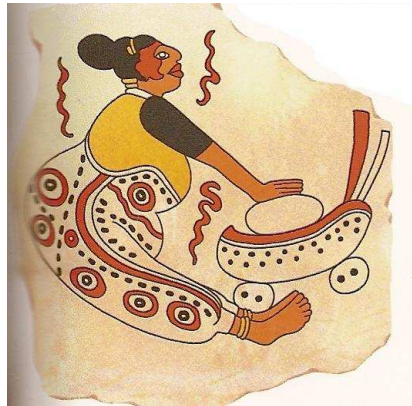


Proposition de réglementation spécifique de la production et de la commercialisation de produits agricoles et alimentaires traditionnels en Amérique latine (*)

- Propositions « Metate » -

Marlen LEON GUZMAN et Hugo MUNOZ UREÑA

Doctorants en Droit, Université de Nantes



« Cette femme réduit le grain en farine grâce à une pierre à moudre (metate) et un broyeur cylindrique (mano) ». ¹

LA PROBLEMATIQUE

La promotion excessive des filières d'exportation est à l'origine d'un manque de soutien des filières consacrées à la production agroalimentaire de tradition autochtone. Les conséquences sont visibles à tous les stades de la filière, cette promotion ayant dans tous les cas, une répercussion négative sur la culture alimentaire et agronomique locale, mais également, sur la sécurité alimentaire (sur les approvisionnements).

La production agroalimentaire se voit conditionnée, en particulier à l'export, aux conditions des marchés étrangers. Il n'existe pas de mesures juridiques permettant de protéger ce lien entre la production de tradition locale, l'alimentation et la culture. Les conséquences sont visibles à tous les stades de la filière.

a) Au niveau de la production primaire

* Proposition présentée lors des « Journées Louis Lorvellec », les 3 et 4 décembre 2009, Université de Nantes, France.

¹ MIRZA (S). « Mayas, Aztèques, Incas ». Espagne : Milan-Jeunesse, 2006, p.71.

L'utilisation de la terre : L'assignation prioritaire des terres aux produits qui ont une vocation exportatrice, provoque la diminution des terres disponibles pour la production des aliments qui n'ont pas cette vocation. Ainsi, la production de denrées traditionnelles diminue.

La discrimination des produits : Il existe une double discrimination. D'un côté, les produits qui ne présentent qu'une valeur culturelle strictement locale, sont écartés de la production exportatrice. D'un autre côté, les produits ayant une vocation exportatrice mais ne remplissant pas les conditions d'exportation sont plutôt destinés au marché local. C'est ainsi, que s'impose une priorisation des produits « exportables » sur les produits traditionnels ainsi qu'une disparition du patrimoine agronomique.

La substitution des produits traditionnels : L'abandon de la culture des produits traditionnels justifie l'importation des « produits étrangers », identiques ou substituables aux produits locaux. Ces derniers étant indispensables dans la culture culinaire locale, apparaît une forme de dépendance à l'importation de tels produits. Ex. Les haricots noirs et le blé.

La vulnérabilité alimentaire : L'absence d'une autorité ayant les pouvoirs d'intervenir dans la gestion des stocks alimentaires ne permet pas une sécurité alimentaire et peut aboutir au manque de certains aliments dans des situations d'urgence causées par la dépendance des populations locales à l'importation de produits identiques ou substituables aux produits traditionnels.

La substitution des méthodes traditionnelles de production : Compte tenu d'une production conditionnée pour l'exportation, de nouvelles méthodes sont imposées par les partenaires étrangers. Pourtant, les méthodes traditionnelles qui sont également voire, plus performantes, sont négligées. Ces dernières finissent alors par être oubliées, affectant ainsi la préservation de la culture agronomique locale et le développement de l'agriculture familiale. Ex. L'usage élevé de pesticides.

b) Au niveau de la transformation

Les méthodes de transformation traditionnelles et artisanales sont remplacées par des méthodes industrielles « importées ».

Les méthodes traditionnelles et artisanales disparaissent en raison de l'absence d'une protection juridique efficace.

c) Au niveau de la distribution

La commercialisation des produits issus de méthodes de transformation traditionnelles est rendue plus difficile dans les réseaux de grande distribution.

La distribution est plus focalisée sur les produits importés substituables aux produits traditionnels. Par exemple : La substitution du poulet fermier et du porc, par la dinde industrielle des États-Unis dans les fêtes de Noël.

La mise à disposition de cette nouvelle offre alimentaire ne correspond pas aux besoins nutritionnels de la population locale et contribue, par exemple, à l'augmentation de l'obésité de la population.

d) Au niveau de la restauration

De nouveaux comportements alimentaires sont ainsi développés, tant au niveau de la restauration rapide que de la restauration étrangère (notamment américain) entraînant un déficit en apports nutritionnels de la population locale.

e) Au niveau de la consommation

Le contrôle des aliments à consommation locale est moins rigoureux que celui des produits destinés à l'exportation, tant en ce qui concerne la qualité que l'innocuité.

Le consommateur local reçoit les produits qui ne sont pas aptes à l'exportation.

Le consommateur a un accès limité aux denrées traditionnelles.

Les consommateurs oublient le travail du paysan et de l'artisan.

La fausse idée que le produit importé est meilleur que le produit national est présente dans l'esprit des consommateurs.

 **LE SYSTEME** 

Il s'agit d'un système juridique qui cherche à satisfaire les besoins alimentaires locaux, tout en prenant en compte l'interaction entre le marché international et la culture productive autochtone.

1) Les objectifs

Le système vise plus particulièrement :

- a)** La protection du patrimoine culturel alimentaire et agronomique ;
- b)** l'amélioration des apports nutritionnels de la nourriture offerte à la population, à partir des produits traditionnels connus pour leurs propriétés nutritionnelles et
- c)** le renforcement de la sécurité nationale, en ce qui concerne l'approvisionnement des aliments.

2) Les fondements

- a)** La sécurité alimentaire est un élément de la sécurité nationale.
- b)** La protection du patrimoine alimentaire et de l'agriculture traditionnelle est un droit lié à celui de la préservation de la culture.

3) Les mesures composant le système

La proposition est composée de six mesures : la création d'un organisme chargé de promouvoir la culture alimentaire et agronomique ; l'agriculture paysanne ; la mise en place de registres de la culture alimentaire et agronomique ; l'instauration de signes de qualité ; la vente de denrées présentant une valeur culturelle ; et la substitution partielle des contingents tarifaires de désapprovisionnement avec ces mêmes denrées.

a) La création de (ou l'attribution de la compétence à) un organisme chargé de promouvoir la culture alimentaire et agronomique traditionnelle.

i) L'organisme chargé de promouvoir la culture alimentaire et agronomique traditionnelle est l'épine dorsale de la proposition. Cet organisme aura plusieurs compétences visant la mise en œuvre du système.

ii) En ce qui concerne sa nature, il pourrait aussi bien être un organisme public, privé ou mixte. Une fois que le système est en marche, et après un certain temps nécessaire pour prouver sa viabilité juridique et financière, l'organisme pourrait fonder ou devenir lui-même une structure associative (coopérative ou association) réunissant paysans et consommateurs (*empowerment*).

iii) La création d'un réseau des organismes au niveau régional (continental) est aussi envisageable.

b) La promotion de la production des denrées traditionnelles, ayant une valeur culturelle locale et aussi, une valeur nutritionnelle adaptée aux populations.

i) Cette promotion est faite sur la base de la protection des paysans et de leur savoir-faire. L'organisme de promotion pourrait donner un soutien financier aux paysans. Cela est, en tous les cas, nécessaire pour le démarrage du système.

ii) En outre, les paysans vont contribuer, avec leurs connaissances et leur savoir-faire, à la constitution de plusieurs registres de protection de la culture alimentaire et agronomique autochtone.

iii) Le système doit toujours chercher à valoriser le métier des paysans.

c) La création de trois registres « culturels » : i) Un pour les produits ; ii) Un autre pour les recettes de cuisine ; iii) Un troisième pour les méthodes de production, transformation et distribution traditionnelles.

i) Les registres seront constitués afin de délimiter le cadre d'action du système. Il s'agit des registres de nature déclarative des éléments de la culture.

ii) Ces registres seront élaborés avec l'aide des paysans, des populations autochtones, des chercheurs universitaires et des autorités publiques (Ministères chargés de l'agriculture, et de la culture).

iii) Les registres seront administrés par l'organisme de promotion de la culture lui-même, ou par d'autres institutions publiques telles que le Ministère chargé de la culture ou celui chargé de l'agriculture.

d) La création d'un régime de signes de qualité fondé sur les zones d'influence culturelle.

i) Afin de donner de la visibilité au système, des signes de qualité seront introduits. Ces signes seront constitués sur la base de zones d'influence culturelles. Ce qui pourrait toucher tant l'agriculture – produits primaires – que la cuisine traditionnelle – produits transformés et plats cuisinés.

ii) Ce régime des signes de qualité pourrait être administré par l'organisme de promotion lui-même, ou par un organisme tiers chargé des mêmes missions qu'un organisme de certification. Néanmoins, les coûts liés à une telle démarche devront être pris en charge par l'organisme de promotion de la culture.

e) La participation de cette autorité dans la vente directe ou la distribution de ces produits.

i) L'organisme de promotion sera amené à acheter, auprès des paysans participant dans cette initiative, leur production si elle réunit les critères culturels et nutritionnels définis dans les registres et dans les cahiers des charges dérivés.

ii) Ensuite, l'organisme devra les vendre à un prix accessible. Pour cela, il pourra choisir d'installer des boutiques dans des zones rurales déprimées. Il pourrait aussi participer aux marchés publics et, notamment, dans les approvisionnements des cantines écolières. Enfin, Il pourrait également emprunter les réseaux de commercialisation normaux.

iii) Tout cela devrait respecter les règles de la concurrence.

f) La compensation (partielle) des contingents de désapprovisionnement avec les produits traditionnels.

i) L'organisme devrait pouvoir participer à la compensation, au moins partielle, de désapprovisionnements avec des produits traditionnels équivalents d'un point de vue nutritionnel. Pour cela, il doit intervenir dès l'étape initiale de la déclaration de désapprovisionnement. C'est ainsi que les contingents tarifaires fixés prendront en compte les stocks des produits traditionnels existant, pouvant ainsi remplir les besoins du marché local (national).

ii) Pour cela, l'organisme aura une base de données concernant les stocks des denrées produites dans le cadre de cette initiative.

- En outre, des mesures financières devront accompagner les six mesures précédentes.

Pour assurer la faisabilité du système, des mesures financières devront accompagner les six mesures précédentes. Ces mesures financières consisteront, principalement, en la fixation des nouveaux impôts. A titre d'exemple, on pourrait fixer un impôt aux exportations, un autre aux enregistrements des marques commerciales touchant le secteur agroalimentaire (financement de la protection de la « propriété intellectuelle publique » par la taxation de la propriété intellectuelle privée) et un autre aux contrats de franchises de la restauration.

Enfin, il s'agit d'un système souple. Lequel peut être mis en œuvre dans le contexte d'un pays, d'une région, d'un système d'intégration régional ou même au niveau hémisphérique. Il a été développé pour les pays de l'Amérique latine, mais il pourrait, le cas échéant, s'adapter aux besoins d'autres régions du monde.