



SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 MAI, Cambremer cuisine le monde !

Après avoir accueilli ces deux dernières années, successivement le Japon puis la Norvège, ce n'est rien de moins que ... **le Monde** (de l'origine) qui sera l'invité d'honneur des Rencontres de Cambremer en 2015 !

Le monde ... de l'origine ... via **oriGIn** !

oriGIn est une ONG, une véritable alliance internationale d'indications géographiques (IG) qui représente quelques 400 associations de producteurs et autres institutions liées aux IG de 40 pays.

oriGIn qui a fort à faire... Notamment en ces temps de négociations d'accords transatlantiques... face aux USA, pour lesquels la marque est la valeur absolue.

« OriGIn est un relais nécessaire et utile tant au niveau européen que mondial, pour défendre la culture et l'identité des productions locales. C'est un outil indispensable pour faire entendre la voix des producteurs dans le cadre des négociations européennes et internationales ! » déclare avec enthousiasme Claude Vermot-Desroches, Président d'oriGIn France.

APPELLATION D'ORIGINE, OUTIL DE MONDIALISATION POSITIVE !

Ils ont confirmé leur participation !... le Directeur de l'INAO... le Président des Consortiums des produits d'appellation italiens... le Président d'oriGIn France... plusieurs représentants des identifications géographiques des Etats-Unis parmi lesquels des producteurs de pommes de terre de l'Idaho... la Présidente du cousin québécois de notre INAO... nos amis norvégiens, invités d'honneur de l'an passé ... le responsable d'une formidable formation : Master Food Identity, conduite dans le cadre de l'Union Européenne dans cinq campus européens afin de former des cadres de l'agroalimentaire à la gestion technique de la typicité et à la valorisation des produits de terroir à l'international ... Bref, une formidable palette de passions, de connaissances, d'expériences auprès desquelles il fera bon questionner, découvrir, échanger ... voyager en terres gourmandes d'une grande variété !

CAMBREMER CUISINE LE MONDE...

... **au sens figuré**, en passant tout ce beau monde sur le grill de 2 tables rondes et autres rencontres ... tant les échanges d'expériences sont souhaitées... et attendues

... **comme au sens propre** ... avec une multitude de propositions de découverte gustative des produits d'origine : ateliers cuisine, démonstrations orchestrées par des chefs, proposition de restauration street-food ... et l'on parle également de l'arrivée de quelques food trucks... Tout cela au service des produits AOC et AOP de Normandie et d'ailleurs !

À suivre ...



CONTACT PRESSE : Michèle Fréné - Elsa Burnel / T. 02 31 75 31 00 / mfc@michele-frene-conseil.fr

WWW.LESRENCONTRESDECAMBREMER.FR

Un événement proposé par la communauté de communes de Cambremer



Anecdote cette histoire d'identification de l'Origine des produits ? Pas vraiment !

... Regardez plutôt comment les pays qui ont la culture de la marque affrontent ceux qui ont la culture de l'origine dans le cadre des négociations internationales !

De gros enjeux financiers sont à la clef !

Elisabeth Barham, fondatrice et directrice de l'association American Origin Products Research Foundation explique : « Prenez par exemple les producteurs de fromages américains. Ils constituent un lobby très puissant. Aux USA, le dépôt de marque est la seule possibilité pour protéger les identifications géographiques. De ce fait les grandes sociétés américaines de produits laitiers peuvent librement nommer leurs fromages « cheddar » ou « parmesan ». Elles considèrent que ces termes sont génériques – des termes que chacun peut s'approprier – désignant un type de fromages et non pas comme des fromages spécifiques avec une origine régionale spécifique. Ces grandes firmes produisent ainsi ces fromages « génériques » à partir de laits achetés à l'international sur le seul critère du prix. Elles utilisent le nom de ces AOP dans le cadre du droit des marques américain aussi parce que leur notoriété internationale fait vendre ... »

L'association American Origin Product souhaite mettre en place un système de certification pour identifier et enregistrer les produits aux USA, en raison notamment du manque d'actions du gouvernement.

Les groupements de producteurs américains avec lesquels elle travaille, aimeraient créer un système qui respecte les indications géographiques étrangères. Ils pensent que cela pourrait également les aider à mieux promouvoir leurs propres produits régionaux, les protéger et développer l'économie rurale.

« Les Américains ne savent pratiquement rien sur le concept d'IG. Les producteurs souhaitent que soit créée une catégorie de propriété intellectuelle qui leur soit propre. »

AOP Research Foundation entend également mettre en place un système qui permette de faire émerger des IG américaines, avec l'Europe pour référence et la France pour modèle.

→ Elisabeth Barham sera présente à Cambremer.



AOC, AOP ... Projet porté par les producteurs, par la base et non décision « imposée d'en haut », une appellation d'origine est une démarche collective qui vise à identifier des produits, à les protéger des contrefaçons. Ce sont des produits dont la personnalité, les caractéristiques, sont liées étroitement à leur terroir d'origine.

... Tout a commencé avec les AOC en France, puis, avec des approches similaires, dans plusieurs pays européens, essentiellement latins, pour ensuite - en 1992 - être adopté par la communauté européenne avec la création des AOP.

Aujourd'hui cette démarche est partagée par 28 pays et plus d'un demi-milliard d'Européens

Festival

DES AOC ET AOP EN NORMANDIE

WWW.LESRENCONTRESDECAMBREMER.FR

Un événement proposé par la communauté de communes de Cambremer

À Cambremer, le samedi 2 mai, de 9h30 à 13h

2 temps d'échanges successifs

animés par Eric Roux, journaliste, créateur et animateur de l'observatoire des cuisines populaires.

« Identification géographique, outil de mondialisation positive ! »

Contre l'uniformisation alimentaire, pour la valorisation des cultures gastronomiques du monde !

Identification géographique (IG) des produits alimentaires... Traduction tangible de la culture de l'origine et de l'identité, cette démarche qui est née en Europe du Sud et plus particulièrement en France, s'est – depuis 1992 – élargie à l'ensemble de la communauté européenne. Elle intéresse aujourd'hui des groupes de producteurs en Afrique, en Asie, et même dans des pays du nouveau monde qui, tels les USA ou le Canada, ont la culture de la marque... et s'opposent sur ce point à l'Europe, dans le cadre des négociations internationales.

Pourquoi ? Comment ?

L'ONG oriGIn, qui représente quelques 400 associations de producteurs et autres institutions liées aux IG de 40 pays, fait entendre la voix des producteurs dans le cadre des négociations européennes et internationales, met en place des échanges et partenariats entre identifications géographiques.

INTERVENANTS :

- **Christian AMBLARD**, Délégué général du Syndicat du Pruneau d'Agen (IGP), membre du comité exécutif d'oriGIn monde
- **Elizabeth BARHAM**, Fondatrice et Directrice de l'American Origin Products Research Foundation
- **Leo BERTOZZI**, Représentant de l'AICIG (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche)
- **Pat KOLE**, Vice-Président de l'Idaho Potato Commission
- **Philippe MONGONDRY**, Responsable du Master Food Identity – Groupe ESA, Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers
- **Claude VERMOT-DESROCHES**, Président d'oriGIn section France et Président du CIGC, Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté

« Au sein des Identifications géographiques, l'Appellation d'Origine : une démarche qui s'inscrit dans le temps ... mais pourrait bien ne pas être éternelle... »

Faut-il se battre pour la différenciation, contraintes à l'appui, ou assouplir les disciplines de production pour satisfaire le marché ? Comment rester crédible vis à vis du consommateur ?

L'Appellation d'Origine, constitue parmi les indentifications géographiques, le cadre le plus exigeant. Elle s'appuie sur un lien très fort établi entre des productions alimentaires et leur terroir et sur une notoriété reconnue. Elle permet leur développement économique, cahiers de charges à l'appui.

Des contraintes qui sont jugées trop strictes par certains au vu du contexte concurrentiel ou légitimes pour d'autres dans leur souci de différenciation.

Si les IG sont contestées par les pays du nouveau monde, l'Appellation d'Origine ne semble pas franchement défendue par la Commission Européenne soucieuse de simplification de ses signes d'origine.

Comment les Appellation d'Origine peuvent-elles résister ?

Quel rôle jouent les disciplines de production dans le développement économique des produits d'Appellation d'Origine ?

INTERVENANTS :

- **Elizabeth BARHAM**, Fondatrice et Directrice de l'American Origin Products Research Foundation
- **Charles DEPARIS**, Président de l'Association des 3 fromages AOP de Basse-Normandie
- **Jean-Luc DAIRIEN**, Directeur de l'INAO
- **Anne-Marie GRANGER-GODBOUT**, PDG du CARTV, Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, « cousin » québécois de l'INAO
- **Agathe LETELLIER**, Productrice de Calvados



Festival

DES AOC ET AOP EN NORMANDIE

WWW.LESRENCONTRESDECAMBREMER.FR

Un évènement proposé par la communauté de communes de Cambremer



© Photos : V. meigné / P. Delval / Marie-José Jarry - Zeste / C. Bossard

Les Rencontres de Cambremer, un festival qui porte bien son nom !

Au fil des années, nous avons pu constater que si nos visiteurs ont bien identifié les Rencontres de Cambremer comme étant un lieu où ils peuvent effectuer des emplettes d'origine et de qualité, ils apprécient également de pouvoir échanger avec les producteurs, et d'avoir accès à de nombreuses animations pédagogiques mises en oeuvre de façon ludique et conviviale.

Tables rondes... marché des produits AOC/AOP ... Ateliers de l'info... Ateliers du goût... Ateliers de cuisine ...

Ateliers pour les enfants... L'offre est riche et les rencontres multiples... qui attirent, suivant les années, entre 12.000 et 15.000 personnes.

... Samedi 2 et dimanche 3 mai, de 10h00 à 18h00

Les Ateliers de l'Info

À chaque heure sa rencontre avec un produit AOC/AOP. Paroles de producteurs, pour que tout soit clair !

Les Ateliers du Goût

40 minutes de dégustation, pour faire connaissance sur le bout des doigts et du palais avec un produit ou une famille de produits AOC/AOP, et de judicieuses associations... Un expert guide votre découverte.

Les Ateliers enfants

Pendant près d'une heure, les enfants partent à la découverte d'une AOC/AOP : moulage de fromages normands, dégustation de jus de pomme, découverte des produits AOC/AOP de Normandie et d'ailleurs tout en s'amusant.

Les Ateliers de cuisine

Un chef est aux fourneaux, il prépare, il mitonne, il explique... Le public est à l'écoute, attentif à ses conseils.

Le marché des produits AOC/AOP

Un verre passeport permet de tout goûter gracieusement... en toute modération comme il se doit.

Les randonnées pédestres dans les paysages AOC/AOP

... avec à l'appui, rencontre avec des producteurs, visite de caves et d'un séchoir à foin, découverte des savoir-faire et bien sûr de savoureuses dégustations.

3 € / pers. / Gratuit pour les moins de 12 ans.

L'entrée du festival est gratuite mais pas le parking

... Alors co voitez !

4 € / voiture qui donnent droit à une place de parking

et à un verre passeport pour des dégustations

... en toute modération.

Possibilité de restauration AOC/AOP sur place

avec les restaurants locaux, la cuisine « street food »

et l'arrivée de Food Trucks !

Festival

DES AOC ET AOP EN NORMANDIE

WWW.LESRENCONTRESDECAMBREMER.FR

Un évènement proposé par la communauté de communes de Cambremer