

« Droit, alimentation et gastronomie »

Mangeons...cent problèmes

Intervenant : **Jean-Paul BRANLARD**

Maître de conférences - Université Paris Sud 11

La fabrication des denrées alimentaires jusqu'à leur remise au consommateur final, en passant par la distribution et le stockage, bref toute la chaîne alimentaire, de la cueillette à l'assiette, de la fourche à la fourchette..., est soumise à un ensemble de contraintes réglementaires et jurisprudentielles de plus en plus complexes à étudier, à comprendre, à intégrer et à mettre en oeuvre.

Les industriels de l'agroalimentaire, les artisans des métiers de bouche, mais aussi tous autres professionnels qui les encadrent et les conseillent (avocats, experts-comptables...) doivent disposer d'une vision relativement claire du cadre général de ce droit assez spécifique, afin de pouvoir, ensemble, surmonter les contraintes qu'il implique, maîtriser les risques et éviter les sanctions encourues en cas d'infraction.

Le droit de l'alimentation – de l'hypermarché au restaurant étoilé - ne souffre aucune improvisation.

Nous partirons du *général (I)* pour aller vers le *particulier (II)*.

I.- Le général : les bases essentielles du droit alimentaire

A l'origine, branche du droit essentiellement national, le droit alimentaire se communautarise chaque jour un peu plus. Après l'eupéanisation l'internationalisation ? Revue des grandes lignes de cette évolution et de cet élargissement géographique.

A.- D'une part, l'interactivité du droit alimentaire français et du droit international

- **Comprendre le contexte réglementaire mondial** : Des accords internationaux de l'OMC... à l'importance des normes *Codex alimentarius*. Ce problème préoccupe tous les Etats ayant atteint un certain niveau de développement.

- **Mesurer l'importance du droit communautaire de l'alimentation**, tant au plan de sa *mise en place* (les grandes étapes de sa construction ; ses différents acteurs ; ses orientations et ses exigences essentielles ; les textes et la jurisprudence communautaires applicables...) que de sa *mise en œuvre* (principe d'effet direct, principe de primauté, principe de subsidiarité, principe de libre circulation des denrées alimentaires et de reconnaissance mutuelle...).

Progressivement, insidieusement, mais profondément, l'eupéanisation directe et indirecte du droit alimentaire change la donne. Plus attiré par les étoiles du Michelin que par celles de l'Union européenne, le gastro-patriote français reste sceptique devant cette marmite commune d'euro-aliments.

B.- D'autre part, assimiler les bases du droit national français de l'alimentation

- **Connaître ses acteurs, ses sources et leur hiérarchie.** Ainsi, il y a cent ans, Emile Loubet, Président de la République, promulguait le 1^{er} août 1905, la loi sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles. Ce texte fondateur du droit alimentaire, toujours d'une grande actualité, a influencé le droit moderne au niveau national d'abord, puis européen et international ensuite ;

- **Intégrer ses exigences** : d'information, de sécurité, de salubrité... sur fond de durcissement des règles. Globalement, ces dernières répondent à un triple objectif : éthique, économique et de santé publique, avec l'émergence de préoccupations plus que jamais d'actualité, à l'exemple du principe de précaution ;

- **Maîtriser la valorisation et la protection des produits** par une démarche individuelle (ex., les *allégations de vente*) ou collective (ex., les *signes d'identification de la qualité et de l'origine* et les *mentions valorisantes* légalement éligibles).

II.- Le particulier : Les cartes des restaurants par le menu

Cuisiniers, restaurateurs, traiteurs, artisans professionnels des métiers de bouche : intégrer le réflexe réglementaire dans votre action quotidienne, est-ce une utopie ?

La carte des mets, tout comme la carte des vins et la carte des prix, requièrent une forme et un fond. Soit, la réunion de deux éléments constitutifs, l'un d'ordre formel (un support) et l'autre d'ordre intellectuel (un apport).

Considérée sous ce double aspect - *contenant* pris sous l'angle du support et *contenu* envisagé comme le signifié-, le droit irrigue la carte en tant que *matière physique* et *matière mentale*.

Mais, que l'on ne se trompe pas. Le législateur a beau avoir l'illusion de mener le jeu, c'est ailleurs, au Palais (de justice), que sont tenues les cartes.

Mystère ?! Nous n'en dirons pas plus ici.

*

Le lecteur, « gourmand » de textes juridico-culinaires, peut, dans l'attente que nous passions à table, picorer quelques « amuse bouches » apprêtés par le même Auteur (modalités pratiques sur le Site web : <http://droit.et.gastronomie.free.fr>) :

- - **Droit et Gastronomie - Aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands**, Ouvrage couronné par l'Académie Internationale de la Gastronomie, Ed. Gualino & L.G.D.J., 1999
- **Les 100 meilleurs Musées gastronomiques de France et autres lieux gourmands**, Ed. Grancher, mars 2001.
- **101 Confréries gastronomiques & autres associations gourmandes de France**, Ed. Eska, 2002

*

Trois petits extraits

- **Droit et Gastronomie - Aspect juridique de l'alimentation et des produits gourmands**

Appellation et dénomination

Menu correctionnel et de police

.....
.....(extrait)
(page 57)

Les « cèpes de châtaigniers »

La *mycogastronomie* se consacre à la préparation culinaire des champignons.

Les champignons sont des végétaux d'organisation très simple dans lesquels on ne distingue ni racine, ni tige, ni feuille. A la différence des autres cryptogames cellulaires, ils sont dépourvus de chlorophylle. Ils sont de cueillette facile. Leur nombre, forme et dimension varient à l'infini. Leur confusion a fait disparaître des familles entières.

Parmi les mille huit cent quarante et une espèces comestibles, la plupart des champignons appartiennent à la classe des "Basidiomycètes". Les uns, tels les "champignons de couche", sont du groupe des *Agaricacées* ; les autres, tels que les "cèpes", appartiennent aux *Polyporées*.

Dans l'Antiquité, les Romains n'avaient guère de garantie lors d'achats de champignons sur le marché. Ils s'en remettaient à leurs couleurs, à leurs aspects au moment de la cuisson, et plus encore aux antidotes. Ne disposant pas de classification scientifique, les Anciens les distinguaient le plus souvent d'après les arbres au pied desquels ils poussaient. Or, le 3 mai 1990, la Chambre criminelle de la Cour de cassation condamne un marchand de *boletus badius* appelés précisément "cèpes de châtaigniers". Clarifions le débat.

En cuisine, "cèpe" est le nom donné au "bolet". Quelques espèces sont franchement vénéneuses, leurs noms sont déjà redoutables : le "cèpe du diable" (*boletus satana*), le "cèpe perfide" (*boletus luridus*). L'espèce alimentaire la plus commune et la plus délicate est le *boletus edulis* ("bolet comestible"). D'aussi bonne table est le *boletus aereus* ("bolet bronzé"). Dans l'affaire considérée, que reprochaient les juges répressifs au champignonniste ? D'avoir commercialisé des conserves de *boletus badius* sous l'étiquette "cèpes de châtaigniers". Quid du Droit ?

Les "accidents" (!) ont depuis longtemps déterminé les pouvoirs publics à surveiller la vente des champignons. Ainsi une ordonnance de police observée à Paris, datant de 1820, n'autorise le commerce que de quatre espèces, dont le cèpe. Plus près de nous, l'arrêté du 3 août 1994 vise expressément les champignons au titre des légumes frais dont la vente doit être obligatoirement accompagnée d'indications précises. Ce qui rejoint le propos : l'*information* du consommateur. A la suite d'une décision n° 64 du 21 septembre 1971 du Centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA), le ministre de l'agriculture a pris l'arrêté du 21 novembre 1971. Ce texte vise les conserves alimentaires dénommées "cèpes". Quant à

l'appellation de *fantaisie* "cèpes de châtaigniers", elle correspond à la dénomination *vulgaire, courante, paysanne, populaire...* du *boletus badius*, une variété de bolets. Où est donc le mal ? Dans le fait que le terme "cèpe" est réservé *par la profession* aux seuls "*boletus edulis*" et "*boletus aereus*".

Une *double* condamnation était inévitable.

1 - Lorsqu'un aliment se voit réserver une appellation par une règle de droit - ne serait-ce que par un usage professionnel -, le vendeur se rend coupable de tromperie, au sens de l'art. 1er de la loi du 1er août 1905, en désignant par le même terme un autre comestible, fut-il voisin. En l'espèce, toute dénomination comportant le mot "cèpe" ne peut *que* renvoyer à des *boletus edulis* ou *aereus*. L'adjonction d'un qualificatif ou d'un suffixe rappelant l'origine du champignon incriminé, comme "de châtaigniers" est inopérante. Peu importe également, que dans sa dénomination *profane* le champignon soit appelé "cèpe". *Le peuple ignore beaucoup de choses vraies et en croit beaucoup de fausses* (Montaigne, Essais, II, XII).

2 - Ces subtilités de mycologue étant susceptibles d'échapper au consommateur moyen, il convient encore de faire application de la loi du 27 décembre 1973 [applicable à l'époque des faits], et de condamner pour publicité de nature à induire en erreur les mangeurs.

*

• ***Les 100 meilleurs Musées gastronomiques de France et autres lieux gourmands***

N° 22

Le Musée du Liège et du Bouchon

47170 Mézin

Lot-et-Garonne

.....
(extrait)

(Page 105) :

« Le vice caché dans le bouchon »

Rien ne vaut le liège !

Aucun autre matériau, naturel ou fabriqué, ne remplit les conditions idéales pour le bouchage du vin. Les essais d'obstruction avec des matières plastiques conduisent à de lamentables échecs. Faute de respirer, le vin ne peut se conserver, vivre et s'épanouir. Seul, le liège est un bon agent de liaison, entre le vin qui vieillit et le temps qui passe. Élastique, souple, l'agent double adhère parfaitement au goulot, tout en étant remarquablement imputrescible.

Si à Lyon, la cuisine a un agréable goût de « bouchon », le vin touché par cet accident perd sa qualité loyale et marchande. Le goût de bouchon provient souvent du liège lui-même, du fait de parasites vivant dans l'écorce des chênes. Plus grave, le goût du liège moisi du fait de pourritures développées dans les alvéoles et dont la cause peut tenir à une manipulation intempestive : pour éviter la dessiccation du bouchon, la bouteille doit rester couchée. Le goût de bouchon attribué à la position de stockage debout des flacons, dégage la responsabilité du vendeur de bouchons (Cour de Montpellier 11 févr. 1993). Les scientifiques découvrent sans cesse de nouveaux composés dotés de ce « goût de bouchon » totalement étranger au liège.

Si un vin présente ce goût désagréable et que le vice affecte le bouchon, ce dernier est impropre à l'usage auquel on le voue : assurer l'étanchéité de la bouteille et/ou la bonne conservation du contenu (Cour d'Aix-en-Provence, 23 févr. 1995). Il y a vice caché au sens de l'article 1641 du Code civil (Cour de Toulouse 15 janv. 1987). *Quid* du caractère « caché ». L'acheteur spécialiste dans le domaine des bouchons a les moyens d'apprécier les qualités et les défauts : il ne peut se plaindre (C. cass. 29 oct. 1990). Au contraire, un simple viticulteur, sans connaissance technique particulière, ne saurait déceler le vice.

Autre condition : le vice doit exister avant la vente transférant la propriété des bouchons. Le juge évacue la délicate question de l'origine du vice par l'expertise. Reste au demandeur à saisir le tribunal dans un « bref délai » (art. 1648 C. civ. : nota, depuis porté à 2 ans) - question d'espèce (ex., C. cass. 19 mars 1991 : jour du dépôt du rapport d'expertise révélant le vice à l'acquéreur). Les spécialistes le savent : au fil des ans un vin travaille et le vice tenant aux bouchons peut se révéler des années après l'embouteillage.

Au plan des effets, le vendeur de bouchons ne peut prétendre au paiement de sa livraison (Cour d'Angers 26 nov. 1986). Présumé par la jurisprudence avoir eu connaissance du vice, il doit verser des dommages-intérêts (pour toutes les bouteilles invendables) *en sus* du remboursement du prix des petits cylindres défectueux (Cour de Paris, 8 mai 1980). Est-ce pousser le bouchon un peu loin !

*

• **101 Confréries gastronomiques & autres associations gourmandes de France**

N° 10

La Confrérie gourmande de la Bergamote et du Macaron de Nancy

54021 Nancy

.....
(extrait)

(page 57)

« Une bergamote, ça me botte »

La bergamote de Nancy est la première confiserie française à bénéficier d'un label (régional *Lorraine*, 1994) et d'une Indication Géographique Protégée (IGP, 1996). Elle est à Nancy, ce que la « bêtise » est à Cambrais. Fruit du Bergamotier, la bergamote ressemble à une petite orange. On la dit issue d'un croisement entre la lime (sorte de citron vert issu du limettier) et l'orange amère ! On parle aussi d'une branche de citronnier greffée sur un poirier ! De l'italien *bergamotta*, déformation du turc *beg-armâdé* – *poire du Seigneur* - la bergamote, cultivée notamment en Sicile et en Calabre, est immangeable telle quelle. On utilise son zeste en pâtisserie et son huile essentielle en confiserie. La bergamote de Nancy est un sucre d'orge – bonbon au sucre cuit. L'invention en reviendrait à Jean-Frédéric Godefroy Lillich, confiseur dans la capitale de la Lorraine, au 31 rue du Pont Mouja, vers 1850.

Le procédé de fabrication se déroule en discontinu ; le sucre cuit « à feu nu » et après une cuisson dite « au cassé » (145 – 150 °C), mélangé à l'essence de bergamote. La coulée en nappe est refroidie sur une table ou un marbre préalablement huilé pour y être parfumée et travaillée (satinée). Elle est finalement détaillée soit de façon manuelle par un marquage à l'emporte-pièce, soit de manière mécanique par laminage. Pour décrocher le label, les matières premières utilisées sont, aux termes du l'arrêté du 16 septembre 1993 : du sucre de type n° 1 ou n° 2 CEE, du glucose de type R 43 ou R 45 et une essence de bergamote

conforme à la directive communautaire 88.388 et à la norme NF T 75-215, à raison de 2 g minimum par kg de fonte.

Aucun produit chimique ni aucun colorant n'entre dans ce bonbon qui se présente au consommateur plat et carré (2 à 4 g), acidulé, jaune ambré et cassant comme du verre sous la dent. Et comme emballer c'est séduire, les bergamotes de Nancy labellisées se conditionnent individuellement dans de petits papiers transparents avant d'être placés en sachets ou en boîtes cartonnées ou métalliques, très souvent joliment décorées. Bref, un travail bien fait, conforme à la Devise de la *Confrérie de la Bergamote et du Macaron de Nancy* : « *Rien sans amour* »...

*