagers dans les écoles) et des programmes d'éducation publique et communautaire.

### Potentiel et impacts socioéconomiques des produits traditionnels

69. La FAO devrait contribuer à faire connaître l'importance des produits traditionnels et leur rôle dans le développement agricole et rural et la protection de la diversité, en particulier dans les pays d'Europe centrale et de l'Est.

70. La FAO doit favoriser la création, la collecte et la mise en commun d'informations et de connaissances sur la situation et les impacts socioéconomiques des produits traditionnels dans la région Europe.

## **Recommandations à l'intention des pouvoirs publics**

### Préservation du potentiel des produits traditionnels

71. Les pays européens, en particulier les pays d'Europe de l'Est et d'Europe centrale, doivent examiner le potentiel de leurs produits traditionnels du point de vue de l'accès à de nouveaux marchés et de la production de valeur ajoutée sur les marchés intérieurs et les marchés d'exportation. Les gouvernements doivent mettre en place des mesures destinées à empêcher la disparition de ces produits précieux:

- Réaliser des inventaires scientifiques et assurer l'enregistrement et la protection des produits traditionnels en tenant compte des droits de propriété intellectuelle;
- Soutenir l'évaluation et la valorisation de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires tout en protégeant les spécificités traditionnelles afin de pénétrer les marchés officiels, en conduisant des recherches spécifiques et des programmes de valorisation des produits;
- Apporter un soutien et une assistance technique aux groupements de petits producteurs et aux communautés rurales pour développer la commercialisation, protéger les traditions et la diversité et améliorer les moyens d'existence.

### Faire mieux connaître les produits traditionnels aux consommateurs et aux parties concernées

72. Les produits traditionnels étant rattachés à la culture et à un terroir, il faut une prise de conscience et des connaissances pour en faciliter l'appréciation et éviter toute confusion due à l'étiquetage. C'est pourquoi des mesures d'information et d'éducation sont nécessaires. Elles peuvent être dirigées vers les groupes suivants:

- L'ensemble des consommateurs (par exemple, étiquettes, sites web offrant des informations complètes sur chaque produit, campagnes d'information générale, protection contre les malfaçons);

- Les enfants, dans le cadre des programmes d'enseignement nutritionnel et des cours sur la diversité, les saveurs et la culture;
- Les fabricants et les négociants, à la fois au niveau local, pour assurer la transmission des traditions et renforcer la fierté à l'égard des produits traditionnels, et sur les marchés d'exportation, en les faisant participer aux actions entreprises.

#### Protection des produits traditionnels

73. Plusieurs moyens réglementaires permettent d'offrir une meilleure protection aux producteurs et aux consommateurs en s'appuyant sur les caractéristiques authentiques des produits traditionnels, notamment:

- Appuyer l'enregistrement des produits traditionnels au moyen d'un système spécialisé rattaché aux indications géographiques (cette formule exige la mise en place d'un cadre juridique spécifique s'il n'existe pas déjà);
- Dresser, actualiser et publier des inventaires nationaux des produits traditionnels jouissant d'une reconnaissance officielle, y compris une base de données permettant la reconnaissance collective des droits de propriété intellectuelle locaux;
- Examiner les moyens de protéger les consommateurs contre toute prétention fallacieuse ou prêtant à confusion quant à la nature traditionnelle des denrées, notamment par l'utilisation d'expressions telles que « original », « à l'ancienne » et « authentique ».

#### **Recommandations à l'intention des autres parties concernées**

74. Les fabricants de produits traditionnels doivent être conscients de la valeur de ces produits et de leurs procédés de fabrication. Des méthodes qui étaient considérées comme contraignantes par certains côtés peuvent devenir des atouts: les systèmes de production dits archaïques ont souvent un lien direct avec les caractéristiques spécifiques et le caractère unique des produits et peuvent donc devenir des arguments de commercialisation pour les consommateurs en quête d'authenticité. Les fabricants doivent s'associer pour analyser le potentiel des produits présentant des caractéristiques traditionnelles et renforcer les organisations locales pour promouvoir et protéger leurs spécificités et les ressources naturelles et humaines associées.

## Bibliographie

- BARJOLLE Dominique & THÉVENOD-MOTTET Erik, 2004. « Ancrage territorial des systèmes de production, Le cas des Appellations d'Origine contrôlée » Industries alimentaires et agricoles, 121<sup>ème</sup> année, n° 6, juin 2004, p. 19-27.
- BELLOMO M.G. & FALLICO B., 2007. « Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (*Pistacia vera*) of different geographic origin », in Journal of Food Composition and Analysis, 20 (2007), p. 352-359.
- BERNARDONI Pascal, ESTEVE Magali, PAUS Marguerite & REYMANN Rémy, 2008. Case studies on Products with Quality Signs in the Balkans, FAO – AGRIDEA – SEEDEV, Programme qualité spécifique, 141 p.
- CHATELLIER Vincent, 2003. « La production laitière dans les montagnes françaises: une dynamique particulière pour les Alpes du Nord », dans Productions animales, 16(1), p.61-76, INRA; disponible à: <http://www.inra.fr/productions-animales/an2003/tap2003/vc231.pdf>.
- Consumers International, Green Food Claims, 2004 (p. 25-26); disponible à: [http://www.consumersinternational.org/Shared\\_ASP\\_Files/UploadedFiles/C2A0C218-1399-4FC7-9EA9-34E73EA45C77\\_Doc1156.pdf](http://www.consumersinternational.org/Shared_ASP_Files/UploadedFiles/C2A0C218-1399-4FC7-9EA9-34E73EA45C77_Doc1156.pdf).
- DESBOIS Dominique & NEFUSSI Jacques, 2007. « Signes de qualité: prix du lait et rentabilité des exploitations », dans Agreste Cahiers n° 3, pp. 3-18; disponible à: <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/articles07113A1.pdf>.
- FAO, 2004. « Sécurité sanitaire et qualité des denrées alimentaires en Europe: aspects concernant notamment la qualité, l'équilibre nutritionnel, l'importance des terres agricoles et l'héritage culturel (terroirs) », vingt-quatrième Conférence régionale pour l'Europe, Montpellier (France), 14 p.
- INAO – Institut National des Appellations d'Origine, 2006. Appellations d'Origine Contrôlée et paysages, 75 p.; disponible à: [http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/inaoetpaysage\\_0207.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/inaoetpaysage_0207.pdf).
- KIENE Tobias, 2006. « Traditional knowledge in the European context », IDDRI, Idées pour le débat, n° 2, 5 p.
- KOP (VAN DE) Petra & SAUTIER Denis, 2006. « Regional identity: an overview », in van de Kop P., Sautier D. & Gerz A. (eds), Origin-based products, Lessons for pro-poor market development, Bulletin of the Royal Tropical Institute n° 372, Amsterdam, 96 p.; disponible à: [http://www.kit.nl/net/KIT\\_Publicaties\\_output/ShowFile2.aspx?e=921](http://www.kit.nl/net/KIT_Publicaties_output/ShowFile2.aspx?e=921).
- LARSON Jorge, 2007. « Relevance of geographical indications and designations of origin for the sustainable use of genetic resources », Global Facilitation Unit for Underutilized Species, 95 p.; disponible à: [http://www.underutilized-species.org/Documents/PUBLICATIONS/gi\\_larson\\_lr.pdf](http://www.underutilized-species.org/Documents/PUBLICATIONS/gi_larson_lr.pdf)
- LENCLUD Gérard, 1987. « La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur la notion de « tradition » et de « société traditionnelle » en ethnologie », in Terrain, n° 9, p. 110-123; disponible à: <http://terrain.revues.org/document3195.html>
- RASTOIN Jean-Louis, 2004. « Quelle stratégie pour les produits de terroir dans un contexte de globalisation des marchés? », Cycle « Comprendre les agricultures du monde », mission Agrobiosciences, 15 p.; disponible à: [http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/05048\\_MPunivMaaTER.pdf](http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/05048_MPunivMaaTER.pdf)
- RICARD Daniel, 1998. « Produits de terroir et normes de fabrication. Les fromages d'AOC face aux nouvelles exigences sanitaires », dans Revue de Géographie alpine, 1998(4), p. 103-114; disponible à: [https://dSPACE.msh-alpes.prd.fr/bitstream/1801/324/2/RGA\\_1998-4\\_11-Ricard.pdf](https://dSPACE.msh-alpes.prd.fr/bitstream/1801/324/2/RGA_1998-4_11-Ricard.pdf)

SLOKAN Polona & UDOVČ Andrej, 2005. « Zgornjesavinjski Želodec (Upper Savinja valley stomach sausage) – Slovene PGI product », in *Roots of Quality, Origin Labelled Products: The Importance of Food Quality and Safety in Central and Eastern Europe*, KOVÁCS B. (ed.), Corvinus University of Budapest, p. 86-94.

SYLVANDER Bertil, ALLAIRE Gilles, THÉVENOD-MOTTET Erik, 2006. « Qualité, origine et globalisation: Justifications générales et contextes nationaux, le cas des Indications Géographiques », dans *Revue canadienne des sciences régionales*, XXIX:1, printemps 2006, p.43-54

THÉVENOD-MOTTET Erik, 2006. « Legal and institutional issues related to Gis », SINER-GI WP1 Report, 67 p.; disponible à:  
<http://www.origin-food.org/2005/upload/SIN-WP1-report-131006.pdf>

TREGGAR Angela, ARFINI Filippo, BELLETTI Giovanni & MARESCOTTI Andrea, 2007. « Regional foods and rural development: The role of product qualification », in *Journal of Rural Studies* 23 (2007), p. 12-22.

TREGGAR Angela, 2003. « From Stilton to Vimto: Using Food History to Re-think Typical Products in Rural Development », in *Sociologia Ruralis*, 43-2, 2003, p. 91-107.

TRICHOPOULOU Antonia, SOUKARA Stavroula & VASILOPOULOU Effie, 2007. « Traditional foods: a science and society perspective », in *Trends in Food Science and Technology*, 18(2007), p. 420-427.

WILSON Natasha & FEARNE Andrew, 2000. « A link between modernity and tradition: the case of several regional food products », in *The Socio-economics of Origin Labelled Products in Agri-food Supply Chains: Spatial, Institutional and Coordination Aspects*, Sylvander B., Barjolle D. & Arfini F. (eds), *Économie et sociologie rurales*, Actes et communications n° 17-2, INRA, p. 277-294.

### Liens utiles sur la question:

Réseau européen de sources d'information sur les aliments (EuroFIR) sur le réseau d'excellence européen des banques de données sur la composition des aliments: [www.eurofir.net](http://www.eurofir.net)

Projet Truefood: <http://www.truefood.eu>

Page web de la FAO sur le programme de qualité alimentaire rattaché à l'origine géographique des denrées: [www.foodquality-origin.org](http://www.foodquality-origin.org)

IGD, Local Sourcing Guide, 2001; available <http://www.igd.com/cir.asp?menuid=113&cirid=787>

Slow Food Ark of Taste and Presidia: <http://www.slowfoodfoundation.org/eng/presidi/lista.lasso>

Chablais Gourmands: <http://www.chablais-gourmands.com>

Sites concernant certains produits agricoles et alimentaires traditionnels:

- Steirisches Kürbiskernöl (Austria): <http://www.steirisches-kuerbiskernoel-gga.ar>
- Lentilles vertes du Puy: <http://www.lalentillevertedupuy.com>
- Lapin Puikula; pomme de terre de Laponie (Finlande):  
<http://www.maaseutukeskus.fi/lappi/puikula/english.html>
- Crème grumeleuse Kajmak (Balkans et Asie centrale):  
<http://en.wikipedia.org/wiki/Kajmak>
- Paprika Kalocsa (Hongrie): <http://www.origin-food.org/2005/upload/SIN%20-%20case%20presentations%20-%20Paprika.pdf>
- Pilaf (plusieurs recettes, essentiellement à base de riz, disponibles dans de nombreux pays d'Asie centrale): <http://uzbekistan.progetti.informest.it/english/cucina.HTM>

Règlement 2074/2005 de l'Union européenne sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires:  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0027:0059:EN:PDF>

Des informations complémentaires sur la procédure à suivre pour l'octroi de dérogations sont apportées dans un document (en français) disponible à:  
[http://rhone-alpes.synagri.com/synagri/pj.nsf/TECHPJPARCLEF/04433/\\$File/Fiche%20paquet%20hygiène%20V%20finale-30-10-07.pdf?OpenElement](http://rhone-alpes.synagri.com/synagri/pj.nsf/TECHPJPARCLEF/04433/$File/Fiche%20paquet%20hygiène%20V%20finale-30-10-07.pdf?OpenElement)

Règlement du Conseil No 509/06 sur les spécialités traditionnelles garanties:  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:EN:PDF>

Règlement du Conseil du 20 mars 2006 de la Commission européenne n° 510/2006, sur les appellations d'origine protégées (AOP) et la protection des indications géographiques (IGP):  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:EN:PDF>

Registre autrichien des aliments traditionnels administré par le Ministère de l'agriculture:  
<http://traditionelleswissen.lebensministerium.at/>

Base de données nationale italienne sur les produits traditionnels (Article 8 du décret législatif 173/98): <http://www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/ProdottiTradizionali/ricerca.htm>

Base de données bavaroise sur les recettes et les produits traditionnels:  
[http://www.food-from-bavaria.de/en/reg\\_spez/](http://www.food-from-bavaria.de/en/reg_spez/)

Euromontana, Charte européenne des produits agroalimentaires de montagne de qualité:  
<http://www.mountainproducts-europe.org/sites/euromontana/>

Marque française attribuée aux produits traditionnels fabriqués dans des parcs naturels:  
<http://www.parcs-naturels-regionaux.fr/fr/approfondir/faq.asp?lang=en&p=1&th=4>

Quelques exemples de marques publiques certifiées/garanties:

- La marque hongroise HÍR (Traditions – Saveurs – Régions) du Centre de commercialisation des produits agricoles financé par les pouvoirs publics (jamais utilisée à ce jour);
- La marque norvégienne Spesialitet Norge (spécialité norvégienne) qui appartient à Matmerk (Fondation norvégienne pour la qualité des produits agricoles et la création de marques alimentaires): <http://kslmatmerk.no/merkeordningene/spesialitet>
- La marque Paniere dei Prodotti tipici de la Province italienne de Turin: <http://www.provincia.torino.it/agrimont/sapori/paniere/>
- Growing Green in Latvia: <http://www.ggl.lv/>
- Bienvenue en Gourmandie en Normandie (France): <http://www.gourmandie.fr/>
- Spécialité du Canton du Jura en Suisse: <http://www.terroir-jura.ch/>

Chiffres relatifs aux AOP et aux IGP:

[http://ec.europa.eu/trade/issues/sectoral/intell\\_property/argu\\_en.htm](http://ec.europa.eu/trade/issues/sectoral/intell_property/argu_en.htm)

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/signes2006T8.pdf>

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/primeur182.pdf>

Exemples de préservation des ressources biologiques:

- Fromage Laguiole: [http://www.patrimoine-biologique.midipyrenees.fr/fiche.asp?FK\\_cat\\_animal=2&page=4Laguiole](http://www.patrimoine-biologique.midipyrenees.fr/fiche.asp?FK_cat_animal=2&page=4Laguiole)
- Rheintaler Ribelmais AOP (Suisse) pour une variété de maïs: <http://www.ribelmais.ch/>
- Fromage Single Gloucester AOP (Royaume-Uni) pour une race de vaches laitières: [http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/registered/single\\_g.htm](http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/registered/single_g.htm)
- Schwäbisch Hällisches Landschwein IGP (Allemagne) pour une race de porcins: <http://www.besh.de/html/produkte/schweingga.htm>

Inventaires Euroterroirs pour les pays d'Europe de l'Ouest:

<http://www.kertnet.hu/HungarianHorticulture/gb/21fr.htm>

<http://www.bsrinterreg3a.net/templates/detail.php?id=100508>

<http://www.patrimoineculinaire.ch>

<http://www.culinary-heritage.com/>

<http://www.genuss-region.at/index-genuss-region>

<http://www.fao.org/sd/giahs/>

Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial (SIPAM): <http://www.fao.org/sd/giahs/>

Séminaire Produits de qualité liés à l'origine géographique et aux traditions en Méditerranée, conjointement organisé par la FAO et le Ministère de l'agriculture du Maroc, Casablanca (Maroc), 8-9 novembre 2007, en français: <http://www.mp-discussion.org/casa/>

Tourisme rural en Géorgie: <http://www.ruraltourism.ge/index.php?lang=en>

Réseau international des systèmes de données sur l'alimentation: <http://www.fao.org/infoods>

Initiative transversale sur la biodiversité pour l'alimentation et la nutrition:

<http://www.cbd.int/agro/food-nutrition/partners.shtml>