

## Bulletin de veille bibliographique n°4

Avril-Mai 2019



<http://agriculture-et-territoires.fsaa.ulaval.ca/>

### Rédaction

Stevens Azima & Patrick Mundler

**Source :** [Desmarais, S. \(2019\). Returning The Rice to the Wild: Revitalizing Wild Rice in the Great Lakes Region Through Indigenous Knowledge Governance and Establishing a Geographical Indication. \*Lakehead Law Journal\*, 3\(1\), 36-51.](#)

### Mots clés :

savoir traditionnel, IG, marque, certification, autochtone, nature

### Méthode :

Monographie  
Revue de littérature ou méta-analyse

### Enquêtes qualitatives

- étude de cas

- étude multi-cas

Enquêtes quantitatives

Cette revue de presse vous est offerte avec le soutien du Partenariat canadien pour l'agriculture.

PARTENARIAT  
CANADIEN pour  
l'AGRICULTURE

Canada Québec

## Une IG pour le riz sauvage des Grands Lacs?

Même si les États d'Amérique du Nord sont plutôt réfractaires à la protection des produits du terroir par des Indications Géographiques, leur préférant une protection par les marques privées, de nombreux produits pourraient rencontrer les exigences d'un tel label, en termes de spécificité des savoir-faire et des conditions de production. Plusieurs États américains et la province de l'Ontario au Canada bordent les Grands Lacs. Du riz sauvage y est depuis longtemps récolté par les peuples autochtones occupant les rives, les Anichinabés. Ce riz unique « qui doit goûter le lac », contribue à la fois à la santé des écosystèmes et à la valorisation de la culture et des pratiques autochtones, mais ce patrimoine semble menacé. L'obtention d'une Indication Géographique sur ce riz sauvage permettrait de reconnaître sa valeur culturelle et écologique. Elle permettrait tout à la fois de valoriser ce patrimoine et de revitaliser son habitat.

Le seul [riz sauvage comestible](#) (*Zizania palustris*) est une plante que l'on retrouve autour de la frontière canado-américaine, dans les Grands Lacs. Les peuples Autochtones qui bordent les rives, les Anichinabés, l'appellent *manomin*. Ils le récoltent à la main, à l'état sauvage, depuis plus de 2000 ans. Le riz sauvage occupe une place importante dans leur histoire, leur spiritualité, leur culture et même leur économie. Cependant, depuis 1950, un processus de domestication a débuté pour une production de masse, hors des Grands Lacs, dans des champs inondés. Ce riz est pourtant commercialisé comme du riz sauvage et en peu de temps l'État de Californie en est devenu le plus grand producteur mondial, suivi du Minnesota. De plus, avec l'utilisation des Lacs à des fins récréatives, le riz sauvage est perçu par certains usagers comme nuisible. Le riz sauvage et le savoir traditionnel qui lui est rattaché, semblent donc menacés, d'autant que le nombre de riziculteurs traditionnels est en baisse.

L'auteure de cet article analyse ce qui fait la spécificité du riz sauvage des Grands Lacs et étudie la possibilité de l'enregistrement d'une IG sur ce riz en vue de sa protection et de la mise en valeur des connaissances qui lui sont associées. Malgré les promesses de cette IG hypothétique, deux défis de taille devraient être relevés: d'une part, les différences de standards et de législation entre le Canada et les États-Unis en ce qui concerne les IG; d'autre part, la compatibilité de l'IG, outil commercial, avec les diverses perspectives autochtones sur la marchandisation du riz sauvage.

### Le riz sauvage : entre paradigme autochtone et paradigme productiviste

Le riz sauvage qu'on retrouve dans les Grands Lacs participe avant tout à la santé de tout un écosystème (il abrite et nourrit des animaux, améliore la qualité de l'eau, etc.). De plus, il est utilisé comme aliment chez les Anichinabés. Dans certaines de ces communautés, il fait même l'objet d'un commerce local. Le riz n'est pas cultivé, il est simplement récolté. La cueillette traditionnelle se fait en canoé. Des règles et des sanctions assurent que seule la quantité nécessaire soit prélevée lors de la cueillette, d'une façon qui permet son renouvellement. Cette cueillette est elle-même un événement rassembleur, suivi du séchage (au soleil et au feu), du vannage puis enfin d'une cérémonie en signe de reconnaissance de son caractère sacré.



## Bulletin de veille bibliographique n°4

Avril-Mai 2019



<http://agriculture-et-territoires.fsaa.ulaval.ca/>

### Rédaction

Stevens Azima & Patrick Mundler

**Source :** [Desmarais, S. \(2019\). Returning The Rice to the Wild: Revitalizing Wild Rice in the Great Lakes Region Through Indigenous Knowledge Governance and Establishing a Geographical Indication. \*Lakehead Law Journal\*, 3\(1\), 36-51.](#)

### Mots clés :

savoir traditionnel, IG, marque, certification, autochtone, nature

### Méthode :

Monographie  
Revue de littérature ou méta-analyse

### Enquêtes qualitatives

- étude de cas

- étude multi-cas

Enquêtes quantitatives

Cette revue de presse vous est offerte avec le soutien du Partenariat canadien pour l'agriculture.

PARTENARIAT  
CANADIEN pour  
l'AGRICULTURE

Canada Québec

## Une IG pour le riz sauvage des Grands Lacs? (suite)

La découverte, il y a longtemps, du riz sauvage pendant leur migration, serait un événement marquant dans l'histoire et la spiritualité des Anichinabés. L'exploitation de ce riz se fait donc dans un esprit de responsabilité et de réciprocité des échanges.

A l'opposé du rapport des Anichinabés avec le *manomin*, un autre système de production s'est établi à partir des années 1950 avec la domestication du riz sauvage et sa culture dans des champs inondés aux États-Unis et au Canada, à des fins commerciales. Les leaders américains sont la Californie (malgré ses fréquents épisodes de sécheresse) et le Minnesota. En Californie, des croisements ont permis d'obtenir des variétés hybrides, homologuées, au meilleur rendement. Contrairement au riz sauvage, l'exploitation commerciale de ce riz, qui continue d'être appelé « riz sauvage », laisse peu de place pour la biodiversité animale.

### IG sur le riz sauvage : entre promesses et défis à lever

La possibilité de protéger par une IG les attributs écologiques et culturels du riz sauvage en provenance des Grands Lacs est étudiée par l'auteure. Pour les européens, qui défendent les IG au niveau international, la différence fondamentale entre une IG et une marque privée est que personne (aucun individu, aucune entreprise) n'a de droit exclusif sur l'utilisation de l'IG. Il suffit de satisfaire les conditions rattachées à l'IG pour s'en réclamer. Cette approche n'est pour le moment pas partagée par les États-Unis (à l'exception des vin et spiritueux), qui voient les IG comme des marques privées collectives. Le Canada, de son côté, a évolué avec la signature de l'accord commercial avec l'Union Européenne (l'[AECG](#)). La signature de cet accord a conduit en septembre 2017 à des amendements ([Bill C-30](#)) à la *Loi sur les marques de commerce* ouvrant la voie de façon générale aux IG pour les produits agricoles et alimentaires.

La création d'une IG pour le riz sauvage des Grands Lacs pourrait ouvrir à ce produit un marché plus large, y compris en Europe. Pour l'auteure, les différences d'approche entre le Canada et les États-Unis pourraient être contournées grâce à un accord commercial bilatéral offrant des protections similaires exploitant les outils légaux disponibles (une IG au Canada grâce au *Bill C-30*, une certification régionale aux États-Unis). Mais l'auteure souligne également que d'autres tensions pourraient survenir entre les communautés autochtones qui ne partagent pas forcément la même vision. Certaines ne commercialisent pas le *manomin* et pourraient s'opposer à une approche « occidentale » basée sur l'IG, résolument orientée vers le marché. D'autres commercialisent le *manomin* et pourraient être ouvertes à son inscription comme IG. L'auteure préconise alors de travailler activement avec les communautés qui commercialisent déjà le produit, de les impliquer dans l'enregistrement de l'IG et de miser sur une gouvernance collective basée sur leurs savoirs traditionnels.

### Les enseignements

L'exemple du riz sauvage des Grands Lacs vient rappeler qu'en Amérique du Nord aussi, il y a des produits alimentaires qui s'inscrivent dans une histoire longue et des traditions. C'est à ces produits que sont destinés les outils de protection comme les IG. En mettant les traditions autochtones au cœur de la démarche et en faisant le lien avec les engagements internationaux concernant le respect des savoirs traditionnels, l'auteure interroge la possibilité pour ces communautés de s'approprier l'IG comme outil de développement.