

## **Comité du développement et de la propriété intellectuelle (CDIP)**

**Vingt-deuxième session**  
**Genève, 19 – 23 novembre 2018**

**PROPOSITION DE PROJET RÉVISÉE SUR LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE  
ET LE TOURISME GASTRONOMIQUE AU PÉROU ET DANS D'AUTRES PAYS  
EN DÉVELOPPEMENT : PROMOUVOIR LE DÉVELOPPEMENT DU TOURISME  
GASTRONOMIQUE AU MOYEN DE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE**

*Document établi par le Secrétariat*

1. À sa vingt et unième session, le Comité du développement et de la propriété intellectuelle (CDIP) a examiné le document CDIP/21/14 relatif au 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". Le comité a pris note de la proposition de projet et "a prié la délégation du Pérou de la réviser, avec le concours du Secrétariat, afin que celle-ci puisse être examinée à sa prochaine session". La proposition de projet révisée figure dans le document CDIP/22/14.

2. Après une première série de discussions à la vingt-deuxième session du CDIP, le Secrétariat a été prié de réviser une nouvelle fois le document CDIP/22/14 afin d'y inclure une estimation du budget pour la mise en œuvre du projet. En conséquence, l'annexe au présent document contient une proposition de projet révisée.

3. *Le CDIP est invité à examiner l'annexe du présent document.*

[L'annexe suit]

## RECOMMANDATIONS N<sup>OS</sup> 1, 10 ET 12 DU PLAN D'ACTION POUR LE DÉVELOPPEMENT

### DESCRIPTIF DU PROJET

1. RÉSUMÉ	
<u>Cote du projet</u>	DA_1_10_12_01
<u>Intitulé</u>	Propriété intellectuelle et tourisme gastronomique au Pérou et dans d'autres pays en développement : promouvoir le développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle
<u>Recommandations du Plan d'action pour le développement</u>	<p><i>Recommandation n° 1</i> : L'assistance technique de l'OMPI doit notamment être axée sur le développement et la demande et elle doit être transparente; elle doit tenir compte des priorités et des besoins particuliers des pays en développement, en particulier des PMA, ainsi que des différents niveaux de développement des États membres et les activités doivent être menées à bien dans les délais. À cet égard, les mécanismes d'établissement et d'exécution et procédures d'évaluation des programmes d'assistance technique doivent être ciblés par pays.</p> <p><i>Recommandation n° 10</i> : Aider les États membres à développer et à améliorer les capacités institutionnelles nationales en propriété intellectuelle par le développement des infrastructures et autres moyens en vue de renforcer l'efficacité des institutions nationales de propriété intellectuelle et de concilier protection de la propriété intellectuelle et préservation de l'intérêt général. Cette assistance technique devrait également être étendue aux organisations sous-régionales et régionales œuvrant dans le domaine de la propriété intellectuelle.</p> <p><i>Recommandation n° 12</i> : Intégrer davantage la dimension du développement dans les activités et délibérations de l'OMPI portant sur les questions de fond et l'assistance technique, conformément au mandat de l'Organisation.</p>
<u>Brève description du projet</u>	<p>Le projet vise à promouvoir l'utilisation de la propriété intellectuelle liée aux traditions culinaires (aliments et boissons) dans le secteur du tourisme au Pérou [et dans d'autres pays en développement] et à permettre la fixation, le développement et l'exploitation durable des traditions culinaires et de la culture de chaque pays.</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 et privées œuvrant dans les secteurs du tourisme, de la gastronomie et de la propriété intellectuelle, afin de répertorier des instruments de propriété intellectuelle qui pourraient être utilisés et de recommander l'utilisation de ces derniers. Des manifestations seront notamment organisées afin de mieux faire connaître les avantages qui découlent de l'utilisation de la propriété intellectuelle dans le contexte du tourisme gastronomique.</p> <p>Les résultats escomptés du projet sont les suivants :</p> <p>a) collecte d'informations sur la gastronomie traditionnelle (aliments et boissons) et promotion de son exploitation au Pérou [et dans d'autres pays en développement];</p>

	b) accroissement de l'activité économique et de la valeur ajoutée dans le secteur du tourisme gastronomique grâce à l'utilisation de la propriété intellectuelle liée aux traditions culinaires (aliments et boissons) (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.) afin de mettre en valeur la diversité des produits locaux et des traditions locales.
<u>Programmes dont relève la mise en œuvre du projet</u>	2, 8, 9
<u>Liens avec d'autres programmes/projets du Plan d'action pour le développement</u>	Programmes : 1, 3, 4, 5, 6, 8, 16, 17, 31 et 32  Projets : DA_1_10_12_40_01, Propriété intellectuelle, tourisme et culture : contribution aux objectifs de développement et promotion du patrimoine culturel en Égypte et dans d'autres pays en développement; DA_4_10_01, Propriété intellectuelle et commercialisation de produits aux fins de développement des entreprises dans les pays en développement et les pays les moins avancés; et DA_10_05, Renforcement des capacités des institutions et des utilisateurs aux niveaux national, sous-régional et régional
<u>Liens avec les résultats escomptés dans le programme et budget</u>	<i>Résultat escompté III.1</i> : Stratégies et plans nationaux en matière d'innovation et de propriété intellectuelle conformes aux objectifs de développement national.  <i>Résultat escompté III.2</i> : Renforcement des capacités en matière de ressources humaines pour pouvoir répondre aux nombreuses exigences en ce qui concerne l'utilisation efficace de la propriété intellectuelle au service du développement dans les pays en développement, les PMA et les pays en transition.
<u>Durée du projet</u>	36 mois
<u>Budget du projet</u>	Budget total : 540 500 francs suisses Dont 187 500 francs suisses pour les dépenses de personnel (P-2 50%) et 353 000 francs suisses pour les autres dépenses

## 2. DESCRIPTION DU PROJET

### Exposé de la question

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 2016 par la Commission péruvienne pour la promotion des exportations et du tourisme (PROMPERÚ), les principaux atouts du pays selon les touristes sont la cuisine traditionnelle (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 aussi des produits agricoles, des ingrédients, des techniques de production et de cuisson (la pachamanca, par exemple), des ustensiles de cuisine, des habitudes alimentaires, etc. En outre, la gastronomie péruvienne offre des perspectives intéressantes pour le développement de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche en créant une demande de produits péruviens. Ce faisant, elle contribue également à la création d'entreprises et à l'accroissement de la demande de produits de meilleure qualité dans les campagnes péruviennes.

La renommée internationale des restaurants péruviens explique l'engouement pour les circuits gastronomiques, qui permettent aux visiteurs de découvrir un art culinaire ancestral qui se perpétue grâce à la cuisine fusion et à des techniques culinaires novatrices. Ces circuits comprennent non seulement des repas dans des restaurants gastronomiques, mais également des visites d'exploitations où sont cultivés les ingrédients qui composent certains plats péruviens et des visites de marchés et de commerces où sont proposés des produits alimentaires. Dans le cadre de ces circuits, les visiteurs participent également à des cours de cuisine et à des dégustations.

Les informations ci-dessus montrent qu'il est possible de créer des conditions propices au développement socioéconomique des populations vivant dans les zones pouvant présenter un intérêt touristique, d'attirer des investissements et de créer un espace de réflexion sur la propriété intellectuelle. Cela peut aussi être vrai pour d'autres pays en développement qui, à l'instar du Pérou, souhaitent mieux promouvoir leur secteur du tourisme gastronomique au moyen des instruments de 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 du secteur de la gastronomie jouent donc un rôle clé en fournissant aux touristes des services de qualité qui répondent à leurs besoins. De ce fait, elles pourraient grandement bénéficier de l'utilisation stratégique du système de la propriété intellectuelle dans leurs activités. 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 (par exemple les agriculteurs) 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.

En dépit de ce qui précède, le 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, qui montrent que seulement 5,6% des marques enregistrées en 2017 par des résidents péruviens concernent des services de restauration ou d'hébergement. Cela pourrait également être le cas dans d'autres pays en développement.

Aussi, le projet aura pour but d'analyser les retombées que la propriété intellectuelle liée aux traditions culinaires pourrait avoir sur les activités économiques dans le secteur du tourisme gastronomique au Pérou et dans d'autres pays en développement, ainsi que de mieux faire connaître ce sujet.

## 2.2. Objectifs

### Objectif général :

Le projet vise à promouvoir l'utilisation de la propriété intellectuelle liée aux traditions culinaires (aliments et boissons) dans le secteur du tourisme et à permettre la fixation, le développement et l'exploitation durable des traditions culinaires et de la culture de chaque pays.

### Objectifs particuliers :

1. Renforcer les capacités des acteurs du secteur du tourisme gastronomique et des autorités nationales, y compris des offices de propriété intellectuelle, afin qu'ils 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. Mieux faire connaître les retombées que l'utilisation de la propriété intellectuelle peut avoir sur les activités dans le secteur du tourisme gastronomique.

## 2.3. Stratégie

### A. Portée

Le projet sera mis en œuvre au Pérou et dans trois autres pays pilotes.

### B. Critères de sélection des pays bénéficiaires

La sélection des trois autres pays pilotes sera fondée, entre autres, sur les critères suivants :

1. Existence de politiques de développement nationales ou régionales dans le cadre desquelles le tourisme gastronomique est considéré comme un outil au service du développement territorial, de la lutte contre la pauvreté, de la création d'emplois, de la démarginalisation des femmes et des jeunes et du développement économique, social et culturel en général;
2. Pays ou région qui se distingue par une gastronomie typique qui attire le tourisme;
3. Volonté avérée des entreprises et des autorités politiques d'accroître la compétitivité et la capacité d'innovation du secteur du tourisme gastronomique;
4. Engagement du pays à consacrer les ressources nécessaires à la mise en œuvre effective du projet et à sa viabilité.

Les États membres qui souhaitent participer au projet doivent présenter une proposition contenant un bref exposé des points susmentionnés.

### C. Stratégie de mise en œuvre

La stratégie de mise en œuvre, axée sur la mise au point d'activités concrètes qui permettent d'atteindre les objectifs escomptés, comprend les volets suivants :

## 1. Volet n° 1 : Activités de recherche

Mesure 1.1 : établissement d'une étude exploratoire dans chaque pays pilote sur le secteur du tourisme gastronomique, qui permettra de répertorier les principales traditions culinaires (aliments et boissons) dans les pays concernés.

Mesure 1.2 : organiser une table ronde réunissant les principaux organismes publics et les principales parties prenantes des secteurs du tourisme, de la gastronomie et de la propriété intellectuelle de chaque pays (dans le cas du Pérou : MINCETUR, PROMPERÚ, APEGA, AHORA, INDECOPI) ainsi que les personnalités influentes de ces secteurs (dans le cas du Pérou : Gastón Acurio, Virgilio Martínez, etc.) afin de favoriser des échanges et de recueillir des informations sur les difficultés rencontrées dans le secteur du tourisme gastronomique en lien avec la propriété intellectuelle et les solutions mises en œuvre pour les surmonter.

Mesure 1.3 : à la lumière des résultats de l'étude exploratoire et de la table ronde, établissement d'une analyse des segments de la chaîne de valeur d'une tradition culinaire donnée qui ont un lien avec la propriété intellectuelle dans chaque pays pilote. Cette troisième mesure a pour objet de répertorier les instruments de propriété intellectuelle qui pourraient être utilisés pour promouvoir la tradition culinaire sélectionnée tout au long de la chaîne de valeur (c'est-à-dire les instruments de propriété intellectuelle en lien avec la conception, la production et la distribution de l'objet considéré).

Mesure 1.4 : communication de l'analyse des segments de la chaîne de valeur susmentionnée aux participants à la table ronde visée à la mesure 1.2, pour observations et révision avant l'établissement de la version finale du document.

## 2. Volet n° 2 : activités de renforcement des capacités

Mesure 2 : organisation d'un séminaire dans chaque pays pilote au cours duquel les recommandations et les résultats des activités de recherche menées dans le pays seront présentés.

## 3. Volet n° 3 : activités de sensibilisation

Mesure 3.1 : organisation d'un séminaire international au cours duquel des données d'expérience et les résultats des études menées dans les différents pays pilotes seront présentés.

Mesure 3.2 : sur la base de ce qui précède, établissement d'un recueil des principaux résultats obtenus et des principales conclusions dégagées par les différents pays bénéficiaires, qui contribueront à mieux faire connaître l'objet à un public plus large.

## D. Risques potentiels et mesures d'atténuation

Risque n° 1 : Une collaboration soutenue avec les autorités et les coordonnateurs nationaux est essentielle afin de définir le niveau d'appui qui devra être fourni aux pays pilotes pour assurer le bon déroulement des activités et l'exécution en temps voulu du projet.

Mesure d'atténuation n° 1 : Afin d'atténuer les risques, le responsable du projet mènera des consultations approfondies et sollicitera le plein engagement des partenaires locaux pour la mise en œuvre des activités.

Risque n° 2 : Les conditions dans un pays pilote retenu risquent d'entraver la mise en œuvre du projet.

Mesure d'atténuation n° 2 : Les discussions devraient se poursuivre. Si ces discussions devaient se révéler infructueuses, le projet dans le pays pourrait être suspendu ou reporté.

Risque n° 3 : difficulté de trouver des experts ayant l'expérience et la connaissance requises de l'articulation entre propriété intellectuelle et promotion du tourisme gastronomique.

Mesure d'atténuation n° 3 : solliciter au plus tôt la coopération d'autres institutions spécialisées, fonds et programmes correspondants de l'ONU.

### 3. EXAMEN ET ÉVALUATION

#### 3.1 Calendrier d'examen du projet

Un rapport sur l'état d'avancement du projet sera présenté chaque année au CDIP pour examen.

Une auto-évaluation finale sera effectuée après l'achèvement du projet et sera soumise au CDIP.

Un consultant externe établira un rapport d'évaluation final indépendant qui sera soumis au CDIP.

#### 3.2 Auto-évaluation du projet

<i>Résultats du projet</i>	<i>Indicateurs d'exécution (indicateurs de résultats)</i>
Sélection de trois pays pilotes (autre le Pérou).	Trois pays sont sélectionnés (sur la base des critères de sélection convenus); et  des coordonnateurs chargés de la mise en œuvre du projet dans les différents pays sont désignés.
Approbation des plans de mise en œuvre des projets au niveau des pays.	Quatre plans de mise en œuvre des projets ont été élaborés et approuvés (un par pays pilote).
Quatre études exploratoires sur le secteur du tourisme gastronomique (un par pays pilote).	Recensement exhaustif des traditions culinaires dans chaque pays pilote.
Recensement des organismes publics et des parties prenantes des secteurs de la gastronomie, du tourisme et de la propriété intellectuelle.	Recensement des parties prenantes concernées dans chaque pays pilote.
Organisation dans chaque pays pilote d'une table ronde avec les parties prenantes des secteurs du tourisme gastronomique et de la propriété intellectuelle concernées.	Un pourcentage important des participants aux tables rondes ont indiqué qu'elles leur avaient permis de mieux faire face aux difficultés rencontrées dans les secteurs de la propriété intellectuelle et du tourisme gastronomique.

<p>Établissement d'une analyse des segments de la chaîne de valeur d'une tradition culinaire donnée qui ont un lien avec la propriété intellectuelle dans chaque pays pilote répertoriant les instruments de propriété intellectuelle qui pourraient être utilisés pour promouvoir cette tradition culinaire tout au long de la chaîne de valeur.</p>	<p>Recensement des instruments de propriété intellectuelle qui pourraient être utilisés pour promouvoir les traditions culinaires sélectionnées tout au long de la chaîne de valeur.</p>
<p>Organisation de quatre séminaires (un dans chaque pays pilote) au cours desquels l'analyse des segments de la chaîne de valeur d'une tradition culinaire donnée qui ont un lien avec la propriété intellectuelle sera présentée.</p>	<p>Un pourcentage important des participants au séminaire ont fait état d'une meilleure connaissance des instruments de propriété intellectuelle qui pourraient être utilisés pour promouvoir la tradition culinaire sélectionnée tout au long de la chaîne de valeur.</p>
<p>Organisation d'un séminaire international au cours duquel des données d'expérience et les conclusions du projet dans chaque pays pilote seront présentées.</p>	<p>Présence des parties prenantes des secteurs de la propriété intellectuelle et du tourisme gastronomique de différents pays concernées.</p>
<p>Établissement d'un recueil des principaux résultats obtenus et des principales conclusions dégagées par les différents pays pilotes.</p>	<p>Mise en évidence des conclusions dégagées à l'issue des différentes activités de recherche entreprises dans le cadre du projet.</p>
<p><i>Objectifs du projet</i></p>	<p><i>Indicateurs de réussite dans la réalisation de l'objectif du projet (indicateurs de réussite)</i></p>
<p>1. Renforcer les capacités des acteurs du secteur du tourisme gastronomique 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.</p>	<p>Nombre d'acteurs du secteur du tourisme gastronomique qui, à l'issue du projet, ont commencé à exploiter des instruments de propriété intellectuelle pour valoriser leur produit ou service.</p> <p>Nombre et pertinence des mesures de renforcement des capacités mises en œuvre par les autorités nationales, y compris les offices de propriété intellectuelle, pour fournir des services consultatifs sur l'utilisation des instruments de propriété intellectuelle dans le secteur du tourisme gastronomique.</p>
<p>2. Mieux faire connaître les retombées que l'utilisation de la propriété intellectuelle peut avoir sur les activités dans le secteur du tourisme gastronomique.</p>	<p>Pourcentage de participants aux tables rondes et séminaires qui ont fait état d'une meilleure connaissance des retombées que la propriété intellectuelle peut avoir sur le secteur du tourisme gastronomique.</p>



	Nombre de personnes ou entités ayant consulté et utilisé le recueil des principaux résultats et des principales conclusions des projets par d'autres États membres et parties prenantes intéressés.
--	---



4. RESSOURCES TOTALES PAR RÉSULTAT

a) Année 2019

Résultats du projet	2019		Total		Total
	Personnel	Autres	Personnel	Autres	
Quatre études exploratoires		48 000		48 000	48 000
Quatre tables rondes		60 000		60 000	60 000
Établissement d'une analyse des segments de la chaîne de valeur d'une tradition culinaire qui ont un lien avec la propriété intellectuelle		15 000		15 000	15 000
Personnel	62 500		62 500		62 500
<b>Total</b>	<b>62 500</b>	<b>123 000</b>	<b>62 500</b>	<b>123 000</b>	<b>185 500</b>

b) Exercice biennal 2020-2021

Résultats du projet	2020		2021		Total		Total
	Personnel	Autres	Personnel	Autres	Personnel	Autres	
Établissement d'une analyse des segments de la chaîne de valeur d'une tradition culinaire qui ont un lien avec la propriété intellectuelle		45 000				45 000	45 000
Communication de l'analyse des segments aux participants à la table ronde pour observations et révision		10 000				10 000	10 000
Quatre séminaires nationaux				60 000		60 000	60 000
Séminaire international				80 000		80 000	80 000
Recueil des principaux résultats et des principales conclusions				25 000		25 000	25 000
Auto-évaluation du projet				10 000		10 000	10 000
Personnel	62 500		62 500		125 000		125 000
<b>Total</b>	<b>62 500</b>	<b>55 000</b>	<b>62 500</b>	<b>175 000</b>	<b>125 000</b>	<b>230 000</b>	<b>355 000</b>

DÉPENSES AUTRES QUE LES DÉPENSES DE PERSONNEL PAR CATÉGORIE DE COÛT

a) Année 2019

	<i>(en francs suisses)</i>							
Activités	Voyages, formations et indemnités			Services contractuels				Total
	Missions de fonctionnaires	Voyages des tiers	Formations et indemnités de voyage connexes	Conférences	Publications	Services contractuels de personnes	Autres services contractuels	
Quatre études exploratoires						48 000		48 000
Quatre tables rondes	12 000	15 000	18 000			15 000		60 000
Établissement d'une analyse des segments de la chaîne de valeur d'une tradition culinaire qui ont un lien avec la propriété intellectuelle			15 000					15 000
<b>Total</b>	<b>12 000</b>	<b>15 000</b>	<b>38 000</b>			<b>63 000</b>		<b>123 000</b>

b) Exercice biennal 2020-2021

	<i>(en francs suisses)</i>							
Activités	Voyages, formations et indemnités			Services contractuels				Total
	Missions de fonctionnaires	Voyages des tiers	Formations et indemnités de voyage connexes	Conférences	Publications	Services contractuels de personnes	Autres services contractuels	
Établissement d'une analyse des segments de la chaîne de valeur d'une tradition culinaire qui ont un lien avec la propriété intellectuelle			25 000				20 000	45 000
Communication de l'analyse des segments aux participants à la table ronde pour observations et révision					10 000			10 000
Quatre séminaires nationaux	20 000	40 000						60 000
Séminaire international	15 000	45 000		10 000			10 000	80 000
Recueil des principaux résultats et des principales conclusions					10 000	15 000		25 000
Auto-évaluation du projet						10 000		10 000
<b>Total</b>	<b>35 000</b>	<b>85 000</b>	<b>25 000</b>	<b>10 000</b>	<b>20 000</b>	<b>25 000</b>	<b>30 000</b>	<b>230 000</b>

[Fin de l'annexe et du document]