

**Synthèse de l'enquête publique et de la consultation
portant sur la demande d'indication géographique Couteau Laguiole,
présentée par l'Association Couteau Laguiole Aubrac Auvergne**

I. Déroulement de l'enquête publique et de la consultation

L'avis relatif à l'ouverture d'une procédure d'enquête publique sur la demande d'homologation d'un cahier des charges pour l'indication géographique Couteau Laguiole, présentée par l'Association Couteau Laguiole Aubrac Auvergne, est paru au Journal officiel de la République française du 21 janvier 2022 et dans le Bulletin officiel de la propriété industrielle n° 22/03 du 21 janvier 2022.

Le cahier des charges correspondant a été mis en consultation sur le site internet de l'INPI à partir du 21 janvier 2022 pendant deux mois.

Ont été invités à présenter leurs observations au moyen du formulaire en ligne :

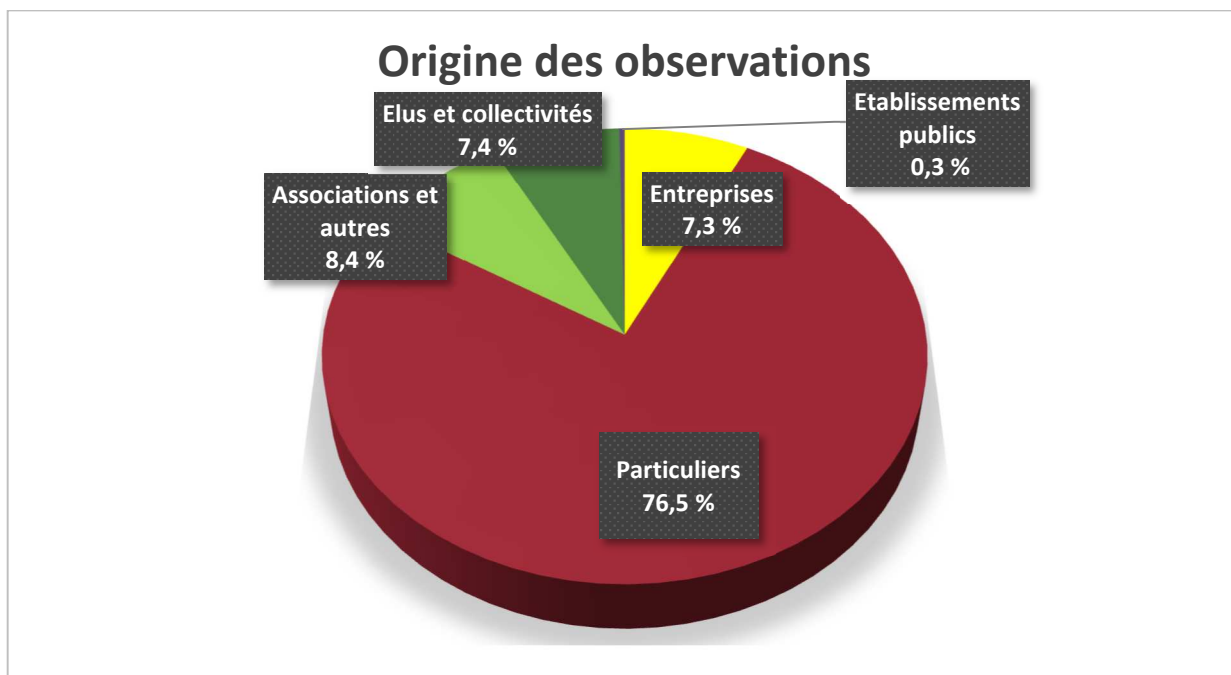
- les collectivités locales (régions, départements et communes),
- les groupements professionnels intéressés (organisations nationales représentatives des entreprises et des artisans et organismes professionnels représentant les organismes d'évaluation de la conformité des produits industriels et artisanaux),
- la Directrice de l'Institut national de l'origine et de la qualité,
- et les associations de consommateurs agréées.

L'enquête publique a été clôturée le 21 mars 2022.

II. Données quantitatives sur les observations reçues

1613 observations ont été formulées sur le projet d'indication géographique couteau Laguiole. Sept observations mentionnant expressément le couteau Laguiole ont été adressées sur deux autres enquêtes publiques en cours et ont été reversées dans l'enquête publique relative au couteau Laguiole. Ce sont donc 1620 observations qui ont été prises en compte. Elles ont toutes été transmises au président de l'association déposante à l'adresse électronique fournie lors du dépôt de la demande.

L'origine des observations est synthétisée dans le graphique suivant.



La forte proportion d'observations en provenance des particuliers est à noter : 76,5 % du total, soit 1240 avis.

121 élus et collectivités territoriales se sont exprimés.

118 entreprises ont participé à l'enquête publique.

5 établissements publics (tous implantés dans la zone définie) ont formulé des observations.

136 associations et autres (organisations professionnelles, organismes de défense et de gestion) ont apporté leur contribution.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), en charge des signes officiels de qualité agro-alimentaires, ne s'est pas exprimé sur ce projet d'indication géographique.

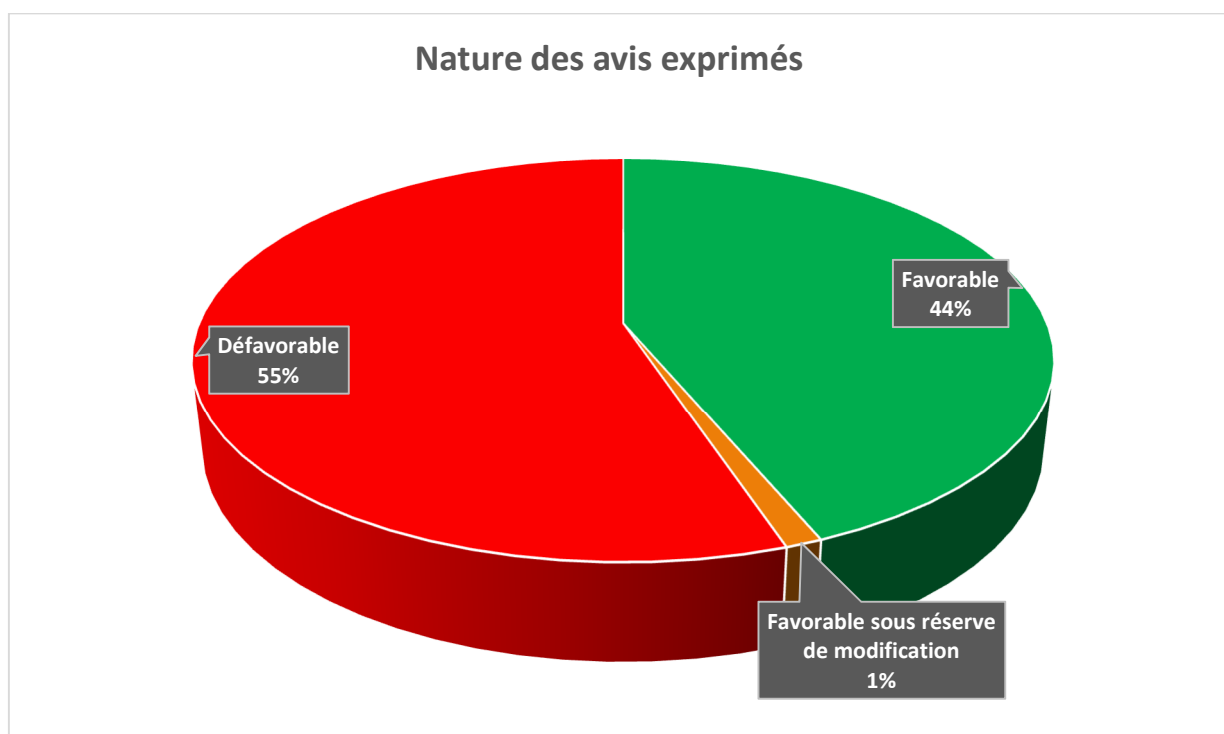
Deux particuliers se sont exprimés en se présentant comme des associations de consommateurs, mais sans justifier de leur agrément. Leurs avis ont été intégrés dans ceux des particuliers.

III. Nature des avis exprimés et synthèse des observations reçues

Sur les 1620 observations exprimées, toutes provenances confondues, 695 avis sont favorables au projet. 883 observations sont défavorables au projet de cahier des charges présenté. 19 observations suggèrent une modification du cahier des charges.

23 participants n'ont pas émis d'avis (favorable, défavorable ou favorable sous réserve de modifications). Cependant, la lecture de leurs commentaires permet d'identifier sans ambiguïté que 11 y sont favorables, 8 défavorables et 4 sans opinion.

Au total, il y a donc 706 avis favorables, 19 favorables sous réserve de modification et 891 avis défavorables.



Dans leur grande majorité, les contributions ne sont accompagnées d'aucune observation particulière et se contentent d'exprimer un avis favorable ou défavorable.

Il découle des avis favorables présentant un commentaire que le projet d'indication géographique s'inscrit dans la continuité de la collaboration de longue date entre les couteliers de Laguiole et de Thiers depuis plus de 150 ans et qu'il permet la reconnaissance d'un savoir-faire commun à l'origine de la réputation du couteau Laguiole. Ces avis soulignent encore que ce projet est parfaitement cohérent avec la réalité économique, les couteliers du bassin thiernois continuant à fournir les couteliers de l'Aubrac en produits finis et pièces détachées. Un certain nombre d'avis relève que les producteurs des bassins laguiole et thiernois pourront plus facilement défendre et valoriser le couteau Laguiole en étant unis.

Les avis favorables sous réserve de modification et certains des avis défavorables relèvent les points suivants.

1. Représentativité des opérateurs au sein de l'association

Les avis défavorables contestent la légitimité de la demande d'indication géographique du fait de l'implantation à Thiers du siège de l'association déposante et du fait que 95 % de ses membres sont implantés dans le bassin thiernois et non en Aveyron. L'association déposante ne serait donc pas représentative, la majorité des acteurs économiques de la commune de Laguiole et de ses environs n'en étant pas membres.

Selon ces observations, le projet d'indication géographique reviendrait ainsi à conférer aux couteliers du bassin thiernois un droit privatif sur l'ensemble des couteaux régionaux.

Selon une observation, il serait impossible de demander une indication géographique dès lors qu'une demande concurrente portant sur le « couteau de Laguiole » a déjà été déposée par un autre organisme, le Syndicat des Fabricants Aveyronnais du Couteau de Laguiole.

2. Nom de l'indication géographique

Certaines observations affirment que le nom de l'indication géographique ne ferait pas appel à une origine géographique en tant que telle.

D'autres estiment que l'indication géographique ne pourrait être homologuée sans l'accord de la commune de Laguiole, au vu des dispositions de l'article L. 711-3 du code de la propriété intellectuelle relatif aux droits antérieurs opposables à l'enregistrement des marques.

D'autres encore indiquent que la référence à « Laguiole » dans le nom de l'indication géographique laisse penser que le couteau est issu de la seule commune de Laguiole. Ils ajoutent que la véritable origine du couteau Laguiole ne serait ainsi pas connue du consommateur.

3. Produit concerné

Un certain nombre d'observations critique la définition du produit susceptible de bénéficier de la protection de l'indication géographique couteau Laguiole.

En particulier, il est reproché au dossier technique de définir le produit susceptible de bénéficier de l'indication géographique exclusivement au regard de sa forme, alors que le consommateur serait de plus en plus attentif à l'origine géographique et aux techniques de fabrication des produits, lesquelles ont été relancées depuis 37 ans sur le territoire de la commune de Laguiole et de ses environs proches.

Les termes « Laguiole yatagan », « lame », « lame coupe-capsule » ne seraient pas précisément définis et l'emploi des termes « mouche » ou « abeille » ne serait pas uniformes dans le cahier des charges. Les deux photos figurant en bas de la page 4 seraient fausses, car il ne s'agirait pas d'une forme yatagan, pourtant mentionnée en introduction du point 2.2.3. La photo d'illustration des couteaux de table en page 5 ne correspondrait pas à la réalité du cahier des charges, qui intègre les lames micro-dentées. De manière plus générale, la source des illustrations n'est pas mentionnée.

En outre, il existerait une incohérence dans les définitions des « trois univers ou familles » de couteaux susceptibles de bénéficier de l'indication géographique : pliant, sommelier et de table.

Selon certains avis, seul le couteau pliant devrait être éligible à la protection de l'indication géographique, le couteau sommelier et le couteau de table n'ayant pas participé à la notoriété du couteau Laguiole. Ils n'auraient ni la même qualité ni la même histoire.

Selon d'autres avis, la prohibition de la forme droite pour le couteau de table ne serait pas justifiée.

Des observations considèrent que le cahier des charges contiendrait des affirmations subjectives, comme « le respect scrupuleux de la ligne est de rigueur », « positionnement agréable dans la paume de la main », « ondulations et changements de courbure sont amples et continus », et que ces affirmations devraient faire l'objet de contrôles.

Un avis estime qu'il conviendrait de retirer la phrase affirmant que : « La présence d'une mouche est une des caractéristiques essentielles de reconnaissance d'un couteau Laguiole même si cette caractéristique seule n'est pas suffisante pour le définir », car elle n'apporterait aucun élément pertinent.

Un commentaire mentionne que l'affirmation : « un produit, même de haute qualité, fabriqué sur le territoire de l'IG Couteau Laguiole, mais présentant un design trop éloigné des formes « Laguiole » traditionnellement reconnues ne pourra prétendre à l'éligibilité à cette IG » ne serait pas vérifiable.

4. Délimitation de l'aire géographique

Certaines observations affirment que le couteau de Laguiole serait exclusivement un bien du territoire de l'Aubrac.

Une observation mentionne que la dénomination Laguiole est protégée par une appellation d'origine protégée pour des fromages, produits sur le territoire de l'Aubrac. Une extension de la zone pour le couteau entraînerait un risque de confusion pour le consommateur.

Il est en outre relevé que le cahier des charges emploie des termes différents pour décrire les zones géographiques : Aubrac/Auvergne, Laguiole/Thiers, bassin thiernois/région de Laguiole, alors qu'une sémantique unique devrait être utilisée pour ne pas tromper le consommateur.

Il est reproché aux cartes d'illustration de ne pas être conformes à la liste des communes, la zone de l'Allier n'étant pas correctement illustrée.

Selon certaines observations, il ne serait pas possible de savoir quelles sont les opérations de fabrication intégrées dans cette zone.

5. Qualité, réputation, savoir-faire traditionnel ou autres caractéristiques attribués à la zone géographique

Plusieurs commentaires estiment que le couteau de Laguiole serait exclusivement un bien du territoire de l'Aubrac et que sa réputation serait uniquement imputable à l'action de relance de l'activité coutelière à Laguiole depuis 1985. La zone définie n'aurait pas de lien avec l'histoire du couteau et ne correspondrait qu'à la liste des implantations des entreprises membres de l'association dépositaire.

Certains avis affirment qu'il n'y aurait jamais eu de partenariat fort et ancestral entre les régions de Laguiole et Thiers. Le lien entre les couteliers de Laguiole et de Thiers serait limité à une simple sous-traitance rémunérée et méconnue du grand public.

Le projet d'indication géographique empêcherait la relocalisation de la production de ces produits patrimoniaux sur leur territoire d'origine en contradiction avec la logique des indications géographiques industrielles et artisanales. A cet égard, il est relevé par certaines observations que les couteliers thiernois restent libres de s'implanter dans l'aire géographique historique pour pouvoir bénéficier de l'indication géographique.

Selon une observation, le bassin de Thiers aurait été absent de tout travail de relocalisation de l'industrie du couteau à Laguiole et les entreprises thiernoises ne se seraient jamais investies contre les marques « Laguiole » déposées par un particulier. Le cahier des charges laisserait également entendre que le coutelier Guy Fayet serait Thiernois, ce qui serait faux. Elle ajoute que bon nombre des meilleurs ouvriers de France cités en p. 41 du cahier des charges ne produiraient pas de couteaux Laguiole. Elle estime qu'il conviendrait de retirer la phrase : « La technique de forge des aciers Damas s'est développée en bassin thiernois puis a été transférée à Laguiole par Virgilio Munoz en 1994. », car M. Munoz n'aurait jamais forgé de lames Damas et que Forge de Laguiole ne fabriquerait pas de lames Damas. Enfin, le cahier des charges présenterait une version subjective des indications géographiques, qui ne serait pas en mesure de donner une information claire aux consommateurs sur l'origine réelle du couteau.

6. Procédés de fabrication

Selon deux observations, le savoir coutelier ne serait jamais précisément défini et le processus manquerait de transparence, car il n'est pas indiqué où précisément dans la zone se déroulent les étapes de fabrication.

Un certain nombre d'observations porte sur la première partie des procédés de fabrication (p. 48 à 60 du cahier des charges), qui constitue un exemple à titre d'illustration, sans valeur prescriptive pour les producteurs :

- une photographie présenterait un clou de maillechort absent du cahier des charges ;
- des explications seraient imprécises, notamment celles relatives au manche (5.1.2, p. 49), à l'ébauche de la lame (5.2.2, p. 49), au liquide et à la température de trempe, au déburrage, à l'émouture, aux mitres, aux méthodes de poinçonnage, aux qualifications des ouvriers, aux différentes étapes de perçage, de pointillage, de montage, de détournage de polissage et d'affilage.

Sur la seconde partie des procédés de fabrication (p. 61 à 72 du cahier des charges), qui contient les éléments normatifs pour le produit pour lequel l'indication géographique est demandée, les observations sont les suivantes.

L'usage facultatif de platines est reproché par deux observations.

Elles relèvent qu'il serait également possible d'ouvrir à tout type de matériaux, alors que certains seraient interdits et que d'autres ont un impact sur la qualité finale du produit.

Les mentions relatives aux aciers Damas seraient imprécises et contraindraient à une sous-traitance, ce qui révélerait une volonté d'exclure les fabricants de Laguiole. La différence entre fabricant industriel et traditionnel ne serait pas explicitée, ni la raison pour laquelle une fiche technique est demandée au fournisseur industriel.

La formulation du titre du paragraphe « décoration » serait imprécise quant à la mention : « quelle que soit la pièce constitutive », les pièces devant être mentionnées clairement. De même, les normes en vigueur devraient être mentionnées et répertoriées dans le plan de contrôle.

En ce qui concerne la lame (p. 63 à 65), le respect des formes est mentionné, mais celles-ci ne seraient jamais définies. La lame pointue est obligatoire, mais une tolérance de rayon de 1,5 mm pour la pointe du couteau de table est acceptée.

S'agissant des « nuances et dureté de l'acier » (p. 64), l'autorisation de tout type d'acier serait incohérente : une liste des aciers utilisés devrait être prévue ; l'autorisation d'une dureté différente pour le couteau forgé à froid d'une seule pièce serait injustifiée.

Les observations reprochent également l'absence d'une définition de l'approbation faite par l'organisme de défense et de gestion. L'expression « mesure de l'épaisseur de la lame au ras du manche » ne serait pas claire.

Le traitement thermique de la lame acier (p. 65) impose une dureté de 52 HCR, ce qui serait contradictoire avec les exigences de 45 HCR seulement pour les lames forgées à froid.

La longueur du contrôle de la dureté, nécessaire selon les observations pour s'assurer du tranchant de la lame, ne serait pas mentionnée.

La denture ou microdenture, permise pour les couteaux de table, serait tolérée afin de pallier un acier ou une trempe de mauvaise qualité.

Au sujet de la mouche (p. 66), il n'est pas précisé si elle doit être forgée, soudée ou collée.

La dureté maximale autorisée (55 HCR) pour le ressort serait trop élevée, entraînant un risque de casse. La finition associée à l'intérieur du ressort ne serait pas précisée.

Les épaisseurs des mitres (p. 67) ne sont pas indiquées, l'épaisseur maximale des platines, manche, tire-bouchon, poinçon et levier ne sont pas définies (p. 67) et les modalités d'approbation de nouveaux matériaux par l'association ne sont pas définies.

Au sujet du levier (p. 70), des procédés techniques différents seraient employés et non mentionnés.

Au sujet du dispositif de fermeture (p. 71), il n'est pas expliqué ce que constitue une fermeture efficace.

La qualité de l'ajustement ne serait ni définie, ni contrôlée.

S'agissant du marquage (p. 72), le terme « indélébile » ne serait pas précis et les membres des collèges 1 et 2 ne seraient pas définis. Il manquerait une liste des marques permettant de déterminer les produits bénéficiant de l'indication géographique. Les modalités de la sous-traitance ne seraient ni définies, ni organisées.

Enfin, la mention relative au marquage « permettant une parfaite traçabilité de provenance » devrait être retirée au motif que l'enregistrement d'une marque ne donnerait aucune garantie.

7. Organisme de défense et de gestion

Une observation prétend que parmi les membres cités, certaines entreprises ne fabriqueraient pas de couteaux Laguiole et d'autres seraient de simples revendeurs. Ils ne pourraient donc être considérés comme des opérateurs.

Selon une autre, chacun des opérateurs ne fabriquant pas l'ensemble des couteaux, il conviendrait de clarifier le rôle de chacun.

La définition des membres des collèges composant l'association serait imprécise.

Le non-acquittement des cotisations pourrait être une cause d'exclusion. Or, seule la perte de certification devrait pouvoir entraîner la perte de la qualité d'opérateur selon une observation.

Deux observations estiment que le comité des sages mentionné n'est pas correctement défini et que le cahier des charges ne précise pas le lien entre ce comité des sages et les procédures de certification. Il pourrait donc venir se substituer à la certification initiale des opérateurs.

8. Modalités et périodicité des contrôles

Deux observations affirment que la fréquence des contrôles retenue serait insuffisante.

Elles doutent également de la capacité de l'organisme certificateur choisi à acquérir la connaissance nécessaire du milieu coutelier et de sa capacité à assurer les contrôles.

La vérification de l'épaisseur minimale de 1,7 mm de la lame du couteau de table au ras du manche prévue dans le plan de contrôle ne serait pas prévue dans le descriptif des procédés.

Le contrôle de la dureté des lames en Damas (p. 80) ne serait pas systématique et les caractéristiques de la pointe de la lame ne seraient pas contrôlées (p. 81).

Elles estiment également que le bon fonctionnement du mécanisme d'ouverture/fermeture serait dépourvu de moyen de contrôle et que la référence aux normes en vigueur impliquerait qu'elles soient listées nominativement dans le plan de contrôle.

Certains procédés de fabrication et caractéristiques du produit ne feraient pas l'objet de vérifications systématiques dans le cadre du plan de contrôle, certains d'entre eux ne pouvant être définis précisément. Le plan de contrôle devrait être revu afin d'être mis en cohérence avec les parties techniques.

Un registre des aciers serait prévu dans le plan de contrôle, alors qu'il ne serait pas prévu dans la description des procédés de fabrication.

La vérification de l'émouture de la lame ne ferait pas l'objet de mesures précises (p. 83).

S'il est bien procédé à un contrôle de l'aspect de finition de la lame, rien ne serait défini dans les procédés de fabrication.

L'une de ces observations ajoute que les mesures indiquées dans le plan de contrôle ne seraient pas suffisantes pour encadrer une possible rupture de traçabilité, aucun enregistrement ou système clair de traçabilité n'étant mis en place.

9- Obligations déclaratives

Selon deux observations :

- une attestation de l'enregistrement de l'opérateur comme entreprise devrait être exigée ;
- le registre des exercices comptables ne couvrirait que les produits finis, alors que les registres de fabrication de pièces devraient être intégrés ;
- la liste des techniques d'estampillage mentionnée à plusieurs reprises dans le cahier des charges ne figurerait pas ;
- l'intégration dans le processus de contrôle du comité des sages ne serait pas mentionnée.

10- Éléments spécifiques de l'étiquetage

Deux observations remarquent que le caractère indélébile du marquage n'est pas défini et que l'usage des estampilles n'est pas précisé.

Des clarifications apparaissent donc nécessaires.