

Les IG et l'UE

Plus de 1600 produits alimentaires sont identifiés par une Indication Géographique dans l'UE.

Les quatre dimensions potentielles des IG.

Les Indications Géographiques sont :

- (1) des outils de marché permettant de valoriser des produits à forte typicité,
- (2) un facteur de développement rural local inclusif,
- (3) de plus en plus utilisées comme incitation à la protection de l'environnement et à la mise en œuvre de pratiques de durabilité,
- (4) et finalement ce sont toujours des dispositifs localisés *ad hoc* animés par les acteurs locaux & les parties prenantes, ainsi qu'un objet de partenariats de coopération et de réseau.

Enjeux des IG au Kosovo

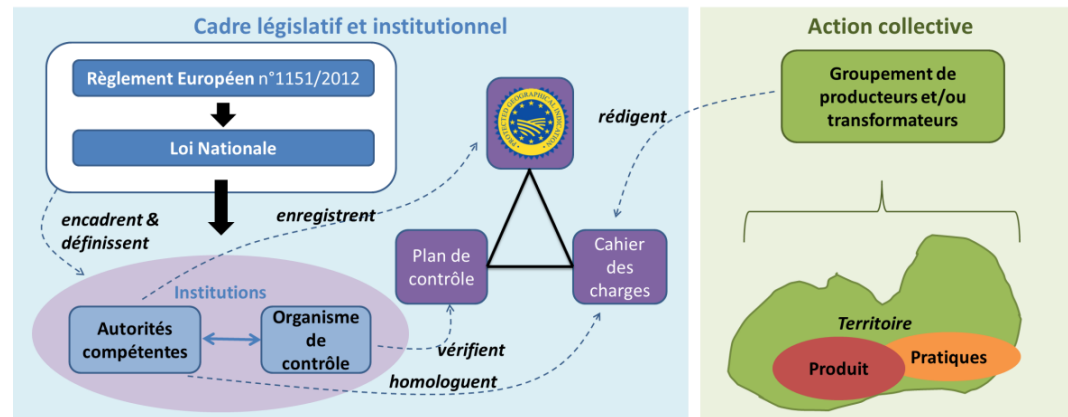
A ce jour, le Kosovo n'a encore enregistré aucune IG.

Les raisons d'enregistrer le fromage du Sharr comme IG sont multiples :

- adoption de l'acquis communautaire,
- valorisation de produits typiques sur le marché unique européen,
- soutien au pastoralisme comme agriculture multifonctionnelle,
- défense contre les contrefaçons,
- information du consommateur,
- traçabilité des produits,
- structuration des filières de production de qualité,
- mise en valeur et préservation du territoire, d'un patrimoine et d'une identité multi-communautaire,
- préservation de l'agro-biodiversité sur un territoire naturel d'exception (Parc National du Sharr).



CONSTRUCTION D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE POUR LE FROMAGE DU SHARR – KOSOVO



Bilan à mi – parcours 2015-2018

Une coordination d'actions (pas un « projet »)...

La construction d'une IG **pour et par** les producteurs de fromage du Sharr est une coordination d'actions qui a pour but l'appropriation par les producteurs et les parties prenantes (dont les institutions publiques et gouvernementales), d'un outil européen.

C'est, pour tous les partenaires de cette coordination, un processus d'apprentissage qui a commencé en 2015 et qui peut être considéré maintenant comme à mi-parcours.

... qui nécessite l'implication convergente d'acteurs dans un dispositif évolutif et d'apprentissage

Le processus de création de l'IG a été rendu possible par : l'appui donné par la Délégation de l'Union européenne aux institutions du Kosovo, notamment via 4 missions TAIEX d'expertes françaises de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) ; des études participatives (avec les producteurs et les acteurs concernés) de diagnostics agro-écologiques sur le milieu naturel, la définition des caractéristiques du fromage et de ses systèmes de production (AgroParisTech, FFEM, AIDA) ; des mises en relation avec les institutions publiques (ministères concernés et Parc national du Sharr) et leur implication dans le processus d'apprentissage ; ainsi que l'appui à la création de l'Association de producteurs de fromage du Sharr – mené principalement par l'association KSIIP (Institut kosovar de la propriété intellectuelle).

Etapes accomplies



(Médiation Agro-environnementale / Cadre institutionnel IG / Action collective du Sharr)

Prochaines étapes

A l'automne 2019 : → Adoption du Cahier des charges du fromage du Sharr et enregistrement !

Programme triennal 2019-2021 :

Montée en puissance de l'Association de producteurs avec pour objectifs :

- assurer le caractère inclusif de l'Association,
- construire des outils de communication interne et externe,
- élaborer un agenda promotionnel auprès des consommateurs,
- maintenir une veille sur les projets et assurer les relations avec les institutions concernées,
- appuyer et valoriser des études complémentaires.



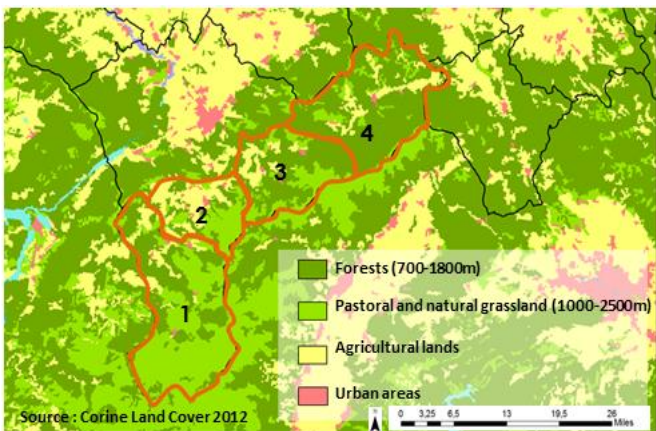
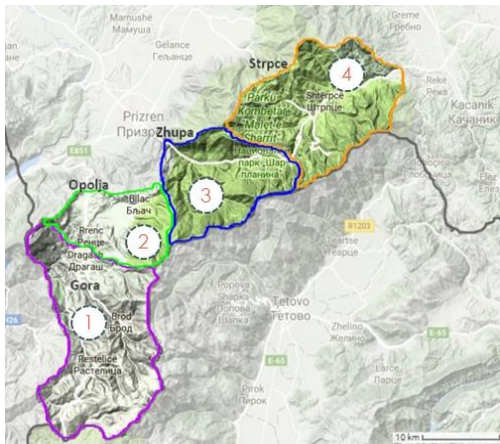
AIDA - Association Internationale pour le Développement de l'Agroenvironnement.
Avec le soutien de l'Ambassade de France au Kosovo.
En partenariat avec Kosovo Institute of Intellectual Property.



Le Sharr, son fromage et ses producteurs

Le territoire

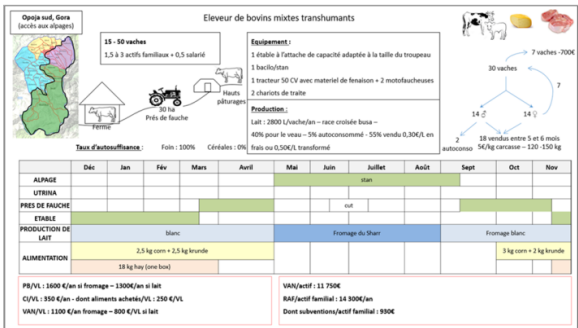
- Acquis :**
 - Délimitation du territoire de la production de fromage du Sharr tel que perçu par les producteurs.
 - Analyse géomorphologique, agro-écologique et paysagère du massif du Sharr.
 - Découpage du territoire en 4 sous-ensembles géomorphologiques : (1) Gora, (2) Opoja, (3) Zhupa, (4) Strpce.
- A définir pour le cahier des charges :**
 - Préciser (ou non) les aires (1) de pâturage, (2) de provenance de l'alimentation animale, (3) de collecte du lait, (4) de transformation et d'affinage, et (5) de conditionnement.



L'aire pastorale du massif du Sharr (partie kosovare) est estimée à 28 000 ha. La majorité des pâturages d'altitude et de la production de fromage du Sharr se situent dans les zones de Gora et Opoja.

Les systèmes de production et pratiques pastorales

- Acquis :**
 - Description des pratiques pastorales : modes d'alimentation des troupeaux, d'utilisation des parcours, zones de pâtures mobilisées.
 - Typologie des systèmes de production, décrits et localisés.
 - Analyse détaillée de l'histoire agraire du Sharr et évolution des systèmes de production au cours du temps.
- A définir pour le cahier des charges :**
 - Les pratiques concernant l'utilisation des parcours et l'affouragement des troupeaux, conditionnant l'attribution de l'IG.



Exemple d'une fiche de description des systèmes de production : le type « Eleveur bovin mixte transhumant ».

Dix types de systèmes de production concernés par le fromage du Sharr ont été déterminés à partir de la composition du troupeau, des pratiques d'élevage, de la production principale (lait/viande), etc. Les systèmes caprins n'ont pas été décrits car quasiment inexistant.

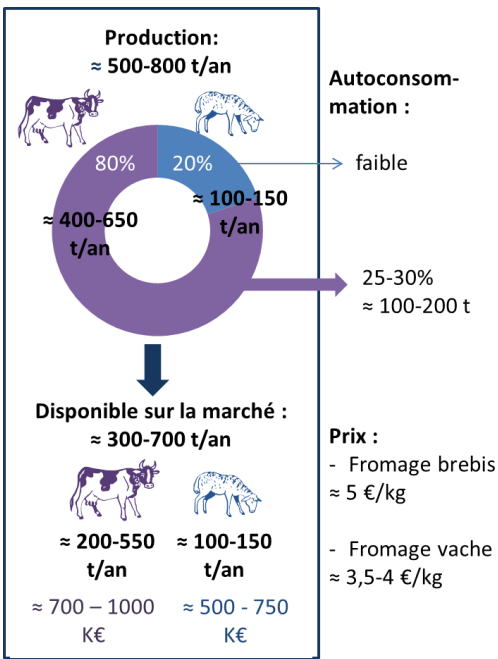
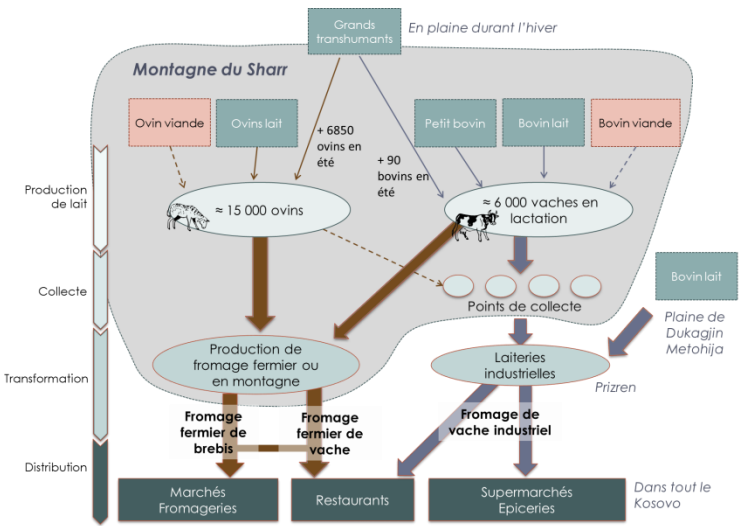
Ovin	Bovin	Ovin + Bovin
- Ovin lait - Ovin viande - Grands transhumants	- Petit bovin mixte pâturant les communs (autoconsommation) - Petit bovin mixte - Bovin mixte transhumant - Bovin lait	- Petit bovin mixte + ovins en pension - Bovin mixte + Ovin lait (sans traite des vaches l'été) - Bovin mixte + Ovin lait (avec traite des vaches l'été)

Le fromage et les pratiques de transformation

- Acquis :**
 - Première description des différents processus de transformation des fromages vendus sous le nom du Sharr : transformation fermière, artisanale, industrielle.
 - Constitution d'une base de données des producteurs de fromage dit « du Sharr » (différents modes d'élevage et modes de production).
 - Première caractérisation du fromage à partir d'une séance de dégustation.
- A définir pour le cahier des charges :**
 - Les caractéristiques organoleptiques du fromage du Sharr.
 - Le(s) type(s) de lait utilisé(s) : ovin, bovin, éventuellement caprin.
 - Les étapes clés du processus de transformation.
 - Le(s) mode(s) de conditionnement (en jarre, en pain, les deux, etc.)

La mise en marché du fromage

- Acquis :**
 - Identification des acteurs de la filière.
 - Schématisation des circuits de mise en marché.
 - Evaluation de la production en termes de volume.
- A définir :**
 - Estimation des volumes produits en fonction des modes de production et de transformation.
 - Evaluation des marchés et des consommateurs potentiels du fromage en tant qu'IG.



- Etudes complémentaires qui seraient nécessaires :**
 - Etude sur la production de fromage du Sharr en Macédoine du Nord.
 - Etude plus approfondie de la mise en marché du fromage du Sharr et des marchés potentiels.

Les acteurs

Les différentes enquêtes menées ces dernières années sur le terrain ont permis d'identifier un certain nombre d'acteurs concernés par le fromage du Sharr et la construction de l'IG. Lors des prochaines étapes de la construction de l'IG, il faudra veiller à porter une attention particulière à l'inclusivité (1) des territoires, (2) des communautés, (3) des systèmes de production et (4) des genres.