

## **Comité intergouvernemental de la propriété intellectuelle relative aux ressources génétiques, aux savoirs traditionnels et au folklore**

**Trente-huitième session**  
**Genève, 10 – 14 décembre 2018**

**TROUVER DES EXEMPLES DE SAVOIRS TRADITIONNELS POUR FAVORISER  
LE DEBAT SUR LES OBJETS QUI DEVRAIENT BENEFICIER D'UNE PROTECTION  
ET CEUX QU'IL N'EST PAS PREVU DE PROTEGER**

*Document établi par la délégation des États-Unis d'Amérique*

1. Le 15 novembre 2018, le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) a reçu une demande de la Mission permanente des États-Unis d'Amérique auprès de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) visant à soumettre une version actualisée du document intitulé "Trouver des exemples de savoirs traditionnels pour favoriser le débat sur les objets qui devraient bénéficier d'une protection et ceux qu'il n'est pas prévu de protéger" qui figure dans le document WIPO/GRTKF/IC/34/13 pour examen à la trente-huitième session du Comité intergouvernemental de la propriété intellectuelle relative aux ressources génétiques, aux savoirs traditionnels et au folklore (IGC).

2. Conformément à cette demande, l'annexe du présent document contient la communication susmentionnée.

3. *Le comité est invité à prendre note de ce document.*

[L'annexe suit]

## TROUVER DES EXEMPLES DE SAVOIRS TRADITIONNELS POUR FAVORISER LE DEBAT SUR LES OBJETS QUI DEVRAIENT BENEFICIER D'UNE PROTECTION ET CEUX QU'IL N'EST PAS PREVU DE PROTEGER

### I. INTRODUCTION

L'objectif de l'IGC est de parvenir à un accord sur des instruments juridiques internationaux dans le domaine de la propriété intellectuelle, qui garantiront une protection équilibrée et efficace des ressources génétiques, des savoirs traditionnels et des expressions culturelles traditionnelles. Pour faire progresser ses travaux, le comité devrait suivre "une approche fondée sur des bases factuelles, y compris des études et des exemples d'expériences nationales, de lois nationales et d'objets pouvant bénéficier d'une protection et d'objets qu'il n'est pas prévu de protéger".

Selon le mandat de l'IGC, il est demandé aux membres de s'efforcer principalement de parvenir à une communauté de vues sur les questions essentielles telles que les savoirs traditionnels qui peuvent bénéficier d'une protection au niveau international et les savoirs traditionnels qu'il n'est pas prévu de protéger.

Le présent document vise à parvenir à une communauté de vues en recensant certains des nombreux produits et activités notoires fondés sur des savoirs traditionnels, afin de favoriser le débat sur les savoirs traditionnels qui devraient bénéficier d'une protection et sur les objets qui devraient être mis à la disposition de tous pour être utilisables sans restriction. Vous trouverez ci-dessous des exemples qui peuvent être examinés dans le cadre d'un projet d'instrument juridique international et des variantes envisagées.

### II. PRODUITS ET ACTIVITES NOTOIRES FONDES SUR DES SAVOIRS TRADITIONNELS

**Seringues** : les seringues sont des instruments médicaux importants permettant d'injecter ou de prélever du fluide dans le corps humain. Bien que l'on attribue l'invention de la seringue, en 1853, à l'Écossais Alexander Wood, celle-ci a en fait été inventée par les Amérindiens qui, bien avant cette date, utilisaient l'ancêtre de la seringue, composé d'un os d'oiseau, pour injecter des médicaments sous la peau ou pour nettoyer ou irriguer les plaies<sup>1</sup>. L'os d'oiseau était taillé à une extrémité pour servir d'aiguille, l'autre extrémité étant reliée à la vessie d'un petit animal qui contenait le médicament<sup>2</sup>. Les Amérindiens utilisaient également des seringues d'un type similaire, reliées à une poire en caoutchouc (au lieu d'une vessie d'animal) qui contenait le médicament<sup>3</sup>. Il s'agit du premier modèle connu de seringue à poire en caoutchouc.

**Popcorn** : bien qu'il se consomme principalement aux États-Unis d'Amérique, le popcorn est célèbre dans le monde entier. Pour la seule année 2015, quelque 1,2 milliard de livres de popcorn ont été vendues dans le monde<sup>4</sup>. Si les origines exactes du popcorn ne sont pas connues avec certitude, le popcorn existe depuis des millénaires. Du popcorn datant d'environ 3500 ans avant notre ère a été découvert par des archéologues dans la grotte des chauves-souris, au Nouveau-Mexique, en 1948<sup>5</sup>. Des résidus de popcorn ont également été retrouvés

---

<sup>1</sup> Encyclopedia of American Indian Contributions to the World : 15,000 Years of Inventions and Innovations 257 (Emory Dean Keoke & Kay Marie Porterfield eds., Facts on File, Inc., 2003).

<sup>2</sup> Id.

<sup>3</sup> Id.

<sup>4</sup> <http://www.popcorn.org/Facts-Fun/Industry-Facts>.

<sup>5</sup> <http://www.popcorn.org/Facts-Fun/History-of-Popcorn/Early-History-of-Popcorn>.

dans d'anciens tombeaux péruviens utilisés il y a 6700 ans<sup>6</sup>. Enfin, des récits d'explorateurs français, rédigés au XVII<sup>e</sup> siècle en Amérique du Nord, indiquent que des tribus iroquoises (un groupe autochtone amérindien) avaient été vues en train de placer des grains de maïs dans des navires contenant du sable chaud<sup>7</sup>. Ils avaient remarqué que sous l'action d'une chaleur suffisante, les grains de maïs éclataient pour former ce que nous appelons aujourd'hui le popcorn<sup>8</sup>.

**Football** : le football (appelé "soccer" aux États-Unis d'Amérique) est le sport le plus populaire au monde. Pratiqué aujourd'hui par plus de 240 millions de personnes dans plus de 200 pays, le football existe depuis les II et III<sup>e</sup> siècles av. J.-C. et il était, du temps de la Chine ancienne, un exercice de formation militaire<sup>9</sup>. Appelé "Tsu' Chu" par les Chinois durant la dynastie Han, ce sport était pratiqué avec une balle en cuir remplie de plumes et de poils<sup>10</sup>. Les soldats chinois envoyaient la balle à travers une ouverture de 30 à 40 cm, dans un filet tendu entre deux tiges de bambou<sup>11</sup>. Dans l'une des formes de l'exercice, les joueurs utilisaient uniquement leurs pieds, leur torse, leur dos et leurs épaules, mais l'utilisation des mains était interdite<sup>12</sup>. Une autre version du football, connue sous le nom de Kemari, était pratiquée par les Japonais, entre 500 et 600 ans plus tard<sup>13</sup>. Dans le football Kemari, les joueurs disposés en cercle se passaient une balle sans la laisser toucher le sol<sup>14</sup>. Aux États-Unis d'Amérique, les Amérindiens, au XVII<sup>e</sup> siècle, pratiquaient une version du football connue sous le nom de *Pasuckuakohowog*, ce qui signifie "ils se rassemblent pour jouer à la balle avec le pied"<sup>15</sup>.

**Anesthésiants** : les anesthésiants sont des médicaments largement utilisés pour prévenir ou réduire la douleur pendant une opération. De nos jours, les chirurgiens ont recours à des anesthésiants locaux ou généraux. Les anesthésiants locaux bloquent temporairement la douleur à un endroit particulier du corps. Les anesthésiants généraux, en revanche, rendent le patient inconscient pendant l'opération. Bien que l'on attribue la première opération sous anesthésie moderne, pratiquée en 1846 avec de l'éther, au docteur William T. G. Morton<sup>16</sup>, des preuves existent que les Incas ayant vécu vers l'an 1000 de notre ère utilisaient les feuilles de cocaïer (*Erythroxylon coca*) comme anesthésiant pour effectuer les trépanations (opérations chirurgicales de la boîte crânienne)<sup>17</sup>. Les feuilles de coca étaient mâchées puis placées sur la zone à opérer comme un anesthésiant local<sup>18</sup>. Les Incas utilisaient de l'alcool de maïs et du tabac comme variante<sup>19</sup>.

**Surf** : le surf est un célèbre sport aquatique qui consiste, pour les surfeurs, à se tenir debout sur une planche et à chevaucher des vagues pouvant atteindre jusqu'à 15 mètres. Les premières traces du surf remontent à une époque, il y a 3000 ans, où les pêcheurs de Polynésie occidentale utilisaient une planche sur laquelle ils s'asseyaient pour regagner la côte après la pêche<sup>20</sup>. Certains affirment que le surf remonte à une époque encore plus lointaine, vers 2000 ans av. J.-C., où les Polynésiens et les habitants des îles du Pacifique utilisaient la

---

6 <http://www.history.com/news/popcorn-was-popular-in-ancient-peru-discovery-suggests>.

7 <https://www.nal.usda.gov/exhibits/speccoll/exhibits/show/popcorn/europeans-meet-popcorn>.

8 Id.

9 <http://www.fifa.com/about-fifa/who-we-are/the-game/>.

10 Id.

11 Id.

12 Id.

13 Id.

14 Id.

15 <http://historyoffootballreally.blogspot.com/2009/09/american-indians-and-pasuckuakohowog.html>.

16 Basics of Anesthesia 5 (Ronald D. Miller & Manuel C. Pardo eds., 2011).

17 Anesthetic Toxicity 107 (Susan A. Rice & Kevin Fish eds., Raven Press 1994).

18 Id.

19 <http://news.nationalgeographic.com/news/2008/05/080512-inca-skulls.html>.

20 <http://iml.jou.ufl.edu/projects/spring04/britton/history.htm>.

planche à des fins récréatives<sup>21</sup>. Ces communautés, en se dirigeant vers l'Est et vers Hawaï en l'an 400 de notre ère, y ont certainement apporté leur connaissance du surf<sup>22</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les Hawaïens excellaient dans l'art du surf et laissaient une forte impression aux explorateurs européens, entre autres, qui étaient admiratifs de leur façon de "chevaucher les vagues"<sup>23</sup>.

**Chocolat** : le chocolat est l'un des produits les plus consommés au monde et il est populaire depuis des siècles. Pour la seule année 2014, les recettes mondiales tirées du chocolat ont atteint environ 117 milliards de dollars É.-U<sup>24</sup>. Le chocolat a d'abord été cultivé pour être utilisé dans une boisson découverte par les Mayas et les Aztèques, qui ont mis au point une manière de fermenter, de griller et de moulinier les fèves de cacao issues des forêts tropicales locales et d'en faire une pâte<sup>25</sup>. Cette pâte de cacao était mélangée avec de l'eau, de la vanille, du miel, des piments et d'autres épices<sup>26</sup>. La concoction en résultant, appelée *chocotal*, était une boisson chocolatée dont les Mayas et les Aztèques estimaient qu'elle améliorait l'humeur, renforçait la vitalité et favorisait l'amour<sup>27</sup>. Selon la rumeur, l'empereur aztèque Montezuma buvait 50 tasses de *chocotal* par jour. Ce n'est qu'en 1828 que le chocolat sous sa forme solide fut créé à partir du beurre de cacao<sup>28</sup>.

**Antibiotiques** : les antibiotiques sont des médicaments qui empêchent ou limitent les infections bactériennes. Ils sont généralement utilisés pour traiter les maladies telles que la coqueluche, l'angine ainsi que les otites, les sinusites et les infections des voies urinaires<sup>29</sup>. Les Aztèques de l'époque précolombienne avaient découvert que la sève du maguey (*Agave americana*) empêchait les infections d'une manière semblable aux antibiotiques modernes et qu'elle était utilisée pour traiter les blessures<sup>30</sup>. Il arrivait que des médecins aztèques ajoutent du sel à la sève du maguey pour en améliorer l'efficacité<sup>31</sup>. Un autre groupe autochtone de l'époque précolombienne, appelé Makah, dans ce qui est aujourd'hui l'État de Washington, utilisait le millefeuille (*Achillea millefolium*) comme antibiotique<sup>32</sup>.

**Thé** : le thé est parmi les boissons les plus populaires au monde. Certains analystes évaluent le marché mondial du thé à environ 40 milliards de dollars É.-U<sup>33</sup>. L'origine exacte du thé est inconnue, mais certains historiens la font remonter à la Chine ancienne et à l'empereur Shen Nung, qui en aurait fait la découverte en 2737 av. J.-C. lorsqu'une feuille de thé tomba accidentellement dans sa tasse d'eau bouillante. Après avoir bu la mixture, l'empereur remarqua ses vertus revitalisantes<sup>34</sup>. À mesure que la Chine développait une culture du thé,

---

<sup>21</sup> Ben Finney & James D. Houston, *Surfing – A History of the Ancient Hawaiian Sport*, 21 (Pomegranate Artbooks 1996).

<sup>22</sup> Id.

<sup>23</sup> Id.

<sup>24</sup> A Taste of the Future, *The trends that could Transform the Chocolate Industry*, 3 (June 2014 KPMG International).

<sup>25</sup> <http://www.history.com/news/hungry-history/the-sweet-history-of-chocolate>.

<sup>26</sup> Id.

<sup>27</sup> Id.

<sup>28</sup> Christopher Klein, *The Sweet History of Chocolate*, <http://www.history.com/news/hungry-history/the-sweet-history-of-chocolate>.

<sup>29</sup> <http://www.cdc.gov/getsmart/community/about/should-know.html>.

<sup>30</sup> Encyclopedia of American Indian Contributions to the World : 15,000 Years of Inventions and Innovations, *supra* note 1, at 15.

<sup>31</sup> Id.

<sup>32</sup> Id.

<sup>33</sup> <http://fortune.com/2015/06/05/davids-tea-ipo/>.

<sup>34</sup> <http://www.mightyleaf.com/history-of-tea/>.

ses vertus médicinales et rafraîchissantes devinrent célèbres<sup>35</sup>. Certaines preuves existent également, qui indiquent que le thé pourrait venir du Tibet ou du Nord de l'Inde<sup>36</sup>.

**Café** : le café est peut-être la boisson la plus consommée au monde. Selon les statistiques, les Américains en consomment en moyenne 3,1 tasses par jour<sup>37</sup>. Bien qu'il soit aujourd'hui produit dans plus de 50 pays, le café existe depuis des millénaires. Certains en attribuent les origines à un éleveur de chèvres en Éthiopie, nommé Kaldi, qui remarqua que ses chèvres étaient très énergiques après avoir mangé le fruit rouge du caféier<sup>38</sup>. Kaldi, par curiosité, mangea un morceau de ce fruit et remarqua que lui aussi se sentait plus alerte<sup>39</sup>. Selon la légende, il partagea le fruit avec un moine qui avait des difficultés à rester éveillé pendant les prières<sup>40</sup>.

**Chewing-gum** : le chewing-gum est un autre produit dont l'origine est liée aux peuples autochtones. Les Mayas de l'époque précolombienne mâchaient une gomme naturelle, le chiclé, une substance extraite du sapotillier<sup>41</sup> que l'on trouve dans le Sud du Mexique et en Amérique centrale<sup>42</sup>, pour apaiser leur faim et leur soif<sup>43</sup>. Ils découvrirent que lorsque l'arbre était écorcé ou que l'écorce était infestée d'insectes, il s'en dégageait un liquide blanc et laiteux qui formait une sorte de couche de protection sur la zone touchée. Cette substance est le latex de chiclé, qui est à l'origine du chewing-gum<sup>44</sup>. Les Mayas l'appelaient *tzictli*, qui avait pour eux une texture agréable et une certaine douceur<sup>45</sup>. Le chicle ne fit son apparition aux États-Unis d'Amérique que lorsque le général mexicain Antonio Lopez de Santa Anna y fut exilé par le Mexique en 1855<sup>46</sup>. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle, le chiclé était devenu la base de l'industrie du chewing-gum en Amérique<sup>47</sup>.

**Caoutchouc** : le caoutchouc est une composante essentielle de nombreux produits, notamment les chaussures, adhésifs, ceintures, pneus, lentilles de contact, balles, ballons et jouets. Bien que l'on attribue la découverte du caoutchouc vulcanisé à Charles Goodyear, le caoutchouc est connu depuis des siècles. Lorsque Christophe Colomb découvrit Hispaniola en 1492, il vit des autochtones jouer avec des balles en caoutchouc<sup>48</sup>. De plus, en 1615, Friar Juan de Torquemada, de l'ordre franciscain au Mexique, remarqua que les autochtones utilisaient le latex récolté sur les hévéas<sup>49</sup>. Ces groupes autochtones découvrirent que le caoutchouc pouvait être créé à partir de la substance blanche contenue dans les tiges de pissenlits ou d'asclépiades<sup>50</sup>. Ce fluide blanc est le latex, qui forme la base du caoutchouc naturel.

**Gorgonzola** : le gorgonzola (ou Stracchino di Gorgonzola en Italie) est un fromage mondialement connu, produit principalement au Piémont et en Lombardie, deux régions

---

<sup>35</sup> [http://www.china.org.cn/learning\\_chinese/Chinese\\_tea/2011-07/15/content\\_22999489.htm](http://www.china.org.cn/learning_chinese/Chinese_tea/2011-07/15/content_22999489.htm).

<sup>36</sup> Id.

<sup>37</sup> <https://www.hsph.harvard.edu/news/multimedia-article/facts/>.

<sup>38</sup> Stories Behind Everyday Things 76 (Jane Polley ed., Reader's Digest, 1980).

<sup>39</sup> Id.

<sup>40</sup> Id.

<sup>41</sup> <http://www.history.com/news/hungry-history/chew-on-this-the-history-of-gum>.

<sup>42</sup> Jennifer P. Matthews, Chicle : The Chewing Gum of the Americas, from the Ancient Maya to William Wrigley, 5 (University of Arizona Press, 2009).

<sup>43</sup> Id. at 6.

<sup>44</sup> Id.

<sup>45</sup> Id.

<sup>46</sup> Encyclopedia of American Contributions to the World : 15,000 Years of Inventions and Innovations, *supra* note 30, at 55.

<sup>47</sup> Id.

<sup>48</sup> Id. at 285.

<sup>49</sup> Id.

<sup>50</sup> Id. at 284.

italiennes<sup>51</sup>. Il est célèbre pour sa texture moelleuse et friable, ainsi que pour la couleur qui le caractérise<sup>52</sup>. Plusieurs légendes entourent sa découverte. L'une fait mention d'un jeune fromager italien du XV<sup>e</sup> siècle qui, par inadvertance, oublia un ballot de caillé pendant toute une nuit dans une cave sombre<sup>53</sup>. Le lendemain, il tenta de corriger son erreur et ajouta cette mixture à la traite du matin. Après quelques semaines, il remarqua que le fromage qu'il avait concocté était partiellement vert. Par curiosité, il le goûta et le trouva délicieux. Il plaça alors des aiguilles dans le fromage pour le laisser respirer, ce qui lui donna un aspect et un goût uniques<sup>54</sup>. Une autre histoire entourant la création du gorgonzola raconte qu'à l'époque romaine, les troupeaux fatigués migraient des Alpes jusqu'aux riches prairies du Pô, près de la ville de Gorgonzola en Italie<sup>55</sup>. Selon la légende, un si grand nombre de vaches arrivèrent des montagnes que les habitants de la ville créèrent le gorgonzola afin de conserver tout le lait<sup>56</sup>.

**Tchourtchkhela** : le tchourtchkhela est une confiserie traditionnelle en forme de saucisse originaire du Caucase, plus particulièrement de la Kakhétie en Géorgie<sup>57</sup>. Il est composé de moût de raisin, de noix et de farine. Le tchourtchkhela date de l'Antiquité, époque à laquelle les guerriers géorgiens emportaient avec eux cet en-cas compact, riche en calories et qui se conservait longtemps<sup>58,59</sup>. On le confectionne généralement en automne, lorsque ses ingrédients principaux, raisin et noix, sont récoltés. Il est constitué d'un enfillement de cerneaux de noix (ou d'autres oléagineux) préalablement trempé dans du jus de raisin épaissi avec de la farine, puis séché au soleil<sup>60</sup>.

### III. CONCLUSION

Le présent document vise à favoriser le débat sur les savoirs traditionnels qui devraient bénéficier d'une protection et les savoirs traditionnels qui devraient en être exclus. Nous invitons les autres membres à faire des observations sur les exemples contenus dans ce document et à trouver d'autres exemples à examiner. L'examen de ces exemples nous aidera à nous acquitter de notre mandat et de parvenir à une communauté de vues sur la question de déterminer quels savoirs traditionnels peuvent bénéficier d'une protection au niveau international. Cela nous permettra aussi de traiter une question fondamentale et en suspens dans le cadre de nos négociations.

[Fin de l'annexe et du document]

---

51 <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/traditional-cheese/gorgonzola.aspx>.

52 <http://www.cheese.com/gorgonzola/>.

53 World Cheese Book 108 (Juliet Harbutt ed., Dorling Kindersley Limited, 2009).

54 <http://www.academiabarilla.com/the-italian-food-academy/traditional-cheese/gorgonzola.aspx>.

55 Id.

56 Id.

57 <https://georgiaabout.com/2012/05/16/churchkhela/>.

58 <https://www.thenational.ae/lifestyle/food/from-khinkali-to-churchkhela-a-guide-to-georgian-food-1.618632>.

59 <https://www.atlasobscura.com/foods/churchkhela-georgia-candy>.

60 Id.