



CDIP/25/INF/3
ORIGINAL : ESPAGNOL
DATE : 30 MARS 2020

Comité du développement et de la propriété intellectuelle (CDIP)

Vingt-cinquième session
Genève, 18 – 22 mai 2020

RÉSUMÉ DE L'ÉTUDE EXPLORATOIRE SUR LE PROJET INTITULÉ "PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET TOURISME GASTRONOMIQUE AU PÉROU ET DANS D'AUTRES PAYS EN DÉVELOPPEMENT"

établi par Mme Carmen Julia García Torres, consultante

1. L'annexe du présent document contient le résumé de l'étude exploratoire réalisée dans le cadre du projet intitulé "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" (document CDIP/22/14 Rev.). Cette étude a été établie par Mme Carmen Julia García Torres, consultante.

2. *Le CDIP est invité à prendre note des informations contenues dans l'annexe du présent document.*

[L'annexe suit]

RÉSUMÉ DE L'ÉTUDE EXPLORATOIRE SUR LE PROJET INTITULÉ "PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET TOURISME GASTRONOMIQUE AU PÉROU ET DANS D'AUTRES PAYS EN DÉVELOPPEMENT"¹

À la demande de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle et de l'Institut national pour la défense de la concurrence et la protection de la propriété intellectuelle (INDECOPI), et avec l'appui de la Commission péruvienne pour la promotion des exportations et du tourisme (PROMPERÚ), une étude exploratoire a été réalisée afin de donner une vue d'ensemble des traditions culinaires péruviennes. Cette étude s'inscrit dans le cadre du projet sur la propriété intellectuelle et le tourisme gastronomique qui est mis en œuvre au Pérou et dans d'autres pays (Malaisie, Maroc et Cameroun) en vue de promouvoir le développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle. Les objectifs de cette étude sont les suivants :

- i) présenter dans les grandes lignes le lien entre gastronomie et propriété intellectuelle en répertoriant les traditions culinaires, qui recouvrent notamment des plats, des produits, des recettes, des techniques de cuisine et des ustensiles;
- ii) jeter les bases de l'élaboration de principes directeurs généraux qui encadreront les travaux au titre du projet; et
- iii) fournir des informations qui contribueront à la mise en œuvre du projet, notamment une analyse de la chaîne de valeur des traditions culinaires examinées dans l'étude exploratoire, et faciliteront la mise en évidence des instruments de propriété intellectuelle que les différentes parties prenantes de l'écosystème de la gastronomie constituant ces chaînes de valeur pourraient utiliser.

La réalisation de l'étude exploratoire se justifie par l'importance du tourisme et de la gastronomie au Pérou, qui n'a cessé de croître au cours des dernières décennies, de telle sorte qu'elle est désormais reconnue sur les plans national et international. Étant donné que le tourisme et la gastronomie, deux facteurs de développement économique, se renforcent mutuellement, l'on peut donc affirmer qu'au cours des dernières années de nombreux déplacements touristiques tant à l'intérieur du pays que depuis l'étranger ont été motivés par la gastronomie péruvienne.

L'étude exploratoire a débuté à la fin de 2019; une liste exhaustive de traditions culinaires par département ou par région a alors été établie à partir des connaissances existantes, notamment d'entretiens, de journaux et de savoirs populaires. Par la suite, des entretiens préliminaires ont été menés afin de recueillir des informations qui ont permis de cibler l'étude, notamment au moyen de la validation des régions sélectionnées (Lambayeque, Lima, Arequipa, Tacna, Cuzco et Loreto) et de la réduction de la liste de traditions culinaires.

La collecte et l'analyse d'informations de première et de seconde main se sont poursuivies dans un deuxième temps. Des fiches répertoriant des recettes, des produits, des ustensiles et des techniques ont été établies pour chaque région dans le but de faciliter la validation des informations lors des entretiens sur le terrain. Des visites ont été effectuées dans les régions couvertes par l'étude exploratoire et des entretiens avec des acteurs du secteur de la gastronomie péruvienne ont été menés. La collaboration avec ces acteurs régionaux a permis de corroborer l'importance particulière que les produits, les techniques, les plats et les recettes recensés revêtaient. Cette collaboration a également permis de mettre en évidence des variantes entre les traditions culinaires, les ingrédients ajoutés ou supprimés selon le goût de la

¹ L'étude complète sera publiée à l'adresse suivante : https://www.wipo.int/ip-development/en/agenda/work_undertaken.html.

personne cuisinant un plat donné, et qui ont un effet direct sur la formation de l'identité et de la culture locales.

Pour donner une vue d'ensemble de la gastronomie péruvienne, cette étude comprend une analyse de la gastronomie et de certains éléments connexes qui ont façonné le développement des traditions culinaires dans chacune des régions, tels que l'environnement et les produits, la situation économique de chaque secteur, la réputation et l'influence à l'échelon national et à l'échelon international et certains enjeux auxquels le secteur doit faire face à l'heure actuelle.

Grâce à sa géographie privilégiée, le Pérou est doté d'un environnement et de ressources à la fois très variés et uniques, non seulement au regard de leurs caractéristiques, mais aussi de leur goût et de leur valeur nutritive. L'histoire du pays, ainsi que la préservation des produits indigènes et l'introduction et l'adaptation d'autres produits dans l'écosystème péruvien ont eu une influence directe sur le développement des spécialités culinaires régionales. Ainsi, comme l'a souligné le Ministère de la culture, les pratiques culinaires du Pérou s'inscrivent dans un système symbolique, expressif et sensoriel complexe et dynamique, référence de l'identité régionale et nationale. Compte tenu de la richesse et de la diversité du Pérou sur les plans géographique et historique, il a été nécessaire de circonscrire l'étude exploratoire à une aire géographique donnée pour limiter sa portée.

Par conséquent, le choix des six régions a été fondé notamment sur les critères suivants : leur situation géographique, leur importance dans le développement de la gastronomie et leur importance dans le développement du tourisme sur le plan local.

Le territoire péruvien est traditionnellement divisé en trois zones : le littoral, la montagne et la forêt. Chacune possède des caractéristiques géographiques et environnementales propres qui expliquent que les traditions culinaires varient d'une aire géographique à une autre, pour ce qui est tant de leurs particularités que de leurs composantes. C'est la raison pour laquelle, afin de définir la portée géographique de cette étude, il a été jugé opportun en premier lieu de mettre en exergue une aire géographique dans chacune de ces zones.

Ainsi, l'étude porte sur une aire géographique de chacune des zones traditionnelles (littoral, hauts plateaux et forêts), comme premier filtre, selon la répartition ci-après :

- Littoral : départements de Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad, Lima, Ica et Tacna.
- Montagne : départements de Cajamarca, Ancash, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica, Ayacucho, Apurímac, Cuzco, Arequipa, Moquegua et Puno.
- Forêt : départements d'Amazonas, Loreto, San Martín, Ucayali et Madre de Dios.

Le deuxième critère pris en considération était l'importance des différentes régions dans le développement de la gastronomie; pour cela, il a été nécessaire de recenser et d'analyser les traditions par région, les produits qui en sont originaires et qui sont associés à la culture, les recettes représentatives, le nombre d'appellations d'origine obtenues, le patrimoine culturel reconnu, ainsi que la préservation et la pérennité des traditions dont témoignent les traditions généralement associées à chaque région. De même, il a été jugé pertinent de recenser des associations liées au secteur de la gastronomie qui seraient susceptibles de rejoindre le projet en qualité de partenaires chargés de fournir des informations et d'assurer la coordination qui pourrait être nécessaire dans les phases ultérieures de la mise en œuvre du projet.

Enfin, l'importance des différentes régions dans le développement tant du tourisme intérieur qu'extérieur a été prise en considération, au regard du pourcentage d'entrées de touristes étrangers et des données relatives au tourisme intérieur généré en 2018, ainsi que leurs retombées sur les régions.

Compte tenu de la combinaison de critères et sous-critères ci-dessus, trois régions ont été choisies dans un premier temps : Lambayeque, Arequipa et Loreto. En outre, la capitale du Pérou, Lima, a été incluse en raison de son importance dans le développement de la gastronomie du pays et du fait qu'elle concentre les traditions culturelles et gastronomiques du reste du pays. Enfin, deux régions supplémentaires ont été choisies compte tenu de leur importance sur le plan touristique : Cuzco, région accueillant le plus grand nombre de touristes étrangers, car elle abrite à la fois une merveille du monde moderne et un site du patrimoine mondial, et Tacna, dont la ville du même nom, située à la frontière, connaît un fort développement dans le secteur du tourisme gastronomique.

Cette étude analyse également les chaînes de valeur de deux traditions par région², en tenant compte des différentes activités qu'elle comprend, notamment l'agriculture, la pêche, la transformation de produits et les échanges dans les marchés de gros, les marchés aux poissons et les supermarchés. Elle tient compte en outre de tous les éléments qui sous-tendent la consommation, dans les foyers ou les établissements de restauration, ainsi que de l'activité académique qui inclut les établissements d'enseignement à l'intention des chefs ainsi que des serveurs, et de l'activité de fabrication et de commerce d'ustensiles. Les traditions culinaires sont également composées de recettes, de techniques, d'ustensiles et d'autres formes de savoir.

Les éléments les plus importants de ces chaînes ont été analysés afin de définir l'époque à laquelle elles sont apparues, les niveaux de production associés aux principaux intrants utilisés pour leur préparation en suivant les recettes (tant sur le plan national que régional) et les groupes de personnes chargés d'assurer leur production et leur commercialisation. De même, les modalités de commercialisation et de diffusion de ces traditions culinaires ont été examinées.

Les traditions analysées dans l'étude sont les suivantes :

- pour Lambayeque : arroz con pato, cabrito;
- pour Lima : ceviche, ají de gallina;
- pour Arequipa : ocopa, rocoto relleno;
- pour Tacna : patasca, asado de cordero Candarave;
- pour Cuzco : pachamanca, cuy asado; et
- pour Loreto, patarashca, tacacho con Cecina.

Enfin, il importe de souligner que cette étude a été présentée à des représentants de l'écosystème de la gastronomie, notamment à des chefs, des représentants d'établissements universitaires et des chercheurs, dans le cadre d'une table ronde. À cette occasion, de nombreuses données recueillies dans le cadre de la réalisation de l'étude et ayant influé directement sur son élaboration ont été présentées. Il s'agit notamment du manque d'exhaustivité de l'information relative à ce secteur, ainsi qu'à des secteurs connexes tels que l'agriculture et l'aquaculture, qui a empêché la reconstitution des voies empruntées par les intrants avant qu'ils n'arrivent en cuisine. Il s'agit également du manque de connaissances générales sur la valeur nutritive des ingrédients et des produits nationaux, ce qui peut être préjudiciable à la santé.

En outre, il convient de noter qu'il est nécessaire de réaliser des recherches universitaires sur la gastronomie péruvienne pour favoriser une innovation plus fluide, selon une démarche itérative, dans un secteur dont le poids économique s'est accru ces dernières années. Cette étude a également mis en évidence que l'élaboration d'une politique publique sur la cuisine péruvienne

² Il convient de noter que, bien que ces traditions culinaires soient associées à une région donnée, elles peuvent exister dans d'autres régions du Pérou.

pourrait permettre de tirer parti de ces données et renforcer le secteur de la gastronomie du pays.

Il y a lieu de préciser que les participants à la table ronde ont sélectionné six traditions pour chaque région (parmi lesquelles figurent le cabrito, l'ají de gallina, l'ocopa, le picante a la tacneña, le cuy et le juane³), qui seront couvertes dans le cadre de la phase suivante du projet.

[Fin de l'annexe et du document]

³ Les traditions associées au picante a la tacneña et au juane seront intégrées dans l'étude exploratoire.