

Comité du développement et de la propriété intellectuelle (CDIP)

Vingt et unième session
Genève, 14 – 18 mai 2018

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE, TOURISME ET GASTRONOMIE AU PÉROU : PROMOUVOIR LE DÉVELOPPEMENT DU TOURISME ET DE LA GASTRONOMIE AU PÉROU AU MOYEN DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Document établi par le Secrétariat

1. Dans une lettre datée du 27 avril 2018 adressée au Secrétariat, l'Institut national pour la défense de la concurrence et la protection de la propriété intellectuelle (INDECOPI) du Pérou a présenté une proposition relative à un projet intitulé "Propriété intellectuelle, tourisme et gastronomie au Pérou : promouvoir le développement du tourisme et de la gastronomie au Pérou au moyen de la propriété intellectuelle", pour examen à la vingt et unième session du CDIP.

2. La lettre susmentionnée et sa pièce jointe sont reproduites dans l'annexe du présent document.

3. *Le comité est invité à examiner les informations contenues dans l'annexe du présent document.*

[L'annexe suit]

**Traduction d'une lettre datée du 27 avril 2018
(référence 361-2018/PRE-INDECOPI)**

adressée par : M. Ivo Gagliuffi Piercechi, Président du Comité exécutif, Institut national pour la défense de la concurrence et la protection de la propriété intellectuelle (INDECOPI) du Pérou

à : **M. Mario Matus**, vice-directeur général, Secteur du développement, Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI)

Monsieur le vice-directeur général,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint une proposition relative à un projet intitulé "Propriété intellectuelle, tourisme et gastronomie au Pérou : promouvoir le développement du tourisme et de la gastronomie au Pérou au moyen de la propriété intellectuelle". Ce projet vise à accélérer le développement de deux secteurs essentiels de l'économie nationale en encourageant l'utilisation intensive des outils de propriété intellectuelle.

À cet égard, je vous saurais gré de bien vouloir soumettre cette proposition au Comité du développement de la propriété intellectuelle (CDIP) de l'OMPI pour qu'il l'examine, afin que nous puissions bénéficier de votre coopération dans le cadre de l'assistance fournie par l'Organisation en vue de la réalisation de projets spécifique dans le domaine de la propriété intellectuelle à l'échelle mondiale.

Veillez trouver ci-joint un bref document dans lequel sont présentés les objectifs du projet, la stratégie de mise en œuvre et les mesures envisagées pour atteindre ces objectifs.

Tout en vous remerciant par avance de l'attention que vous porterez à la présente demande et en réaffirmant le souhait de notre institution de renforcer la coopération et les échanges de données d'expérience et de connaissances avec l'OMPI, veuillez agréer, Monsieur le vice-directeur général, l'assurance de ma considération distinguée.

(Signé :)

PROJET

| 1. RÉSUMÉ | |
|------------------------------------|---|
| <u>Titre</u> | Propriété intellectuelle, tourisme et gastronomie au Pérou : promouvoir le développement du tourisme et de la gastronomie au Pérou au moyen de la propriété intellectuelle. |
| <u>Brève description du projet</u> | <p>Ce projet vise à promouvoir l'utilisation du système de la propriété intellectuelle dans les secteurs du tourisme et de la gastronomie afin d'accélérer le développement de la gastronomie péruvienne et d'assurer l'exploitation durable et rationnelle du riche patrimoine culturel et traditionnel du pays par la mise en valeur des produits et des services proposés.</p> <p>À cette fin, il est proposé de mettre en œuvre des stratégies et des mesures qui s'appuient sur un travail de coopération entre les principales parties prenantes publiques ou privées œuvrant dans les secteurs du tourisme, de la gastronomie et de la propriété intellectuelle, afin d'élaborer un protocole pratique relatif au développement du tourisme et de la gastronomie, fondé sur les outils de propriété intellectuelle.</p> <p>En outre, dans le cadre d'une stratégie visant à sensibiliser les différentes parties prenantes à cette problématique, il est proposé d'organiser une manifestation pour promouvoir les avantages liés à l'utilisation de la propriété intellectuelle dans les secteurs du tourisme et de la gastronomie.</p> <p>Par ailleurs, afin de préserver les pratiques culinaires traditionnelles péruviennes, il est proposé d'adopter une réglementation sur les spécialités traditionnelles garanties (STG) et, pour ce faire, d'examiner la réglementation en vigueur en matière de propriété intellectuelle au Pérou et de mesurer l'incidence des STG à l'échelle internationale.</p> |
| <u>Résultats escomptés</u> | <p>Préserver la qualité de la gastronomie traditionnelle péruvienne et encourager l'innovation.</p> <p>Accroître l'activité économique et la valeur ajoutée dans les secteurs de la gastronomie et du tourisme par l'utilisation intensive du système de la propriété intellectuelle (en garantissant par exemple des pratiques culinaires traditionnelles, l'origine géographique et la qualité des ingrédients, le respect de certaines règles dans la manipulation des aliments, etc.) pour mettre en valeur la grande diversité des produits locaux et des savoirs traditionnels qui servent de fondement au développement de ces activités.</p> |
| <u>Durée du projet</u> | 36 mois |
| <u>Budget du projet</u> | |

2. DESCRIPTION DU PROJET

2.1. Introduction

Le tourisme est une source de revenus importante pour de nombreux pays, voire même l'une des principales sources de revenus pour certains pays en développement.

Selon une étude de marché sur le tourisme gastronomique au Pérou réalisée en 2017 par la Commission péruvienne pour la promotion des exportations et du tourisme (PROMPERÚ), les principales attractions touristiques du pays sont la cuisine (59%), le Machu Picchu (60%) et différents sites naturels (61%). Cette étude a révélé que 82% des touristes considèrent le Pérou comme une destination gastronomique. À cet égard, il convient de rappeler que le Pérou a été élu "Meilleure destination gastronomique" pour la sixième année consécutive aux World Travel Awards 2017.

La grande variété de produits péruviens de qualité liés à l'histoire, au terroir et à des techniques traditionnelles de culture, de production et d'élaboration est désormais reconnue mondialement grâce à la gastronomie péruvienne.

La gastronomie péruvienne inclut non seulement des plats et des recettes, mais également des produits agricoles, des ingrédients, des techniques de production et de cuisson (la *pachamanca*, par exemple), des ustensiles de cuisine, des habitudes alimentaires, etc. La gastronomie péruvienne offre donc des perspectives intéressantes en termes de développement de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche, car en créant de la demande pour des produits péruviens, elle contribue au développement de nouvelles activités commerciales et à l'accroissement de la demande pour des produits de meilleure qualité.

La renommée internationale des restaurants péruviens explique l'engouement pour les circuits gastronomiques qui permettent de découvrir un art culinaire ancestral qui mêle aujourd'hui cuisine traditionnelle et nouvelle cuisine. Ces circuits comprennent non seulement des repas dans des restaurants gastronomiques, mais également des visites d'exploitations où sont produits les ingrédients qui composent certains plats péruviens et des visites de marchés et de commerces où sont proposés des produits, des cours ou encore des dégustations.

On peut donc voir que toutes les conditions sont réunies pour favoriser le développement socioéconomique des populations vivant dans les zones potentiellement touristiques, pour attirer des investissements et pour créer un espace de réflexion sur la propriété intellectuelle.

Il importe de noter que les services fournis par l'intermédiaire des restaurants, des associations hôtelières et des agences de voyages concentrent une part importante de la main-d'œuvre qualifiée, ce qui génère un nombre élevé d'emplois bien rémunérés et contribue à la valorisation des produits traditionnels, au profit des familles de producteurs et des chefs cuisiniers.

Les parties prenantes de l'industrie gastronomique jouent donc un rôle clé en fournissant aux touristes des services de qualité qui répondent à leurs besoins spécifiques. De fait, ils pourraient bénéficier dans une large mesure de l'utilisation stratégique du système de la propriété intellectuelle. Les cuisiniers pourraient par exemple utiliser des marques, des noms commerciaux et des slogans publicitaires

pour commercialiser les produits et services qu'ils proposent dans leurs restaurants, voire même revendiquer des droits d'auteur sur leurs cartes ou leurs menus. Les fournisseurs (c'est-à-dire les producteurs) de produits utilisés par des chefs pourraient également tirer parti du système de la propriété intellectuelle en utilisant par exemple des marques collectives, des marques de certification, des appellations d'origine, des obtentions végétales ou des savoirs traditionnels.

Une autre solution pour protéger la gastronomie péruvienne et les produits qui la composent consisterait à utiliser des spécialités traditionnelles garanties (STG), destinées à protéger les produits et les recettes traditionnelles.

En outre, force est de constater que le potentiel du système de la propriété intellectuelle n'est pas pleinement exploité dans les secteurs du tourisme et de la gastronomie au Pérou. En témoignent les statistiques de l'INDECOPI relatives aux marques, qui montrent que seulement 5,6% des marques enregistrées en 2017 par des résidents péruviens concernent des services de restauration ou d'hébergement.

En outre, certains éléments comme les STG ne sont pas réglementés dans la législation péruvienne, ce qui limite les possibilités en termes de protection de produits et de recettes traditionnelles à l'échelle nationale.

2.2. Objectifs

Objectif général :

Promouvoir l'utilisation du système de la propriété intellectuelle dans les secteurs du tourisme et de la gastronomie.

Objectifs particuliers :

1. Renforcer les capacités des parties prenantes des secteurs du tourisme et de la gastronomie et des autorités nationales, y compris des offices de propriété intellectuelle, afin qu'elles puissent exploiter les outils et stratégies de propriété intellectuelle pour valoriser leurs produits et leurs services et pour diversifier leurs activités économiques tout en respectant les traditions et les cultures locales.
2. Adopter une réglementation sur les spécialités traditionnelles garanties (STG) afin de préserver et de protéger les produits et les recettes traditionnelles péruviennes.

2.3. Stratégie de mise en œuvre

La stratégie de mise en œuvre, axée sur le développement d'activités concrètes qui permettent d'atteindre les objectifs escomptés, comprend trois volets :

1) Volet n° 1 : diffusion et sensibilisation

Mesure 1.1 : créer un groupe de travail réunissant les parties prenantes nationales, publiques et privées, des secteurs du tourisme, de la gastronomie et de la propriété intellectuelle, à savoir MINCETUR, PROMPERÚ, APEGA, AHORA, INDECOPI, ainsi que les principales personnalités influentes de ces secteurs (Gastón Acurio, Virgilio Martínez, etc.).

Mesure 1.2 : établir un rapport de référence sur la situation en ce qui concerne la propriété intellectuelle dans les secteurs du tourisme et de la gastronomie, afin de recenser les différents éléments de la chaîne de valeur concernés par la propriété intellectuelle.

Mesure 1.3 : organiser un séminaire international au Pérou sur la propriété intellectuelle, la gastronomie et le tourisme, afin de démontrer comment la propriété intellectuelle peut contribuer au développement de ces secteurs (promouvoir l'utilisation de produits bénéficiant d'une appellation d'origine, de marques collectives pour des produits traditionnels et se forger une réputation en utilisant les outils de propriété intellectuelle).

2) Volet n° 2 : relation avec le marché

Mesure 2.1 : élaborer un protocole fondé sur les outils de propriété intellectuelle qui permette d'établir des liens entre les activités économiques en rapport avec le tourisme et la gastronomie et les marchés et qui serve de guide pour faciliter l'utilisation de ces outils par les parties prenantes du marché.

Mesure 2.2 : évaluer les résultats de la mise en œuvre du protocole afin de déterminer si des ajustements ou des changements sont nécessaires pour obtenir de meilleurs résultats.

3) Volet n° 3 : réglementation

Mesure 3.1 : évaluer le cadre institutionnel péruvien, puis adopter une réglementation sur les spécialités traditionnelles garanties (STG) qui permette de promouvoir les activités économiques liées au secteur de la gastronomie et contribue ainsi à leur développement et à leur protection à l'échelle internationale.

[Fin de l'annexe et du document]