

UN PRODUIT HAUTEMENT QUALITATIF

103. Des qualités multiples - Selon la norme ISO 9000 la qualité doit être appréhendée comme « *l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un service ou d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites* »⁶⁰⁰.

Cette conception généraliste s'adapte particulièrement bien à notre aliment dans la mesure où elle se fonde sur l'attente diverse des mangeurs⁶⁰¹, et où cette qualité y est caractérisée par sa multiplicité⁶⁰².

Car il n'existe pas une qualité mais un ensemble de qualités⁶⁰³, le Professeur Daniel MAINGUY dans le cadre de sa mission « *sur la qualité dans le domaine agroalimentaire* »⁶⁰⁴, les ayant d'ailleurs formulées au travers des célèbres « 4 S »⁶⁰⁵. « S » de Santé⁶⁰⁶ et de Sécurité⁶⁰⁷ qui ne sont autres que la

600 Selon la norme AFNOR X 50-120, cette qualité est l'aptitude du produit « à satisfaire les besoins exprimés ou implicites des utilisateurs ».

601 Diverse ? Oui car cette qualité est perçue différemment suivant la culture alimentaire des mangeurs (même s'il faut se garder de faire une simplification abusive). En effet la conception anglo-saxonne de la qualité se base essentiellement sur la standardisation des produits, cette conformité à un processus industriel rendant dès lors le recours à l'intervention publique d'autant moins nécessaire que la qualité est réduite à certains aspects techniques et qu'elle est garantie par des procédures mettant en jeu la réputation des entreprises. A l'inverse les sociétés latines sont attentives aux composantes organoleptiques, aux liens avec le terroir, au patrimoine culturel. Et au sein d'une même société, qu'elle soit latine ou anglo-saxonne, la qualité peut prendre logiquement des dimensions différentes en fonction des personnes, des budgets ou bien des modes de vie.

602 Finalement deux éléments qui semblent en totale harmonie avec la conception de la qualité de Bertil SYLVANDER pour qui cette qualité serait soit définie par un consensus social exprimé ou non dans des normes, soit par le client ayant toujours raison. - SYLVANDER B., *Origine géographique et qualité des produits : approche économique*, RDR, novembre 1995, Actes du colloque sur le thème Indications géographiques et produits alimentaires, Nantes, 22 et 23 juin 1995, p. 466

603 V. pour une contribution sur l'étude de la qualité des aliments :

NGO M.A., *Approche juridique de la qualité et de la sécurité dans le domaine agro-alimentaire*, Thèse (Droit) Nice-Sophia Antipolis, 2003

AUDRY-WEIERMANN M., *La contribution des entreprises à la qualité des aliments*, Thèse (Droit) Aix-Marseille III, 2007

604 MAINGUY D., *La qualité dans le domaine agro-alimentaire*, Rapport de mission, 1990

605 • 4 S auxquels Pierre CREYSSEL a ajouté les 2 « R » de régularité et de rêve. - CREYSSEL P., *La certification des systèmes d'assurance qualité dans le secteur agroalimentaire*, Rapport de mission, 1989

• Gilbert LOUIS apporte la précision suivant laquelle la qualité doit s'entendre d'une part de « *critères implicites de santé, de sécurité sanitaire, de commodité d'usage et de loyauté des transactions. Ces critères sont considérés comme un dû par le consommateur et sont, généralement, encadrés par des réglementations nationales, européennes, voire internationales* » et d'autre part de « *critères explicites portant sur la satisfaction ou le service apporté par le produit. Le respect de ces critères relève de la volonté des professionnels et ne rentre pas, ou rarement, dans le cadre d'une réglementation* ».

Conseil Economique et Social, Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, Edition des Journaux Officiels, p.3

[En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/014000151/0000.pdf>

• Jacques HUBERT estime pour sa part que la qualité tient en « 6P » : « le Produit ; le Professionnel parce que derrière le produit il y a un ou plusieurs professionnels qu'il est important d'identifier ; le Pays c'est-à-dire l'origine qui permet de savoir d'où vient le produit ; le Paysage c'est-à-dire l'intervention dans la formation du produit, de prestation prenant en compte l'environnement et le paysage : le Paysan c'est-à-dire l'Homme ; le Prix ». - Conseil Economique et Social, Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., p. 62

606 Santé : « *L'aliment doit être porteur en particulier de tous les facteurs positifs, essentiellement nutritionnels, permettant d'assurer la couverture des besoins reconnus et susceptibles d'apporter ce qu'il est convenu d'appeler la bonne santé et la longévité qui lui est généralement liée* ». - MAINGUY D., *La qualité dans le domaine agro-alimentaire*, op. cit.

destination nutritive impérative pour tout produit alimentaire. « S » de Service⁶⁰⁸ que Guy ETIENNE apparente à « *une recherche, une amélioration constante des caractéristiques du produit, de sa présentation, de son emballage, de son conditionnement* »⁶⁰⁹, et qui participe au « S » de Satisfaction⁶¹⁰.

Une satisfaction qui de nos jours prend notamment la forme d'une qualité hédonique immuable (§1), à laquelle s'ajoutent de nouvelles exigences visant à insérer l'aliment dans le cadre d'une consommation dite « citoyenne », « responsable » (§2).

Tant de qualités que certains aliments sont à mêmes de remplir davantage que les autres.

§1 . L'ALIMENT, GARANTIE D'UNE CONSOMMATION HEDONIQUE

Le plaisir d'ingérer un aliment, notamment dans un pays comme la France haut lieu de la gastronomie et des grands vins, du bien vivre⁶¹¹ et du bien manger⁶¹², est une constante désirée par tous mangeurs. Tellement désirée d'ailleurs qu'après avoir explicité les éléments pouvant entrer en considération dans une telle conception (A), nous pourrions être à mêmes de constater que des denrées peuvent faire l'objet de signe visant à indiquer aux mangeurs que leurs conditions de production sont telles que leur patabilité est favorisée (B).

607 Sécurité : « *L'aliment ne doit contenir que, dans des limites acceptables les facteurs négatifs, naturels ou artificiels, chimiques ou microbiologiques, capables d'altérer la santé et doit donc pouvoir être absorbé en toute sécurité* ». - Ibid.

608 Service : « *Si le consommateur recherche le plaisir, encore veut-il le faire avec le maximum de service c'est-à-dire de facilité, de rapidité et de commodité dans l'emploi des aliments. Il veut choisir dans la diversité, conserver sans problème, préparer rapidement et sans difficulté, dépenser la moins possible* ». - Ibid.

609 ETIENNE G., La protection des produits de qualité gérée par les organisations interprofessionnelles, RDR, août-septembre 1996, p. 361

610 Satisfaction : « *Plaisir que le consommateur éprouve devant l'aliment et pendant sa consommation : le goût, l'odeur, les qualités organoleptiques mais aussi l'aspect de l'aliment seront les supports de cette satisfaction* ». - MAINGUY D., *La qualité dans le domaine agro-alimentaire*, op. cit.

611 « *Il faut bien dire que la France est le pays par excellence de tout ce qui est bon et beau, puisque nos voisins allemands, pour exprimer le bonheur intégral, disent que l'on vit "Wie Gott in Frankreich"* ». - HARLE R., La protection des indications géographiques, son évolution, et le rôle de l'AIPPI dans celle-ci, in *Mélanges dédiés à Paul MATHELY, LITEC, 1990*, p. 185

612 « *Cela joue avec le souvenir des goûts de notre enfance, cela joue avec la manière dont on achète, et je crois que le même produit qu'on va acheter en grande surface ou qu'on va acheter chez un producteur n'aura pas le même goût que dans son assiette* ». - TEMPLIER C., *Le bien et le plaisir*, Etats Généraux de l'Alimentation, Mission d'Animation des Agrobiosciences, p. 33

• V. également : BRANLARD J-P., *Patrimoine culinaire de la France : propos juridiques, critiques, ironiques et quelque peu polémiques*, OQ, mars 2009, pp. 15-22

A . LES COMPOSANTES DE LA VALEUR HEDONIQUE DE L'ALIMENT

104. « Les plaisirs que procure la bonne chère sont ceux qu'on connaît le plus tôt, qu'on quitte le plus tard et que l'on peut goûter le plus souvent »⁶¹³ - Pour qu'un aliment plaise au mangeur, divers facteurs⁶¹⁴ entrent en considération.

Le premier est son aspect physique, la sensation⁶¹⁵ initiale que le mangeur a avec la denrée étant visuelle. Ses formes, son volume, sa couleur permettent de l'identifier et d'en savoir plus sur ses caractéristiques, en faisant percevoir sa consistance (solide, liquide), ses propriétés géométriques au travers de son état de division (entier, coupé, en purée...) ou de l'homogénéité de sa structure.

Parfois cet aspect⁶¹⁶ permet même de savoir s'il est apte à être mangé, un fruit vert caractérisant par exemple son immaturité tandis qu'une viande crue qui commence à brunir nous indique qu'elle est suspecte et peu appétissante.

Passé ce contact, le deuxième facteur de cette qualité organoleptique⁶¹⁷ se matérialise au travers de la texture de l'aliment, texture que la norme NF V 00-150 de juin 1988 sur le vocabulaire de l'analyse sensorielle définit comme étant « *l'ensemble des propriétés rhéologiques et de structure (géométriques et de surface) d'un produit alimentaire, perceptible par les mécano-récepteurs, les récepteurs tactiles* » et qui peut effectivement participer au plaisir ou au déplaisir du mangeur, la résistance de la pâte d'un fromage pouvant par exemple informer ce dernier sur son affinage et en fonction l'inciter à le manger.

Puis alors que s'en suit l'arrivée vers la cavité buccale, carrefour des sensations, l'odorat⁶¹⁸, le goût⁶¹⁹

613 Alexandre Balthasar GRIMOD DE LA REYNIERE - V. Supra NBP 4

614 V. BORILLO M. et SAUVAGEOT A., *Les cinq sens de la création*, Champ Vallon, 1996, 220 p.

615 Sensation : « *phénomène subjectif résultat du stimulus d'un système sensoriel. Ce phénomène est subjectivement discriminable ou objectivement définissable au moyen de l'organe sensoriel considéré, en fonction de la nature ou de la qualité du stimulus, ainsi que de son intensité* ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91 de la Commission, du 11 juillet 1991, relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes y afférentes (JOCE n°L248, 5 septembre 1991, pp. 1-83).

616 Aspect : « *ensemble des caractères organoleptiques perçus par l'organe de la vue : taille, forme, couleur, conformation, turbidité, limpidité, fluidité, mousse et effervescence. Ce terme est à utiliser de préférence à apparence.* » - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

• V. STRASSART G., *C'est bon, c'est beau ! Les atouts du goût*, Autrement, 2002, 63 p.

617 Organoleptique : « *qualifie toute propriété d'un produit perceptible par les organes des sens* ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

618 Odeur : « a) *ensemble des sensations perçues par l'organe olfactif en inspirant certaines substances volatiles ; b) qualité de la sensation particulière produite par chacune des substances précitées* ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

et l'ouïe « entrent en scène », en constituant les derniers facteurs, mais ô combien fondamentaux de perception de l'aliment.

Des molécules volatiles⁶²⁰ émanent en effet de la denrée pour monter vers la cavité nasale qui communique avec le bulbe olfactif qui lui-même communique avec le cerveau. L'aliment dans la bouche, les papilles de la langue recueillent l'arrivée des messages issus des molécules solubles, messages appelés stimulus qui portent sur les critères gustatifs de l'aliment mais aussi sur sa température. Ils sont alors transmis au cerveau qui reçoit également de nouvelles informations pendant la mastication puisque les molécules volatiles s'échappent désormais par l'arrière de la bouche pour remonter vers la cavité nasale.

Sans compter que pendant cette mastication le bruit⁶²¹ (craquant, croustillant, onctueux) participe lui aussi à sa manière à une appréhension globale de l'aliment qui bien évidemment diverge selon les mangeurs.

L'aliment peut ainsi être bon pour les mangeurs en fonction de facteurs innés, certains mangeurs étant par exemple plus enclins à apprécier ou à rejeter le goût sucré⁶²², salé⁶²³, amer,⁶²⁴ acide⁶²⁵ ou

619 • Goût : « sens dont les récepteurs ont leur siège dans la bouche, notamment sur la langue, et qui sont activés par différents composés en solution ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

• V. POULAIN J-P., *L'essence et la saveur*, Autrement, n°149, 1994, pp. 140-147

BRANLARD J-P., *Aspects juridiques du goût*, RDR, novembre 1997, pp. 531-542

LECLERC V. et SHAAL B., *Le goût*, La Recherche, janvier 2002, pp. 54-57

BOUTAUD J-J., *Le sens gourmand : de la commensalité du goût des aliments*, JP Rocher, 2005, 200 p.

620 V. GRIMM H-U., *Arômes dans notre assiette : la grande manipulation*, Terre vivante, 2004, 189 p.

621 V. sur le bruit et l'aliment : BRANLARD J-P., *Bruits et sons en matière alimentaire et gastronomique : le droit à l'écoute*, OQ, juillet 2009

« On mange avec sa tête et avec ses souvenirs. Tout ce qui a été consommé a été ressenti, comptabilisé, traité, mis en mémoire. Ce qui a été enregistré auditivement se conserve aussi précisément qu'une chansonnette. Il suffit de le remettre sous l'aiguille du souvenir pour le retrouver et y goûter de nouveau. Plus que les autres sens, l'ouïe reste mal comprise et peu étudiée en gastronomie. Pourtant, il existe une cuisine à l'oreille ».

622 Sucrée : « a) qualifie la saveur élémentaire provoquée par les solutions aqueuses de diverses substances telles que le saccharose ; b) qualifie la propriété des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur. Le substantif correspondant est sucrosité ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

623 Salée : « a) sensation caractéristique perçue à travers le sens du goût, celle provoquée par une solution de chlorure de sodium en est l'exemple le plus typique ; b) qualifie la propriété des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur. Le substantif correspondant est salinité ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

624 • Amère : « a) qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances, telles que la quinine, la caféine et des hétérosides déterminés ; b) qualifie la propriété des corps purs et mélanges dont la dégustation provoque cette saveur ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

• V. CHIVA M., *Le doux et l'amer*, PUF, 1985, 256 p.

625 Acide : « a) qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de la plupart des acides (par exemple, acides citrique, lactique et tartrique) ; b) qualifie la propriété des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur. Le substantif correspondant est acidité ». - Annexe XII du règlement (CEE) n°2568/91

umami⁶²⁶. Ou en raison de facteurs personnels puisque le fait d'être exposés fréquemment à l'aliment peut entraîner une modification de leur perception par les mangeurs qui seraient davantage à mêmes de l'accepter. Et que l'expérience issue de l'ingestion passée de cet aliment peut également être fondamentale, le cerveau enregistrant les informations reçues et notamment leur acceptabilité par le corps suite à l'ingestion.

105. La protection des caractéristiques organoleptiques de l'aliment - Afin de savoir si le produit peut être en phase avec ses goûts le mangeur peut alors se référer aux dénominations de vente de l'aliment dans la mesure où cette dénomination fait systématiquement l'objet de dispositions visant à garantir les caractéristiques organoleptiques qui sont censées caractériser un produit qui doit être de qualité loyale et marchande.

106. Le cadre communautaire - Cet encadrement peut passer par des sources réglementaires prises au niveau communautaire.

Par exemple le règlement (CEE) n°2136/89⁶²⁷ précise que lorsque le mangeur achète des conserves de sardines, il doit pouvoir s'attendre à « trouver » des sardines de l'espèce « *sardina pilchardus WALBAUM* » qui se sont vues éliminer la tête, les branchies, la nageoire caudale et les viscères. Des sardines qui de plus doivent être de couleur claire ou rosée, avoir l'odeur et le goût caractéristiques de leur espèce tout en étant exemptes de goût amer, oxydé ou rance.

De même le règlement (CE) n°273/2008 du 5 mars 2008 traitant des qualités du lait et des produits laitiers⁶²⁸ dispose dans son annexe IV que visuellement le beurre ne peut « être aqueux, d'une couleur non homogène, bicolore, rayé, marbré, tacheté (points colorés, taches de beurre fondu), trop coloré, granuleux, moisi, pâteux, pommadeux, collant, dur, mou... ».

Tandis que sur le plan de sa saveur et de son arôme, ce même beurre ne peut être ni fade, ni impur, ni avoir « un goût étranger, un arrière-goût, un goût de vieux, un goût de fromage, un goût de fromage acide, un goût de roussi, un goût de moisi, un goût rance, un goût d'huile de poisson, un goût de

⁶²⁶ Pouvant être traduit comme un goût savoureux, délicieux, l'umami caractérise essentiellement la goût de la cuisine asiatique, cette saveur ayant d'ailleurs été identifiée à partir d'un bouillon d'algues par le professeur japonais IKEDA au début du XXème siècle.

⁶²⁷ Règlement (CEE) n°2136/89 du 21 juin 1989 portant fixation de normes communes de commercialisation pour les conserves de sardines (JOCE n°L212, 22 juillet 1989, pp. 79-81).

⁶²⁸ Règlement (CE) n°1255/1999 du 17 mai 1999 en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers (JOCE n°L88, 29 mars 2008, pp. 1-115).

poisson, un goût oxydé, un goût métallique, un goût de fourrage, un goût âcre, un goût amer, un goût trop salé, un goût de vase, un goût fade, un goût putride, un goût de malt, un goût de produits chimiques... ».

107. Le cadre national - Cet encadrement peut également se faire au niveau national.

A titre d'exemple le décret du 17 juin 2004⁶²⁹ relatif aux interdictions concernant certaines confiseries gélifiées insiste dans son article premier sur le fait que ces dernières doivent obligatoirement avoir un goût sucré, alors que le décret du 1^{er} septembre 2003⁶³⁰ portant sur les jus de fruits mentionne dans son annexe qu'ils doivent posséder la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus des fruits dont il provient.

108. Les initiatives collectives - Et cet encadrement peut aussi provenir d'initiatives collectives à l'image notamment⁶³¹ des codes d'usage élaborés au sein des centres techniques industriels⁶³².

Des codes qui peuvent tout aussi bien porter sur les produits carnés (code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes ; code des produits de dindes crus ; code pour les viandes hachées à l'avance et les préparations à base de viande hachée ; code des aliments pour animaux familiers), sur la confiserie (code pour les nougats, des bonbons fourrés, des caramels), sur l'épicerie (code des olives de table), que sur les matières aromatisantes (code des extraits aromatiques pour sirops ; code des extraits de vanille à usage ménager).

Des codes à partir desquels nous pouvons constater que la madeleine doit être un petit « *gâteau moelleux* » (règles d'usage en biscuiterie), que les cornichons et oignons doivent être des produits finis « *croquants* » (règles d'usage des fruits et légumes au vinaigre), ou bien encore que les pâtes de fruits doivent avoir une « *texture solide, souple et non élastique* »⁶³³ (règles d'usage des pâtes de fruits).

629 Décret n°2004-572 du 17 juin 2004 relatif aux interdictions concernant certaines confiseries gélifiées (JORF, 20 juin 2004, pp. 11098 et s.).

630 Décret n°2003-838 du 1^{er} septembre 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JORF, 3 septembre 2003, pp. 15047 et s.).

631 « Notamment », car ces initiatives collectives ne se limitent pas à ces seuls codes d'usage, et existent encore pour ne citer qu'elles, les normes qui peuvent être « *rendues obligatoires par arrêté du ministre chargé de l'Industrie et, le cas échéant, des autres ministres intéressés, lorsqu'elle apparaît nécessaire à la protection de la santé et de la vie des personnes ou des animaux, la préservation des végétaux, la loyauté des transactions commerciales ou la défense du consommateur* ». - AUDRY-WEIERMANN M., *La contribution des entreprises à la qualité des aliments*, op. cit., p. 128

• V. sur la normalisation des produits alimentaires : <<http://www.afnor.org/secteurs/activite/agroalimentaire>>

632 V. le site du réseau des centres techniques industriels : <<http://www.reseau-cti.com>>

633 V. sur le Code d'usage des confiserie : <http://www.confiserie.org/telechargement/fichier_supportinfo/usages_confiserie_2004.pdf>

Des codes qui doivent être conformes aux réglementations nationales et communautaires⁶³⁴, et qui peuvent être approuvés à notre échelle nationale par la DGCCRF qui peut même s'en servir comme « *références dans le cadre de contrôles officiels visant à vérifier la conformité des produits aux dispositions du Code de la consommation, et qui contribuent donc à la loyauté du commerce des denrées alimentaires* »⁶³⁵.

109. La recherche d'une garantie qualité - Néanmoins certains mangeurs ne se contentent pas de ses seules garanties minimales qui en somme caractérisent tous les aliments et ne permettent pas de distinguer ceux ayant une qualité supérieure aux autres.

D'où la mise en place d'outils visant à mettre en évidence ceux ayant une plus-value qualitative par rapport aux autres **(B)**.

B . LA VALORISATION DE LA VALEUR HEDONIQUE DE L'ALIMENT

110. Les marques - Pour permettre aux producteurs de « *faire ressortir une identification spécifique pour tout ou partie des produits qu'ils commercialisent* »⁶³⁶, et donc d'attirer l'attention du mangeur sur cette qualité supérieure qu'il recherche, plusieurs possibilités s'offrent à lui.

Ils peuvent recourir à la marque qui selon l'article L.711-1 du Code de la propriété intellectuelle est un « *signe susceptible de représentation graphique servant à distinguer les produits (...) d'une personne physique ou morale. Peuvent constituer un tel signe : les dénominations sous toutes formes telles que mots, assemblages de mots, nom patronymiques et géographiques, pseudonymes, lettres, chiffres, sigles ; les signes sonores tels que sons, phrases musicales ; les signes figuratifs tels que dessins, étiquettes, cachets, lisières, reliefs, hologrammes, logos, images de synthèse ; les formes, notamment celles du produit ou de son conditionnement ou celles caractérisant un service ; les dispositions,*

634 Existent des codes d'usages européen comme pour le tomato ketchup, code accepté par la DGCCRF et qui remplace le code national : V. SOROSTE A., OQ, octobre 2005

635 • AUDRY-WEIERMANN M., *La contribution des entreprises à la qualité des aliments*, op. cit., p. 114

• Et Marjorie AUDRY-WEIERMANN de préciser que l'élaboration de ces codes est souhaitable « *en ce qu'elle permet à la fois de pallier les lacunes de la réglementation et d'éviter l'insécurité juridique inhérente aux divergences d'appréciation entre juges ou des directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* ». - Ibid., p. 115

636 Conseil National de l'Alimentation, Avis (12 juin 2008) n°61 sur la mise en œuvre de la réforme des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires, p. 4

combinaisons ou nuances de couleurs ».

Ainsi les enseignes de grande distribution utilisent des marques de distributeurs (plus connues sous le vocable de « MDD ») qui peuvent concerner toutes sortes d'aliments, voire les seuls « *produits frais, bruts ou peu transformés* »⁶³⁷ (« MDD caution »).

Leurs « *cahiers des charges sont élaborés au niveau national par la direction Marketing du siège du groupe de distribution qui émet ensuite un appel d'offre et conclut les contrats-cadre de fourniture* », les audits de renforcement et de suivi étant alors systématiques, alors que « *les distributeurs se contentent généralement des garanties présentées par les fournisseurs et des contrôles à la réception des autres produits* »⁶³⁸.

Outre cet élément de distinction, l'ordonnance du 7 décembre 2006, relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de mer⁶³⁹, distingue trois sources principales de mise en valeur de la qualité hédonique d'un aliment⁶⁴⁰, à savoir : la certification, les mentions valorisantes et les signes officiels de qualité et d'origine.

111. La certification de conformité des produits - Le produit alimentaire peut donc être certifié.

Cette certification est délivrée à un opérateur qui doit respecter les exigences posées par les règles de production, de transformation et de conditionnement d'un produit ou d'une famille de produits, mais aussi au moins deux recommandations relatives à la présentation pour le consommateur des caractéristiques certifiées de ce produit ou de cette famille de produits⁶⁴¹.

A cet effet cet opérateur doit élaborer au préalable une démarche de certification au travers d'un cahier des charges contenant des spécifications techniques élaborées par un opérateur individuel ou par une

637 Ibid., p. 101

638 AUDRY-WEIERMANN M., *La contribution des entreprises à la qualité des aliments : approche normative*, op. cit., p. 98

639 Ordonnance n°2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer (JORF, 8 décembre 2006, p. 18607).

640 Mentionnons également l'existence de distinctions honorifiques aux modes d'obtention très particuliers :

« *On voit fleurir les produits " Saveurs de l'Année ", " Elu produit de l'Année ", Filière Qualité Carrefour, Reflets de France... qui prétendent reposer sur des cahiers des charges stricts, voire plus stricts que ceux des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine. Or ils n'ont été validés que par leurs auteurs, ils s'imposent souvent aux producteurs et aux entreprises agroalimentaires et les critères qu'ils retiennent reposent moins sur une justification technique que sur des éléments d'image. Par ailleurs, lorsque ces démarches privées sont contrôlées, elles le sont soit épisodiquement (un test organoleptique par an pour les produits Saveurs de l'Année) ou partiellement. Souvent, elles ne sont pas contrôlées et leur obtention se résume à une contribution financière parfois conséquente. Lorsqu'il y a recours à un organisme de contrôle, celui-ci agit de sa propre initiative ou sur ordre de son client, sans que sa capacité à agir et la pertinence de son action n'aient été validées par un tiers extérieur, même si beaucoup de ces organismes de contrôle ont la volonté de travailler correctement* ». - Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., p. 194

[En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/014000151/0000.pdf>

641 V. Article R. 641-58 du C. rur.

structure collective, ou au travers d'une norme homologuée par l'Agence française de normalisation⁶⁴². Et c'est de ce cahier des charges que l'organisme certificateur⁶⁴³ peut valider la démarche de certification⁶⁴⁴.

112. Les mentions valorisantes - Le produit alimentaire peut également faire l'objet de mentions valorisantes.

Premièrement ces mentions valorisantes peuvent être définies par les codes d'usage, comme celui de la charcuterie et de la salaison⁶⁴⁵ qui précise les mentions « authentique », « vrai », « véritable », ainsi que les mentions « recette campagnarde », « recette fermière », ou bien encore « recette paysanne » pour ne citer qu'elles.

Deuxièmement ces mentions peuvent être définies par « la doctrine de l'administration ou la jurisprudence »⁶⁴⁶.

642 - V. <http://www.afnor.org>

• Selon l'article 5 du décret n°2009-697 du 16 juin 2009 relatif à la normalisation (JORF, 17 juin 2009, p. 9860) :

« L'Association française de normalisation (AFNOR) oriente et coordonne l'élaboration des normes nationales et la participation à l'élaboration des normes européennes et internationales. Elle est le membre français des organisations non gouvernementales de normalisation européennes et internationales. Elle peut se faire représenter au sein de leurs organes délibérants par les bureaux de normalisation sectoriels. Un comité, créé auprès de l'Association française de normalisation et aux travaux duquel le délégué interministériel aux normes ou son représentant participe, élabore et arrête, en concertation avec toutes les parties prenantes, les positions exprimées par le représentant français au sein des organisations non gouvernementales de normalisation européennes et internationales ».

• Quant à son article 6, il dispose que l'AFNOR assure :

« 1° La programmation des travaux de normalisation laquelle vise : a) A identifier, sur la base des besoins recensés auprès des partenaires économiques et sociaux et des contributions des bureaux de normalisation, les normes à élaborer en France ou au sein des organisations non gouvernementales de normalisation européennes et internationales ; b) A sélectionner les travaux d'élaboration de normes européens et internationaux justifiant une participation française ; c) A réaliser des études d'impact économique ;

2° L'organisation des enquêtes publiques sur les projets de normes élaborés par les bureaux de normalisation ;

3° L'homologation et la publication des normes ».

643 Selon l'article R. 641-61 du Code rural, ces organismes « sont accrédités par un organisme d'accréditation signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, sur la base de la norme NF EN 45011 applicable aux organismes procédant à la certification de produits ».

Constituent par exemple des organismes certificateurs dans le domaine alimentaire : EcoCert (V. <http://www.ecocert.fr>), Qualité France (V. http://www.qualite-france.com/homePage_frameset.html), Aclave (V. <http://www.aclave.asso.fr>), ou SGS (V. http://www.fr.sgs.com/fr/home_fr_v2?).

644 Au préalable, « il est en principe adressé à la Commission Nationale des Labels et Certifications (CNLC), qui en organise la consultation publique et désigne deux rapporteurs parmi ses membres. Le certificat de conformité peut alors être délivré dès que le demandeur reçoit l'avis favorable de la Section « Examen des référentiels » de la CNLC ». - AUDRY-WEIERMANN M., *La contribution des entreprises à la qualité des aliments : approche normative*, op. cit., p. 160

645 V. sur ce code d'usage : http://www.minefi.gouv.fr/fonds_documentaire/daj/guide/gpem/b2-17-99/ch2.pdf

646 - Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., p.81 - [En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/014000151/0000.pdf>

• En revanche l'utilisation de certaines mentions peut être refusée. La DGCCRF a par exemple considéré qu'une pâtisserie ne peut être « de luxe » (BID 1992, n°4, p. 6), la cherté ne pouvant être insuffisante pour caractériser une telle mention. Tandis que la Cour d'appel de Paris (5 mai 1988, D. 1988, Informations rapides 157) estime qu'un vin ne peut être « pour femmes », aucune qualité ne le rendant plus propre à consommer par celles-ci.

Un produit peut ainsi être considéré comme « naturel », dès lors qu'il est issu directement de la nature, à proximité de son milieu d'origine et n'ayant fait l'objet d'aucune transformation humaine.

Etre « artisanal » dès lors qu'il est élaboré par un artisan tel que le registre des métiers le définit.

Etre « d'autrefois » ou fabriqué « à l'ancienne » s'il est issu de techniques et des recettes artisanales d'antan ce qui exclut notamment les matières premières modifiées industriellement.

Etre « maison » s'il est fabriqué sur les lieux de sa commercialisation avec les ingrédients traditionnels de sa recette⁶⁴⁷.

Etre « nouveau » s'il apporte réellement des modifications substantielles par rapport au produit d'origine, une telle mention ne pouvant être utilisée que pendant une année.

Ou bien encore être « frais »⁶⁴⁸, mention qui selon la note du 8 février 1990 du Conseil National de la Consommation⁶⁴⁹, ne peut être utilisée qu'en cas de respect de trois conditions cumulative à savoir : posséder au moment de la vente les caractéristiques essentielles, notamment organoleptiques et hygiéniques, qu'il présentait lors de la production ou de la fabrication ; ne pas avoir été conservé grâce à l'emploi de tout traitement ou à l'addition de toute substance destinés à stopper l'activité des enzymes et de la microflore, exception faite de la réfrigération et dans certains cas de la pasteurisation ; avoir été produit ou fabriqué depuis moins de 30 jours.

Troisièmement ces mentions peuvent être officiellement reconnues⁶⁵⁰.

Tel est le cas du produit « fermier », « produit à la ferme » ou « produit de la ferme », qui ne fait pas l'objet de définition commune à tous les aliments puisque les exigences d'une telle mention peuvent varier suivant les denrées, le décret 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités

647 V. BRANLARD J-P., Le qualificatif « maison », *La Lettre des Juristes d'Affaires*, 18 mai 1998, pp. 1-2

648 Allégation à distinguer des mentions « légèrement froid », « rafraîchissant », de la référence à la conservation uniquement de certaines qualités du produit, de certaines mentions selon lesquelles le produit « doit être consommé frais », ou encore du recours au sens imagé telle que la référence à « une fraîche odeur printanière ».

649 • BOCCRF, 22 février 1990.

• Certains aliments « frais » font l'objet d'une réglementation spécifique propre, à l'image des produits laitiers (fromage, œuf, lait,...), des produits à base de viande, ou encore des jus de fruits.

650 Face à la multiplicité des sources de telles mentions, mais également face au manque de précisions dont elles peuvent faire l'objet, Gilbert LOUIS préconise un encadrement plus strict. Car selon lui, cette situation induit « une insécurité juridique puisque chaque service de contrôle applique ses propres critères qui, souvent, ne sont pas identiques d'un département à un autre. Une condition d'emploi d'une mention valorisante, tolérée dans un département, peut être autorisée dans un autre et interdite dans un troisième. A cela s'ajoute la jurisprudence des tribunaux qui peut valider, mais aussi invalider des pratiques, voire une doctrine de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Cela crée une situation fort désagréable et inconfortable tant pour les opérateurs qui souhaitent valoriser leurs produits et leur savoir-faire en utilisant des mentions valorisantes que pour les services de contrôle ». - Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., p. 80

Mais également pour les mangeurs !

fromagères⁶⁵¹ disposant par exemple dans son article 13.7 que le fromage doit être « *fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci* », mais qui comme l'explique la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression (ci-après DGCCRF) doit se caractériser quel que soit l'aliment concerné par une « *production traditionnelle dans un circuit intégré à la ferme* », et doit « *provenir principalement de l'exploitation mais également des fermes voisines si l'exploitation conserve un contrôle direct sur les produits* »⁶⁵².

Tel est le cas du « produit de pays »⁶⁵³. Une mention qui selon l'article R.641-46 du Code rural s'applique aux denrées alimentaires⁶⁵⁴ « *dont toutes les opérations de production, y compris de naissance⁶⁵⁵, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de préparation, ainsi que de fabrication, d'affinage et de conditionnement sont réalisées dans un département d'outre-mer* », les matières premières entrant dans la fabrication ou dans l'alimentation des animaux devant elles aussi provenir du département concerné⁶⁵⁶.

Tel est encore le cas du « produit montagne »⁶⁵⁷ pour lequel l'article R.641-32 du Code rural précise que « *l'aire géographique de toutes les opérations de production, d'élevage, d'engraissement, d'abattage et de préparation, de fabrication, d'affinage et de conditionnement des denrées*

651 JORF, 29 avril 2007, pp. 7628 et s.

652 [En ligne] Disponible sur : <<http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/documentation/publications/revue/articles/fermier.htm>>

653 Notons l'existence de la mention valorisante « vins de pays ». L'article R.641-57 du C. rur. dispose en effet que :

« *Pour l'application de l'article 51-3 du règlement (CE) n°1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, seuls peuvent être détenus, mis en vente, exposés, distribués à titre gratuit ou vendus, les vins de table avec indication géographique répondant aux conditions suivantes :*

a) *Sous la dénomination " vin de pays " suivie du nom d'un département, les vins produits dans ce département répondant aux conditions fixées par le décret n° 2000-848 du 1er septembre 2000, à l'exception des vins produits dans les départements suivants : Aube, Bas-Rhin, Côte-d'Or, Gironde, Haut-Rhin, Mame, Rhône ;*

b) *Sous la dénomination " vin de pays " suivie du nom d'une zone spécifique de production, lequel peut être le nom d'un département, à l'exclusion des départements énumérés au a), les vins produits dans cette zone et qui répondent à des conditions portant sur le rendement à l'hectare, l'encépagement, le titre alcoométrique volumique, les critères analytiques et l'examen organoleptique auxquels ces vins doivent satisfaire. Ces conditions sont fixées par décret, après avis des syndicats représentatifs des producteurs intéressés et du conseil spécialisé viticulture ».*

654 A l'exception des denrées régies par le règlement (CE) n°1493/1999 du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole, des vins aromatisés et des spiritueux. - Article R.641-45 du C. rur.

655 Activité d'élevage spécialisée dans la production d'animaux jeunes.

656 Si ce n'est lorsque la matière première entrant dans l'alimentation des animaux, ou les ingrédients entrant dans la composition des denrées alimentaires, pour des raisons naturelles ou techniques, ne sont pas produits en quantité suffisante dans le département d'outre-mer.

657 V. sur la dénomination « montagne » :

ROCHARD D., Dispositions de la loi « Montagne » et principe communautaire de libre circulation des produits, *RTDE*, avril-juin 1998, pp. 237-255

GALLOUX J.-C., *Droit de la propriété industrielle*, 2ème édition, Dalloz, 2003, pp. 573-574

*alimentaires*⁶⁵⁸ » doit se faire en montagne.

Autrement dit si l'on se réfère à la loi n°85-30 du 9 janvier 1985 relative au développement et à la protection de la montagne⁶⁵⁹, aux communes ou parties de communes caractérisées par une « *limitation considérable des possibilités d'utilisation des terres et un accroissement important des coûts des travaux dus* :

1° *Soit à l'existence, en raison de l'altitude, de conditions climatiques très difficiles se traduisant par une période de végétation sensiblement raccourcie ;*

2° *Soit à la présence, à une altitude moindre, dans la majeure partie du territoire, de fortes pentes telles que la mécanisation ne soit pas possible ou nécessite l'utilisation d'un matériel particulier très onéreux ;*

3° *Soit à la combinaison de ces deux facteurs lorsque l'importance du handicap, résultant de chacun d'eux pris séparément, est moins accentuée ».*

113. Les signes officiels d'identification de qualité et d'origine - Mais si ces mentions valorisantes sont officielles, elles constituent selon Gilbert LOUIS un « *vocabulaire protégé* »⁶⁶⁰, et non un signe de qualité qui lui fait l'objet de contrôles spécifiques effectués par un service officiel de l'Etat ou par des organismes certificateurs agréés et accrédités.

Ces signes qui au départ étaient seulement nationaux⁶⁶¹, avant de devenir communautaires notamment

658 A l'exception des vins.

659 • JORF, 10 janvier 1985, pp. 320 et s.

• Loi modifiée par la loi n°2005-157 du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux (JORF, 24 février 2005, pp. 3073 et s.)

660 Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., p. 17

661 En France existe ainsi :

1 . L'appellation d'origine contrôlée (AOC).

• La loi du 6 mai 1919 (JORF, 8 mai 1919) permettait déjà au juge, saisi par les intéressés de « *délimiter l'aire géographique de production et de déterminer les qualités ou caractères du produit* ». Puis, comme le souligne le Professeur Norbert OLSZAK, alors que l'« *Administration s'est ainsi complètement déchargée d'une procédure qui prend une allure arbitrale* » (OLSZAK, *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, TEC & DOC, 2001, p. 8), alors que « *tous les problèmes sont loin d'être résolus car le résultat dépend beaucoup de l'attitude des parties selon les règles de procédure civile* », est adopté le décret-loi du 30 juillet 1935 relatif à la définition des marchés des vins et au régime économique de l'alcool (JORF, 31 juillet 1935), et ce, afin de faire face aux difficultés posées dans ce cadre par ces produits. Mais si ce décret-loi crée l'appellation d'origine contrôlée que pour ces derniers, cette AOC concerna par la suite le fromage (loi n°55-1533 du 28 novembre 1955 relative aux appellations d'origine des fromages - JORF, 30 novembre 1955) et les autres produits alimentaires grâce à la loi n°66-482 du 6 juillet 1966 (JORF, 7 juillet 1966, p. 5781). Et c'est la loi n°90-558 du 2 juillet 1990 relative aux appellations d'origine contrôlée des produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés (JORF, 6 juillet 1990, p. 7912) qui a centralisé ce système d'appellation. Appellation, qui aux termes de l'article L.115-1 du C. Conso. consiste en « *la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains* ».

• V. BIENAYME M-H., L'appellation d'origine contrôlée, RDR, octobre 1995, n°236, pp.419-424

PIATTI M-Ch., L'appellation d'origine. Essai de qualification, *RTD Com.*, 1999, pp. 557-581

AMISSE-GAUTHIER M., *Les signes nationaux d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles ou alimentaires : substituts ou compléments d'une régulation publique ?*, RDR, décembre 2003, n°318, pp. 680-687

2 . Le Label Rouge. Créé par la loi n°60-808 du 5 août 1960 d'orientation agricole (JORF, 7 août 1960), le Label Rouge « *atteste que les denrées et*

sous l'impact de la France désireuse d'une telle protection élargie, constituent donc une garantie optimale de l'aspect hédonique de l'aliment ou plutôt de facteurs censés favoriser cet aspect.

114. L'origine - Que ce soit par la garantie de l'origine du produit.

D'ailleurs « *pour l'andouille de Guéméné, le saucisson d'Arles, la carotte de Créances, la mâche du pays nantais... l'omnivore accepte de payer un prix plus élevé* »⁶⁶².

Car de tels lieux sont notoirement connus et sont censés faire preuve d'un certain savoir-faire inimitable : « *choisir un Chateaufort, un Roquefort ou un poulet de Bresse, c'est non seulement choisir un vin, un fromage ou une volaille provenant d'un lieu ainsi désigné mais aussi un produit présentant effectivement les caractères particuliers qui ont fait sa réputation et déterminent la préférence dont il est ainsi l'objet* »⁶⁶³.

115. Le règlement (CE) n°510/2006 - Aussi afin de mettre en évidence cette origine, ont vu le jour à l'échelle communautaire l'appellation d'origine protégée (ci-après AOP) et l'indication géographique protégée (ci-après IGP), longtemps régies par le règlement (CEE) n°2081/92 du 14 juillet 1992⁶⁶⁴ qui depuis a été abrogé par le règlement (CE) n°510/2006 du 20 mars 2006⁶⁶⁵ qui s'applique aux produits

produits possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés ». (article L641-1 du C. rur.)

3. L'Agriculture Biologique (AB). (V. Infra §119)

662 BRANLARD J-P., La reconnaissance et la protection par le Droit des mentions d'origine géographique comme élément de qualité des produits alimentaires, *RDR*, octobre 1995, Nantes, 22 et 23 juin 1995, p. 409

663 • TINLOT R., Evolution et protection des appellations d'origine, *GP*, 26 février 1971, p. 88

• D'ailleurs pour le Professeur Paul ROUBIER, « *il est sûr que certains lieux de fabrication jouissent d'une qualité particulière. Cela peut tenir à certaines qualités du terroir qui favorisent telle ou telle production. Cela peut tenir aussi à l'ingéniosité des habitants qui ont créé des procédés particuliers de fabrication (...). C'est ainsi que, de longue date, se sont établies des réputations auprès de certains lieux, provinces ou villes* ». - ROUBIER P., Le droit de la propriété industrielle, Tome 2, *Recueil Sirey*, 1954, p. 753

664 • Règlement (CEE) n°2081/92 du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L208, 24 juillet 1992, pp. 1-8).

• V. FETTES J., Appellation d'origine et indications géographiques : le règlement 2081/92 et sa mise en œuvre, *RMCUE*, 1997, pp. 141-185

665 • Règlement n°510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits (IGP et AOP) agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L93, 31 mars 2006, pp. 12-25). Modifié par le règlement (CE) n°1791/2006 du 20 novembre 2006 (JOCE n°L363, 30 décembre 2006, pp. 1 et s.), et par le règlement (CE) n°417/2008 du 8 mai 2008 (JOCE n°L125, 9 mai 2008, pp. 27 et s.)

• V. OLSZAK N.

- Les nouveaux règlements européens sur les appellations d'origine et indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties, *RDR*, mai 2006, pp. 9-11

- *La politique communautaire des signes de qualité et d'origine*, Congreso internacional sobre el desarrollo sostenible, 10 décembre 2008

[En ligne] Disponible sur : http://centre-unioneurop.univ-paris1.fr/IMG/pdf/Burgos_2008__Olszak__1_.pdf

agricoles destinés à l'alimentation humaine visés à l'annexe I du Traité CE⁶⁶⁶, ainsi qu'aux bières, boissons à base d'extraits de plantes, produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie, gommes et résines naturelles, pâte de moutarde, pâtes alimentaires et au sel⁶⁶⁷, tandis qu'en revanche en sont expressément exclus les produits relevant du secteur vitivinicole, les vinaigres de vin, et les boissons spiritueuses⁶⁶⁸.

Et dans un tel champ d'application, ce règlement précise que l'appellation d'origine constitue le « *nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner (...) une denrée alimentaire* :

- *originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et*
- *dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et*
- *dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée* »⁶⁶⁹.

Que l'indication géographique constitue quant à elle « *le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner (...) une denrée alimentaire* :

666 [En ligne] Disponible sur : <http://eur-lex.europa.eu/fr/treaties/dat/12002E/htm/C_2002325FR.015701.html>

667 Annexe I du règlement (CE) n°510/2006

668 • Article 1.1 du règlement (CE) n°510/2006

• Pour ce qui est du vin, le règlement (CE) n°479/2008 du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole (JOCE, n°L148, 6 juin 2008, pp. 1-61) s'applique. Ce dispositif distingue :

- les vins d'appellation d'origine, appellation qui selon l'article 34.1.a doit être entendue comme « *le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit : i) dont la qualité et les caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents ; ii) élaboré exclusivement à partir de raisins provenant de la zone géographique considérée ; iii) dont la production est limitée à la zone géographique désignée ; iv) obtenu exclusivement à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera** ».

- les vins à indication géographique, indication qui selon l'article 34.1.b doit être entendue comme « *une indication renvoyant à une région, à un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, à un pays, qui sert à désigner un produit : i) possédant une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques particulières attribuables à cette origine géographique ; ii) produit à partir de raisins dont au moins 85% proviennent exclusivement de la zone géographique considérée ; iii) dont la production est limitée à la zone géographique désignée ; iv) obtenu à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera* ou issues d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre *Vitis** ».

• Quant aux boissons spiritueuses, la protection de leur indication géographique est régie par le règlement (CE) n°110/2008 du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses (JOCE n°L39, 13 février 2008, pp. 16-54). Son article 15.1 dispose en effet que ces boissons peuvent faire l'objet d'indication géographique, autrement dit d'une « *indication qui identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire du territoire d'un pays, d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, lorsqu'une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* ». Ces indications sont listées en annexe III (indications qui ne peuvent pas devenir génériques) où nous pouvons constater que constituent des indications protégées : le Rhum de Guadeloupe, de Martinique, de la Réunion ou de la Guyane, le Cognac, la Mirabelle de Lorraine, le Cassis de Dijon ou bien encore le Calvados.

• V. GROS M., *Les signes d'origine et de qualité des vins*, Thèse (Droit) Toulouse I, 2009

669 • Article 2.1.a du règlement (CE) n°510/2006

• V. sur les AOP : CHALTIEL F.

- Les appellations protégées en Europe : renforcement de l'identité des produits et de la transparence de l'information. Développements récents à propos des arrêts de la CJCE du 20 mai 2003, *RM CUE*, juillet-août 2003, n°470, pp. 454-460

- Les appellations protégées en Europe : protection du producteur et du consommateur, *PA*, 7 septembre 2004, n°179, pp.3-9

- *originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et*
- *dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique, et*
- *dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée »⁶⁷⁰.*

Et surtout il détermine à partir de ces éléments préalables les conditions d'obtention de tels signes⁶⁷¹ puisqu'il mentionne que doit être établi un cahier des charges qui portent à minima sur :

- « - *le nom de la denrée alimentaire comprenant l'appellation d'origine ou l'indication géographique.*
- *la description de la denrée alimentaire, y compris les matières premières, le cas échéant, les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques du produit ou de la denrée.*
- *la délimitation de l'aire géographique.*
- *les éléments prouvant que la denrée alimentaire est originaire de l'aire géographique délimitée.*
- *la description de la méthode d'obtention de la denrée alimentaire et, le cas échéant, les méthodes locales, loyales et constantes ainsi que les éléments relatifs au conditionnement, lorsque le groupement demandeur détermine et justifie que le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée afin de sauvegarder la qualité ou de garantir l'origine ou d'assurer le contrôle.*
- *les éléments justifiant : le lien entre la qualité ou les caractéristiques de la denrée alimentaire et le milieu géographique ou selon le cas le lien entre une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique de la denrée alimentaire et l'origine géographique.*

670 Article 2.1.b du règlement (CE) n°510/2006

671 ▪ Notons que ne peuvent être enregistrées les dénominations génériques qui doivent être entendues comme « le nom (...) d'une denrée alimentaire qui, bien que se rapportant au lieu ou à la région où (...) cette denrée alimentaire a été initialement produit ou commercialisé, est devenu le nom commun d'une denrée alimentaire dans la Communauté. Pour déterminer si un nom est devenu générique, il est tenu compte de tous les facteurs et notamment :

a) *de la situation existant dans les États membres et dans les zones de consommation ; b) des législations nationales ou communautaires concernées ».* - Article 3 du règlement (CE) n°510/2006

▪ V. sur ces termes génériques : « La dégénérescence d'un signe géographique peut s'expliquer par divers facteurs. Le premier est justement sa réputation, sorte de rançon de la gloire qui touche aussi certaines marques de fabrique dont le stade ultime de notoriété serait la transformation en nom commun et donc la disparition en tant que signe distinctif. Certes, pour les indications géographiques le démarrage de la pratique semble résider chez les producteurs et distributeurs tandis que pour les marques, l'évolution est plus spontanée au sein du public, mais le résultat est le même. Il y a une telle identité entre un produit et son nom géographique qu'il est difficile de désigner un type autrement, par commodité de langage. On peut faire l'expérience dans une conservation courante quand il s'agit par exemple de présenter rapidement un vin doux naturel comme le banyuls ou le maury à des non-connaisseurs. L'amateur averti et respectueux des appellations dira : « Son goût ressemble un peu à celui du porto », mais en général on entendra plutôt que c'est une sorte ou un genre de porto. L'opération inverse, de qualification du porto par rapport à un banyuls ou un maury ne paraît guère imaginable dans la pratique, n'en déplaise aux excellents producteurs de ces délicieux vins français ! Mais d'autres justifications résident dans le fait que le lien entre un lieu précis et les qualités du produit n'est pas absolu et cela explique que l'on rencontre souvent les génériques pour les fromages : ce n'est pas parce qu'un certain type de fromage a été mis au point au XIXème siècle dans la petite commune de Camembert (Orne), en s'inspirant d'ailleurs du fromage de Brie, qu'il est strictement impossible de le fabriquer dans d'autres communes et il vaut mieux pouvoir le faire pour répondre à la demande du marché. De même certains produits vinicoles ont depuis toujours été fabriqués pour certains marchés, comme le porto pour l'Angleterre ou plus encore le sherry, où l'on ne retrouve que très peu la dénomination géographique espagnole de Jerez de la Frontera ou l'appellation du xérès ». - OLSZAK N., *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, TEC & DOC, 2001, pp. 16-17

- le nom et l'adresse des autorités ou organismes vérifiant le respect des dispositions du cahier des charges, ainsi que leur mission précise.
- toute règle spécifique d'étiquetage pour la denrée alimentaire en question.
- les exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaires ou nationales »⁶⁷².

Concrètement une demande⁶⁷³ émanant d'un groupement⁶⁷⁴, doit être effectuée à la Commission qui dispose d'un délai de douze mois pour l'examiner. Si l'examen est concluant, une version du cahier des charges est publiée au journal officiel, tout Etat membre ou pays tiers, toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime mais étant établie ou résidant dans un pays tiers ou dans un autre Etat membre autre que celui qui a demandé l'enregistrement, ayant la possibilité de s'opposer sous conditions⁶⁷⁵ à l'enregistrement envisagé.

Et en cas de « succès » de la demande d'enregistrement, l'inscription au registre communautaire des

672 Article 4.2 du règlement (CE) n°510/2006

673 ▪ Demande qui peut se faire soit directement à la Commission si elle émane d'un pays tiers, soit à l'Etat membre concerné par l'aire géographique du produit.

- Pour Les Etats membres, les Autorités nationales compétentes sont listées.
([En ligne] Disponible sur : < <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/authorities.pdf>).

- Pour la France, il s'agit :

- du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

- de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (V. < <http://www.inao.gouv.fr/>).

Selon l'article L.642-5 du C. rur. : « L'Institut national de l'origine et de la qualité, dénommé " INAO ", est un établissement public administratif de l'Etat chargé de la mise en oeuvre des dispositions législatives et réglementaires relatives aux signes d'identification de la qualité et de l'origine.

A ce titre, l'Institut, notamment :

1° Propose la reconnaissance des produits susceptibles de bénéficier des signes d'identification de la qualité et de l'origine et la révision de leurs cahiers des charges ;

2° Prononce la reconnaissance des organismes qui assurent la défense et la gestion des produits bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ;

3° Définit les principes généraux du contrôle et approuve les plans de contrôle ou d'inspection ;

4° Prononce l'agrément des organismes de contrôle et assure leur évaluation ;

5° S'assure du contrôle du respect des cahiers des charges et, le cas échéant, prend les mesures sanctionnant leur méconnaissance ;

6° Donne son avis sur les dispositions relatives à l'étiquetage et à la présentation de chacun des produits relevant de sa compétence ;

7° Peut être consulté sur toute question relative aux signes d'identification de la qualité et de l'origine et peut proposer toute mesure concourant au bon fonctionnement, au développement ou à la valorisation d'un signe dans une filière ;

8° Contribue à la défense et à la promotion des signes d'identification de la qualité et de l'origine tant en France qu'à l'étranger ».

674 Selon l'article 5.1 du règlement (CE) n°510/2006, « on entend par «groupement» toute organisation, quelle que soit sa forme juridique ou sa composition, de producteurs ou de transformateurs concernés par le même produit agricole ou par la même denrée alimentaire. D'autres parties intéressées peuvent prendre part au groupement. Une personne physique ou morale peut être assimilée à un groupement. Dans le cas d'une dénomination désignant une aire géographique transfrontalière ou d'une dénomination traditionnelle liée à une aire géographique transfrontalière, plusieurs groupements peuvent présenter une demande conjointe ».

675 V. Articles 7.3 du règlement (CE) n°510/2006

AOP et IGP s'effectue, et se trouve même sur internet⁶⁷⁶ afin de favoriser sa diffusion.

676 • La base de données DOOR est effectivement en ligne.

(<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=1fnJKFpYqc3bNW2r3BWn9LjQy2KqrNMZLVcTd889n1TTv89Mqhyb!169409807>).

Elle recense les demandes d'enregistrement et les enregistrements autorisés, par pays, par signe, ou par dénomination.

• Par exemple nous pouvons apprendre que le « Muscat du Ventoux » fait l'objet d'une AOP, son cahier des charges étant spécifié.

- Nom : Muscat du Ventoux

- Description : Le Muscat du Ventoux est un raisin noir de table produit à partir du cépage « muscat de Hambourg ». Il se caractérise par des baies de taille plutôt élevée, généralement très colorées, croquantes et développant un parfum muscaté à la fois intense et élégant. Le renforcement de la coloration bleutée du cépage est typique de l'appellation. La praline du raisin ne doit pas être altérée.

- Aire géographique : L'aire géographique du Muscat du Ventoux s'étend sur le département du Vaucluse, et se situe à l'intérieur de 57 communes. Elle se situe entre trois massifs montagneux : au nord, le mont Ventoux ; à l'est, les monts du Vaucluse et au sud, le massif du Lubéron.

- Preuve de l'origine : La culture du Muscat remonte au début du siècle dans la région du Vaucluse. On trouvait dès 1931 du muscat provenant du Vaucluse en Belgique. La production de raisin de table est parfaitement enracinée dans la tradition locale, où elle cohabite avec la production de raisins de cuve et de fruits. Le cépage « muscat de Hambourg » a incontestablement trouvé son terroir de prédilection dans cette contrée, ce qui explique son développement régulier dans un contexte de récession de la production française de raisin de table.

- Méthode d'obtention : L'appellation d'origine protégée Muscat du Ventoux est réservée aux raisins parfaitement sains, récoltés dans des parcelles de vignes identifiées situées à l'intérieur de l'aire géographique délimitée. Les raisins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée Muscat du Ventoux doivent provenir uniquement du cépage « muscat de Hambourg ». Le conditionnement se fait sur la parcelle pour éviter les manipulations. La récolte doit être réalisée manuellement et au minimum en deux plateaux de conditionnement afin de trier les différentes qualités. La grappe est délicatement coupée puis ciselée pour éliminer les baies impropres et enfin couchée dans le plateau.

- Lien : La région du Ventoux se distingue par des caractères géologiques et climatiques qui lui sont propres. Des liens multiples unissent le muscat au terroir du Ventoux. Les sommes de températures annuelles rencontrées sur le secteur du Ventoux permettent un étalement de la récolte tout à fait profitable à ce produit. Le muscat trouve dans ce terroir les conditions idéales à l'obtention de sa pigmentation bleutée et à la concentration des arômes au niveau des baies grâce à l'influence du relief avoisinant qui vient limiter les températures maximales et à la forte amplitude thermique entre le jour et la nuit au cours de la période de maturation.

- Structures de contrôle : INAO - DGCCRF

- Étiquetage : Tout conditionnement de raisin commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine protégée Muscat du Ventoux doit comporter une bande à vignette solidaire du plateau sur laquelle doit figurer le nom de l'appellation d'origine contrôlée, la mention AOP, le numéro d'identification du producteur et le numéro de la bande à vignette.

• Tandis que l'« Anchois de Collioure » fait l'objet d'une IGP.

- Nom : Anchois de Collioure

- Description : L'anchois de Collioure est vendu sous la forme : d'anchois au sel, de filets d'anchois en saumure, de filets d'anchois à l'huile.

La demande d'IGP concerne une seule espèce d'anchois *Engraulis encrassicholus*, de la famille *Engraulidés*, de l'ordre *Clupéiformes*, de la classe *Ostéichthyens*.

- Aire géographique : L'aire géographique pour la transformation de l'anchois de Collioure est la commune de Collioure. La zone de pêche de l'anchois se situe dans les golfes du Lion et de Gascogne ainsi qu'en Bretagne.

- Preuve de l'origine : identification des anchois par un numéro de lot attribué lors de la réception des anchois frais ; définition d'un lot à chaque étape du schéma de vie de l'anchois.

- Méthode d'obtention : Étape 1 - Réception des anchois frais livrés par des mareyeurs dans les ateliers de salaison ; Étape 2 - Pré-salage et saumurage des anchois frais afin que la chair des anchois s'imprègne de sel ; Étape 3 - Triage, étêtage et éviscération : après le saumurage, les anchois sont sortis des fûts afin d'être triés, étêtés et éviscérés ; Étape 4 - Maturation : les anchois sont disposés en couches en alternance avec du sel marin neuf dans des fûts afin qu'ils prennent la coloration, la texture et le goût qui leur donnent leur spécificité. La durée de maturation est de 100 jours minimum pour les anchois de Méditerranée et de 120 jours pour les anchois de l'Atlantique ; Étape 5 - Dessalage/pelage : le dessalage est réalisé lorsque les anchois ont atteint le degré de maturation optimal. Les anchois destinés au filetage sont également pelés à l'eau tiède et froide ; Étape 5 bis - Égouttage/Filetage : (uniquement pour les filets d'anchois à l'huile et en saumure) après le dessalage les anchois sont égouttés en caisse perforée, puis filetés à la main. Les filets non entiers sont éliminés ; Étape 5 ter - Séchage (uniquement pour les filets d'anchois à l'huile) : les filets d'anchois sont séchés et sélectionnés sur du papier absorbant à la main ; Étape 6 - Conditionnement : il est réalisé à la main dans des contenants étanches en verre ou plastique ; Étape 7 - Jutage : il consiste à remplir les contenants de saumure et de sel neuf ou d'huile végétale ; Étape 8 - Operculage/lavage des contenants afin de les rendre hermétiques et propres ; Étape 9 - Étiquetage/mise en carton/expédition du produit fini (Filet ou anchois entiers).

- Lien : Une caractéristique particulière : Le « savoir-faire » ancestral des sauteurs Colliourencqs réside dans le processus de maturation du produit qui correspond à un filet d'anchois de couleur brun foncé, de texture moelleuse et ayant une odeur de jambon de montagne. La caractéristique particulière de l'Anchois de Collioure repose sur le « savoir-faire » traditionnel artisanal incarné par les « Anchoiseuses » qui sélectionnent avec dextérité et retirent manuellement les filets d'anchois puis les mettent à sécher sur du papier absorbant alimentaire, sans aucune intervention mécanisée. Par conséquent, le processus de fabrication de l'anchois de Collioure se caractérise par le fait que l'intégralité des opérations est réalisée à la main ; Une réputation : La

L'opérateur commercialisant un produit conforme au cahier des charges approuvé peut alors utiliser la mention AOP ou IGP, le symbole communautaire⁶⁷⁷ correspondant, ainsi que la dénomination⁶⁷⁸ enregistrée, le contrôle dudit produit pouvant se faire conformément aux dispositions du règlement (CE) n°882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les denrées alimentaires⁶⁷⁹.

116. La tradition - Mais l'opérateur peut également avoir l'autorisation d'utiliser le signe STG⁶⁸⁰

réputation historique et actuelle de l'anchois de Collioure en France et en Europe remonte au Moyen-Âge, où l'activité de conservation de l'anchois par le sel est déjà bien développée en Roussillon. Les 140 barques Catalanes de Collioure présentes au 19^e siècle et qui permettent la pêche de l'anchois témoignent également de la prospérité économique de cette activité. Au fil des années, et malgré les crises, le «savoir-faire» colliourencq a été perpétué par les générations de sauteurs qui ont réussi à conserver un anchois moelleux, particulièrement parfumé et respectant le mode de présentation typique de l'Anchois de Collioure. Les différentes distinctions obtenues (site remarquable du goût, Coq d'or) et la mention de l'Anchois de Collioure dans la presse gastronomique ou dans les guides touristiques ne font qu'accompagner ce succès. Aujourd'hui, la production annuelle s'élève à 400 tonnes d'Anchois de Collioure.

- Structure de contrôle : BVQI France

- Étiquetage : Les caractéristiques certifiées figurant sur l'étiquette du produit sont : anchois élaborés à Collioure à partir de l'espèce traditionnelle «Engraulis encrassicholus», - maturation en fûts d'une durée minimale de cent jours (pour tous les produits), - présentation des anchois «façon Collioure» (pour les anchois entiers), filets sélectionnés et séchés à la main (pour les anchois filetés).

677 V. sur ces signes graphiques : OLSZAK N., *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, op. cit., pp. 33-35

678 V. sur l'indication géographique de la dénomination : pays - Id., pp. 64-65 ; régions, sous-régions, villages - Id., pp. 65-67

679 V. Infra NBP 1171

680 ▪ La base de données DOOR s'applique également aux STG. En France, une demande a été introduite pour les « moules de Bouchot ».

▪ Mais par exemple, a déjà été enregistrée la « Mozzarella » italienne, son cahier des charges étant également précisé (au même titre que pour les AOP et IGP) :

- Nom : Mozzarella (nom traditionnel ne pouvant être traduit dans d'autres langues) portant un symbole et une mention communautaire visés au règlement (CE) n°2515/94.

- Méthode de production ou d'élaboration spécifique :

*Caractère traditionnel : La mozzarella est un fromage obtenu selon une technologie traditionnelle de caséification de la pâte filée fraîche, patrimoine historique de la filière laitière italienne. Dans sa typologie la plus traditionnelle, objet du présent cahier des charges, le produit doit être obtenu à partir de lait entier qui arrive cru à l'établissement, dont seule la teneur en matières grasses aurait pu être modifiée ; l'élément déterminant est le levain lactique naturel qui doit être préparé à l'aide du lait provenant du bassin de collecte de l'établissement de production du fromage et utilisé sur place. Il consiste en une culture de bactéries lactiques, caractérisées par leur thermorésistance, leur rapidité de développement et d'acidification obtenue par enrichissement sélectif de la microflore lactique naturellement présente dans le lait cru, levain lactique, qui reflète la qualité microbiologique de départ. Un levain lactique naturel correctement préparé est normalement composé d'un mélange indéfini de souches de *Streptococcus thermophilus*, qui peuvent être accompagnées d'entérocoques et de bactéries lactiques thermoduriques. L'ensemble de cette flore lactique contribue à donner au produit ses caractéristiques finales.

*Description du produit : La mozzarella de typologie traditionnelle est un fromage frais à pâte filée, molle (selon la définition du Codex Alimentarius), à fermentation lactique. Sa forme (voir les croquis joints en annexe) peut être sphéroïdale (d'un poids compris entre 20 et 250 g), avec éventuellement une éminence ou se présenter sous la forme d'une tresse (d'un poids compris entre 125 et 250 g). La mozzarella de typologie traditionnelle est conditionnée dans une enveloppe de protection et commercialisée en contact avec un liquide stabilisateur, constitué d'eau additionnée éventuellement de sel ; ce liquide est en contact direct si l'enveloppe est hermétique ou en contact par diffusion si l'enveloppe est perforée ou perméable.

*Caractéristiques organoleptiques : Aspect (absence de croûte, présence d'une peau de consistance tendre ; surface lisse et brillante, homogène, d'un blanc laiteux ; pâte à texture fibreuse plus prononcée à l'origine, à couches superposées d'où s'écoule, à la découpe et après une légère compression, un liquide laiteux ; absence d'yeux) ; Couleur (blanc laiteux, homogène, dépourvue de tâches ou de striures) ; Consistance (douce et légèrement élastique) ; Goût (caractéristique, sapide, frais, délicatement acidulé) ; Odeur (caractéristique, parfumée, délicate, de lait légèrement acidulé).

*Caractéristiques chimiques : Teneur en graisses dans l'extrait sec : minimum 44% (m/m) ; Humidité : pour la forme sphéroïdale : de 58 à 66% (m/m) ; pour la forme en tresse de 56 à 62% (m/m) ; Humidité par rapport à la matière non grasse : entre 69 et 80% (m/m) ; Activité phosphatase ne dépassant pas 12 lg de phénol par gramme de fromage ; pH de la pâte : de 5,1 à 5,6 ; Acide L(+) lactique : plus de 0,2% (m/m) sur des échantillons analysés dans les trois jours suivant la date de production ; Chlorure de sodium (NaCl) ne dépassant pas 1% (m/m) ; Furosine : maximum 10 mg sur 100 g de substance protéique.

signifiant « spécialité traditionnelle garantie » qui selon le règlement (CE) n°509/2006 du 20 mars 2006⁶⁸¹ caractérise les denrées alimentaires qui sont traditionnelles c'est-à-dire « dont l'utilisation sur le marché communautaire pendant une période fait apparaître une transmission entre générations a été prouvée », cette période devant correspondre « à la durée généralement attribuée à une génération humaine, à savoir au moins vingt-cinq ans »⁶⁸².

Et qui sont spécifiques dans le sens où l'une ou l'ensemble de ses caractéristiques « se distingue(nt) nettement d'autres produits ou denrées similaires appartenant à la même catégorie »⁶⁸³, que ce particularisme soit lié aux propriétés physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques, à

*Caractéristiques microbiologiques : Microflore caractéristique, résistante aux conditions de filage, en quantité non inférieure à 107 ufc/g sur des échantillons analysés dans les trois jours suivant la date de production.

*Conservation : Le produit doit être conservé à une température comprise entre 0°C et +4°C. La température maximale de conservation doit être indiquée sur l'étiquette de même que la date de péremption exprimée par la mention "à consommer jusqu'au..." complétée par le jour et le mois.

- Exigences minimales et procédure de contrôle de la spécificité : Le contrôle concernera les aspects suivants : au stade de fabrication, dans les entreprises, pour vérifier que le procédé de préparation du caillé naturel (du premier, des suivants et du caillé prêt à l'emploi) est effectué correctement, puisque cet aspect a été retenu comme élément déterminant le caractère traditionnel du produit ; dans les étapes suivantes, le contrôle sera effectué au moyen de prélèvement d'échantillons du produit fini auprès des entreprises et du réseau de distribution, afin de vérifier les caractéristiques organoleptiques, toutes les caractéristiques chimiques (par des procédés officiels et agréés aux normes FIL et ISO par exemple) et les caractéristiques microbiologiques en ce qui concerne la numération de la flore microbienne caractéristique (par des procédés microbiologiques normalisés, ou reconnus dans la bibliographie scientifique sur le sujet).

681 ▪ Règlement (CE) n° 509/2006 du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L93, 31 mars 2006, pp. 1-11), abrogeant le règlement (CE) n°2082/92 du 14 juillet 1992 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires (JOCE n°L208, 24 juillet 1992, pp. 9-14)

▪ Comme le souligne le Professeur Norbert OLSZAK, si le règlement (CE) n°509/2006 est entré en vigueur le vingtième jour suivant sa publication, conformément à l'usage, le règlement (CE) n°510/2006 a pris immédiatement sa validité.

« Cette différence de régime s'explique par l'urgence qu'il y avait à promulguer une réforme du règlement (CE) n°2081/92 avant le 3 avril pour se conformer à des exigences de l'OMC. En effet, suite à des plaintes des États-Unis et de l'Australie contre l'Union européenne, deux décisions, qui sont d'ailleurs les premières concernant les indications géographiques, ont été rendues par l'Organe de règlement des différends de l'OMC, le 20 avril 2005, sur la base des rapports d'un groupe spécial. Il ressort de ces rapports de 197 pages, accompagnés d'environ 400 pages d'annexes chacun, que le système européen de protection des AOP et IGP est compatible dans l'ensemble avec les exigences de l'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle touchant au commerce (ADPIC), surtout après les modifications du 8 avril 2003 qui avaient prévu l'intervention de pays tiers. La coexistence contestée de dénominations géographiques avec des marques antérieures a été reconnue valable, sous réserve de règles plus restrictives qui pourraient être posées dans des accords bilatéraux. Cependant plusieurs points nécessitaient des adaptations : les producteurs des États tiers devraient pouvoir formuler des oppositions ou des demandes directement, sans l'intermédiaire des gouvernements et sans que leur État dispose d'un système équivalent ; les structures d'inspection privées devraient être acceptées et, enfin, la protection des noms enregistrés ne peut pas s'étendre automatiquement aux traductions.

La Commission aurait pu se contenter de retoucher les points litigieux en droit international, mais après de larges consultations, elle a souhaité profiter de l'occasion pour apporter d'autres modifications à ce règlement et au règlement connexe sur les spécialités traditionnelles. On pouvait ainsi améliorer également le fonctionnement intérieur du système, grâce à l'expérience acquise avec la multiplication des dossiers, encore plus sensible depuis l'élargissement de l'Union.

Il semble d'ailleurs que la question des indications géographiques soit au centre de nombreuses réflexions des organes européens qui étudient actuellement un règlement sur l'indication du pays d'origine sur les produits industriels importés de pays tiers, et une refonte des règlements sur les spiritueux qui conduira à un réexamen des dénominations d'origine dans ce domaine après son achèvement prévu pour la fin de l'année.

En tout cas pour ces réformes, l'affaire a été rondement menée, à la faveur de la pression mise par l'OMC : présentés le 23 décembre 2005 par la Commission, les projets de règlement ont reçu l'avis favorable du Parlement européen, avec quelques réserves, dès le 16 mars 2006, ce qui a permis au Conseil agricole de statuer le 20 mars, à la majorité qualifiée compte tenu de l'opposition des Pays-Bas, sans apporter de changements significatifs au texte initial ». - OLSZAK N., Les nouveaux règlements européens sur les appellations d'origine et indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties, RDR, mai 2006, p. 9

682 V. Article 2.b du règlement (CE) n°509/2006

683 V. Article 2.a du règlement (CE) n°509/2006

sa méthode de production ou à des conditions spécifiques qui prévalent durant la production qui sont toutes censées influencer et favoriser, au même titre que l'origine, la valeur hédonique supérieure d'un produit qui se trouve par conséquent davantage prisé par des mangeurs, même si d'autres aspects retiennent désormais de plus en plus leur attention (§2).

§2 . UN ALIMENT GARANTISSANT UNE CONSOMMATION CITOYENNE

De nos jours l'aliment peut se distinguer des autres denrées en contenant des nutriments favorables pour la santé comme en témoigne l'essor des aliments santé⁶⁸⁴, et/ou favorables pour l'aspect physique extérieur au travers de *cosmétofoods* qui ne font que répondre à une demande des consommateurs⁶⁸⁵. L'aliment doit pouvoir être pratique et favoriser un gain de temps : épluché, lavé, vidé, désossé, coupé, cuit,... et prêt à être mangé sans préparation ou si peu⁶⁸⁶.

Et parmi une multitude d'autres possibilités, l'aliment peut également être privilégié en ce qu'il protège l'environnement (A) et/ou en ce qu'il est éthique (B).

Certes, mais n'est-ce pas là des demandes issues de notre appréhension de l'aliment ? Effectivement, mais les mangeurs veulent des produits pouvant aller encore au-delà des exigences fixées par le Législateur, produits qui de fait doivent se distinguer des autres.

684 V. Infra § 170

685 V. Infra NBP 1041

686 Un point commun ? Le gain de temps.

▪ « Les préparations alimentaires à partir de produits bruts sont abandonnées au profit de produits complètement prêts à manger, soit suffisamment élaborés pour nécessiter peu de temps de préparation : produits cuits ou précuits, préemballés ou vendus en kit, plats cuisinés et produits traiteurs (pizza, quiches, salades composées, sandwich). En 30 ans, la consommation française de produits traiteurs a été multipliée par 5. » - LAMBERT J-L., LAMBERT A., FRIANT-PERROT M., GUILLOTREAU P., CHEVASSUS-LOZZA E. et LEBOSSE J-C., *La gouvernance de l'alimentation*, op. cit., p. 9

▪ V. également sur ce sujet :

HERPIN M.

- Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps, *Revue française de sociologie*, XXIX, 1980, pp. 599-321

- Le repas comme institution, compte rendu d'une enquête exploratoire, *Revue française de sociologie*, XXIX, 1980, pp. 503-521

CSERGO J. (sous la direction de), *Casse-croûte : aliment portatif, repas indéfinissable*, Autrement, 2001, 243 p.

DESCLOS C. (sous la direction de), *Le marché du snacking en France*, EUROSTAF, mars 2004, 120 p.

CERIN, *Alimentation : où va la France ?*, Avril 2007 - [En ligne] Disponible sur <<http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/cerin/articles.asp?id=112>>

▪ Paradoxalement il semblerait que la durée moyenne des repas n'est guère baissée, celle-ci étant en semaine de 33 minutes, et de 43 minutes en fin de semaine.

A . LE RETENTISSEMENT DE LA PREGNANCE DES CONSIDERATIONS ENVIRONNEMENTALES

117. L'atteinte à l'environnement - Au milieu des années 1990 le sociologue Alain CAROF, expliquait que l'image de la ruralité fonctionnait comme un « *chromo* », c'est-à-dire « *une image un peu idyllique où la beauté et l'harmonie des paysages l'emportent sur les nécessités et les exigences de l'activité agricole* »⁶⁸⁷.

Selon lui, il existait donc un décalage entre la perception de l'agriculteur paysan⁶⁸⁸ et la réalité qui était toute autre, celui-ci n'étant plus un protecteur de la nature. Et s'il concédait que l'agriculteur permettait d'une part d'entretenir l'espace, le phénomène de déprise agricole pouvant conduire au développement incontrôlé d'une végétation et de pousses non désirables, et d'autre part d'absorber une partie des boues et des déchets des villes⁶⁸⁹, en revanche il insistait sur le fait que l'activité de ce même agriculteur posait des problèmes de pollution des eaux de surface et des nappes phréatiques souterraines, des problèmes de résidus de produits phytosanitaires, ou bien encore de manière non limitative des problèmes de nuisances en matière de bruit et d'odeur.

118. La plus-value « environnementale » - Mais aujourd'hui cette appréhension n'a plus lieu d'être, le Législateur ayant encadré les pratiques pouvant entraîner de telles dérives. L'agriculture n'est plus un

⁶⁸⁷ CAROF A., La gestion des espaces ruraux par les agriculteurs de qualité, in PRIEUR M. (sous la direction de), *L'agriculture biologique : une agriculture durable ?*, Actes du séminaire de droit comparé et communautaire, Limoges, 4 et 5 octobre 1994, Presses Universitaires de Limoges, 1996, p. 75

⁶⁸⁸ « Jusqu'à ces derniers temps, la société est demeurée sur la représentation de l'agriculture façonnée par la littérature et la peinture du siècle dernier, voire par le discours idéologique de la dernière guerre, renvoyant à une mémoire située de l'histoire, celle de la France des terroirs. La publicité conforte et diffuse massivement cette vision au travers de bergers transhumants, de vaches paissant comme paysages ou de porcs goguenards devant leur auge. L'imagerie dominante demeure celle d'une agriculture traditionnelle, valorisant le travail manuel et les soucis locaux. (...) Au total, on donne à voir une agriculture qui n'aurait pas, comme le reste de la société, été prise par des logiques de productivité et les effets d'une concurrence dans un marché plus ouvert ». - NICOURT C., GIRAULT J.-M. et BOURLIAUD J., *Droit de l'environnement et recomposition de l'espace rural : l'impossible refoulement des odeurs*, in Société Française d'Economie Rurale, *Face au droit rural et ses pratiques*, L'Harmattan, 2001, p. 364

⁶⁸⁹ Si bien que pour François BLAIZOT « les citoyens qui lui feraient un mauvais procès sur ses responsabilités de pollueur, feraient preuve d'un étrange aveuglement ». - BLAIZOT F., La production d'origine agricole, in *Agriculture et environnement*, 5ème colloque de la Société Française pour le Droit de l'Environnement, Pau, 24-26 février 1981, Publications périodiques spécialisées, p. 198

« *no man's land environnemental* »⁶⁹⁰, et la production des denrées alimentaires peut se faire en conformité avec la protection de la nature.

Malgré tout certains mangeurs veulent des aliments encore plus en harmonie avec l'environnement puisque si derrière les signes de qualité que nous avons pu évoquer jusqu'à présent se profile un environnement d'une certaine qualité⁶⁹¹, il faut constater par la même que l'absence de garantie écologique de ces signes est manifeste, le critère environnemental n'entrant pas en ligne de compte dans la perspective de leur obtention⁶⁹². Les consommateurs ne peuvent que supposer que l'environnement a été respecté.

119. Le label Agriculture Biologique - C'est ainsi qu'ont été élaborés des labels assurant spécifiquement le respect de l'environnement⁶⁹³ avec notamment dans le domaine alimentaire

690 ▪ BERLAN-DARQUE M. et KALAORA B., L'écologisation de l'agriculture française, *RDR*, juin-juillet 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, p. 255

• V. sur le lien entre l'agriculture et la protection de l'environnement :

CORCELLE G., Agriculture et environnement : une liaison tourmentée, mais tellement naturelle, *RMCE*, Mars 1991, pp. 180-193

AITCHISON J., L'agriculture et l'environnement en Grande-Bretagne. Vers une alliance pragmatique, *RDR*, mai 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, pp. 199-201

CHIVA I., Production agricole et conservation de l'espace : observations générales, *RDR*, mai 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, p. 197

HAMILTON N., Produire demain : la création par le droit d'un devoir de protection de l'environnement pour l'agriculture américaine, *RDR*, mai 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, pp. 202-207

HOETJES B., Evolution du droit agraire aux Pays-Bas : la réorientation de l'agriculture et du monde rural, *RDR*, juin-juillet 1992, Actes du colloque sur le thème De l'agriculture à l'environnement, pp. 265-267

CHATELLIER V., CODRON J-M., DUPRAZ P., JACQUET F., MOLLARD A., L'agriculture contre l'environnement ? Diagnostics, solutions et perspectives économiques, *Annales des mines*, avril 2003, pp. 37-59

691 ▪ « Si la différenciation des produits par la qualité est a priori indépendante des critères environnementaux, la pratique de production et de transformation de ces produits, souvent ancrées dans une tradition et un territoire d'origine, sont attentives au respect des milieux naturels et évoluent vers une prise en compte plus explicite de ce critère dans le cahier des charges ». - CHATELLIER V., CODRON J-M., DUPRAZ P., JACQUET F., MOLLARD A., L'agriculture contre l'environnement ? Diagnostics, solutions et perspectives économiques, *Annales des mines*, avril 2003, p. 46

• « D'une part, dans une certaine mesure, la qualité de l'environnement peut déterminer ou influencer sur la qualité du produit lui-même. D'autre part, les produits bénéficiant d'un label de qualité supérieure sont, en général, issus de méthodes de production traditionnelle, de type extensif, qui présentent de ce fait des risques de pollution bien moindre que les méthodes de production conventionnelle ». - DOUSSAN I., *Activité agricole et droit de l'environnement : l'impossible conciliation ?*, op. cit., pp. 354-355

692 Néanmoins il est vrai que figurent dans le cahier des charges des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, des normes techniques qui peuvent comporter des éléments favorables à la protection de l'environnement. Peut ainsi être prévue la fabrication de fromage à partir de lait cru requérant une qualité de lait que les méthodes intensives ne permettent pas d'obtenir. Ou bien encore la limitation du nombre d'animaux par hectare ou par mètre carré pour restreindre l'agressivité des élevages hors-sol. Mais ces quelques pratiques sont néanmoins bien trop isolées.

693 De nombreux signes ont vu le jour afin de différencier les produits prenant en considération l'environnement, signes ne s'appliquant pas forcément aux aliments. Ainsi, institué par le règlement (CEE) n°880/92 (JOCE n°L099, 11 avril 1992, pp. 1-7), le label écologique avait pour objectif de favoriser la production et l'utilisation de produits ayant une incidence moindre sur l'environnement, d'informer les consommateurs des incidences sur l'environnement, et d'éviter de compromettre la sécurité du produit ou des travailleurs. Cependant, il ne s'applique ni aux denrées alimentaires, ni aux boissons.

La marque NF Environnement est destinée quant à elle à certifier que les produits sur lesquels elle est apposée présentent un impact négatif moindre sur l'environnement et une qualité d'aptitude à l'usage au moins équivalente à celle d'autres produits analogues présents sur le marché. Si elle concerne à la

l'apparition du label Agriculture biologique qui a été reconnu au niveau national⁶⁹⁴ au travers de la loi du 4 juillet 1980⁶⁹⁵ et de celle du 30 décembre 1988⁶⁹⁶, avant d'apparaître à l'échelle communautaire avec l'entrée en vigueur du règlement (CEE) n°2092/91 du 24 juin 1991⁶⁹⁷, depuis abrogé par le règlement (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007⁶⁹⁸.

fois le produit et son emballage, sont toutefois exclus de son champs d'application les produits agro-alimentaires, les produits pharmaceutiques, les services et le secteur automobile.

694 • V. sur ce signe national d'identification :

Conseil Economique et Social, Avis (14 mars 2001) et Rapport (LOUIS G.), *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine de produits agricoles et alimentaires*, op. cit., pp. II-57-II-63

L'agriculture biologique : signe officiel de qualité - Site du Ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement Durable et de la Mer.

[En ligne] Disponible sur : < http://www.developpement-durable.gouv.fr/rubrique.php3?id_rubrique=1172>

L'agriculture biologique : plan d'action horizons 2012 - Site du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

[En ligne] Disponible sur : <<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/environnement/agriculture-biologique>>

• V. sur la production biologique et les aliments bio :

DE SILGUY C., *L'agriculture biologique : des techniques efficaces et non polluantes*, Patino, 1994, 186 p.

VENTERE J-P., La qualité écologique des produits : des écobilans aux écolabels, *AFNOR*, 1995, 181 p.

PRIEUR M., *L'agriculture biologique : une agriculture durable ?*, Actes du séminaire de droit comparé et communautaire, Limoges, 4 et 5 octobre 1994, Presses Universitaires de Limoges, 1996, 362 p.

LE GOFF L.

- *Nourrir la vie : encyclopédie de l'alimentation biologique et de l'équilibre nutritionnel*, R. Jollois, 1997, 735 p.

- *L'agriculture biologique*, Que sais-je ?, N°2632, 3ème édition, PUF, 1998, 127 p.

- *Manger bio*, Flammarion, 2001, 127 p.

OMER J-L., *Le bio pour tous*, Echonot, 1998, 156 p.

DESBROSSES P., *Agriculture biologique : préservons notre futur*, Rocher, 1998, 158 p.

FAURE O.

- En France, le bio dans la cour des grands, *RLF*, mars 2000, pp. 20-22

- Production biologique. Un marché européen en gestation, *RLF*, mars 2000, pp. 18-19

COSNAC B. et LE CARDINAL C., *Bio, mode d'emploi*, Marabout, 2001, 159 p.

DIRICQ N., L'environnement : une dimension nouvelle dans la consommation ?, Discours d'ouverture, *RCC*, juillet/août 2002, p.173

LAMINE C., *Les intermittents du bio : pour une sociologie pragmatique dans le choix des aliments émergents*, Ed. Quae, 2008, 341 p.

Conseil Economique et Social, Avis (25 juin 2008) et Rapport (PRUGUE M.), *Une agriculture productrice soucieuse de prévenir les risques sanitaires et environnementaux*, Edition des Journaux Officiels, 76 p.

[En ligne] Disponible sur : <<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/084000406/0000.pdf>>

695 Loi d'orientation agricole n°80-502 du 4 juillet 1980 (JORF, 5 juillet 1980, pp. 1670 et s.).

696 Loi n°88-1202 du 30 décembre 1988 relative à l'adaptation de l'exploitation agricole à son environnement économique et social (JORF, 31 décembre 1988, pp. 16741 et s.).

697 Règlement (CEE) n°2092/91 du 24 juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires (JOCE n°198, 22 juillet 1991, pp. 1-15).

698 • Ce règlement cadre a pour objectifs de « viser à produire des produits de haute qualité » ainsi qu'une « grande variété de denrées alimentaires et autres produits agricoles qui répondent à la demande des consommateurs concernant des biens produits par l'utilisation de procédés qui ne nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux ». De même, il tend à « établir un système de gestion durable qui respecte les systèmes et cycles naturels et maintient et améliore la santé du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux, ainsi que l'équilibre entre ceux-ci, qui contribue à atteindre un niveau élevé de biodiversité, fait une utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles, telles que l'eau, les sols, la matière organique de l'air, respecte des normes élevées en matière de bien-être animal, et en particulier répond aux besoins comportementaux propres à chaque espèce animale » (Article 3).

• Pour ce faire, des principes généraux ont été fixés, à savoir « concevoir et gérer de manière appropriée des procédés biologiques en se fondant sur des systèmes écologiques qui utilisent des ressources naturelles internes au système, selon des méthodes qui utilisent des organismes vivants et des méthodes de production mécaniques, recourent à des pratiques de culture et de production animale liées au sol, ou à des pratiques d'aquaculture respectant le principe d'exploitation durable de la pêche, excluent le recours aux OGM et aux produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM à

Concrètement selon ce dernier, ce label⁶⁹⁹ ne peut être apposé qu'après le respect d'un processus strict assurant que le mode de production vise à allier « *les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels* »⁷⁰⁰, l'objectif de cette production étant « *d'établir un système de gestion durable pour l'agriculture, de produire des produits de haute qualité, et une grande variété de denrées alimentaires et autres produits agricoles* ».

Ce qui ne signifie pas que de telles pratiques soient des méthodes du passé, hostiles à tout progrès puisque la réalité est toute autre dans la mesure où l'apposition de l'indication ou du logo « AB » est la revendication d'un savoir-faire qui permet de mettre en harmonie les techniques de production avec les cycles de la nature.

Ce qui ne signifie également pas que le produit présente une qualité organoleptique, sanitaire ou nutritionnelle supérieure⁷⁰¹ à celle des autres produits de la même catégorie puisque comme le dispose l'article 10-2 du règlement (CEE) n°2092/91, « *aucune allégation ne peut être faite dans l'étiquetage ou la publicité suggérant à l'acheteur que l'indication de conformité avec le régime de contrôle constitue une garantie d'une qualité organoleptique, nutritionnelle ou sanitaire supérieure* ».

Puisque justement c'est ce seul savoir-faire précité qui est assuré à des mangeurs « *éco-responsables* »⁷⁰² qui le perçoivent comme une qualité à part entière⁷⁰³, de plus en plus d'ailleurs⁷⁰⁴, et

l'exception des médicaments vétérinaires ». Par ailleurs, figurent également parmi ces principes celui de « *restreindre l'utilisation d'intrants extérieurs* », « *de limiter strictement l'utilisation d'intrants chimiques de synthèse (...) en l'absence de pratiques de gestion appropriées, lorsque les intrants extérieurs ne sont pas disponibles sur le marché, ou lorsque l'utilisation des intrants extérieurs contribue à des effets inacceptables sur l'environnement* », et enfin d'« *adopter (...) les règles de production biologique compte tenu de l'état sanitaire, des différences régionales en matière de climat et de conditions locales, des stades de développement et des pratiques d'élevage particulières* » (Article 4).

699 V. sur ce label communautaire : http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-confidence/logo-labelling_fr

700 ▪ Considérant 1 du Règlement (CE) n°834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques (JOCE n°L.189, 20 juillet 2007, pp. 1-23).

▪ Ce règlement (CE) n°834/2007 constitue un « *règlement cadre qui pose les dispositions applicables à l'agriculture biologique et aux produits qui en sont issus, les principales évolutions apportées visant à établir un dispositif plus simple à la fois pour les agriculteurs et les consommateurs* » (SOROSTE A., OQ, septembre 2007). Il remplace depuis le 1er janvier 2009 le règlement (CEE) n°2092/91 du 24 juin 1991, tandis qu'au niveau national ces produits sont actuellement régis par la loi d'orientation agricole n°2006-11 du 5 janvier 2006 (JORF, 6 janvier 2006, p. 229).

701 V. PONCE A., *Evaluation nutritionnelle et sanitaire de l'agriculture biologique par rapport à l'agriculture traditionnelle*, Thèse (Pharmacie) Reims, 2009

702 V. LAMINE C., *Les intermittents du bio : pour une sociologie pragmatique dans le choix des aliments émergents*, Ed. Quae, 2008, 341 p.

PAVIE P., *Manger bio. Pourquoi ? Comment ? : le guide du consommateur éco-responsable*, EdiSud, 2008, 143 p.

703 ▪ Ce phénomène peut également s'expliquer par l'entrée de ces produits dans les grandes surfaces et concerne notamment les personnes d'un niveau d'études ou de vie élevé.

▪ V. FREMEAUX S., La crédibilité de l'agriculture biologique et le droit, *RDR*, mars 1998, p. 149

« *Doit-on s'inquiéter de la commercialisation à grande échelle des aliments issus de l'agriculture biologique ? En effet, la politique des grandes surfaces est*

ce malgré un prix plus élevé⁷⁰⁵ que pour leurs équivalents conventionnelles du fait d'un coût de revient supérieur.

La moindre productivité a effectivement pour corollaire une production moindre ou nécessitant une « main-d'œuvre » importante dont la protection vient même à constituer elle-aussi une qualité subsidiaire pouvant être présentée par l'aliment (B).

B . LA PERCEE DE LA QUALITE SOCIETALE

120. L'alimentation citoyenne - L'alimentation dite citoyenne⁷⁰⁶ suscite des intérêts grandissants puisque l'aliment doit pour certains mangeurs être à même de contribuer par son acte d'achat à des projets humanitaires, ce commerce humanitaire⁷⁰⁷ visant à améliorer les conditions de vie de

difficilement compatible avec la culture régnant dans les coopératives spécialisées. Les conditions d'accès aux mentions « issus de l'agriculture biologique » et « agriculture biologique » risqueraient de s'assouplir, on verrait apparaître une agriculture biologique à deux vitesses : l'une soumise à un strict contrôle de produits finis, l'autre se limitant au respect des cahiers des charges relatif aux modes de production. Mais, on ne peut promouvoir la protection de l'environnement et bloquer en même temps le développement du marché en écartant des circuits de distribution le biologique. Il ne s'agit pas pour la grande distribution d'attirer la clientèle bio-militante mais de susciter la curiosité des consommateurs ordinaires ».

704 Quelques données chiffrées en la matière :

- L'agriculture biologique française représente 8,81% de l'agriculture biologique européenne. Fin 2006, 11 640 exploitations étaient engagées en agriculture biologique, soit 552 824 hectares représentant 2% de la surface agricole utile nationale, dont 53 235 hectares sont en conversion.

- En 2007, la surface agricole utile consacré à l'Agriculture Biologique était de 2%. Le nombre des agriculteurs bio a légèrement augmenté, passant de 10 000 producteurs en 1982 à 11 640 en 2007.

- La consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique a progressé de près de 10% en moyenne par an depuis 1999, pour représenter 1,56 milliard d'euros en 2005, tandis que la demande annuelle d'aliments conventionnels n'augmentait que de 3,6%, selon l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique.

- Le poste le plus important étant celui des fruits et légumes, qui totalise 264 millions d'euros. Mais l'ensemble des produits vendus aux rayons crèmerie - produits laitiers (132 millions d'euros), lait (99 millions) et œufs (95 millions) - représentent eux-mêmes 21% de la consommation des aliments bio, avec un total de 326 millions d'euros.

- L'image de l'agriculture biologique en France. Selon une enquête de l'institut CSA, réalisée fin 2005, pour l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique : 90% des français estiment que les produits AB contribuent à préserver l'environnement ; près d'un Français sur deux (47%) consomme des produits biologiques au moins une fois par mois et plus d'un sur deux (56%) se sent proche des valeurs bio ; ils achètent leurs produits AB, pour 72% en grandes et moyennes surfaces, 43% sur les marchés, 29% en magasins spécialisés, 22% auprès d'artisans-commerçants et 22% directement à la ferme ; la majorité des consommateurs de produits AB habitent dans les régions Île-de-France et celles du pourtour méditerranéen.

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.gralon.net/articles/gastronomie-et-alimentation/bio/article-agriculture-biologique-62.htm>>

• V. également : Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, *L'agriculture biologique française : chiffres 2007*, Agence Bio, 2008, 168 p.

705 V. RENOU K., Aspects de la perception du label biologique et des autres signes de qualité par les circuits traditionnels de distribution de Paris : connaissance et commercialisation, in PRIEUR M. (sous la direction de), *L'agriculture biologique, une agriculture durable ?*, Actes du séminaire de droit comparé et communautaire, Limoges, 4 et 5 octobre 1994, Presses Universitaires de Limoges, 1996, pp. 111-136

706 V. Alternatives Economiques, *La consommation citoyenne*, Alternatives Economiques, 2006, 176 p.
CANFIN P., *Consommer responsable*, Flammarion, 2008, 335 p.

707 V. TAISNE A-F., Commerce éthique, commerce équitable : un engagement citoyen inéluctable ?, CCC, mai-juin 2001, pp. 32-34

populations défavorisées.

Et l'aliment doit également pouvoir être « socialement correct ». Car comme l'a souligné la Commission européenne dans sa communication du 29 novembre 1999⁷⁰⁸, « *en Europe nous sommes protégés par les législations communautaires et nationales régissant diverses matières telles que la santé et la sécurité au travail, l'environnement, les droits et obligations des employeurs et des salariés* ». Or, « *de tels droits⁷⁰⁹ n'en sont encore qu'au stade de l'élaboration dans nombre de pays en développement ; là où ils existent, il peut d'ailleurs être difficile pour différentes raisons, notamment d'ordre économique, d'imposer le respect de la loi* »⁷¹⁰. Sans compter que « *les fruits de la croissance des échanges et du commerce ne sont pas nécessairement partagés de manière équitable par tous les pays ni par toutes les couches de la population* »⁷¹¹.

121. Les aliments du commerce équitable - D'où la demande par les mangeurs de la production d'aliments éthiques qui assurent aux producteurs des pays en développement⁷¹² de percevoir un juste prix (en fonction des compétences mises en œuvre, du travail effectué et des matières utilisées⁷¹³), et de bénéficier de conditions de travail dignes, autrement dit d'aliments pour reprendre les termes de

MAHE L-P. et MARETTE S., L'éthique et les échanges agro-alimentaires : principes et réalités, *Economie Rurale*, septembre-octobre 2002, pp. 73-83

KUPFERMAN P., Le commerce équitable, véritable enjeu ou outil marketing ?, *La Tribune*, 10 février 2004, p. 20

BLIN-FRANCHOMME M-P., Pratiques commerciales : l'émergence juridique du commerce équitable, *Lamy Droit des Affaires*, janvier 2007, pp. 73-83

SOUSA-SANTOS F., Structures du commerce équitable, *Concurrence et consommation*, Décembre 2007, pp. 73-75

708 Communication de la Commission sur le « commerce équitable », Com (1999)619 final (non publiée), 17 p.

709 • Par exemple, les dispositions incluses dans la déclaration de l'OIT du 18 juin 1998 sur les droits fondamentaux des travailleurs.

• V. KELLERSON H., La déclaration de 1998 de l'OIT sur les principes et droits fondamentaux : un défi pour l'humanité ?, *Revue Internationale du Travail*, 1998 - [En ligne] Disponible sur : < http://training.itcilo.it/ils/foa/library/labour_review/1998_2/french/kellerson_fr.html >

710 Com (1999)619 final, p. 4

711 Ibid.

712 Selon la Commission, cette notion de commerce équitable s'applique aux échanges entre pays en développement et pays développés. Elle n'est pas « *pertinente pour les marchandises produites dans l'UE, où les normes sociales et environnementales font déjà partie intégrante de la législation. Dans l'UE, l'intégralité de la production ainsi que tous les producteurs et salariés bénéficient d'ores et déjà, en matière sociale et environnementale, d'un niveau de protection au moins aussi élevé que celui établi pour les produits relevant du commerce équitable* ». - Ibid.

713 V. sur les modalités de formation des prix alimentaires : Conseil Economique Social, Avis (8 avril 2009 et Rapport (LAMBERT C.), *Les modalités de formation des prix alimentaires : du producteur au consommateur*, Edition des Journaux Officiels, 170 p.

[En ligne] Disponible sur : <http://www.conseil-economique-et-social.fr/ces_dat2/2-3based/base.htm>

l'article 60.II de la loi du 2 août 2005 sur les petites et moyennes entreprises⁷¹⁴ qui contribuent à « assurer le progrès économique et social de ces producteurs »⁷¹⁵.

122. Les labels « commerce équitable » - Café, thé, bananes, chocolat, jus de fruits, riz, sucre⁷¹⁶... peuvent donc être commercialisés en conformité avec de tels principes⁷¹⁷ non contraires aux règles de la concurrence⁷¹⁸.

Et en indiquant leur qualité aux mangeurs au travers de divers logos « commerce équitable » lorsqu'ils font l'objet de labels mis en place par des organismes d'homologation⁷¹⁹ comme « Max Havelaar »,

714 ▪ Loi n°2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises (JORF, 3 août 2005, pp. 12639 et s.)

▪ V. le communiqué du 30 septembre 2005 d'Artisans du Monde (réseau spécialisé du commerce équitable) : <http://www.artisansdumonde.org/actualite/pdf/communique-legislation-300905.pdf>

715 Et donc de permettre « aux cultivateurs des régions moins favorisées du monde de rester dans leurs campagnes, de ne pas bouleverser leur vie et venir grossir les rangs des sans-terre et des déracinés qui se pressent dans les immenses métropoles du tiers-monde, de ne pas traverser les mers pour échouer désespérés et clandestins dans les zones riches du monde ». - RUSSI F., Consommer à bon prix. Pour qui la facture ?, *Consumer Voice*, n°3, 2000, p. 22

716 ▪ Dans son avis portant sur le commerce équitable (V. Infra), l'Autorité de la Concurrence qu'en France le commerce équitable aurait généré pour l'année 2005 :

- café : 5489 tonnes ; 68 020 milliers d'euros ; 3% de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- thé : 31 tonnes ; 9 782 milliers d'euros ; 0,80% de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- bananes : 696 tonnes ; 9 598 milliers d'euros ; 0,38% de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- chocolat : 38 tonnes ; 8 066 milliers d'euros ; 0,30% de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- jus de fruits : 29 tonnes ; 5 489 milliers d'euros ; 0,18% de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- riz : 23 tonnes ; 2 490 milliers d'euros ; moins de 0,10 % de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

- sucre : 43 tonnes ; 2 291 milliers d'euros ; moins de 0,10 % de part de marché du commerce équitable par rapport au ventes totales

▪ Les grandes et moyennes surfaces ont tendance à les commercialiser de plus en plus abondamment, 100 000 d'entre elles à notre échelle nationale, et 430 000 à l'échelle européenne. - Source [En ligne] Disponible sur : <http://www.commerceequitable.org/chiffres>

717 Dans son accord AC-X50-340 intitulé « commerce équitable », l'AFNOR a mis en avant trois principes complémentaires et indissociables du commerce équitable que sont l'équilibre de la relation commerciale entre les partenaires ou co-contractants, l'accompagnement des producteurs et des organisations des producteurs engagés dans le commerce équitable, l'information et la sensibilisation du consommateur, du client, et plus globalement du public au commerce équitable.

718 ▪ Dans son avis du 22 mars 2006 relatif à l'examen, au regard des règles de concurrence, des modalités de fonctionnement de la filière du commerce équitable en France, l'Autorité de la concurrence a en effet estimé que « le principe de l'existence de grilles de prix d'achat minimum garanti par produit et zone géographique, au bénéfice des producteurs des pays en développement, n'entraîne pas, en l'état actuel des choses, de restrictions de concurrence qui pourraient relever de l'article L.420-1 du Code de commerce ». - Autorité de la concurrence, Avis (22 mars 2006) n°06-A-07 relatif à l'examen, au regard des règles de concurrence, des modalités de fonctionnement de la filière du commerce équitable en France, 26 p.

[En ligne] Disponible sur : <http://www.autoritedelaconcurrence.fr/pdf/avis/06a07.pdf>

▪ Article L.420-1 du Code de commerce selon lequel : « Sont prohibées même par l'intermédiaire direct ou indirect d'une société du groupe implantée hors de France, lorsqu'elles ont pour objet ou peuvent avoir pour effet d'empêcher, de restreindre ou de fausser le jeu de la concurrence sur un marché, les actions concertées, conventions, ententes expresses ou tacites ou coalitions, notamment lorsqu'elles tendent à :

1° Limiter l'accès au marché ou le libre exercice de la concurrence par d'autres entreprises.

2° Faire obstacle à la fixation des prix par le libre jeu du marché en favorisant artificiellement leur hausse ou leur baisse.

3° Limiter ou contrôler la production, les débouchés, les investissements ou le progrès technique.

4° Répartir les marchés ou les sources d'approvisionnement ».

719 ▪ Le nom du label et des organismes d'homologation sont identiques.

▪ « Les organismes d'homologation fixent les critères à respecter pour qu'un produit puisse bénéficier du label commerce équitable. Harmonisées au niveau international, ces critères sont élaborés sur la base d'instruments internationaux tels que les conventions de l'OIT (Organisation internationale du travail) et

« Transfair », « Fairtrade Mark » et « Rättvisemärkt » qui sont tous affiliés au « Fair Trade Labelling Organization »⁷²⁰ qui les coordonne afin de s'assurer que les exigences propres à tout produit alimentaire équitable soient respectées par les commerçants et par les producteurs⁷²¹.

Des labels « commerce équitable » qui peuvent en appeler d'autres.

Au même titre d'ailleurs que des qualités nouvelles pourront elles aussi donner lieu à l'élaboration de nouveaux labels répondant aux attentes en constante évolution des mangeurs.

Qualités et valorisations qui pourront à leur tour caractériser l'aliment.

Parce qu'effectivement « notre » aliment connaît un changement perpétuel.

Alors certes l'idéal, si tant est qu'il y en ait un, aurait été de proposer un travail qui au final aurait pu

les 21 recommandations inscrites à l'ordre du jour des Nations unies. Ils couvrent des domaines aussi divers que les conditions de travail, les contrôles visant à prévenir la contamination des cours d'eau et des eaux potables par les pesticides, la protection des écosystèmes naturels, etc. L'élaboration de critères spécifiques pour chaque produit considéré a pour objet de permettre la prise en compte des caractères propres aux systèmes de production et aux circuits de commercialisation. Producteurs et opérateurs peuvent faire appel aux organismes d'homologation afin de solliciter pour leurs produits le bénéfice du label commerce équitable. Y sont éligibles les marchandises importées fabriquées par des producteurs établis dans pays en développement lorsque l'organisme d'homologation a recueilli des éléments probants attestant la conformité des marchandises en cause aux critères du commerce équitable régissant la production et la commercialisation desdites marchandises. Les producteurs et les importateurs dont il a été établi qu'ils respectent les critères du commerce équitable sont inscrits dans les registres internationaux prévus à cet effet. Les commerçants qui souhaitent commercialiser des produits commerce équitable sont tenus de s'approvisionner auprès de producteurs homologués et de respecter eux-mêmes les exigences pertinentes en matière d'inspection en ce qui concerne leurs propres opérations commerciales. Les organismes d'homologation doivent assurer le suivi de la surveillance requise pour vérifier que les producteurs, importateurs et négociants bénéficiant du label commerce équitable respectent rigoureusement les critères en vigueur. Les programmes de labellisation au titre du commerce équitable sont financés par les droits d'enregistrement que paient les importateurs et les commerçants et par les redevances que versent les commerçants commercialisant les produits concernés. Ces droits et redevances sont fonction du chiffre d'affaires et du volume des ventes. Les organismes d'homologation ont pour objectif de s'autofinancer par le produit des redevances, mais ils n'y parviennent qu'après avoir dépassé un certain seuil en matière de volume des ventes, étant donné que les droits d'enregistrement et les redevances doivent être fixés à des niveaux tels que l'homologation présente un intérêt pour les importateurs et pour les commerçants et que la participation aux programmes de commerce équitable procure des avantages supplémentaires aux producteurs. Dans un premier temps, les organismes d'homologation peuvent donc voir leurs dépenses dépasser leurs recettes, et c'est d'ailleurs pourquoi bon nombre d'entre eux bénéficient par surcroît d'une certaine assistance financière émanant par exemple de gouvernements ou d'ONG spécialisées dans le développement. Sur l'emballage figure le logo du commerce équitable, attestant que la production et la commercialisation du produit en cause respectent les critères qui régissent le commerce équitable; ce logo vient s'ajouter à l'étiquetage informatif imposé par la réglementation en vigueur en ce qui concerne par exemple la catégorie de qualité et l'origine ». - Com (1999) 619 final, pp. 6-7

720 • Le FLO est une organisation internationale visant à harmoniser et à développer des standards de production.

• V. le site internet du FLO : <http://www.fairtrade.net>

721 Les acteurs du commerce équitables, autrement dit les producteurs, organismes de labellisation ou autres importateurs, se trouvent et se réunissent tant au niveau local, national qu'international. Ainsi, pouvons-nous distinguer : au niveau local : les réseaux nationaux d'associations locales (« Fédération Artisans du Monde ; « Max Havelaar France ») ; les collectifs régionaux à l'image de l'« Agence Provençale de l'Economie Alternative et Solidaire » / au niveau national : la « Plate-Forme pour le Commerce Equitable » ; le « MINGA » / au niveau international : l'« International Fair Trade Association », le « Fair Trade Labelling Organization », le « Network of European World Shops », l'« European Fair Trade Association », tous réunis dans le FINE visant à l'échange d'informations et à la prise de positions communes entre ces quatre organisations.

mettre en place des qualificatifs de l'aliment valables une fois pour toute.

Néanmoins il faut se rendre à l'évidence, l'aliment étant insaisissable, sa définition ne peut être valable « *ad vitam eternam* » puisque l'aliment d'aujourd'hui n'est pas l'aliment d'hier, est sans nul doute différent de celui de demain.

123. Conclusion de Titre - « *Par denrée alimentaire, on entend toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain* ».

En se référant à ce premier alinéa de l'article 2 du règlement *Food Law* nous ne pouvons qu'admettre que de prime abord nombre de produits ou de substances pourraient constituer un aliment.

Face à un tel constat le concept d'ingestion raisonnable nous a permis de déduire que seul un aliment ayant une destination nutritive peut être ingéré de la sorte.

Et ce critère commun, propre et permanent à toutes les denrées, est qui plus est totalement compatible avec des caractéristiques complémentaires et optionnelles de l'aliment qui ont vocation à s'adapter constamment à la réalité de cette denrée en perpétuelles mutations.

Critères immuables et absolus, critères mouvants et accessoires, tel est donc le particularisme qui garantit la délimitation de ces denrées, particularisme que nous allons enfin pouvoir matérialiser.