



# Confédération Paysanne

Syndicats pour une agriculture paysanne  
et la défense de ses travailleurs

Membre de la Coordination européenne Via Campesina et de la Via Campesina

## Enjeux des signes de qualité (SIQO) dans les accords de libre-échange - Mai 2016

Depuis 1992, l'Union européenne (UE) a mis en place les indications géographiques (IG). L'UE dispose de trois systèmes pour encadrer les produits agricoles et les denrées alimentaires de qualité : AOP (appellation d'origine protégée), IGP (indication géographique protégée) et STG (spécialité traditionnelle garantie). Pour les AOP, la transformation et l'élaboration ont lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu, constaté et dûment inscrit dans un cahier des charges. L'IGP est plus souple. Dans la zone géographique considérée se déroulent au moins la production, la transformation ou l'élaboration du produit.

Les discussions internationales, au sein de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), ont abouti dès 1994 à l'Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (Adpic). Mais le texte ne satisfait personne et, surtout, permet une interprétation différente selon que l'on est ressortissant nord-américain ou européen.

En France et, par extension, en Europe, l'IG est fondée sur une propriété publique, l'Etat étant « nu-proprétaire » et les ayants droit - les acteurs d'une filière, qu'ils soient vignerons, producteurs de fromage ou de jambon - n'en sont que des « usufruitiers ». **Les pays d'Amérique du Nord n'ont pas du tout cette conception. Seule la marque privée dont l'entreprise est propriétaire est reconnue et protégée.** Le statut de propriété publique d'une AOP ou d'une IGP n'a donc aucun sens pour eux.

Il y a actuellement **1308 IG enregistrées dans l'union européenne pour des produits alimentaires**, 2883 IG sur les vins et 332 IG sur des spiritueux. L'Italie en est le pays le mieux pourvu avec 269 produits alimentaires (fromages, jambons, huiles...) et 523 vins. **La France en compte également plus de 600 (dont les deux tiers pour des vins)** : Brie, Roquefort, Camembert, Champagne... Ces signes officiels de qualité ont une grande importance pour l'économie française (**20 milliards d'euros de chiffre d'affaires**, dont 16 milliards pour les vins et eaux-de-vie AOC) et pour les agriculteurs, qui vendent leurs produits 5 à 30 % plus cher.

Quelques chiffres clés sur les signes de qualité français (source : <http://www.inao.gouv.fr>) :

	IGP (Indication géographique protégée)	AOP (appellation d'origine protégée) / AOC (appellation d'origine contrôlée)
<b>Produits agroalimentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 122 IGP enregistrées en France</li><li>• 1.2 milliard d'euros de CA</li></ul>	<p>Produits agroalimentaires : produits laitiers</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 49 AOC (principalement des fromages)</li><li>• 1,5 milliard d'euros de CA</li><li>• 16% de la production de fromages affinés en France</li><li>• Production estimée à 187 429 tonnes</li></ul> <p>Produits agroalimentaires : fruits, légumes, huiles d'olive...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 42 AOC agroalimentaires sous AOC</li><li>• 150 millions d'euro de CA</li></ul>
<b>Produits viticoles</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 74 vins IGP enregistrés en France : 1/3 de la production française</li><li>• 2 cidres enregistrés en France</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 364 vins et eaux de vie</li><li>• 14 milliard d'euros de CA</li><li>• Plus de 80% de la production française viticole</li><li>• 59,8% de la superficie totale des vignes</li></ul>
<b>Chiffre d'affaires en 2012</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• IGP et IGP Label Rouge : 1 460 millions d'euros</li><li>• Vins IGP : 1 390 millions d'euros</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• AOP agroalimentaires : 170 millions d'euros</li><li>• AOP laitières : 1 750 millions d'euros</li><li>• Vins et spiritueux AOP : 16 000 millions d'euros</li></ul>

Aujourd'hui, un seul produit en France bénéficie de la dénomination Spécialité traditionnelle garantie (STG). Il s'agit des moules de Bouchot.

D'après la Commission européenne, les ventes des vins et produits avec indication géographique s'élevaient à 54 milliards d'€ en 2010, soit 5,7 % de la valeur totale des ventes de vins et produits alimentaires dans l'Union européenne (956 milliards d'€). Pour ce qui est des **exportations**, les vins et aliments sous indication géographique représentent 15 % de ces dernières (11,5 % milliards d'€) et **les Etats-Unis sont le principal pays importateur** avec 3,4 milliards d'€ de produits sous IG en 2010.

Bien que ces chiffres semblent étayer la forte insistance de la Commission européenne en faveur des IG dans le TAFTA, ses propres données laissent entrevoir que cette stratégie peut ne pas être aussi gagnante qu'elle le prétend. Une enquête de la Commission révélait que les vins et spiritueux représentaient 90 % de la valeur des produits avec indication géographique exportés, contre 9 % pour les produits alimentaires. Trois états-membres produisaient 86 % **des produits sous indication géographique** exportés hors de l'Union européenne : la **France (40 %)**, le Royaume-Uni (25 %) et l'Italie (21 %), et un petit nombre d'indications géographiques représentait une forte proportion de ces échanges : champagne, cognac, whisky écossais, Grana Padano et Parmigiano Reggiano.

Dans son rapport d'information de janvier 2015, la commission des affaires économiques de l'assemblée nationale prône le renforcement de la coopération sur les appellations d'origine, et enjoint l'Union européenne à conclure des accords bilatéraux – dans l'attente d'un grand accord multilatéral – pour protéger les SIQO. Or, nous savons pertinemment que les accords bilatéraux ne protégeront pas nos IG, au contraire !!

Les 28 délégations membres de l'Arrangement de Lisbonne, dont la France, ont entériné à l'unanimité le 21 mai 2015 à Genève l'extension du système international de protection et d'enregistrement des appellations d'origine aux indications géographiques. Pour le gouvernement français, c'est une véritable reconnaissance internationale et un progrès majeur pour le développement des indications géographiques » (IG) et des appellations d'origine (AO), même dans les pays où elles n'existent pas. Cela permettra également de les préserver dans les grandes négociations commerciales.

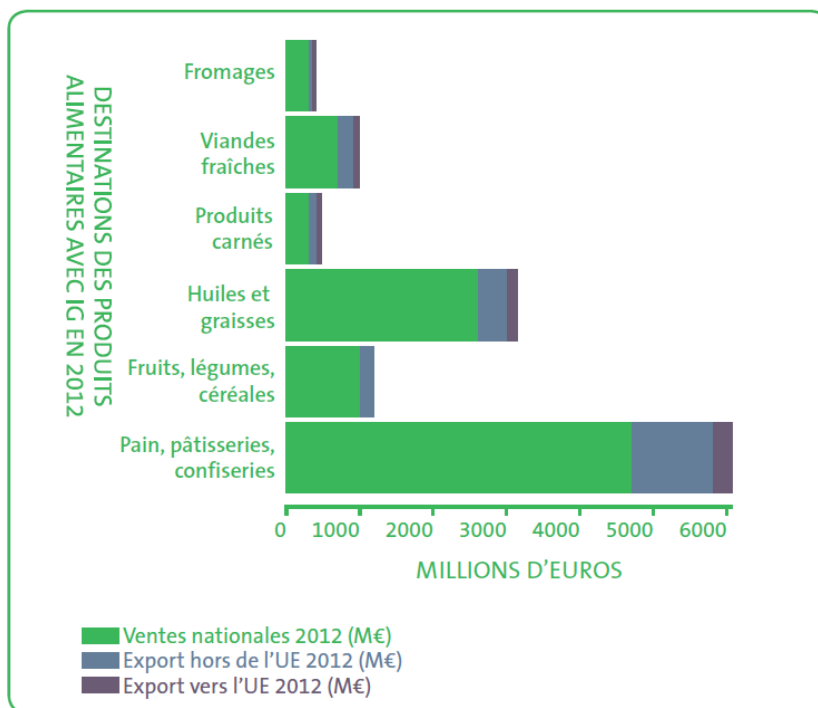
**Les IG ne sont pas un intérêt défensif pour la France et l'Europe mais un intérêt offensif. En effet, les produits américains portant le nom de nos IG ne pourront pas rentrer sur le marché européen ! Les négociations ont pour seul but de protéger nos IG de la concurrence déloyale des produits américains portant le nom de nos IG sur le marché américain !** Nous n'avons rien à craindre sur le marché européen.

La France se félicite d'avoir procédé à une reconnaissance mutuelle des IG de la Corée du Sud (160 IG protégée), du Pérou, de la Colombie et du Canada.

Pourtant, les marchés nationaux et le marché européen sont beaucoup plus importants pour la vente de produits alimentaires sous indication géographique (voir Graphique). Une étude récente montrait que, même dans le cas du jambon de Parme qui est exporté hors de l'Union européenne, 60 % des producteurs fournissaient exclusivement le marché italien, alors que les exportations étaient dominées par des entreprises de production et de commercialisation de plus grande taille. Alors pourquoi chercher à exporter au risque de fragiliser nos IG ?

## Négociation CETA

À l'heure actuelle, le Canada reconnaît déjà un certain nombre d'indications géographiques pour les vins et les spiritueux de l'UE, listés dans l'accord conclu en 2003 entre Bruxelles et Ottawa, qui établit des règles précises concernant l'utilisation des noms et appellations européennes sur le



Source : (DG Agriculture et Développement rural, 2015)

marché canadien. Celui-ci concerne 21 IG de vins et 5 alcools spiritueux, par exemple le Cognac et le Bordeaux figure dans cet accord.

Dans le cadre des négociations commerciales, la commission européenne (CE) effectue un tri sélectif des IG qu'elle veut défendre en priorité.

**Le CETA reconnaît 145 nouvelles indications géographiques (IG) sur 1308 IG européenne enregistrées pour des produits alimentaires, soit seulement 10% des IG européennes.** Ces 145 IG auront le même niveau de protection sur le marché canadien que possédaient seuls les vins et les spiritueux jusqu'alors : l'utilisation de ces noms protégés est interdite même s'ils sont traduits, utilisés dans une expression indiquant qu'il s'agit d'une imitation, ou si la véritable origine est indiquée. Des symboles trompeurs comme des drapeaux nationaux ou une typographie spécifique (« écriture grecque » pour la feta par exemple) sont également interdits d'utilisation. Tous les produits doivent avoir une indication claire et visible de leur origine.

**Côté français, le CETA ne reconnaît pas 42 AO/IGP, mais 42 produits (dont 28 concernant des fromages), dont certains relèvent de la même AO/IGP :** par exemple « Pruneaux d'Agen » et « Pruneaux d'Agen mi-cuits » relèvent de la même AO/IGP, alors que le traité distingue les deux. De même pour « Reblochon » et « Reblochon de Savoie », ou pour « Cantal » et « Petit Cantal ». L'opération masque ainsi une victoire un tantinet inférieure à celle revendiquée par le gouvernement, car ce sont **seulement 30 AO/IGP françaises** qui sont juridiquement reconnues par le traité.

Sur les 50 AOP laitières françaises, seules 28 sont prises en considération. Parmi elles, trois fromages de brebis sont protégés par une AOP. Il s'agit par ordre alphabétique, du Brocciu fabriqué en Corse, de l'Ossau Iraty fabriqué au Pays Basque et dans le Béarn et du Roquefort fabriqué dans l'Aveyron. Seul ce dernier a été pris en compte par les négociateurs européens et ne pourra être imité au Canada. Pourtant tous ces fromages bénéficient du même statut au niveau de l'Europe. Ils ne devraient par conséquent pas faire l'objet d'un traitement différencié dans le cadre d'un accord commercial sans que cela n'entraîne une discrimination des citoyens européens.

**A ces 145 IG protégées, se rajoute 21 IG, qui étaient en conflit avec des dénominations déjà utilisées au Canada, et qui seront partiellement protégées :**

- Pour certaines IG de **fromages considérés comme génériques** sur le marché Nord-Américain (Asiago, Gorgonzola, Feta, Fontina, et Munster), les marques et **producteurs** et leurs successeurs qui faisaient un usage commercial de ces indications **avant le 18 octobre 2013 pourront continuer à les utiliser.** Les **nouveaux arrivants** locaux sur le marché canadien devront indiquer qu'il s'agit d'une imitation par **l'utilisation d'expressions telles que « genre », « type », « style », « imitation »** et préciser de façon visible l'origine géographique de leur produit.
- Pour les IG « **Jambon de Bayonne** » et « **Beaufort** », les marques et producteurs et leurs successeurs qui faisaient un usage commercial de ces indications **avant le 18 octobre 2003 nouveaux arrivants** au plus tard pourront **continuer à les utiliser.** Les marques et producteurs, y compris leurs successeurs, ayant fait un usage commercial de ces indications entre le 18 octobre 2003 et le 18 octobre 2013, pourront continuer à les utiliser seulement pendant 5 ans après l'entrée en vigueur de l'accord. Tous les autres producteurs locaux en revanche ne pourront plus utiliser ces indications. Le terme « Beaufort » pourra être utilisé pour les fromages produits à proximité du lieu appelé « Beaufort range », sur l'île de Vancouver, en Colombie britannique.
- Du fait de son utilisation courante au Canada, notamment dans les régions francophones, **le terme « comté », pourra être utilisé quand il fait référence à une zone géographique** (comme le « Comté du Prince Edouard » ou le « Comté de Prescott-Russel »). L'IG « Canards à foie gras du Sud-Ouest » (Périgord) qui se heurtent à des marques canadiennes antérieures coexistera avec ces marques. Cette solution est positive pour l'UE car cette IG aurait pu, jusqu'à présent, être considérée comme illégale vis-à-vis du « common law » (le droit le plus ancien l'emporte).
- Enfin, **le caractère générique de certains noms, comme Camembert ou Brie, n'est pas remis en question par l'accord. Seul le nom complet indiquant la région d'origine (Camembert de Normandie, Brie de Meaux, etc.) est protégé.**

Le CETA stipule expressément que tout ajout à cette liste d'IG protégées sera laissé à la discrétion du comité conjoint du CETA, et que le fait qu'un produit avec IG soit enregistré dans l'UE, ne signifie pas qu'il sera « par principe » ajouté à la liste protégée (Article 20.22 (2)). Ainsi, seule une petite proportion des indications géographiques enregistrées de l'UE seront probablement protégées par cette stratégie.

Le Canada a réussi à sauvegarder l'utilisation de ses marques de produits malgré que la Commission européenne se flatte de lui avoir imposé ses indications géographiques. Le Canada conserve également le droit d'utiliser le nom usuel d'une variété végétale ou d'une race animale. Il sera donc difficile pour le consommateur de s'y retrouver...

En outre l'équivalence juridique du système des IG et du système des marques déposées par le droit domestique n'est pas assurée par l'accord. En effet la reconnaissance des IG dépend du droit national, qui devrait, s'il confirme le fonctionnement défini par l'accord de 2003, les incorporer dans le système des marques déposées. Mais le CETA ne comporte pas de mention particulière du dispositif légal domestique qui sera mis à la disposition des fabricants et producteurs qui s'estimeraient lésés.

Les autorités canadiennes n'assureront pas la surveillance de non-détournement des indications géographiques protégées par l'accord sur le territoire canadien. En revanche, elles se chargeront des actions administratives nécessaires en cas de plainte. Les autorités canadiennes assureront également le contrôle aux frontières afin d'empêcher l'introduction sur le territoire canadien de produits détournés.

La Commission européenne ainsi que la France considèrent que sur les IG, l'accord avec le Canada est excellent.

**Pour l'exportation de fromage européen, le Canada verra doubler le quota de fromage européen admis sans taxes douanières. Ces importations augmenteront de 18 500 t de fromages (16 800 t de fromages de haute qualité, pas seulement ceux sous indications géographiques, et 1 700 t de fromage industriel). Elles viendront s'ajouter au contingent OMC existant de 13 400 t qui est augmenté de 800 t. Les possibilités d'exportation de fromages sous IG au Canada sont donc limitées.**

**Inversement, les producteurs de lait canadiens ont obtenu un accès sans droit de douane aux marchés européens. Les producteurs de laits français vivent une crise terrible depuis 2009, qui sera encore plus grave avec l'arrivée du lait canadien sans droit de douane.**

La protection insuffisante des IG dans le CETA fait des remous. Seuls 14 Etats membres sont représentés et seuls 6 produits proviennent de pays n'ayant pas appartenu à l'UE-15. La Grèce conteste le niveau de protection insuffisante accordé à la Féta dans le CETA. Si l'UE l'a fait reconnaître comme indication protégée, elle a toutefois dû accepter que les producteurs canadiens actifs sur le marché canadien avant octobre 2013 puissent continuer à commercialiser du fromage sous ce nom, les restrictions d'appellation étant limitées aux nouveaux acteurs de la filière. La Commission européenne a jusque-là opposé une fin de non-recevoir, soulignant qu'amender cette disposition signifierait rouvrir des négociations « très difficiles ». Les exportations grecques de Feta au Canada représentent environ 10 % du marché local pour une valeur d'environ 3 millions d'euros.

De plus, aucune des 17 appellations et indications protégées belge n'est incluse dans la liste des IG reconnue par le CETA !

La pression s'étend même sur les produits canadiens. Les producteurs de lait du Québec (PLQ) veulent maintenir le logo de la petite vache bleue (Lait 100 % canadien) alors que grands transformateurs réclament l'abandon de ce symbole comme condition préalable à des négociations sur les importations d'ingrédients laitiers au pays.

## Négociation Tafta

**Comme le Canada, les USA ne reconnaissent donc pas les indications géographiques (IG).** Ils utilisent des noms d'appellations protégées, comme ils le souhaitent, sans aucune certification : par exemple le Champagne de Californie. Les IG sont un problème pour les USA dans les négociations. L'UE veut empêcher les entreprises américaines d'utiliser ses IG librement.

**Concernant le Tafta, il semble que l'UE ait une liste de 200 indications géographiques qu'elle veut protéger, y compris 75 fromages.**

Les indications géographiques représentent 30 % des exportations agroalimentaires de l'UE aux seuls États-Unis, pour quelque 3,4 millions de dollars. En moyenne, le prix obtenu par l'agriculteur ou le producteur local pour un produit traditionnel réputé, c'est 2,23 fois celui reçu pour un produit non local comparable.

Cependant, il ne faut pas surestimer l'importance du marché actuel des produits associés à une indication géographique aux USA. Par exemple, **la France exporte plus de fromage sous SIQO au Luxembourg (37 831 tonnes en 2013) qu'aux USA (23 997 tonnes en 2013) ! La France exporte 587 534 tonnes de fromage en Europe à 28 !**

Plus de la moitié des exportations agricoles françaises aux États-Unis concernaient le vin et la bière (1,4 milliard d'USD), suivis par le fromage (166 millions d'USD), ces deux catégories étant largement protégées par le régime des IG. Or, le fait

que des fromages et de la viande non originaires de l'UE puissent être vendus aux USA sous des IG européennes protégées est perçu comme un problème majeur pour l'UE. Malgré l'accord de 2006 sur le vin et les spiritueux, les USA considèrent toujours une série de noms de vins européens comme "semi-génériques". En fait, les étiquettes de vin qui existaient avant mars 2006 peuvent toujours utiliser les IG de l'UE. Les négociations bilatérales n'ont jusqu'à présent pas permis de progresser sur la question des appellations "semi-génériques". Les producteurs de vin, de fromage et de jambon estiment qu'une protection accrue des IG au titre du TAFTA pourrait tirer les exportations vers le haut. L'Assemblée des régions européennes viticoles (Arev), demande de conditionner le TAFTA au renoncement définitif à l'utilisation de 17 indications semi-génériques telles que burgundy, chablis, champagne, chianti ou malaga, ainsi que de mentions traditionnelles comme château ou clos.

Les USA ne veulent pas faire de concessions sur les IG. Les groupes de pression des Etats-Unis résistent farouchement aux tentatives de l'Union européenne d'obtenir plus de protection, même pour ce petit nombre de produits avec IG.

L'accord de Partenariat transpacifique (TPP) récemment conclu montre la position des USA. Cet accord protège les IG par l'intermédiaire des marques déposées (Article 18.19), étend le principe que les IG sont un **droit privé** de propriété intellectuelle (plutôt qu'un droit protégé par un Etat), et prévoit une disposition comme quoi, une IG ne peut être appliquée si le nom est considéré comme un nom générique dans le pays d'importation (Article 18.32.1c). Toutes ces mesures vont à l'encontre de l'approche européenne, mais elles permettent aux Etats-Unis d'arguer du fait que le TAFTA devrait être en accord avec les traités qu'ils ont déjà signés avec d'autres partenaires commerciaux.

Dans les documents confidentiels sur les négociations du Tafta publiés le 2 mai 2016 par Greenpeace, l'absence de progrès sur la protection des indications géographiques est confirmée. Ce dossier a été discuté apparemment sans résultat lors de la dernière session de pourparlers qui s'est tenue du 25 au 29 avril 2016 à New York. L'un de ces documents indique aussi que les États-Unis « continuent de s'opposer » à la demande de l'UE « d'éliminer la possibilité pour les producteurs américains d'utiliser les 17 dénominations de vin de l'UE (dites semi-génériques) » énumérées dans l'accord bilatéral de 2006 sur ce secteur (Champagne, Chianti, Chablis, Marsala, Sauterne, Tokay...).

Le secrétaire américain à l'agriculture, Tom Vilsack, a déclaré que, sur indications géographiques, « nous ne devons pas chercher à avoir des systèmes identiques, mais équivalents », et qu'il « ne faut pas qu'un système empêche l'existence de l'autre ». Mais un critère commun doit s'imposer, a-t-il ajouté : le consommateur doit pouvoir avoir le choix des produits en connaissance de cause entre les indications géographiques et les marques.

Le Conseil américain de l'exportation des produits laitiers (USDEC) a fait savoir, le 16 juillet 2014, qu'il s'oppose fortement à l'approche exagérée de l'UE qui restreint sur son territoire et les pays tiers, par le biais d'accords de libre-échange, l'usage de dénominations génériques, communes, sous prétexte que ces produits ne peuvent que venir de régions spécifiques de l'Europe. Selon lui, **seule la protection de « produits avec une référence géographique spécifique incluse dans leur nom » est « raisonnable », par exemple « Gouda Hollande » ou « Comté de Franche-Comté »**. Les industries américaines, notamment laitières, souhaitent pouvoir utiliser les termes génériques « Féta, cheddar, parmesan... », y compris pour exporter en Europe.

Le 20 mai 2015 à Memphis, le commissaire européen à l'agriculture, **Phil Hogan, a expliqué que, par exemple, « le nom Wisconsin Gouda n'est pas menacé par le régime européen des IG. Gouda n'est pas une IG en Europe. En fait, Wisconsin Gouda pourrait être exporté demain dans l'UE. Il pourrait même être enregistré comme IG pour faciliter sa promotion en Europe ! »**.

Les procédures judiciaires et les dossiers de contentieux autour des IG sont multiples. Les procédures aux USA sont chères et les chances de succès ne sont pas assurées. La CE reçoit chaque année de 60 à 80 dossiers d'enregistrement, essentiellement pour les denrées alimentaires.

Une coopération franco-américaine se met en place autour des produits liés à l'origine. Un protocole de coopération a été signé, le 2 mai, entre l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), l'Association des produits d'origine américaine (AOPA), la Fondation de recherche des produits d'origine américaine (AOPRF) et OriGin France. L'objectif est de mettre en relation non seulement les opérateurs des deux pays engagés dans la production de produits liés à l'origine, mais également des représentants de l'administration.

Selon la Commission, les négociateurs européens cherchent des règles garantissant un niveau approprié de protection pour les IG de l'UE ; l'application de mesures administratives contre l'usage abusif d'IG de l'UE ; l'établissement d'une ou plusieurs listes de noms d'IG, à protéger directement par le biais de l'accord. Cette liste pourrait inclure à la fois des noms d'IG européennes et américaines ; la protection exclusive des 17 dénominations de vins de l'UE incluses dans l'annexe II de

l'accord sur le commerce du vin conclu en 2006 par l'UE et les États-Unis ; la protection de noms d'IG supplémentaires pour les spiritueux.

**L'UE serait prête à accepter un compromis acceptable sur les AO/IGP. Les USA pourraient garder les noms « feta » ou « cheddar » par exemple, mais ils devraient y ajouter un adjectif (ex : Wisconsin cheddar, pour identifier clairement que ça ne vient pas d'Angleterre).**

## Risques des accords de libre-échange (ALE) pour les SIQO/IG

### ■ *Quid des IG non reconnues dans les ALE ?*

Ce ne sont pas la totalité des IG qui sont protégées dans les ALE, seulement quelques pourcents et certaines ne sont pas complètement protégées. Comment pouvons-nous le justifier à nos producteurs qui ne verront pas leurs IG protégées sur les marchés tiers qui ne sont pas dans l'arrangement de Lisbonne (ex : USA et Canada) ? Les USA et le Canada peuvent toujours utiliser leurs marques privées dans leur pays. Pour rappel, les USA ne peuvent pas et ne pourront pas vendre leur marque, utilisant nos dénominations, sur le territoire européen, ni sur les territoires reconnaissant nos IG (arrangement de Lisbonne).

Selon Elisabeth Barham, directrice de la Fondation de recherche des produits d'origine américaine (AOPRF), les industries américaines, notamment laitières, sont en train de faire valider des textes devant le congrès, visant à verrouiller le dossier en ôtant toute marge de manœuvre au gouvernement américain sur le sujet des IG protégées. Un texte notamment viserait à faire respecter l'équité vis-à-vis de la protection des termes génériques, par ex Féta, cheddar, parmesan... Les États-Unis auraient ainsi le droit d'utiliser ces noms génériques, y compris pour exporter en Europe. Pourtant, les accords devraient à minima respecter la réglementation intérieure en vigueur dans l'Union européenne. Mais, selon Elisabeth Barham, une fois le traité signé, il n'est pas impossible de voir les réglementations s'affronter. Et l'Europe pourrait être obligée de changer ses lois pour se conformer à l'accord.

### ■ *Quid des nouvelles IG créées après la signature des ALE ?*

A priori, toutes les IG qui ne seront pas définies dans l'accord ne pourront être incluses à posteriori, sauf si dans l'accord figure la possibilité d'ajouter d'autres IG dans la liste.

Dans le premier cas, toutes les nouvelles IG ne pourront pas être reconnues dans l'accord et la dénomination générique pourra être librement utilisée dans le pays (non membre de l'arrangement de Lisbonne) avec lequel l'UE fait un accord de libre-échange.

Dans le second cas, une nouvelle IG pourrait être intégrée dans la liste des IG figurant dans l'accord (cela semble être le cas du CETA). Mais quels seront la procédure, la complexité et le coût pour réussir à intégrer une IG dans la liste ? Et quelle force de lobbying faudra-t-il pour faire face au lobby agro-alimentaire ? Nous pouvons douter de la possibilité d'intégrer d'autres IG dans cet accord, en tout cas les « petites » IG.

### ■ *Risque d'affaiblissement des cahiers des charges, d'industrialisation de la production et de déstructuration de la filière*

Quand bien même une IG se retrouverait dans la liste figurant dans l'accord, ne serait-ce pas un moyen d'appauvrir nos cahiers des charges, de standardiser la production et de l'intensifier pour augmenter notre niveau d'exportation et répondre à la demande du pays tiers ?

Les **risques d'une augmentation du marché** et donc de la production de nos IG serait :

- Une **industrialisation des cahiers des charges** de nos IG. Pour pouvoir fournir la production nécessaire, il faudrait augmenter la productivité des fermes produisant des IG.
- Et/ ou une **déstructuration de la filière** qui serait liée à un élargissement du périmètre de production et donc à une fragilisation de la filière.

De plus, les services sanitaires américains feront pression, grâce au **mécanisme de coopération réglementaire, pour remettre en cause nos normes** et affaibliront les cahiers des charges de nos IG.

Les USA et le Canada ont une réglementation sanitaire draconienne. Après avoir quasiment banni les importations de pâtes molles au lait cru ou la mimolette accusée de contenir des acariens, l'Agence américaine de l'alimentation (FDA) a envisagé début 2014 de s'attaquer au support en bois sur lequel les fromages sont affinés. Ce qui aurait pu remettre en cause, par

exemple, la fabrication de fromages tels que le Comté et le Beaufort. Mais face au tollé provoqué, le gouvernement a commencé à faire machine arrière.

La réglementation américaine impose que le fromage soit fabriqué sur un matériel « correctement nettoyable ». En janvier 2014, une lettre adressée par le bureau de la sécurité alimentaire au département de l'agriculture de l'Etat de New York, a remis en cause l'utilisation de planches en bois : « *La nature poreuse du bois favorise l'absorption et la rétention des bactéries, par conséquent, celles-ci colonisent non seulement la surface du bois, mais également les couches intérieures* », indiquait Monica Metz, la responsable des produits laitiers au sein du bureau de la sécurité alimentaire.

Avec de telles remises en cause, nous pouvons aussi nous inquiéter sur l'avenir de l'utilisation de lait cru dans la fabrication du fromage, de l'utilisation de boîte en bois d'épicéa du Jura pour le Mont d'or ou de planche d'affinage en épicéa pour le Comté.

Le jour où un accident sanitaire aura lieu aux USA, ils fermeront leur marché, imposeront des réformes sanitaires et attaqueront nos paysans via le mécanisme de règlement des différends (ISDS). Nous perdrons donc notre image, notre marché, la qualité de nos IG et devrons payer des millions/milliards d'euros aux USA. Le jeu en vaut-il vraiment la chandelle ?

Lorsqu'on voit le lobby actuel sur le lait cru, on peut se demander si l'intégration d'IG dans les accords ne poussera pas nos IG à passer au lait pasteurisé. Par exemple, la filière Roquefort réfléchirait à passer au lait pasteurisé.

En effet, un avis de l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (Efsa), diffusé le 14 janvier 2015, explique que le lait cru peut constituer une source de bactéries nocives - principalement *Campylobacter*, *Salmonella* et *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC) - susceptibles d'entraîner des maladies graves. L'EFSA recommande de faire bouillir le lait cru avant de le consommer. Selon les données communiquées par les États membres concernant les foyers de maladies d'origine alimentaire, entre 2007 et 2013, 27 foyers ont été provoqués par la consommation de lait cru. Une grande majorité des foyers étaient dus à du lait cru de vache, tandis que quelques-uns d'entre eux provenaient de lait cru de chèvre. Selon l'EFSA, les nourrissons, les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes ayant un système immunitaire affaibli présentent davantage de risques de tomber malades en consommant du lait cru.

Pourtant, en une étude européenne (Université Munich), publiée le 19 octobre 2014, annonce que le lait cru de vache contiendrait des agents protecteurs aux vertus anti-infections (bénéfiques pour l'enfant), absents des laits stérilisés à haute température (UHT). Le traitement du lait cru serait donc à revoir selon les scientifiques. L'étude a suivi 983 nouveau-nés issus de régions rurales d'Autriche, de Finlande, de France, d'Allemagne et de Suisse, durant leur première année de vie. Les données ont montré que la consommation de lait de vache cru chez le nourrisson réduisait le risque de maladie infectieuse (de type respiratoire, fiévreuse ou d'inflammation de l'oreille) de 30% par rapport aux nourrissons ayant bu du lait UHT. Les scientifiques ont aussi constaté que l'effet protecteur du lait cru était réduit une fois chauffé, et que le lait pasteurisé mais non UHT conservait encore une activité protectrice. Le lait UHT en revanche ne possède aucun effet protecteur. Les agents présents dans le lait cru seraient alors très sensibles à la chaleur. Pour autant, les scientifiques ne conseillent pas l'usage de lait cru non traité, car celui-ci contient des agents microbiens pathogènes néfastes aux nourrissons, qui peuvent s'avérer mortels.

Nous pouvons donc observer le lobby qui œuvre, des deux côtés de l'atlantique, pour la standardisation des produits agro-alimentaires alors que les accords ne sont pas encore conclus. L'EFSA a donné un avis défavorable à la consommation de lait cru, un avis favorable aux agents de traitement chloré des carcasses (acide peroxyacétique) et à l'acide lactique pour le traitement des carcasses. Le codex alimentarius a donné un avis favorable à l'utilisation de ractopamine dans une certaine limite. Cette standardisation risque de s'étendre aux cahiers des charges de nos IG.

### Conclusion

La stratégie de la Commission européenne en faveur des IG lors des négociations du TAFTA et du CETA ne sera d'aucune aide pour la majorité des paysans européens qui élaborent des produits avec indications géographiques.

**A-t-on tant à gagner à signer ces accords pour protéger quelques IG sur le marché américain au risque d'en affaiblir fortement les cahiers des charges et de détruire le reste de l'agriculture européenne ?**

**La meilleure façon de protéger nos IG est la protection de nos marchés et non les accords de libre-échange.**

**Justifier les accords de libre-échange par une opportunité liée à la baisse des droits de douane n'est pas non plus audible. Les droits de douane sont généralement assez faibles sur les produits agricoles et ont peu d'impact sur les produits de qualité.** En effet, le consommateur américain est prêt à payer pour un produit rare, exotique. L'image française est reconnue et appréciée des consommateurs, ils sont prêts à y mettre le prix.

## Annexe : Liste des 42 Indications géographiques françaises protégées dans le cadre du CETA

### Nom - Catégorie

Comté - Fromages  
Reblochon - Fromages  
Reblochon de Savoie - Fromages  
Roquefort - Fromages  
Camembert de Normandie – Fromages  
Brie de Meaux - Fromages  
Emmental de Savoie - Fromages  
Pruneaux d'Agen - Fruits et noix frais et transformés  
Pruneaux d'Agen mi-cuits - Fruits et noix frais et transformés  
Huîtres de Marennes-Oléron - Produits de la mer frais, congelés et transformés  
Canards à foie gras du Sud-Ouest : Chalosse - Viandes fraîches, congelées et transformées  
Canards à foie gras du Sud-Ouest : Gascogne - Viandes fraîches, congelées et transformées  
Canards à foie gras du Sud-Ouest : Gers - Viandes fraîches, congelées et transformées  
Canards à foie gras du Sud-Ouest : Landes - Viandes fraîches, congelées et transformées  
Canards à foie gras du Sud-Ouest : Périgord - Viandes fraîches, congelées et transformées  
Canards à foie gras du Sud-Ouest : Quercy - Viandes fraîches, congelées et transformées  
Jambon de Bayonne - Viandes séchées  
Huile d'olive de Haute-Provence -Huiles et graisses animales  
Huile essentielle de lavande de Haute-Provence - Huiles essentielles  
Morbier - Fromages  
Epoisses – Fromages  
Beaufort - Fromages  
Maroilles – Fromages  
Marolles - Fromages  
Munster – Fromages  
Munster Géromé - Fromages  
Fourme d'Ambert - Fromages  
Abondance - Fromages  
Bleu d'Auvergne - Fromages  
Livarot - Fromages  
Cantal - Fromages  
Fourme de Cantal - Fromages  
Cantalet - Fromages  
Petit Cantal - Fromages  
Tomme de Savoie - Fromages  
Pont - L'Evêque - Fromages  
Neufchâtel - Fromages  
Chabichou du Poitou - Fromages  
Crottin de Chavignol - Fromages  
Saint-Nectaire - Fromages  
Piment d'Espelette - Épices  
Lentille verte du Puy - Légumes frais et transformés