

QUALITES ET ORIGINES AU VIETNAM

L'ÉPINEUSE QUESTION DE L'ADMINISTRATION DE LA PREUVE DU LIEN ENTRE QUALITE ET ORIGINE

Frédéric Thomas (Ird), Dao The Anh (Casrad)

Introduction

Apporter la preuve du lien entre la qualité d'un produit et son origine géographique est une des conditions nécessaires pour qu'un produit puisse être protégé par une appellation d'origine ou une indication géographique, mais les normes juridiques d'apport de cette preuve et les manières d'administrer ces preuves dans la pratique peuvent s'articuler très différemment d'un pays à un autre. Dans le cas du Vietnam, ces normes et ces pratiques ont fortement évolué depuis le premier décret sur les appellations d'origine en 1996 jusqu'à l'alignement du Vietnam en 2005 sur les standards IG de l'accord ADPIC¹.

Ce papier montre que la cadre juridique IG, qui s'est imposé au Vietnam au moment de son entrée dans l'OMC, durcit considérablement le mode d'administration de la preuve du lien entre la qualité d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire et son origine géographique (Section I), que ce durcissement s'impose aux producteurs et aux chercheurs au moment de l'enregistrement d'une IG (Section II), et qu'il les incite à standardiser les qualités des produits notamment en fixant les caractères phénotypiques des variétés cultivées (Section III).

1. Normes juridiques de l'apport de la preuve

Dans le décret 63/CP du 24 octobre 1996 (premier texte de loi qui détaille la mise en place des règles de la propriété industrielle), les dispositions concernant l'apport de la preuve du lien entre la qualité d'un produit et son origine géographique sont très sommaires². Pour qu'une appellation d'origine soit protégée il faut qu'elle possède des caractéristiques ou des qualités attribuables aux conditions géographiques naturelles ou humaines (art. 7.1), mais le législateur ne définit pas plus par quel type de preuve ce lien doit être prouvé. En 2000, le décret 54/2000/ND-CP est la première étape de l'effacement du régime juridique AO de 1996 au profit d'un régime s'alignant sur les standards IG de l'accord ADPIC. Ce nouveau décret modifie sensiblement les normes juridiques d'apport de la preuve du lien entre le produit et son origine géographique en introduisant les notions de « réputation » et de « goodwill » (réputation/notoriété) qui doivent être, comme la qualité, attribuables à l'origine géographique (art. 10.1). En 2005, enfin la loi sur la propriété intellectuelle (qui achève

¹ Treize produits agricoles vietnamiens ont été enregistrés dans la liste des appellations d'origine et des indications géographiques au Vietnam par le Département des indications géographiques du Bureau national de la propriété intellectuelle du Ministère des sciences et des technologies. Il s'agit du Nuoc Mam de Phu Quoc, Thé Shan de Móc Chau, Café de Ban Mê Thuôt, pamplemousse de Doan Hung, Fruit du dragon de Binh Thuân, Anis étoilée de Lang Son, Litchi de Thanh Ha, Nuoc Mam de Phan Thiêt, riz Tam Xoan de Hai Hau, Orange de Vinh, Thé de Tân Cuong, riz Môt Bui Do de Hong Dan, Litchi de Luc Ngna . Deux AO étrangères sont en outre reconnues au Vietnam : le Cognac et le Pisco. Une centaine d'autre demande d'enregistrement sont en projet (Interview de M. Luu Duc Thanh (Directeur du département des Indications géographiques du bureau de l'office national de la propriété intellectuelle), par Frédéric Thomas, Hanoi, le 25 septembre 2008).

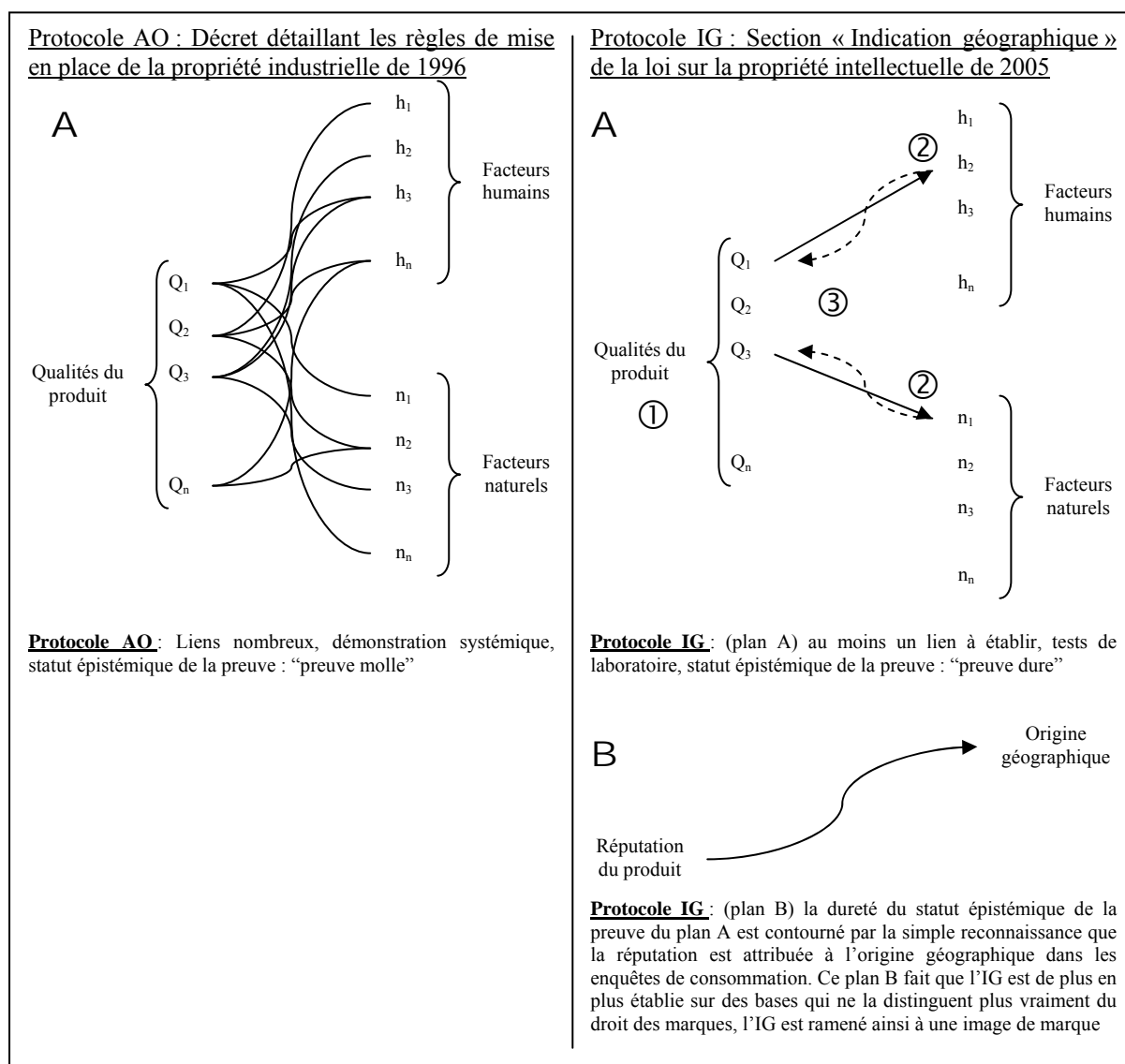
² Décret 63/CP du 24 octobre 1996, décret 06/2001 du 1^{er} février 2001.

l'harmonisation du cadre juridique vietnamien de la propriété intellectuelle avec les standards de l'OMC et de l'OMPI) détaille précisément le protocole d'apport de la preuve de ce lien.

Pour être éligible, une indication géographique doit dorénavant remplir deux conditions, premièrement, que le produit soit originaire de la zone en question, deuxièmement, que ce produit « *possède une réputation, des qualités ou des caractéristiques essentiellement attribuables aux conditions géographiques de la zone* » (art. 79.2)³. La « réputation », d'une part, et « les qualités ou autres caractères », d'autre part, sont donc les deux points sur lesquels l'administration de la preuve du lien avec l'origine géographique doit porter. L'apport de cette preuve va donc dépendre en premier lieu de la définition qui est retenue de la réputation et de la qualité ou des caractéristiques du produit. La loi précise que la détermination des qualités doit être définie « *par une ou plusieurs normes qualitatives, quantitatives, physiques, chimiques, microbiologiques perceptibles qui doivent pouvoir être testées par des moyens techniques ou par des experts utilisant des méthodes de tests appropriées* » (art. 81.2). Que signifie « normes testables » ? Ce sont des normes qui a priori sont plutôt chiffrables et dont la qualité première est surtout d'être reproductibles par des méthodes et des techniques appropriées. En somme, cet article cherche à éliminer toute norme entachée de subjectivité sur le goût, la couleur, la texture, etc., la détermination de ces caractéristiques devant désormais relever de tests et de techniques de laboratoire. La détermination de la réputation et de son lien avec l'origine géographique est du point de vue de l'apport de la preuve d'un tout autre ordre ; la réputation s'établit « *sur la base de la confiance qu'ont les consommateurs dans le produit sur l'ensemble de l'étendue dans laquelle le produit est connu par les consommateurs* » (art. 81.1). La preuve de la réputation relève, en d'autres termes, d'enquêtes de consommateurs et/ou de recherches historiques qui vont permettre de prouver cette réputation. La Figure 1 vise à comparer le protocole d'apport de la preuve qu'institue cette loi avec celui du décret de 1996.

³ Cet article reprend la formulation de l'article 22.1 de l'accord ADPIC.

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



En fait, dans le cas des AO, les normes imposées par le décret de 1996 n'induisaient pas à proprement parler de protocole particulier d'administration de la preuve. Les qualités du produit devaient simplement être « attribuables » aux facteurs naturels et/ou humains de son origine géographique, mais les qualités et les facteurs qui pouvaient être retenus pour démontrer cette dépendance forte au terroir n'étaient pas précisés par la loi. Dès lors, l'apport de la preuve de cette dépendance pouvait mettre en jeu un grand nombre de caractéristiques de qualité ($Q_1 + Q_2 + \dots + Q_n$), un grand nombre de facteurs humains ($h_1 + h_2 + \dots + h_n$), un grand nombre de facteurs naturels ($n_1 + n_2 + \dots + n_n$) et disposer ainsi d'un nombre remarquable de causalités multifactorielles ($\sum \dots$) pour faire la preuve des liens très forts entre la qualité du produit et son origine géographique. Dans ce cadre, l'apport de la preuve relève le plus souvent d'une démonstration systémique, mélange d'agronomie, de géographie, d'écologie... (Figure 1, Protocole AO, plan A). Dans la suite de ce papier, nous appellerons ce mode d'administration de la preuve du lien entre qualité et territoire la « **base systémique qualité-territoire** ». Notons bien que cette « base systémique qualité-territoire » n'est plus aujourd'hui

juridiquement reconnue puisqu'elle relève d'un décret qui a été remplacé par la loi sur la propriété intellectuelle de 2005.

Dans le cas des IG, la loi de 2005 dessine par contre un protocole d'apport de la preuve très serré. L'article 81.2, qui réclame, comme on la vu, que les qualités soient déterminées par « des tests appropriés » impose pour ainsi dire une première étape^① qui va réduire le nombre *n* des qualités mises en branle dans la démonstration du lien avec le milieu géographique (Figure 1, Protocole IG, plan A). Le demandeur de l'enregistrement ne va pas pouvoir invoquer toutes les qualités de son produit, mais seulement celles qu'il est capable de « déterminer » par des « normes testables ». L'article 82 précise ensuite que « *les conditions géographiques liées à l'indication géographique doivent inclure les facteurs naturels et humains qui déterminent la réputation, les qualités et les caractéristiques du produit.* ». Cet article fait entrer dans la deuxième étape du protocole d'apport de la preuve^②, qui implique à son tour une deuxième phase de réduction des éléments mobilisables dans la démonstration puisque pour être recevables juridiquement les conditions géographiques, naturelles ou humaines doivent être reliées aux qualités retenues à l'issue de l'étape^①, c'est-à-dire celles qui ont été mesurées, quantifiées, calibrées par des techniques de la laboratoire. A bien des égards donc ce sont les caractères de qualité qui vont désigner les conditions géographiques retenues (d'où le sens que nous avons choisi de donner aux flèches de l'étape^②). Ceci signifie très concrètement que les facteurs naturels et humains qui vont être recevables vont devoir entrer d'une quelconque manière en commensurabilité avec les « normes testables » ayant déterminé dans un premier temps les qualités. Parmi les nombreuses qualités d'un produit et les nombreux facteurs environnementaux naturels et humains qui peuvent expliquer la qualité du produit par son terroir, on comprend bien que la conjugaison des étapes ① et ② va réduire considérablement le nombre des éléments mobilisables par rapport à ce qu'il était possible de faire dans le « protocole AO ». Mais l'étape la plus redoutable n'est pas encore franchie, car si dans le protocole IG, c'est dans un premier temps un ou deux caractères de la qualité qui désignent la ou les quelques conditions géographiques que l'on va retenir, il faut bien que dans un troisième mouvement, la causalité soit remise à l'endroit, c'est-à-dire que l'on explique en quoi, comment, pourquoi le ou les quelques facteurs géographiques retenus sont la cause de la ou des quelques caractères de qualité qui les ont désignés. C'est l'étape^③ qui exige qu'au moins une caractéristique mesurable ou montrable du produit (teneurs en protéines, molécule organoleptique,...) soit directement attribuable à tel ou tel élément naturel ou humain également mesurable (stratigraphie des argiles, pH du sol, vitesse de réchauffement au printemps, procédé de fermentation...). Nous appellerons désormais ce mode d'administration de la preuve du lien entre une « qualité déterminée par des normes testables » et une caractéristique géographique pareillement déterminée la « **base réductionniste qualité-territoire** ».

Etablir cette base revient donc rien moins qu'à se plonger dans des recherches fondamentales d'écophysiologie intégrative, travaillant à la fois sur les résultats de recherche en climatologie, en chimie du sol, en physiologie et nutrition de la plante, en biologie moléculaire. Ce n'est qu'au prix de cet effort que la preuve du lien entre le gluant, l'onctuosité, l'arôme de telle variété traditionnelle de riz, et la nature du sol, son pH, sa stratigraphie, le mode d'irrigation, la gestion des stress hydriques, etc., pourra réellement être apportée. Dans la plupart des cas, ce lien causal sera donc impossible à établir, car le type de preuve que la loi exige, sans bien s'en rendre compte, relève de recherches très lourdes impossibles à mener par manque de moyens financiers et humains. En d'autres termes, la dureté de la preuve exigée paraît hors d'atteinte. De fait, les tentatives pour établir cette « base

réductionniste qualité-territoire » relèvent souvent, comme nous le verrons, de la pure tautologie : l'arôme particulier de tel riz sera dû à la salinité particulière du sol parce que le taux de salinité en est la cause.

Heureusement, le droit est l'art de définir la règle et la règle de son contournement. Aussi, la loi est formulée de telle sorte qu'elle aménage le contournement de la dureté des preuves qu'elle instaure, en prévoyant un plan B en cas d'échec du plan A (Figure 1, protocole IG, Plan B). Ce plan B permet tout simplement que la preuve du lien du produit à l'origine (et non des qualités du produit à l'origine) soit apportée par le fait que la réputation (telle qu'elle est définie à l'article 81.1) soit clairement due au lieu d'origine, ce qu'une enquête de consommateurs ou une recherche historique sur le produit suffisent à démontrer, comme on l'a dit. Ce plan B du protocole IG constitue une troisième base d'établissement du lien entre le produit et son origine géographique, base que nous appellerons ci-après « **base réputation** ».

Comment la loi sur la propriété intellectuelle de 2005 articule la « base réductionniste qualité-territoire » et la « base réputation » ; comment s'articulent, en d'autres termes, les plans A et B ? Faut-il que [A et B] soient réalisés ou que [A ou B] soit réalisé pour qu'une IG soit enregistrée ? En fait, les deux lectures sont possibles (comme dans l'article 22.1 de l'accord ADPIC qui en constitue la référence) et comme toujours en pareil cas, ces marges d'interprétation laissent aux autorités locales des marges de manœuvre pour faciliter ou au contraire freiner l'enregistrement des produits, d'où la nécessité de passer à l'analyse d'études de cas pour comprendre quelle lecture s'impose dans le jeu des acteurs.

2. Pratiques empiriques de l'apport de la preuve

Les AO Nuoc Mam de Phu Quoc et Thé Shan de Moc Chau

Dans le cas des deux premières appellations d'origine enregistrées au Vietnam sous le régime du décret de 1996, la question de l'administration de la preuve du lien entre qualité et origine géographique n'a pas beaucoup occupée les esprits. Pour le Nuoc Mam de Phu Quoc (Décision n° 01/QD-DK du 10 juillet 2001), la spécification du produit attribue la « couleur rouge-brun foncé » à la variété des poissons utilisés et au mode naturel de fermentation (idem pour la « senteur spéciale et délicate » et le « goût salé/sucré »). Si l'on se place dans la perspective réductionniste de la réglementation actuelle, on relèvera que ces caractéristiques reliées à l'origine géographique sont très subjectives et non testables. Significativement, le seul caractère de la spécification exprimé par une « norme testable » (la teneur en azote qui doit être comprise entre 20 et 43 gN/litre) n'est pas relié à des conditions particulières du milieu naturel ou humain. En d'autre terme l'AO Nuoc Mam de Phu Quoc dans l'état actuel du dossier d'enregistrement ne remplit pas les nouvelles conditions du cadre réglementaire. Un juge un peu sourcilieux, qui appliquerait le nouveau cadre réglementaire à l'AO Nuoc Mam de Phu Quoc pourrait très bien considérer qu'avec les mêmes qualités de matières premières et les mêmes procédés la qualité Nuoc Mam de Phu Quoc est reproductible ailleurs. Dans ce dossier, le lien le plus solide tissé entre la qualité du produit et la zone de production est à chercher dans la description détaillée des différentes étapes du processus de fabrication de la saumure, des différentes extractions qui sont présentés dans la spécification du produit. C'est à la lecture de la complexité des savoir-faire locaux que l'on se persuade que ces procédés seraient difficilement reproductibles ailleurs, mais ce type de raisonnement plutôt systémique n'est pas vraiment tenu dans le

dossier d'enregistrement. Finalement aucune preuve formelle (ni systémique, ni réductionniste) n'est vraiment apportée pour établir le lien entre les caractéristiques de la spécification du produit et l'origine géographique (zone de pêche, zone de production, zone de fourniture du sel, savoir-faire).

L'apport de la preuve entre la qualité du Thé Shan de Môt Chau, deuxième AO enregistrée au Vietnam, et la zone de production n'est pas mieux établi que dans le cas du Nuoc Mam du Phu Quôt. Dans cet exemple, c'est la Compagnie du Thé de Môt Chau de la Société Nationale Vietnamienne du Thé (ci-après SNVT) et le Centre de contrôle de la qualité de la production de cette société (KCS Tea Centre) qui ont constitué le dossier d'enregistrement de l'AO particulièrement sur les questions de description des caractéristiques du produit final et son processus de fabrication (décision 02/QD-DK du 6 juin 2001). Pour délimiter la zone de production de l'AO et le processus de production du thé Shan, le Centre de contrôle de la qualité des produits (KCS Tea Centre) de Société Nationale du Thé a tout bonnement pris les limites de la Compagnie comme limites de la zone de production de l'AO Thé Shan de Môt Chau et les processus de fabrication de la Compagnie d'Etat déjà existant comme base de la spécification du Thé Shan de Môt Chau (Vu Trong Binh & Dao Duc Huan, 2007). L'annexe de la décision d'enregistrement de l'AO, intitulé *Rapport sur le processus de production du thé Shan Tuyêt de Môt Chau*, décrit en une dizaine de pages la variété de thé utilisé, le processus de plantation, de fumure, de cueillette, de séchage, de broyage des feuilles... et il conclut que « *le thé typique de Môt Chau est du au climat, au sol et aux autres conditions géographiques qui font sa distinction d'avoir un arôme spécial différent des thés d'autres aires* », mais à nouveau sans en apporter de preuves formelles. Le raisonnement est tellement tautologique qu'il n'a pas manqué de susciter des réactions de la part de producteurs voisins, produisant la même qualité de thé mais exclus de la zone de production et de fait de toute chance d'utilisation de l'appellation d'origine. C'est notamment le cas de la plantation de Co Do créée en 1958 et aujourd'hui sous le contrôle du Comité populaire de la province de Son La). Cette plantation profite de l'expérience des vieux planteurs Thai de la région qui cultivaient cette variété bien avant l'arrivée des Vietnamiens dans la région. La plantation de Co Do gère de surcroît un jardin botanique où sont conservés des théiers anciens. Dans cette plantation, les producteurs traditionnels se déclarent même très inquiets de la mise en place d'une protection par appellation d'origine de leur thé car ils ont bien compris que dans l'état actuel de la réglementation, si la protection devenait effective, ils en seraient exclus (Vu Trong Binh & Dao Duc Huan, 2007, 154). En fait, la production de la compagnie du Thé de Môt Chau ne représente que 16 % de la production de thé Shan Tuyêt de la production du district. Les autres acteurs importants sont la Plantation nationale de Co Do (500 ha) ; le Société anonyme Ligarden à capitaux 100 % étranger (100 ha) et quelques autres sociétés privées comme la Société du Thé de Môt Chau (36 ha). Les conditions naturelles, la nature du sol, des terres et les autres facteurs ne diffèrent pas beaucoup de ceux de la compagnie nationale de Môt Chau et l'on voit mal, du point de vue de la relation entre qualités et terroir, ce qui justifie la délimitation de la zone de production de l'AO faite par le Centre KCS. La plantation de Co Do a donc adressé au département de la propriété intellectuelle du MOST une plainte contre l'AO Thé Shan Tuyêt de Môt Chau tout en utilisant sa propre marque « Shan Tuyêt Cho Long Tea » qui est désormais plus reconnue sur le marché que l'appellation d'origine et se vend 0,2 à 0,3 \$ de plus le Kg que le thé de la Compagnie nationale de Môt Chau.

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

La troisième AO vietnamienne, le riz parfumé Tam Xoan de Hai Hau (province de Nam Dinh, dans le Delta du Fleuve Rouge), est enregistrée beaucoup plus tardivement en 2007 à l'issue d'un processus beaucoup plus élaboré d'organisation de producteurs, de détermination du cahier des charges et de délimitation de la zone de production (Décision 385/QD-SHTT du Ministère des sciences et des technologies du 31 mai 2007). L'enregistrement du Tam Xoan de Hai Hau intervient donc après la promulgation de la loi sur la propriété intellectuelle de 2005 remplaçant le régime AO par le régime IG. Cette situation est tout à fait intéressante, car bien qu'officiellement AO, le cas du Tam Xoan permet d'observer les premiers resserrements du mode d'administration de la preuve des liens entre le produit et son origine géographique dans les pratiques des acteurs. De manière tout à fait significative, les études préalables à l'enregistrement ont été menées par deux programmes de recherche différents :

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

2. Le Département des systèmes agraires de l'Institut des sciences agronomiques commence en 2003 une étude pour établir le lien entre les qualités du Tam Xoan et les conditions naturelles et humaines du district de Hai Hau choisi par la province comme le plus propice au développement d'une zone d'appellation d'origine Tam Xoan ;

Le texte final de la spécification du Tam Xoan porte les traces de ces deux approches relevant, pour la première, d'une culture de laboratoire orientée vers une démonstration réductionniste (une cause > un effet), pour la seconde, d'une culture épistémique "système agraire" orientée vers des démonstrations plus systémiques et des préoccupations socio-économiques. La section I « Caractéristiques de la qualité du riz Tam Xoan de Hai Hau » est le résultat de la première approche, la section II « Facteurs naturels et humains ayant un impact sur les caractéristiques de la qualité du riz Tam Xoan de Hai Hau » de la seconde. La Figure 2 résume les résultats de la section I qui sont considérés comme les standards de qualité de la variété Tam Xoan.

Figure 2 : Standards de qualité

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

La section II est organisée en deux paragraphes : a) Vue d'ensemble des facteurs naturels et humains ayant un impact sur la qualité du Tam Xoan ; b) Conditions spécifiques ayant un impact sur la qualité du Tam Xuan. Dans le premier, beaucoup de formules cherchent à tisser de nombreux liens entre des

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

On peut voir, précisément, dans le deuxième paragraphe une tentative pour établir cette communication puisqu'il s'agit de tisser les liens entre les qualités mesurées de la section I et les conditions géographiques locales. Ce travail débouche sur les mesures d'un certain nombre de données de géographie physique (Figure 3).

Figure 3 : Tableau de synthèse des facteurs naturels spécifiques ayant un impact sur la qualité du Tam Xoan

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

Ces données correspondent en fait aux caractéristiques géographiques de la zone de production estimée la plus propice au Tam Xoan selon les chercheurs et l'administration locale. Il s'agit d'une mise en chiffres de la zone de production de Tam Xoan dont la principale fonction est de délimiter précisément la zone de production de l'AO à l'intérieur du district de Hai Hau. Cependant, on ne sait toujours pas en quoi les chiffres de la Figure 3 constituent les causes des effets chiffrés dans la Figure 2 ; et il est bien sûr impossible d'accuser les chercheurs de ne pas mener leur démonstration jusqu'au bout car il est tout simplement impossible d'expliquer les données de la Figure 2 (résultats d'interactions complexes entre le génome et son milieu) une causalité unique de la Figure 3. Le plus intéressant dans cet exemple est finalement moins l'échec de l'apport de la preuve du lien qualité-origine que la tentative de mettre en place un protocole mixte entre approches systémique et réductionniste alors même que le Tam Xoan relève toujours juridiquement du décret de 1996 qui n'exige pas théoriquement l'administration de preuves dures de laboratoire. On touche, ici, aux effets

directs de l'OMC sur les pratiques des acteurs qui participent à la construction des IG au Vietnam. Le fait que la base la plus solide de l'AO Tam Xoan soit finalement la « base réputation », dont nous n'avons pas encore parlée, confirme d'ailleurs largement ce glissement. La notoriété du Tam Xoan en lien avec son origine géographique est notamment établie par un rappel historique qui précise que dès « *l'époque féodale le Tam Xoan de Hai Hau était réservé comme cadeau à la Cour royale* ». La « base réputation » est ainsi bien fondée alors que le décret de 1996 ne la mentionne pas.

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

Il nous reste à aborder une étude de cas qui relève vraiment du cadre IG. Nous prendrons pour ceci l'exemple du Litchi du district de Thanh Ha (province de Hai Duong) enregistré en tant qu'indication géographique par la décision 353/QD-SHTT du Ministère des sciences et des technologies le 25 mai 2007. La spécification du produit qui accompagne cette décision est un document de 35 pages qui souligne d'abord la position hydrographique particulièrement avantageuse du district qui reçoit « *beaucoup d'alluvions favorables à la culture des fruitiers en général et du Litchi en particulier* ». Le paragraphe décrivant les qualités spécifiques du produit commence en ces termes « *Les résultats analysés par l'Institut des plantes alimentaires montre que le Litchi de Thanh Ha porte les caractéristiques bio-chimiques et perceptibles suivantes* ». Les caractéristiques perceptibles sont les suivantes : le fruit est rond, la peau devient rouge et glabre à maturité, elle se détache facilement, la pulpe est blanche et translucide, croquante et sucrée, ni acide, ni âcre...

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

La dernière partie aborde pour finir l'épineuse question de l'apport d'une preuve direct du lien entre les qualités mesurables du produit et les caractéristiques également mesurables du milieu naturel sous un angle nouveau : l'établissement de multiples corrélations entre ces éléments. Les chercheurs ont ainsi essayé d'établir des corrélations entre la teneur en sucre et le pH, et le Carbone, et le Potassium, et le Bore et le Molybdène disponibles, respectivement dans les première et deuxième couches de différents types de sol. Ils ont également essayé d'établir les mêmes types de corrélations entre le taux de matière sèche et ces caractéristiques physico-chimiques du sol. Mais le document conclue honnêtement que « *la corrélation entre les normes biochimiques du Litchi de Thanh Ha et les nutriments disponibles dans le sol est très compliquée.* » (Décision 353/QD-SHTT, 26). Malgré cet aveu, les chercheurs concluent qu'il existe une forte corrélation entre la teneur en sucre de la pulpe et l'oxyde de Potassium disponible dans le sol qui ne se trouve que dans le district de Thanh Ha. Cette

corrélation semble être la seule véritablement recevable pour asseoir la « base réductionniste qualité-territoire ».

C'est donc à nouveau la « base réputation » qui est la plus facilement et la plus solidement fondée. Les méthodes contemporaines de greffage, de plantation, de densité de plantation, d'apport d'engrais sont décrites comme des savoir-faire ancestraux, et pour asseoir l'ancienneté de la notoriété du produit le document cite le *Vân dài loại ngừ*, texte du célèbre mandarin Lê Quý Đôn, faisant référence au Litchi de Thanh Ha⁴. La conclusion du document fait de ces éléments historiques et humains un point central de la démonstration en concluant en ces termes : « *Grâce aux avantages de l'écologie, des humains et de l'histoire, le litchi de Thanh Ha est devenu depuis longtemps un produit renommé du district de Thanh Ha dans la province de Hai Duong. Les arbres de litchi de Thanh Ha sont connus par les arrière-grands-parents depuis 200 ans et aujourd'hui le district de Thanh Ha est devenu le centre de production du Litchi de Thanh Ha dans tout le pays (...) En conclusion, le nom « Thanh Ha » doit être reconnu et protégé par l'Etat comme une indication géographique de manière à promouvoir sa valeur et à fournir au district et à la province une bonne opportunité de développement économique.* » (Décision 353/QD-SHTT, 26).

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

En somme, on sent bien aujourd'hui que les acteurs essaient de répondre aux exigences de la loi sur la propriété intellectuelle en construisant des IG qui reposent sur la combinaison de la « base réductionniste qualité-territoire » et de la « base réputation ». Dans les esprits, et particulièrement dans ceux des autorités provinciales, c'est donc bien la lecture la plus exigeante de la loi, celle combinant le plan A et le plan B, qui s'impose. Cependant, l'examen des dossiers d'enregistrement montre aussi que seule la « base réputation » est effectivement établie, tandis que le protocole d'administration de la preuve pour jeter la « base réductionniste qualité-territoire » glisse le plus souvent vers une démonstration systémique, multifactorielles établissant la « base systémique qualité-territoire » du

⁴ Lê Quý Đôn, 1726-1784; *Vân dài loại ngừ*, Tome II, Edition des informations, 1995.

décret 1996 (qui n'existe plus). Ce constat montre clairement que le cadre juridique actuel réclame des normes d'apport de la preuve du lien entre qualités et origine que les chercheurs peinent à atteindre. Cette dureté explique que de nombreux acteurs renoncent aujourd'hui à monter des dossiers IG pour valoriser des produits qui le mériteraient pourtant (Nêp Cai Hoa Vang de Kim Môn, Kaki sans pépin de Cho Don, Nam Cham Cho Dao...), préférant déposer des dossiers de marques collectives utilisant un nom géographique infiniment plus faciles à remplir.

3. Fixer les qualités défait les liens à l'origine

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

La « base réductionniste qualité-territoire », en exigeant de déterminer les qualités du produit par des « normes testables », suppose en amont que ces qualités sont constantes. Pour les plantes cultivées et les races animales, ceci revient plus ou moins implicitement à fixer ces qualités, c'est-à-dire à mettre en place quelques cycles de sélection généalogique pour fixer les phénotypes, c'est-à-dire rendre les principaux caractères de la spécification du produit plus ou moins homozygotes du point de vue du génotype. « La base réputation » renforce cette tendance puisque la sélection généalogique va permettre de consolider l'identité commerciale du produit, de mieux le distinguer des produits concurrents et de permettre au consommateur de reconnaître plus sûrement l'origine du produit.

Comment cela se passe dans les pratiques ? Dans le cas du riz parfumé Tam Xoan de Hai Hau, les chercheurs et les producteurs locaux ont commencé à travailler ensemble pour « restaurer/régénérer »⁵ la variété « traditionnelle »⁶ qu'ils trouvaient dégénérée et très sensible aux maladies. L'objectif de la « restauration » était aussi de mieux définir les normes techniques permettant de livrer au commerce un produit plus standard, répondant aux demandes du consommateur⁷. Les chercheurs ont associé les agriculteurs à ce travail en les invitant à collecter les différents écotypes de la variété, à définir les critères qui leur paraissaient les plus représentatifs de l'idéaltype du Tam Xoan, afin d'orienter les objectifs de sélection. A partir de la collection ainsi constituée et des critères retenus, un véritable processus de construction sociale de l'identité de la variété s'est poursuivi en organisant des panels « d'experts », regroupant fonctionnaires provinciaux, chercheurs et producteurs expérimentés, pour sélectionner, lors de réunions de dégustation en aveugle, les « meilleurs » échantillons.

A l'issue de ce processus, les deux meilleurs échantillons ont été confiés à une généticienne professionnelle, Mme Phạm Thị Hương du Centre national d'évaluation des variétés et de certification des semences. A ce moment précis se joue un acte tout à fait fondamental, dans lequel trois processus,

⁵ Le terme vietnamien « phuc trang », renvoyant aussi à la notion de force, peut se traduire par « revigorer », mais il indique bien la notion de retour à la variété originelle.

⁶ En Vietnamien « giông co truyên » (variété traditionnelle), le terme « giông goc » que l'on peut traduire par « variété souche » (originelle) est plus rarement utilisé.

⁷ Entretien avec Lê Duc Thinh, chercheur à l'Ipsard, le 20 mai 2008 ; Entretien avec Mme Nhan, Présidente de l'Association des producteurs de riz Tam Xoan de Hai Hau, le 14 avril 2009.

distinctes en théorie, deviennent profondément imbriqués : 1) la spécification de l'AO Tam Xoan, 2) la sélection génétique de la variété et 3) la production de semences élites ou super-élites ; et conduisent par leur imbrication à faire glisser la valorisation de la variété par son origine géographique à sa valorisation par son identité génétique. Suivons donc attentivement le travail de Phạm Thị Hương⁸.

Phạm Thị Hương, avec les agriculteurs, et dans leurs champs, a en fait mis en place la décision 10TCN395 du Ministère de l'agriculture de 2006 : « Processus techniques pour la production des semences de riz lignée-pure ». Cette décision fait partie de ce que le Ministère de l'agriculture appelle les « standards professionnels », standards que tout producteur de semences (agriculteurs compris⁹) doit remplir s'il veut avoir le droit de produire et plus encore de commercialiser des semences. Cette décision détaille les étapes que les agriculteurs doivent suivre pour produire des semences super-élites ou élites soit à partir de semences d'auteur lorsqu'elles existent (§ 4.2.1) soit à partir de semences "normales" (semences de ferme dans le cas qui nous occupe) (§4.2.2 méthode dite de restauration). En F_0 , sur un essai de 200 m² (soit 8000 plantes), les agriculteurs doivent sélectionner au moment du tallage 150 plantes, au minimum, correspondant le plus aux caractères spécifiques de la variété, puis surveiller ces plantes à toutes les étapes de la culture en éliminant peu à peu les plantes qui n'ont pas les caractères convenables. Dans le cas du Tam Xoan les critères de sélection ont été définis conjointement avec les agriculteurs, sur le modèle de l'annexe 1 de la décision 10TCN395. Ce travail de définition des caractères du Tam Xoan (pour la production de semences et pour avoir un produit de qualité) a débouché sur l'élaboration d'un tableau d'une soixantaine de caractères désormais désignés par les chercheurs et les producteurs comme les caractères DHS de la variété (Entretien avec Phạm Thị Hương, 3 avril 2009). On voit déjà bien ici le glissement qui s'opère, les spécifications du produit (objets juridiques IG) deviennent curieusement des critères DHS (objets juridiques de propriété intellectuelle des variétés industrielles du régime UPOV). Après récolte de la F_0 , une dernière sélection est faite en laboratoire sur les critères touchant particulièrement à la qualité et à l'abondance des grains. Au total, la pression sélective est très intense puisque à l'issue de cette première année à peine 1% de la F_0 est retenu pour la deuxième année de culture (F_1). En F_1 , les grains de chaque plante retenue de la F_0 sont semés dans des petites parcelles séparées et de même taille, (chaque parcelle correspondant à une plante de la F_0). Les agriculteurs surveillent les parcelles sans éliminer les plantes qui s'écartent des critères de la variété, mais en fin de cycle ils doivent collecter 10 plantes prises au hasard dans chaque parcelle, et après calcul sur ces échantillonnages, les parcelles dont la moyenne de n'importe quel caractère sur l'échantillonnage sort de l'écart type sont entièrement éliminées. Si 85 % des lignées issues de la F_0 sont conservées en F_1 , alors les semences sont considérées comme « super-élites » (ceci signifie que les caractères mendéliens de la F_0 n'ont pas divergé en F_1 et que ces lignées de la F_0 sont "assez" homozygotes), si inversement moins de 85 % des lignées sont conservées à l'issue de la F_1 , alors les semences ne peuvent être considérées que comme des semences élites (les caractères mendéliens peuvent en effet diverger en F_2). Le même protocole est suivi pour la F_2 .

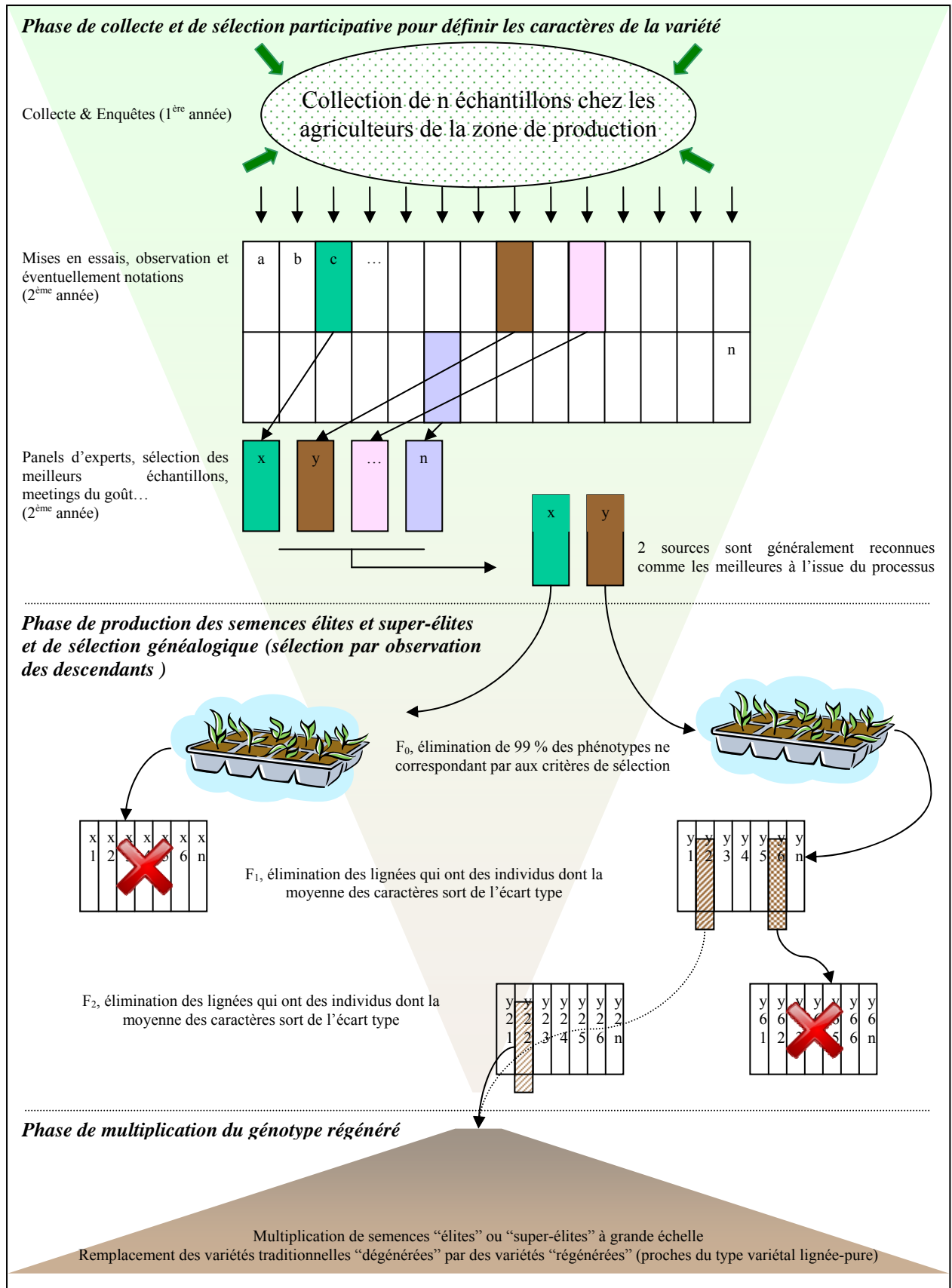
⁸ Il est intéressant de noter que Phạm Thị Hương souligne elle-même qu'elle n'est pas une généticienne-sélectionneuse de métier, mais une spécialiste de l'évaluation variétale et de la certification des semences, et que partant de ce travail elle est devenue peu à peu sélectionneuse (Entretien avec Phạm Thị Hương, le 3 avril 2009).

⁹ Sur ce point voir la Décision n° 35/2008/ QD-BNN régulant la production et la gestion des variétés végétales des foyers agricoles.

On voit donc bien dans ce processus comment de la spécification du produit, on passe au problème de la gestion des semences et à celui de la sélection de la variété ; et comment les fameux critères de distinction, d'homogénéité et de stabilité des variétés industrielles finissent pas pénétrer la sélection des variétés locales que l'on espère valoriser par des appellations d'origine ou des indications géographiques. Le cas du riz Tam Xoan n'est pas le seul cas où l'on voit une variété traditionnelle être restaurée par ce type de protocole. Dans le cas du riz glutineux Nêp Cai Hoa Vang dans la province de Hai Duong, on observe le même processus de restauration. Pour les espèces à reproduction clonale, un certain nombre de fruitiers comme le Litchi de Thanh Ha (province de Hai Duong), le Kaki de Cho Don (province de Bac Kan)..., la même standardisation variétale et la même fixation des phénotypes est recherchée. Le Ministère de l'agriculture a ainsi publié des standards professionnels différents pour la production de semences et plants pour plusieurs espèces de fruitiers¹⁰. Chaque fois le processus de restauration des variétés traditionnelles met en place un schéma de sélection qui ressemble au modèle que nous avons construit sous la forme de la Figure 4.

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

Figure 4 : Schéma de sélection : phase participative + sélection généalogique



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

D'abord, il conduit inévitablement à une certaine érosion de la diversité génétique de la variété ainsi protégée. Une étude japonaise menée au Vietnam par l'Institut national des sciences agrobiologiques d'Ibaraki a montré par technique de marqueurs génétiques RAPD que dans le cas du riz Tam Xoan, le polymorphisme du génome de la variété était moins grand dans la zone de production de l'AO que dans les districts voisins, précisément à cause de ce travail de sélection pour obtenir le Tam Xoan restauré¹¹. Cependant, si la fixation des caractères des variétés traditionnelles est la condition *sine qua non* pour maintenir ces variétés en culture, on peut considérer qu'une légère perte du polymorphisme à l'échelle intra-variétale est acceptable car elle permet la conservation *in situ* d'une variété importante pour le polymorphisme plus large du génome de l'espèce. En d'autres termes, en prenant l'exemple du Tam Xoan, la diminution du polymorphisme du génome de la variété *Tam Xoan*, prix à payer pour que le *Tam Xoan* reste une variété vivante dans les systèmes de culture, contribue à la conservation de la variabilité du génome des riz aromatiques. A une autre échelle de la biodiversité, celles des écosystèmes et des paysages, on peut encore spéculer sur le fait qu'une légère érosion génétique intra-variétale est acceptable si elle permet de construire des filières agricoles de qualité, d'améliorer les revenus paysans et finalement de contribuer à une diversification des systèmes agraires. (L'érosion génétique ne pourra pas finalement être l'élément le plus problématique dans le schéma de sélection visant à restaurer les variétés traditionnelles en vue de les valoriser par leur origine)

Le point, qui apparaît comme plus problématique, c'est que ce schéma de restauration conduit à rendre la qualité du produit local indépendante de l'origine géographique. En effet, la sélection généalogique, en transformant les variétés traditionnelles en variétés proches du modèle lignée-pure, consiste à rendre le phénotype de ces variétés indépendant des conditions écologiques locales. Le phénotype est alors l'expression d'un génotype homozygote peu dépendant des conditions écologiques locales, les qualités de la variété sont donc essentiellement attribuables au génotype et il devient alors tout à fait étrange de vouloir démontrer qu'elles dépendent de l'origine géographique. En d'autres termes, l'opération détache inexorablement la qualité du produit de son origine (contrairement aux variétés locales non-restaurées, dont la constance du phénotype – donc la stabilité des qualités – dépendent fortement des interactions complexes génome-milieu). On touche ici au point le plus problématique de

¹¹ Shuichi Fukuoka, Suu D Tran, Kaworu Ebana, Trinh N Luu, Tsukasa Nagamine & Kazutoshi Okuno, 2006, "Genetic organization of aromatic rice as revealed by RAPD markers: A case study in conserving crop genetic resources on farm." *Euphytica* (2006) 149: 61–71 « Random amplified polymorphic DNA ».

la réglementation et des pratiques contemporaines puisque, rappelons-le, l'objectif initial de la sélection est pour les acteurs de mieux fixer les qualités, pour pouvoir mieux les « déterminer », conformément à l'article art. 81.2 de la loi sur la propriété intellectuelle, et de manière à mieux prouver le lien entre ces « qualités déterminées » et des conditions géographiques naturelles ou humaines. La loi sur la propriété intellectuelle de 2005 et ses décrets d'application, dans le régime IG qu'ils instituent, constituent donc un outil juridique formidable pour rendre impossible l'administration de la preuve qu'il exige.

Une question se pose. Comment les acteurs (producteurs, sélectionneurs, chercheurs et autorités provinciales) se laissent-ils enfermer dans les apories d'un régime juridique qui semble finalement tailler pour limiter l'épanouissement des IG ? Il y a à cela de nombreuses explications. La formidable machine diplomatique américaine et australienne pour imposer aux décideurs politiques vietnamiens un système de propriété industrielle qui tend à réduire les IG à une sous-système de marques pèse d'un poids très lourd (Thomas F., et alii, 2009) ; mais ce qui paraît le plus actif quand on observe les jeux des acteurs locaux est leur adhésion réelle au processus de sélection résumé à la Figure 4. Le paradigme de la variété pure au phénotype fixé a donc une force de ralliement qu'il faut expliquer. On l'aura compris, la sélection généalogique est appréhendée comme un moyen rapide et efficace pour construire l'identité commerciale du produit en fixant les principaux caractères phénotypiques, mais par-delà cet effet, ce travail contribue fortement à la construction de la cohésion du groupe de producteurs autour de « sa » variété qui, à l'issue de ce processus est considéré par les producteurs comme la variété originelle retrouvée (miracle de la science et de la recherche de la mythique « variété originelle » réanimée par les exigences du marché et de la propriété industrielle). De surcroît, la fixation du phénotype permet la mise en place d'un dispositif de contrôle de la qualité dont les producteurs eux-mêmes vont pouvoir s'emparer notamment par l'organisation au sein des associations de producteur de groupes spécialisés dans la production de semences élites ou super-élites de la variété restaurée. La fixation du phénotype constitue donc un élément technique clé dans la construction de la discipline du groupe et du contrôle de la qualité. Le cycle de sélection généalogique permet en fait de faire d'une pierre trois ou quatre coups : il permet de mieux décrire les caractéristiques de la variété dans la spécification du produit, de mieux différencier les produits de qualité voisine, de persuader les producteurs qu'ils possèdent désormais le meilleur type variétal de la variété locale et donc d'interdire l'usage de l'appellation ou de l'indication aux producteurs qui n'utiliseraient pas les semences de la variété restaurée. Le paradigme fixiste de la sélection généalogique, bien que détachant la qualité du produit de son origine géographique, trouve donc de nombreux alliés pour s'imposer comme la voie de sélection nécessaire à la construction d'une IG.

Conclusion

Pour conclure, répétons qu'un organisme vivant dont le phénotype est quasiment fixé ne dépend plus, par définition, des facteurs environnementaux d'un terroir donné, et que la tendance à vouloir construire l'identité d'un produit régional en uniformisant sa base génétique constitue donc une piste doublement dangereuse, puisque qu'elle défait le lien qualité-terroir et favorise l'érosion génétique intra-variétale. Pour sortir de ce piège, les chercheurs vietnamiens devraient rechercher des solutions techniques mieux adaptées à la protection des variétés locales par leur origine géographique, notamment en cherchant un meilleur équilibre entre les exigences marketing de fixation des qualités et le maintien d'une relation complexe entre le génome des variétés cultivées et le terroir d'origine. Cet

équilibre exige dès à présent de ne pas trop pousser ces cycles de sélection généalogique pour que la constance des qualités de produit agricole régionaux demeure tant soit peu dépendante du milieu de culture. Mais cet équilibre ne sera vraiment trouvé que lorsque les chercheurs seront capables de s'opposer à des standards professionnels appliquant aux variétés locales les méthodes de sélection des variétés industrielles DHS. Il y a là un travail complexe d'adaptation des règles juridiques de la propriété industrielle à la diversité des formes du vivant qui n'est pas du tout entamé au Vietnam. Il serait notamment particulièrement utile de faire émerger l'idée que l'outil AO/IG est un outil de valorisation et de protection des variétés traditionnelles particulièrement bien adapté à la variabilité des variétés locales qui dispense d'appliquer des méthodes de sélection industrielle qui sont contraire aux principes d'attachement de la qualité au territoire. Il serait également bon de ne pas appliquer à ce type variétal des réglementations dessinées pour la protection intellectuelle des variétés DHS, notamment en matière de commercialisation des semences. La formation à des méthodes de sélection variétale plus douces, notamment par voie populationnelle (Brush, 2000 ; Brush S.B., 2006), permettrait aussi sans doute de répondre à la fois aux exigences marketing de construction de l'identité commerciale de la variété (« la base réputation »), et à la nécessité de conserver à l'interaction génome-milieu un rôle essentielle dans la constance de la qualité. C'est en réalisant ce changement de paradigme en matière de sélection variétale que les chercheurs parviendront à remettre en cause le bien fondé de la « base réductionniste qualité-territoire » qui leur a été imposé de l'extérieur et à réactiver au contraire la « base systémique qualité-territoire » du décret 63CP/96 comme fondement essentiel des AO et des IG, travail difficile et de longue haleine qui nécessitera de la coopération européenne en la matière des engagements forts et une claire vision des enjeux socio-environnementaux pour corriger les méfaits d'une gouvernance trop exclusivement orientée par le marché et la propriété industrielle.