

REDD

Sharing knowledge
for ethical and tasty food

Séminaire Indications géographiques AOC-IGP

Impressum

| | |
|---------|---|
| Editeur | REDD SA Avenue Charles-Dickens 6 CH-1006 Lausanne T. +41 21 533 10 30 F. +41 21 533 10 40 |
|---------|---|

Séminaire Indications géographiques

Contexte et justification

Ces derniers mois en Suisse, les médias grand public ont beaucoup parlé de la protection au niveau international des indications géographiques avec le cas « Gruyère d'Emmi ». De nombreuses personnes directement ou indirectement touchées par ce sujet se sont exprimées. De plus, l'Union Européenne a décidé de réviser sa politique qualité et cette modification aura des conséquences au niveau des indications géographiques avec notamment une ouverture accrue des marchés (valable au niveau suisse) et l'utilisation de nouveaux outils comme par exemple la maîtrise de l'offre.

Il nous a donc semblé utile pour les acteurs concernés d'organiser une journée sur ces deux thématiques afin de permettre un échange d'expérience et d'idée.

Objectifs de cette journée

L'objectif de cette journée est de permettre à l'ensemble des acteurs suisses et européens d'échanger leurs expériences afin de garantir une meilleure protection de leur indication géographique au niveau international et d'anticiper les évolutions futures (maîtrise de l'offre et ouverture des marchés) en lien avec les indications géographiques.

Public cible

Toutes les personnes (producteurs, fromagers, bouchers, boulangers, responsables d'interprofession, institutionnels, etc.) en Suisse et à l'étranger intéressées par les indications géographiques.

Durée 1 jour

Thèmes abordés

- Protection nationale et internationale des indications géographiques
- Maîtrise de l'offre et de l'ouverture des marchés dans le cadre des indications géographiques

Principes

Lors de cette journée, les échanges entre les conférenciers et la salle seront favorisés. Nous souhaitons que les participants puissent poser de nombreuses questions aux conférenciers pour ainsi clarifier les points encore ouverts sur les thématiques abordés ainsi que d'actualiser leurs connaissances sur les sujets de la protection internationale, de la maîtrise de l'offre et de l'ouverture des marchés.

Date et lieu

18 décembre 2012

Gymnase de Morges – Grand Auditoire – Avenue de Marcelin 33, 1110 Morges

Programme de la journée

9h00 – 9h15 : Accueil et bienvenue : Martine Jaques, présidente de REDD

Matin

Protection internationale des AOC-IGP (animé par Véronique Fouks, Chef du service juridique et international INAO)

9h15 – 9h40 : La situation des produits suisses vis-à-vis de la protection internationale : constats et besoins, Géraldine Savary, Présidente de l'association des AOC-IGP et Alain Farine, Directeur de l'association des AOC-IGP

9h40 - 10h10 : La protection internationale des AOC-IGP dans le contexte des négociations bilatérales avec l'Union européenne, Jacques Chavaz, Directeur suppléant, OFAG

10h10 – 10h40 : Pause

10h40 - 11h10 : La protection internationale dans le contexte des négociations au sein de l'OMC et de l'OMPI, Erik Thévenod-Mottet, Institut de la Propriété Intellectuelle

11h10 - 11h40 : Introduction au débat

Jacques Gygax, Président de la commission fédérale des AOC et IGP,
Directeur de FROMARTE

Massimo Vittori, Directeur d'ORIGIN

11h40 – 12h30 : Débat des orateurs avec la salle

12h30-13h30 : Repas à base de produits de terroir

Après-midi

Maîtrise de l'offre et ouverture des marchés dans le cadre des AOC et IGP (animé par Dominique Chaillouet, Rédacteur en chef Origines et Qualités)

13h30 – 14h00 : Evolution de la politique qualité au niveau de la commission européenne

14h00 – 14h30 : Ouverture du marché laitier

14h30 – 15h00 : Les conséquences de la libéralisation du marché laitier, Marc Benoit, président de PROLAIT

15h00 – 15h30 : Autonomie alimentaire et maîtrise de l'offre : réflexions et expériences des AOC fromagères françaises, Laurent Forray, CNAOL

15h30 – 15h50 : Le point de vue de la filière Comté, Claude Vermot-Desroches, Président du Comité Interprofessionnel du Comté



Sharing knowledge
for ethical and tasty food

15h50 – 16h10 : Le point de vue de la filière Gruyère, Oswald Kessler, Président de l'Interprofession du Gruyère

16h10 – 17h00 : Débat des orateurs avec la salle

Coût de la journée pour les participants

100 CHF par personne

Inscription

Veillez adresser un email à anna.perret@redd.pro ou appeler le 021 533 10 35