

la gastronomie³ au nombre d'étoiles obtenues par les grands restaurateurs dans le guide Michelin⁴,

3 • Pour Jean-Anthelme BRILLAT SAVARIN, « *la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible. Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments. La gastronomie tient : à l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ; à la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités ; à la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ; à la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût ; au commerce, par la recherche des moyens d'acheminement au meilleur marché possible de ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ; enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations* ». - BRILLAT-SAVARIN A., *Physiologie du goût*, Flammarion, 1982, p.62

• Mais derrière cette appréhension multidisciplinaire de la gastronomie, il convient de ne pas oublier qu'elle consiste avant tout à « *l'esthétisation de la cuisine et des manières de la table* », « à un détournement hédoniste des buts biologiques de l'alimentation » pour reprendre les propos du Professeur Jean-Pierre POULAIN (POULAIN J-P., *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs de l'espace social alimentaire*, PUF, 2005, p. 201).

• V. sur la gastronomie :

PITTE J-R., *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, 1991, 265 p.

BRANLARD J-P.

- Doctrine et jurisprudence de la gastronomie française, GP, 14 novembre 1995, pp. 2-7

- Existe-t-il un droit de la gastronomie ?, *La Vie judiciaire*, 18 mai 1997, p. 4

ROWLEY A.

- *A table ! La fête gastronomique*, Gallimard, 1994, 160 p.

- *Une histoire mondiale de la table*, Odile Jacob, 2006, 401 p.

VITAUX J., *La gastronomie, Que sais-je ?*, N° 3788, PUF, 2007, 128 p.

4 • Alors que depuis quelques années la part du budget des Français liée à ses dépenses de sorties au restaurant ne cesse d'augmenter, pendant fort longtemps ce poste d'achats n'était guère élevé puisque les personnes ne bénéficiaient d'aucun temps libre à proprement parler. On pouvait certes trouver à l'antiquité à Pompéi ou à Herculaneum des boutiques servant à boire (en réalité des pièces uniques donnant sur la rue). Mais la situation a réellement évolué qu'au XV^{ème} siècle puisque les Français de l'époque ont commencé à pouvoir aller de plus en plus couramment dans les tavernes où étaient servis à manger et à boire, où on pouvait jouer à divers jeux comme les dés et les cartes et où étaient même célébrés des mariages et des enterrements. Et ce, alors que parallèlement étaient également pratiqués dans ces auberges la prostitution ainsi que le trafic d'objets à la provenance souvent douteuse, les clients payant le plus souvent en nature. Quelques années plus tard, ces clients pouvaient se voir proposer des chambres fort simples où l'on dormait à plusieurs dans un même lit, chambres et repas qui progressivement ont gagné de plus en plus en qualité, des pots en fonte contenant légumes et viandes devenant des plus courants à la Renaissance.

C'est dans ce cadre qu'en 1765 le premier restaurant a vu le jour, date à laquelle un dénommé BOULANGER proposa au « Champ d'Oiseau » à Paris une nourriture individuelle sur table, le repas servi sur assiette individuelle apparaissant au début du XIX^{ème} siècle grâce au prince Russe KURAKIN. Cette nouvelle façon de manger a connu un succès immédiat qui n'a cessé de se démentir jusqu'à aujourd'hui où le restaurant s'est démocratisé, ne concerne plus seulement qu'une couche privilégiée de la population, et où la carte bleue et le ticket restaurant ont remplacé la récolte du paysan sans le sou comme moyen de paiement.

• Très rapidement ces restaurants ont été évalués puisque dès 1803 l'« Almanach des gourmets » de GRIMOD DE LA REYNIERE (V. sur GRIMOD DE LA REYNIERE A-B. : VITAUX J., *Grimod de la Reynière, l'inventeur du journalisme et des guides gastronomiques*. - [En ligne] Disponible sur : <http://www.canalacademie.com/Grimod-de-la-Reyniere-l-inventeur.html>) commentait les restaurants de la capitale tout comme le firent à partir de 1850 les « Petits-Paris ». Puis quelques années plus tard est apparu le désormais célèbre « Guide MICHELIN » : si à l'origine ce dernier fut mis en place pour donner des informations d'ordre générale et fut offert aux personnes achetant des pneus de la marque, très rapidement des renseignements sur les restaurants ont vu le jour, les meilleurs d'entre eux se voyant gratifier de macarons faisant ainsi référence aux étoiles préfectorales visant à distinguer les meilleurs hôtels. Depuis ces macarons ont laissé place à des étoiles réservées aux restaurants ayant une cuisine de haute qualité, ce « Guide Rouge » (V. <http://www.viamichelin.fr/viamichelin/fra/dyn/controller/Restaurants>) qui les répertorie se vendant annuellement et respectivement à 400 000 et 1 000 000 d'exemplaires en France et en Europe. Et alors que MICHELIN propose également le « Bib Gourmand » consacrant des repas soignés à prix modérés de même qu'un « Guide Vert » qui se veut essentiellement touristique, il convient de souligner également l'existence de guides réputés, tels que le « Gault et Millau » (V. <http://www.guides-gaultmillau.fr>), le « Champérad » et le « Pudlo ».

• Alors que nous ne rentrerons pas dans la polémique portant sur l'attribution de ces étoiles et sur les conséquences de ce système de notations, rappelons tout du moins qu'en 2008 sur le territoire national français seuls 26 restaurants se sont vu décerner trois étoiles, 68 en ayant eu deux, 435 n'en ayant eu qu'une seule.

• V. néanmoins sur la critique gastronomique :

BRANLARD J-P., *Le critique gastronomique face à la loi et au juge : entre mots et maux*, OQ, novembre-décembre 2006

DEMORAND S., *Les cuisines de la critique gastronomique*, Ed. du Seuil, 2009, 113 p.

en passant par le dernier régime recommandé⁵ pour perdre le plus de poids en un temps record, ou bien encore par le produit « tendance »⁶ prochainement commercialisé, le phénomène du « tout alimentaire » ne cesse de nous envahir à grands coups de renforts de médias qui se font un plaisir de s'engouffrer dans cette brèche⁷.

2. Le caractère dual de l'aliment - Toutefois si désormais l'aliment est mangé à toutes les « sauces », s'il devient le sujet à la mode⁸ que tout le monde tente de s'accaparer, c'est certes pour le louer et mettre en avant ses qualités. Mais c'est également pour le dénigrer et pointer du doigt les incertitudes dont il fait l'objet.

D'aucuns diront que cette dualité existe depuis la nuit des temps et qu'il suffit de remonter au Paradis

5 Si cette « folie » des régimes minceurs envahit nos journaux, nos magazines, nos reportages télévisuels, cette « dictature » de la minceur ne date pourtant pas d'aujourd'hui puisque déjà à l'antiquité l'obésité était combattue (obésité à ne pas confondre avec l'embonpoint qui caractérisait et qui caractérisa longtemps par la suite les personnes aisées) avec comme consignes d'avoir une certaine activité physique, de ne prendre qu'un seul repas quotidien, de ne dormir que très peu et sur un lit dur, de ne pas prendre de bain, et même de rester nu dès que possible. Au Moyen-Age on alla également de quelques conseils des plus particuliers pour faire face à ce phénomène, conseils qui continuèrent de voir le jour au fil des siècles à l'image de ceux des docteurs Malcom FLEMING et Thomas SHORT (XVIII^{ème} siècle) qui préconisèrent pour le premier de manger du savon et pour le second de ne pas fréquenter les pays pluvieux et de ne pas avoir de relations sexuelles. Et si au début du XX^{ème} siècle la minceur est devenue un critère de beauté, les régimes proposés n'en demeurent pas moins farfelus, certains docteurs estimant à titre d'exemple que pour maigrir il faudrait mastiquer autant de fois que l'on avait d'années : le temps passant, les connaissances évoluant, les régimes minceurs n'en demeurent pas moins parfois des plus surprenants, voire même des plus alarmants...

6 • Sandwich dans un tube en plastique, produit au dos duquel un code est à scanner avec le téléphone portable afin d'accéder à des recettes originales, viande de bœuf déjà grillée à préparer au four à micro-ondes (saignante en 50 secondes, à point en 1 minute),... : les nouveautés alimentaires connaissent un indéniable succès et inondent le Salon International Agroalimentaire (V. <<http://www.sial.fr>>).

• On en est d'ailleurs arrivé à un tel point que l'idée d'aliments conditionnés selon nos gènes a même vu le jour : « *Manger selon ses gènes pour éviter le cholestérol, le surpoids ou le diabète n'est pas de la science-fiction. D'ici à une dizaine d'années, la nutrition personnalisée, basée sur le profil génétique, permettra de diminuer les risques de maladies pour lesquelles on est prédisposé : c'est ce que viennent d'annoncer les chercheurs de l'INSERM, réunis par l'Institut français pour la nutrition (IFN), l'association d'échanges entre les scientifiques et l'agroalimentaire. En effet, nous sommes le produit de notre patrimoine génétique et des influences qu'il subit du fait de notre environnement. Ce que nous mangeons interfère avec l'expression de nos 30 000 gènes et contribue à en modifier le fonctionnement. Autrement dit, un aliment peut être bon pour les uns, pas forcément pour les autres, un régime s'avérer utile ou inutile. (...) L'étude des interactions entre gènes et alimentation pourrait-elle déboucher sur une diététique personnalisée ? Pour les chercheurs, l'hypothèse pourrait être réalité d'ici à une dizaine d'années. L'analyse sur le gène permettra d'éviter de plaquer sur un individu les recommandations nutritionnelles qui sont basées sur des phénomènes majoritaires.* » - CHANTRY C., Nutrition - Bientôt on mangera selon ses gènes, *Aujourd'hui en France*, 28 mai 2007

• V. sur les nouveautés alimentaires :

LEFEVRE A., Produits nouveaux : des années de recherche, *Science et vie*, 1er septembre 1999, pp. 126-135

REMESY C., *Que mangerons-nous demain ?*, Odile Jacob, 2005, 302 p.

7 • V. sur le rôle des médias : « *Les médias jouent un rôle important dans l'information du public. Les conseils nutritionnels font l'objet d'articles fréquents dans la presse santé grand public, dans les revues de cuisine ainsi que dans les revues féminines et désormais masculines. Le nombre d'articles de journaux, d'émissions de radio ou de reportages télévisés consacrés à l'alimentation et à la nutrition sont devenus considérables, traduisant l'intérêt des consommateurs pour ce thème. La qualité des informations proposées s'est considérablement améliorée au cours des dernières années. Les journalistes ont, dans ce domaine, une grande responsabilité. Informer le grand public de l'avancée de la recherche, se faire écho des débats parfois contradictoires, font partie des missions nobles des médias, et fort heureusement la plupart le font avec un souci important de l'éthique.* » - Haut Comité de santé publique, *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France, Enjeux et propositions*, ENSP, 2000, Point 3.4.3.2

• V. également :

DERIEUX E., La responsabilité des médias : responsables, coupables, condamnables, punissables ?, *JCP* 1999, Ed. G., 1999.I.153

FERRIERES M., *Risque alimentaire et conférence du consensus : l'expérience de 1669*, in *Risques et crises alimentaires*, Lavoisier, 2005, p. 3

8 « *L'alimentation est l'un des grands thèmes-problèmes du temps. (...) La nourriture est partout dans les conversations, dans les opinions, dans les enseignements* » - FISCHLER C., *L'omnivore*, Odile Jacob, 1993, p.10

Terrestre pour s'apercevoir que l'aliment peut être tout à la fois source de plaisir et de craintes⁹. Si ce n'est que ce phénomène s'est particulièrement accentué avec l'apparition de méthodes de production déraisonnables et insensées à l'origine plus que jamais de la méfiance des consommateurs¹⁰. Et que par conséquent pour rassurer tout à la fois ces derniers et éviter la survenance de nouvelles crises sanitaires¹¹, un arsenal juridique pourtant fort conséquent a continué à être élaboré.

3. Une réponse juridique insuffisamment adaptée - Pourtant si dans un tel contexte ce droit alimentaire¹² est devenu des plus pléthoriques¹³, paradoxalement la définition même de la notion¹⁴ d'aliment n'a fait l'objet d'aucune attention particulière.

Une situation qui selon nous doit être considérée non pas comme une négligence mais qui doit bien davantage être perçue comme la résultante du sentiment d'être en présence d'une notion tellement évidente et connue de tous que finalement son approfondissement ne se justifiait pas.

9 V. en ce sens : VINCENT J-M., *Le droit de l'alimentation*, Que sais-je ?, N°3103, PUF, 1996, p. 25

10 Une méfiance qui selon nous est totalement disproportionnée, la sécurité sanitaire des aliments n'ayant jamais été aussi assurée que ces dernières décennies. D'ailleurs pour Anne-Lucie RAOULT-WACQ, il ne fait aucun doute que « dans les pays industrialisés, l'alimentation est aujourd'hui plus sûre qu'hier. Et pourtant, plus de la moitié des européens en ont la perception inverse ». (RAOULT-WACQ A-L., « Dis moi ce que tu manges », Gallimard, 2001, p. 78).

11 V. sur les crises alimentaires :

APFELBAUM M., *Risques et peurs alimentaires*, Odile Jacob, Paris, 1998, 284 p.

LE BARZIC M. et POUILLON M., *La meilleure façon de manger : les désarrois du mangeur moderne*, Odile Jacob, 1998, 281 p.

JAILLETTE J-C., *Les dossiers noirs de la malbouffe*, Albin Michel, 2000, 294 p.

Conseil Economique et Social, Avis (13 novembre 2001) et Rapport (CAPP G.), *La sécurité sanitaire des aliments : un enjeu majeur*, Edition des Journaux Officiels, pp. II-63 – II-94 - [En ligne] Disponible sur : <http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr/BRP/014000787/0000.pdf>

HIRSCH M., *Ces peurs qui nous gouvernent. Sécurité sanitaire : faut-il craindre la transparence ?*, Albin Michel, 2002, 294 p.

BAILLY J-M., La sécurité alimentaire, *GP*, 9-10 juin 2006, pp. 7-14

12 Pierre-Marie VINCENT propose une analyse intéressante de ce droit à l'alimentation puisque selon lui « le droit de l'alimentation règlemente (ou peut règlementer) le choix des matières premières, leurs prétraitements (phytosanitaires ou vétérinaires), les procédés de transformation et de conservation (si ces procédés peuvent générer des risques pour la santé), la définition des produits, leurs composants (naturels et/ ou étrangers), l'hygiène des installations, les matériaux au contact avec les aliments en cours de transformation et d'emballage. Le droit de l'alimentation régit également le mode de présentation et l'étiquetage, la publicité étant partie intégrante de ce dernier. Il détermine les règles de contrôle et prévoit les limites de la répression des délits (atteintes à la santé, atteintes à la loyauté) ». - VINCENT J-M., *Le droit de l'alimentation*, op. cit., p. 30

13 V. Pour une constitution historique et progressive de ce droit de l'alimentation : *Ibid.*, pp. 15-22

14 Puisque nous traitons de « la notion de denrée alimentaire », il semble opportun de s'intéresser, et ce, sous un angle strictement juridique, à cette « Notion » dont Jean-Paul SARTRE disait qu'elle « organise et fond ensemble les concepts dans l'unité organique et vivante de la réalité concrète » (SARTRE J-P., *Situations III*, p. 153).

Pour le Professeur Jean-Louis SOURIOUX, « produit de base de l'esprit juridique, la notion juridique doit être entendue comme les points de repère scientifiques qui jalonnent le passage conduisant des faits à l'univers juridiques » (SOURIOUX J-L., *Introduction au droit*, PUF, 1987, p. 42).

Et toujours selon lui ces points de repère n'auraient ni la même fonction, ni la même portée dans la mesure où il existerait d'une part les notions de type idéologique qui « sont des notions-reflets d'idées de droit, admises ou imposées par la fraction dominante de l'esprit juridique d'un ou de plusieurs pays donnés, à une ou plusieurs époques données », et d'autre part les notions de type technologique « dont la fonction exclusive est de regrouper des faits pour leur appliquer un régime juridique donné » (*Ibid.*, p. 43).

Aussi si un choix devait être effectué entre ces deux catégories, nous opterions sans nul doute pour la dernière proposée, notre conception du sujet étant de saisir la réalité, la notion telle que nous l'entendons étant donc amenée à évoluer dans le temps et non de rester figée.

Mais c'était sans compter sur le fait que l'évolution rapide et continue que cet aliment a connue a été telle que lui-même en est devenu insaisissable, se rapprochant d'autres catégories de produits (ci-après *Borderline Products*¹⁵) en créant de la sorte de nouvelles problématiques auxquelles sa définition « minimaliste » ne pouvait répondre.

Face à cette nécessité d'identifier le produit et la substance alimentaires, et dans un contexte qui s'y prêtait fortement, le Législateur communautaire a réagi en répertoriant toutes les zones d'ombre existantes tout en essayant par la même de les clarifier au travers d'une définition novatrice qui va constituer le cadre de notre travail.

Et pour cause, si des précisions doivent absolument lui être apportées afin de combler ses insuffisances initiales, afin de l'actualiser et de prendre en considération les incertitudes nouvelles qui sont apparues depuis son adoption (§1), cette définition ne se caractérise pas moins par sa pertinence.

Elle s'avère être ainsi le terrain d'étude privilégiée pour nous permettre d'établir à notre tour les critères de qualification juridique de cette seule denrée alimentaire et d'essayer de délimiter avec exactitude cette pierre angulaire du droit de l'alimentation (§2).

§1 . L'OBJET DE L'ETUDE

Si nous voulons apporter à la définition actuelle de l'aliment les éléments qui selon nous lui font défaut, encore faut-il pouvoir justifier notre perception en les « pointant du doigt » (A) et en démontrant par la même l'utilité que notre contribution peut revêtir (B).

A . L'ALIMENT, UNE NOTION A APPREHENDER JURIDIQUEMENT

4. L'appréhension extra-juridique de l'aliment - Alors que le terme de viande a longtemps été utilisé pour désigner ce qui était bon à l'entretien de la vie, dès 1120¹⁶ est apparue la notion d'*alimentum* du latin *alere*. Une précision qui n'est pas anodine puisque ce terme d'*alimentum* laissait déjà entrevoir à

¹⁵ Ou produits « frontière ».

¹⁶ V. sur l'histoire du terme aliment :

Dictionnaire historique de la langue française, Tome I, Robert, 1982, pp. 45-46

POULAIN J-P., *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, op. cit., pp. 235-236

cette époque que l'aliment avait pour caractéristique principale et essentielle de nourrir l'Homme, et donc de lui permettre de vivre même si cela peut paraître l'évidence même¹⁷.

C'est dans cette continuité que plus tard Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN a défini cet aliment comme étant constitué, quel que soit son mode de consommation¹⁸, de « *substances qui, soumises à l'estomac, peuvent s'animaliser par la digestion, et réparer les pertes que fait le corps humain par l'usage de la vie* »¹⁹.

Que de la même manière Louis LEMERY dans son « *Traité des aliments* » estima que « *tout ce qui est capable de réparer notre corps mérite le nom d'aliments* »²⁰.

Et que Denis DIDEROT et Jean le Rond D'ALEMBERT l'assimilèrent à « *tout ce qui peut se dissoudre et se changer en chyle par le moyen de la liqueur stomacale et de la chaleur naturelle, pour être ensuite converti en sang et servir à l'augmentation du corps ou à en réparer les pertes continues* »²¹.

17 D'ailleurs bien auparavant HIPPOCRATE (V. Infra NBP 111) précisait dans le même sens que l'aliment « *accroît, fortifie, transforme en chair, assimile, (...) est capable de nourrir* » (HIPPOCRATE, *Du régime des maladies aiguës*, Les Belles lettres, 1972, p. 140).

18 ▪ Si l'aliment a évolué en tant que tel, il en est allé de même des habitudes de consommation des mangeurs.

Ainsi à l'antiquité les Romains mangeaient allongés, servis par des esclaves, leurs invités apportant leurs propres serviettes afin de pouvoir ramener les présents qui leurs étaient offerts. Il a fallu attendre le Moyen-Age pour que la position allongée soit abandonnée une fois pour toutes, les écuelles et cuillères en bois pouvant alors être utilisés pour manger par les plus démunis, tandis que les nobles se servaient quotidiennement de couteaux en or et proposaient des festins à l'occasion desquels les nappes posées sur les tables faisaient office de serviettes à des invités qui utilisaient leur doigt pour manger.

Ce n'a été qu'à la Renaissance que la table telle qu'on la connaît de nos jours a vu progressivement le jour, tout du moins pour les personnes favorisées, puisque la fourchette à deux dents apparaît au XVI^{ème} siècle, les bancs laissant place à des sièges individualisés, tandis que la serviette devient désormais familière.

Puis au XVII^{ème} et au XVIII^{ème} siècle, les couverts utilisés, à savoir le couteau et la fourchette pourvue alors de trois dents sont individuels, ainsi que le verre mais également l'assiette qui jusqu'alors était le plus souvent remplacée par un morceau de « pain bis ». L'art de la table venait de véritablement voir le jour pour s'adapter par la suite à nos différents modes de vie.

▪ Pour finir sur cette approche historique de l'aliment et de sa consommation, rappelons une anecdote toute particulière portant sur les couverts et plus spécialement sur la fourchette qui pendant fort longtemps n'a été utilisée que pour cuisiner, son utilisation par les mangeurs n'ayant réellement débutée que sous le règne d'Henri III (XVI^{ème} siècle). Alors que son père, Henri II a été victime d'un accident de chasse lui ayant laissé une cicatrice au cou, ce dernier décida de porter une fraise afin de dissimuler cette blessure disgracieuse, fraise qui fût très vite adoptée à la cour des rois de France et qui posa une gêne particulière à l'occasion des repas en ce qu'il était difficile de manger sans pouvoir se tâcher. Pour faire face à ce problème, Henri III apporta de Venise une petite fourche de métal pourvue alors de deux dents, fourche qui fut appelée fourchette. Toutefois, cet « instrument » qui avait pourtant été rendue obligatoire à la cour à l'occasion des repas, a reçu un accueil mitigé à l'image de MONTAIGNE qui n'hésitait pas à proclamer : « *je disnerois sans nappe, mais à l'allemande, sans serviette blanche, très incommodément... et m'ayde peu de cuiller et de fourchette... Je mords parfois mes doigts de hativité* ». C'est ainsi que conservée sous Henri IV, la fourchette fut abandonnée par Louis XIII laissant place à des repas pris de nouveau avec les doigts, avant que Louis XIV l'utilise par la suite jusqu'à la fin de son règne, même si elle ne fera réellement partie des usages qu'à la fin du XVII^{ème} siècle.

▪ V. à ce sujet BRANLARD J-P., *La chaise du restaurant. Sièges de règlements et de procès*, OQ, janvier 2001.

19 BRILLAT-SAVARIN A., *Physiologie du goût*, op. cit., p.73

20 LEMERY L., *Traité des aliments*, Cusson & Witte, 1702

21 DIDEROT D. et D'ALEMBERT J., *Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Briasson, 1751

Dès lors il apparaît somme toute logique que l'aliment ait été assimilé à la nourriture²² mais aussi au comestible, à la subsistance, au manger, ou plus péjorativement à la « ration », à la « bectance », à la « bouffe », à la « boustifaille », à la « croûte », à la « tambouille » ou à la « mangeaille », termes qui rappellent tous cet apport de nutriments.

5. Des appréhensions juridiques contradictoires - Une telle perception générale de l'aliment qui depuis ne s'est pas démentie, s'est ainsi retrouvée dans son appréhension juridique.

A titre d'exemple notre souci étant en aucun cas celui de l'exhaustivité²³, dans notre système juridique national l'article R.112-1 du Code de la consommation se base uniquement sur cet apport de nutriments pour définir la denrée alimentaire comme « *toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme* ».

De même dans des termes presque identiques, le Législateur belge abonde en ce sens puisque l'article 1^{er} de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, dispose qu'un aliment est « *tout produit ou substance destiné à l'alimentation humaine* ».

Alors que la perception juridique américaine est somme toute similaire puisque le *Federal Food, Drug and Cosmetic Act*²⁴ énonce également qu'une denrée alimentaire est formée de « *toute substance destinée à l'alimentation ou utilisée comme boisson par l'homme ou l'animal* »²⁵.

22 • Pour sa part, le terme de nourriture « est issu (1119) du bas latin *nutritura* « action de nourrir », de *nutrire* avec l'influence du français *nourrir*. Le mot s'est écrit *nureture* (1119) et *norreture* (1170) avant *nourriture* (XIV^{ème} siècle). Il a d'abord eu un sens actif très large : action d'élever, d'éduquer (un enfant), et a désigné par métonymie (figure de style consistant à désigner un objet ou une idée par un autre terme que celui qui convient) l'animal spécialiste de nourrisson. On le relève encore au XVII^{ème} siècle au sens particulier de l'« action de nourrir un enfant » (avant 1630). La valeur concrète, pour ce qui sert à l'alimentation des personnes, issue par métonymie du premier sens, est attestée depuis 1370 ; elle a éliminé les autres acceptations. Puis sont apparus au XVI^{ème} siècle, le sens analogique de ce qui sert à l'alimentation des plantes (1549), la valeur figurée de ce qui enrichit le cœur ou l'esprit (1555) et le sens particulier d'entretien d'une personne du point de vue alimentaire (1562) ; toutes ces significations se sont maintenues, mais le sens de ce qui entretient, fait durer (XVI^{ème} siècle) a décliné au profit d'aliment ». - *Dictionnaire historique de la langue française*, Robert, Tome II, 1982, p. 1335

• Traditionnellement la nourriture se définit également, à l'instar de l'aliment, par les nutriments vitaux apportés à l'être humain :

- « *Substance dont se nourrissent l'homme et les animaux* » - *Grand dictionnaire universel du XIX^{ème} siècle*, Tome XI, Larousse, 1982, p. 1126

- « *Les aliments eux-mêmes dont on se nourrit* ». - *Dictionnaire encyclopédique Quillet*, Editions Quillet, 1986, p. 4618

- « *Ce qui entretient la vie d'un organisme en lui procurant des substances à assimiler. Produits destinés à la nourriture des hommes.* » - REY A., *Le Grand Robert de la langue française : dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, Tome VI, Robert 2001, p. 1995

- « *Ensemble des substances assimilables par l'organisme et qui entretiennent la vie* ». - AUZOU P., *Dictionnaire encyclopédique*, Auzou, 2004, p. 1076

- « *Toute substance qui sert à l'alimentation des êtres vivants* » - *Petit Larousse grand format*, Larousse, 2005, p. 739

23 Nous aurions pu également mettre en avant l'article 2 de la loi-cadre japonaise *Food Sanitation Law* révisée en 1977 et 1987, article selon lequel le terme de nourriture (qui est assimilé à l'aliment) doit être perçu comme « *les marchandises fournies aux gens pour manger, boire ou mâcher, et les matières premières de telles marchandises* ». Un exemple parmi tant d'autres, une telle conception juridique de l'aliment étant loin d'être isolée.

24 Alors que la loi fédérale et générale en la matière est le *Food and Drug Act* de 1906, le *Federal Food, Drug and Cosmetic Act* (FFD&CA) date quant à lui de 1938, et a été régulièrement amendé depuis. *

25 *Food, Drug and Cosmetic Act*, section 201-f

Toutefois si ce binôme « aliment-nutriments » peut sembler acquis, dans le même temps la qualification juridique en denrée alimentaire de certains produits ne remplissant pas une telle fonction nutritive est pourtant admise.

Tel est le cas du tabac qui selon le Législateur allemand est une denrée alimentaire si l'on se réfère au *Lebensmittel-und-Bedarfsgegenständegesetz* du 15 octobre 1974, une telle vision étant partagée par le Législateur suisse, l'article 3 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 9 octobre 1992 disposant certes que « *les denrées alimentaires sont des produits nutritifs* », que « *les produits nutritifs sont des produits destinés à la constitution et à l'entretien de l'organisme humain* », mais qu'« *au sens de la loi, les boissons alcooliques et le tabac sont assimilés aux denrées alimentaires* ».

Et alors que le *Food Safety Act* britannique met en avant que la nourriture doit notamment inclure les boissons, mais aussi les articles et substances sans valeur nutritive employées pour la consommation humaine²⁶, il faut bien avouer qu'au final la situation est des plus déconcertantes.

6. L'imprécision des appréhensions juridiques harmonisées - Certes au niveau international l'aliment est appréhendé par le Codex Alimentarius²⁷ comme « *toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à la consommation humaine, (qui) englobe les boissons, le chewing-gum et toutes substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicament, de cosmétiques ou de tabac* ». Pourtant cette définition ne peut non plus être satisfaisante puisque pour ne prendre que cet exemple, certains produits vendus sous forme galénique²⁸ (autrement dit sous forme médicamenteuse) peuvent avoir une fonction nutritive et constituer des denrées.

Certes au niveau communautaire il a été entrepris de donner dans le Traité fondateur une définition des produits agricoles selon laquelle « *par produits agricoles, on entend les produits du sol, de l'élevage et de la pêche, ainsi que des produits de premières transformations qui sont en rapport avec ces produits* ».

²⁶ Plus précisément, il ressort de cette disposition que :

« 1. Dans cet acte, la « nourriture » inclut : (a) les boissons ; (b) les articles et substances sans valeur nutritive qui sont employées pour la consommation humaine ; (c) le chewing-gum ; (d) les articles et substances utilisés comme ingrédients dans la préparation de la nourriture ou de tout ce qui fait partie de cette sous-section.

2. Dans cette loi « nourriture » n'inclut pas : (a) les animaux ou oiseaux vivants, ou poissons qui ne sont pas employés pour la consommation humaine tandis qu'ils sont vivants ; (b) les substances de fourrage ou d'alimentation pour des animaux, des oiseaux ou des poissons ; (c) les drogues (...) »

²⁷ V. Infra NBP 90

²⁸ V. Infra § 250

Pourtant en se référant à l'annexe I de ce Traité nous pouvons y apprendre que constituent des produits agricoles, « *les animaux morts (...) impropres à la consommation humaine, les produits de la floriculture, les plantes industrielles et médicinales, l'alcool éthylique, les aliments préparés pour les animaux, les tabacs* ».

Il est évident que cette définition ne peut être étendue à l'aliment.

7. L'article 2 du règlement (CE) n°178/2002 - C'est donc dans ce climat d'imprécisions et de contradictions que communément dénommé règlement *Food Law*, a été adopté le règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments, et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires²⁹. Règlement dont l'article 2 dispose que :

« *On entend par denrée alimentaire (ou aliment), toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.*

Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de

29 • JOCE n°L31, 1er février 2002, pp. 1-24

• Règlement modifié par le règlement (CE) n°1642/2003 du 1er octobre 2003 (JOCE n°L245, 29 septembre 2003, pp. 4 et s.), par le règlement (CE) n°575/2006 du 28 avril 2006 (JOCE n° L100, 8 avril 2006, pp. 3 et s.), et par le règlement (CE) n°202/2008 du 4 mars 2008 (JOCE n°L60, 5 mars 2008, pp. 17 et s.).

• V. sur le processus d'adoption du règlement (CE) n°178/2002 : Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil ; Adoption par la Commission (8 novembre 2000) ; Transmission au Conseil et au Parlement européen (29 novembre 2000) ; Avis du Comité économique et social (28 mars 2001) ; Discussions au Conseil (31 mai 2001) ; Avis du Parlement européen en 1ère lecture (12 juin 2001) ; Position de la Commission sur les amendements du Parlement européen en 1ère lecture (12 juin 2001) ; Avis du Comité des Régions (14 juin 2001) ; Accord politique sur la position commune du Conseil (28 juin 2001) ; Adoption par la Commission de la proposition modifiée (7 août 2001) ; Transmission au Conseil et au Parlement européen de la proposition modifiée (8 août 2001) ; Adoption de la proposition commune par le Conseil (17 septembre 2001) ; Adoption par la Commission de la déclaration sur la position commune (18 septembre 2001) ; Transmission au Conseil et au Parlement européen de la déclaration sur la position commune (18 septembre 2001) ; Réception par le Parlement européen de la position commune du Conseil (19 septembre 2001) ; Avis du Parlement européen en 2ème lecture (11 décembre 2001) ; Position de la Commission sur les amendements du Parlement européen en deuxième lecture (11 décembre 2001) ; Adoption de l'avis de la Commission sur les amendements du Parlement européen en 2ème lecture (10 janvier 2002) ; Transmission au Conseil de l'avis de la Commission sur les amendements du Parlement européen 2ème lecture (10 janvier 2002) ; Transmission au Parlement européen, de l'avis de la Commission sur les amendements en 2ème lecture (10 janvier 2002) ; Approbation du Conseil en 2ème lecture (21 janvier 2002) ; Signature par le Parlement européen et le Conseil (28 janvier 2002).

[En ligne] Disponible sur : <http://ec.europa.eu/prelex/detail_dossier_real.cfm?CL=fr&DosId=160360>

• V. sur le règlement (CE) n°178/2002 :

SOROSTE A., Sécurité des aliments : nouveau règlement communautaire, OQ, mars 2002

TEMPLE H., *Présentation générale du règlement communautaire 178/2002, Le nouveau droit alimentaire précaution, traçabilité, sécurité (mise en application au 1er janvier 2005 du règlement (CE) n°178/2002*, 23-24 septembre 2004, Agropolis-ARIA-CIRAD-Université Montpellier I

JEANNIN M-V., 1er janvier 2005 : naissance du droit alimentaire européen, *Dalloz*, 2004, pp. 3057 et s.

Conseil National de l'Alimentation, Avis (9 novembre 2004) n°48 sur la préparation de l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2005, de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises, 44 p.

BAUDOUIN M., Les orientations de la Commission européenne pour la mise en œuvre du règlement 178/2002 sur la législation alimentaire générale, *RDR*, novembre 2005, Com. 361, pp. 25-27

COLLART-DUTILLEUL F., Eléments pour une introduction au droit agroalimentaire, in *Etudes sur le droit de la concurrence et quelques textes fondamentaux : mélanges en l'honneur d'Yves SERRA*, *Dalloz*, 2006, pp. 91 et s.

• V. *Infra* NBP 110

leur traitement. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 de la directive 98/83/CE, sans préjudice des exigences des directives 80/778/CEE et 98/83/CE.

Le terme denrée alimentaire ne couvre pas :

- a) les aliments pour animaux
- b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine
- c) les plantes avant leur récolte
- d) les médicaments au sens des directives 65/65/CEE et 92/73/CEE du Conseil
- e) les cosmétiques au sens de la directive 76/768/CEE du Conseil
- f) la tabac et les produits du tabac au sens de la directive 89/622/CEE du Conseil
- g) les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention unique des Nations unies sur les stupéfiants de 1961 et de la Convention des Nations unies sur les substances psychotropes
- h) les résidus et les contaminants ».

8. Une disposition juridique à préciser - Indéniablement cet article 2 tranche fondamentalement et positivement avec les définitions dont l'aliment faisait jusqu'alors l'objet³⁰, si ce n'est comme annoncé qu'il nous laisse partiellement sur notre faim.

Puisque à sa lecture, nous pouvons constater que pour ce qui est du produit alimentaire tous les problèmes ne sont pas explicitement réglés, de nombreuses questions pouvant encore se poser.

En effet, alors qu'est privilégiée l'idée selon laquelle l'aliment doit faire l'objet d'une ingestion raisonnable ou susceptible de l'être, devons-nous considérer que ce caractère raisonnable induit forcément un apport de nutriments ? Si tel est le cas ce raisonnable peut-il être remis en cause si le produit est potentiellement néfaste pour la santé des mangeurs du fait de son absence de sécurité sanitaire ou d'une composition nutritionnelle « dangereuse » ? Si tel est à nouveau le cas comment doivent être appréhendés ces facteurs ?

Et même au-delà de cette dimension fonctionnelle, devons-nous estimer qu'il est raisonnable de manger des produits nutritifs ayant été fabriqués dans des conditions irrespectueuses de l'environnement, contraires à l'éthique, ou bien encore attentatoires au bien-être ou à la santé animale ? Tant et si bien que si l'aliment est défini comme un produit non transformé, partiellement transformé, ou transformé, doit-on admettre sa modification génétique ou son clonage (pour les denrées d'origine animale) ?

³⁰ D'où l'option qui est la nôtre de nous référer non pas à une autre disposition, de ne pas construire une définition totalement novatrice mais d'« exploiter » celle-ci.

Et ce, sans compter que d'une part des doutes existent également à propos de la substance alimentaire puisque si cette dernière semble devoir être intégrée intentionnellement dans le produit au cours de sa fabrication, de sa préparation ou de son traitement, aucune précision n'est donnée quant aux conditions requises pour une telle incorporation.

Et de fait restent notamment en suspend les interrogations relatives à la qualification juridique d'un additif, d'un auxiliaire technologique, d'un fruit dans une composition florale, ou bien encore de l'enrobage d'un aliment.

Et que d'autre part si une liste négative a été mise en place afin de mentionner les catégories de produits qui ne sont pas des aliments, aucun critère n'est apporté pour permettre la distinction entre ces produits et la denrée alimentaire. Alors certes une fois que les critères inhérents à tous les aliments auront été précisés, une telle délimitation va s'imposer d'elle-même.

A l'exception néanmoins des médicaments qui ont pour particularisme unique d'avoir une fonction pouvant être sensiblement proche de celle dévolue aux aliments, et notamment aux aliments ayant un rôle bénéfique pour la santé³¹ (et/ou la beauté)³², des critères supplémentaires de différenciation devant de fait être impérativement apportés, comme l'avaient d'ailleurs souligné le Comité économique et social européen³³ mais aussi le Parlement européen respectivement dans leurs avis du 28 mars 2001³⁴ et du 12 juin 2001³⁵.

Car ces remarques n'ont pas été suivies d'effets, la question des aliments de santé restant donc toujours des plus incertaines malgré les intérêts en jeu, intérêts que nous allons prendre pour exemple aux fins d'explicitier l'impact pratique que notre travail peut revêtir **(B)**.

31 Autrement dit des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, des compléments alimentaires et des aliments nutritionnellement modifiés (aliments allégés, aliments enrichis).

32 Les cosmétofoods (V. Infra NBP 1041) doivent effectivement être considérés comme des aliments de santé, leur qualification juridique « oscillant » non pas entre l'aliment et le cosmétique, entre le médicament et le cosmétique, mais uniquement entre l'aliment et le médicament. Si bien qu'il convient de les inclure dans le vocable d'aliments santé que nous allons faire nôtre tout au long de notre travail.

33 V. le site du Comité Economique et Social Européen (CESE) : http://eesc.europa.eu/index_fr.asp

34 JOCE C/2001/155 du 29 mai 2001, p. 32

35 AS-0198/2001 Final du 12 juin 2001