

Table des matières

Préfaces.....	V
Liste des auteurs	XI
Avant-propos.....	XV

Première partie

Notion d'aliment et sources du droit alimentaire

Section 1

La notion d'aliment

Chapitre 1

Définitions et interprétations réglementaires et légales (Ambroise Martin)	5
1. La définition générale de l'aliment.....	5
2. Les définitions complémentaires.....	7
3. L'interprétation réglementaire et légale des frontières réglementaires ..	12
Références bibliographiques.....	13

Chapitre 2

Qu'est-ce qu'un « aliment » ? (Jean-Louis Multon)	17
1. Les définitions des dictionnaires et encyclopédies généralistes	19
2. Les définitions scientifiques (dictionnaire, encyclopédie ou ouvrages spécialisés).....	27
3. Difficultés et complexité de la définition de l'aliment	38
4. Les définitions légales de la communauté européenne	54
Conclusion	62

Chapitre 3

Droit alimentaire ou devoir alimentaire ? (Gérard Viguié)	65
1. Le devoir d'aide alimentaire d'urgence	66
2. L'aide alimentaire contre le travail doit prendre la relève dès que possible.....	69

Section 2**Le droit commun s'appliquant aux aliments****Chapitre 4**

Règles juridiques de fond, sanctions et actions en justice (Henri Temple).....	75
1. Les règles juridiques de fond du droit alimentaire.....	76
2. Sanctions et actions en justice.....	80

Chapitre 5

Sources privées volontaires (normes, codes de bonnes pratiques...) (François Falconnet).....	85
1. Les enjeux de la normalisation	87
2. L'ISO – Organisation internationale de normalisation.....	90
3. Le CEN – Comité européen de normalisation.....	92
4. L'AFNOR – Association française de normalisation – et le Système français de normalisation (SFN)	93
5. Le TC 34 de l'ISO – Produits alimentaires.....	96
6. Les normes horizontales concernant le secteur agroalimentaire	101
7. En guise de conclusion	102

Chapitre 6

Agriculture, alimentation, mutations institutionnelles et contrôle des marchés : aspects opérationnels (Christophe Mourrières, François Souty et Virginie Tullat).....	103
1. L'architecture de la réorganisation administrative territoriale de l'État (Réate).....	107
2. Les règles de fonctionnement des marchés agricoles et alimentaires relevant des DDPP et DDCSPP : définition des missions et répartition des responsabilités.....	113
Conclusion	122

Chapitre 7

Agriculture, industries agroalimentaires et règles de concurrence (François Souty).....	123
1. Les principaux objectifs visés par l'établissement de règles de concurrence	127
2. Sources et objets du droit national et du droit communautaire de la concurrence	136
Conclusion	147
Références bibliographiques.....	150

Section 3

Les sources de droit spécifiques s'appliquant aux aliments

Chapitre 8

Les sources juridiques du droit alimentaire (Malo Depincé)	155
1. Les sources « supérieures » à la loi	155
2. Les sources légales	163
3. Les sources « inférieures » à la loi	164
Références bibliographiques.....	166

Chapitre 9

Les sources scientifiques, culturelles et sociologiques du droit alimentaire (Magdalena Lewandowski-Arbitre)	167
1. De l'Antiquité au XVIII ^e siècle	168
2. La perception culturelle des mesures sanitaires et du droit alimentaire ..	178
3. Les XX ^e et XXI ^e siècles.....	184
4. Vers une qualité de vie meilleure ou du « bien-être humain »	190
Références bibliographiques.....	192

Chapitre 10

Les procédures d'élaboration des textes communautaires obligatoires et volontaires, et leur mise en application en droit national (Magdalena Lewandowski-Arbitre)	193
1. Les denrées alimentaires, la libre circulation des produits agricoles.....	194
2. L'articulation et la hiérarchie des textes communautaires et français	213
3. L'élaboration du droit alimentaire européen.....	221
4. Éléments matériels du droit alimentaire communautaire et national	243
Références bibliographiques.....	260

Chapitre 11

Réflexions autour du droit rural et du droit de l'environnement (Mai-Anh Ngo).....	261
1. Le droit agroalimentaire : la branche du droit rural s'appliquant aux aliments.....	262
2. Une prise en compte différenciée du droit de l'environnement dans les règles s'appliquant à l'aliment	269
Références bibliographiques.....	275

Deuxième partie

Les grands principes du droit alimentaire

Section 1

Les obligations générales de la sécurité sanitaire alimentaire

Chapitre 12

Les obligations générales d'information, de sécurité, de conformité et d'autocontrôle (Henri Temple) 281

1. Articulation des quatre obligations générales..... 282
2. Conclusion

Chapitre 13

Les obligations générales et leurs applications techniques (Karine Marchalant) 295

1. Évolution des contrôles..... 297
2. Caractéristiques essentielles du plan d'autocontrôle

Chapitre 14

L'hygiène des aliments (Karine Marchalant)..... 303

1. Le contexte réglementaire communautaire et national de l'hygiène des aliments..... 305
 2. L'hygiène des aliments : principes, outils et démarche..... 312
 3. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP ou la mise en application de l'hygiène des aliments aux différents stades de la chaîne alimentaire
- Conclusion
- Références bibliographiques.....

Chapitre 15

Émergence d'un droit de la nutrition dans le domaine de la restauration collective (Jean-Louis Multon)..... 329

1. Qu'est-ce que la nutrition ?
2. Le « Programme national nutrition santé » (PNNS).....
3. Réglementation en matière nutritionnelle : émergence d'un droit nutritionnel en restauration collective

Section 2

Moyens d'obtention et de contrôle de la qualité

Chapitre 16

Concepts relatifs à la qualité et à l'assurance qualité (Lucien Mouillet) 343

- Introduction
1. Concepts de qualité, maîtrise de la qualité et d'assurance de la qualité .. 344

2. Reconnaissance des systèmes d'assurance qualité	349
Conclusion	363

Chapitre 17

Accréditation et validité des résultats analytiques : un avantage pour les laboratoires et pour les donneurs d'ordre (Lucien Mouillet) 365

Introduction	365
1. Exigences techniques	366
2. Exigences relatives au management	371
Conclusion	374
Références bibliographiques.....	375

Chapitre 18

La traçabilité (Jean-Luc Viruégá)..... 377

Introduction	377
1. Les obligations générales de traçabilité des aliments en Europe	378
2. Les obligations particulières de traçabilité	393
3. Les exigences normatives de traçabilité.....	420
Conclusion	426
Références bibliographiques.....	428

Chapitre 19

Matériaux en contact, emballages et récipients (Hervé Marcel et Patrick Sauvegrain)..... 429

1. Les emballages et les matériaux au contact des aliments.....	429
2. La réglementation de l'Union européenne – Les exigences générales (règlement CE n° 1935/2004).....	430
3. Des directives et règlements spécifiques par matériau	432
4. Les décrets français n° 92-631, n° 2007-266 et n° 2008-1469	433
5. Les opérateurs concernés par la réglementation et leurs responsabilités	434
6. Les critères d'inertie des matériaux	434
7. La barrière fonctionnelle	440
8. Les emballages actifs et intelligents	440
9. Les matériaux en matières plastiques recyclées	441
10. La traçabilité.....	442
11. Étiquetage.....	442
12. Les bonnes pratiques de fabrication	443
13. Comment vérifier le respect des exigences réglementaires – La déclaration écrite de conformité	443
14. Les dispositions en matière d'hygiène des matériaux et emballages	447

Chapitre 20

La garantie des vices cachés appliquée aux aliments ou aux produits alimentaires (Arnault Buisson-Fizellier)..... 449

1. La garantie des vices cachés : définition.....	450
---	-----

2. L'action en garantie des vices cachés	462
Références bibliographiques.....	466

Chapitre 21

La métrologie (Hervé Marcel)	467
1. La métrologie légale	467
2. Les produits préemballés	468

Section 3

Informations à l'utilisateur

Chapitre 22

L'étiquetage alimentaire (Marie Véronique Fourgoux Jeannin)	477
1. Définitions.....	479
2. Maintien des principes d'information obligatoire et introduction d'un étiquetage nutritionnel obligatoire.....	480
3. Respect des pratiques loyales en matière d'information	487
4. Responsabilités de l'exploitant du secteur alimentaire	488
5. Modes de présentation des mentions obligatoires	489
6. Vente à distance	489
7. Exigences linguistiques	490
8. Informations facultatives	491
9. Adoption d'actes d'exécution ou d'actes délégués	491
10. Application du règlement communautaire UE 1169/2011	492
Références bibliographiques.....	493

Chapitre 23

Vendre des aliments : publicité, promotions, méthodes commerciales, contrats de vente (Henri Temple)	495
1. La publicité.....	496
2. Promotion des ventes.....	497
3. Méthodes de vente.....	498
4. Les contrats de vente.....	498

Chapitre 24

Allégations nutritionnelles et de santé (Katia Merten-Lentz)	501
1. Régime général des allégations et profils nutritionnels.....	502
2. Les allégations nutritionnelles.....	507
3. Les allégations de santé	510
4. Le rôle de l'AESA.....	516

Section 4

Signes distinctifs de la qualité

Chapitre 25

Généralités sur les signes de qualité (Henri Temple).....	521
1. Notions de qualité alimentaire et de signes de qualité.....	521
2. Diversité des signes de qualité	523
3. Sanctions communes aux règles de qualité des produits alimentaires	530
Références bibliographiques.....	531

Chapitre 26

Marques collectives : monopole ou signe de qualité ? (Alessandro Stanziani)	533
1. Des corporations aux marques collectives	536
2. L'évolution du marché du vin.....	541
3. Protection des marques et typologies marchandes – La loi de 1857.....	544
4. La falsification des marques : stratégies économiques et contentieux judiciaires	546
5. Les premières conventions internationales en matière de propriété intellectuelle	550
6. Vers les appellations d'origine (1905-1914)	553
7. Des normes aux procédures (1911-1914)	557
8. Dernières hésitations (1919-1935).....	566
Conclusion	567
Références bibliographiques.....	568

Chapitre 27

Les Indications Géographiques dans la mondialisation : genèse et enjeux des débats internationaux pour les produits agroalimentaires (François Roncin)	571
Introduction	571
1. Sources historiques des difficultés sur un accord international des Indications Géographiques	573
2. Vers une définition moderne des Indications Géographiques (AOP-IGP et autres formes) au XX ^e siècle.....	579
3. Les négociations internationales sur les Indications Géographiques et la réforme des AOP-IGP en Europe au début du XXI ^e siècle	599
Conclusion et perspectives.....	605
Références bibliographiques.....	608

Chapitre 28

Les appellations d'origine et les indications géographiques des produits alimentaires (Marie Véronique Fourgoux Jeannin).....	611
1. Le régime communautaire des IGP et des AOP	611
2. Les AOP et les IGP et le règlement européen n° 510/2006 du 20 mars 2006	614

3. Les spécialités traditionnelles garanties (STG) et le règlement n° 509/2006 du 20 mars 2006	629
4. Introduction du droit communautaire en droit national français.....	630
5. Le régime interne des signes d'identification de la qualité et de l'origine, et des mentions valorisantes	634
6. L'étiquetage des denrées alimentaires contenant des ingrédients bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP	654
Conclusion	656
Références bibliographiques.....	656

Chapitre 29

Les produits agricoles et alimentaires sous signe d'origine : méthodes de marquage et d'analyse (Guy Linden et François Roncin) 657

Introduction	657
1. Objectifs des contrôles.....	659
2. Outils analytiques.....	660
3. Identification de marqueurs.....	663
Conclusion	665
Références bibliographiques.....	666

Section 5

Propriété intellectuelle

Chapitre 30

Propriété intellectuelle : droit des brevets, droit des marques, droit des dessins et modèles industriels (Lucette Defalque)..... 671

1. L'Organisation mondiale du commerce et la protection de la propriété intellectuelle	671
2. Les brevets.....	676
3. Les marques	684
4. Les dessins ou modèles.....	702
5. Considérations finales	706
Références bibliographiques.....	706

Section 6

Le principe de précaution

Chapitre 31

Le point de vue scientifique : entre doctrine sociopolitique et théorie de la décision (Olivier Godard) 709

1. Le décalage entre les avancées de la théorie de la décision dans l'incertain et les pratiques de gestion publique des risques collectifs	711
2. Une doctrine stabilisée en Europe depuis 2000.....	713
3. Les représentations et enseignements de la théorie de la décision.....	718
4. Les interprétations économiques du principe de précaution	726
Conclusion	741
Références bibliographiques.....	742

Chapitre 32

Le point de vue juridique : de la théorie de la décision à la mise en œuvre juridique (Malo Depincé)	745
1. Les objectifs du principe de précaution.....	745
2. La fonction prophylactique du principe de précaution.....	750
3. L'influence sur le droit de la responsabilité du principe de précaution	761
Références bibliographiques.....	765

Troisième partie**Les règles spéciales du droit alimentaire****Section 1****Règles communes à tous les produits alimentaires****Chapitre 33**

Les contaminants et résidus (Didier Montet et Michel Larroque)	771
Introduction	771
1. Les contaminants.....	772
2. Évaluation des effets.....	781
3. Quelques sujets de réflexion	786
Conclusion	788
Références bibliographiques.....	789
Sites internet (consultés entre septembre et décembre 2011)	789

Chapitre 34

Les additifs et les auxiliaires de fabrication (Béatrice de Reynal)	791
1. Définition et périmètre des additifs et auxiliaires technologiques	792
2. Principaux cadres réglementaires pour les additifs et auxiliaires de fabrication	795
3. L'avenir : un dispositif communautaire d'évaluation	819
Conclusion	822

Chapitre 35

Addition de vitamines et minéraux aux aliments : intérêt nutritionnel et réglementation européenne (Josée Cloutier, Cécile Rauzy, Marta Baffigo et Jean-Pierre Mareschi)	823
Introduction	823
1. L'intérêt nutritionnel de l'addition de nutriments aux aliments	824
2. L'addition de vitamines et minéraux aux aliments, un processus qui garantit la sécurité du consommateur	825
3. La réglementation européenne	826
4. Le règlement européen : quelles applications en France ?	833
Conclusion	837
Références bibliographiques.....	838

Section 2

Quelques exemples du droit spécifique aux filières

Chapitre 36

Filière animale : cas des ongulés domestiques (bovins, ovins, caprins, porcins, solipèdes)

(Jean-Christophe Augustin).....	841
1. Production primaire (élevage) et transport d'animaux vivants	842
2. Abattage et découpe	843
3. Transformation des viandes.....	845
4. Transport, entreposage et commerce de détail.....	847

Chapitre 37

Filière lait et fromage

(Karine Simbelie, Jean-Claude Gillis et Jean-Pierre Gallacier)	849
Introduction	849
1. Grands principes et historique de la réglementation laitière	850
2. Réglementation laitière par produits	864
Références bibliographiques.....	943

Chapitre 38

La publicité pour les boissons alcooliques

(Marie Véronique Fourgoux Jeannin)	947
1. La réglementation française.....	950
2. La réglementation communautaire	962
Références bibliographiques.....	967

Section 3

Rebuts et déchets

Chapitre 39

La gestion des rebuts et déchets (Malo Depincé et Jean-Luc Viruéga) 971

1. La notion de déchet : un point de vue technique	971
2. De la gestion des déchets à leur traçabilité.....	973
3. La notion de déchet : un point de vue juridique	977
Références bibliographiques.....	982

Quatrième partie
Les applications pratiques

Section 1
La crise alimentaire

Chapitre 40

Analyse des risques et anticipation des crises (Philippe Verger)	987
Introduction	987
1. Les principes de l'analyse des risques.....	988
2. L'évaluation des risques.....	989
3. La gestion du risque	994
Conclusion	999

Chapitre 41

La « traçabilité » des denrées (comment appliquer les nouvelles obligations, les vérifier et les garantir) et la gestion des retraits et des rappels (Jean-Luc Viruéga).....	1001
1. Les nouvelles obligations : comment les appliquer ?.....	1001
2. Comment les vérifier et les garantir ?.....	1014
3. La gestion des alertes, des retraits et des rappels	1019
4. Conclusion : dépasser la contrainte !	1027
Références bibliographiques.....	1028

Chapitre 42

La gestion des risques alimentaires (Rémy Raffi et Laurence Lafforgue)	1029
1. Les fondements de l'intervention des responsables de la gestion des risques alimentaires	1030
2. Les formes d'intervention des responsables de la gestion des risques alimentaires	1032
Références bibliographiques.....	1054

Chapitre 43

La communication en cas de crise (Pascale Faber, Marie-Noëlle François et Marie-Christine Vuylsteker)	1055
1. Jeux et enjeux de la communication en cas de crise.....	1055
2. La communication externe « dans tous ses états ».....	1064
3. Applications pratiques	1069
Conclusion	1073
Quelques liens internet utiles	1074
Références bibliographiques.....	1074

Chapitre 44

L'organisation de l'entreprise pour se prémunir contre la survenance d'une crise alimentaire (Laurence Ilhe)	1077
1. Une politique de gestion des risques rigoureuse.....	1078
2. Une bonne gouvernance d'entreprise	1080
3. Un outil de traçabilité efficace	1081
4. Une gestion de crise performante	1083
5. Un service juridique impliqué très en amont	1086
Conclusion	1089

Chapitre 45

Le rôle de l'avocat dans la prévention et la gestion de crise (Henri Temple)	1091
1. Le droit de la consommation, ses sanctions, sa gestion	1092
2. L'avocat, la prévention et la gestion d'une crise consumériste alimentaire	1096
Références bibliographiques.....	1103

Section 2**Sanctions et juridictions****Chapitre 46**

Tribunaux en charge de la répression – Procédures (Olivier Sautel et Henri Temple)	1107
1. Les actions	1107
2. Les juridictions	1142
Références bibliographiques.....	1149

Chapitre 47

Syndicats, associations, recours collectifs, actions de groupe (class actions) (Henri Temple)	1151
1. Quelques utiles distinctions.....	1151
2. Modes d'actions pour les recours collectifs	1155
3. Résultats et perspectives.....	1159
Références bibliographiques.....	1161

Chapitre 48

L'expertise pénale (Xavier Lecaron)	1163
1. Procédure pénale.....	1163
2. Le principe contradictoire dans l'expertise pénale	1166

Chapitre 49

Infractions pénales alimentaires et sanctions (Henri Temple et Olivier Sautel)	1171
1. Les infractions pénales en droit alimentaire	1172

2. Répression pénale en droit alimentaire..... 1181
 Références bibliographiques..... 1183

Chapitre 50

L'expertise judiciaire civile (Denys Duprey)..... 1185
 1. La théorie 1185
 2. Pourquoi recourir à une mesure d'expertise ? 1187
 3. La pratique de l'expertise 1189

Chapitre 51

**Le lien entre l'expertise technique et l'expertise financière
 du dommage (Xavier Lecaron) 1197**
 1. Liens généraux et incidence sur la conduite de la mission..... 1198
 2. Liens spécifiques en fonction de la nature des désordres..... 1199

Chapitre 52

**Les spécificités de l'expertise judiciaire civile dans le domaine
 agroalimentaire (Jean-Louis Multon et Lucien Mouillet)..... 1205**
 1. Généralités sur l'expertise judiciaire 1205
 2. Les spécificités de l'expertise judiciaire agroalimentaire 1209
 3. La conduite technique de l'expertise : un exemple,
 celui du rancissement des matières grasses..... 1224
 4. Quelques conseils pratiques pour pouvoir éviter et, le cas échéant,
 gérer correctement une expertise 1239
 Références bibliographiques..... 1241

Section 3

Prévention des conflits et indemnisation

Chapitre 53

**Prévention et règlement des conflits entre entreprises
 agroalimentaires (Henri Temple)..... 1245**
 1. La prévention des conflits commerciaux entre entreprises
 agroalimentaires..... 1245
 2. Les techniques juridico-judiciaires pour éviter ou régler les conflits..... 1249
 3. L'évitement ou la sortie des contentieux entre entreprises
 agroalimentaires..... 1254
 Références bibliographiques..... 1256

Chapitre 54

**Les associations de consommateurs : leurs droits en justice
 (Henri Temple)..... 1257**
 1. Notion d'association 1257
 2. Les droits judiciaires spéciaux des associations 1258
 3. Droits judiciaires des associations de consommateurs..... 1259

4. Droits judiciaires spéciaux des associations de consommateurs	1262
Références bibliographiques.....	1265

Chapitre 55

Assurance RC produits, frais de retraits/rappels et contamination – Les risques et leur assurabilité, la démarche et le contenu de l’assurance (Bernard Goupil)	1267
Introduction	1267
1. Le contexte des risques liés aux produits alimentaires.....	1268
2. La nature des risques.....	1270
3. L’approche des risques en vue de leur assurance	1276
4. Rappel des principaux critères d’assurabilité d’un risque.....	1278
5. L’assurance dans une démarche de gestion des risques	1282
6. Principales caractéristiques d’un plan d’assurance des risques produits en agroalimentaire.....	1287
Conclusion	1299
Références bibliographiques.....	1299

Chapitre 56

Contentieux communautaire de la libre circulation des marchandises (Marie Véronique Fourgoux Jeannin)	1301
1. La Cour de justice et le principe de la libre circulation des marchandises	1301
2. Les quatre phases de l’évolution de l’application de la libre circulation...	1307
Conclusion	1323
Références bibliographiques.....	1323

Cinquième partie

Aspects extracommunautaires et internationaux

Chapitre 57

Les questions fondamentales à se poser en matière réglementaire pour exporter des produits alimentaires dans un pays tiers (Sandra Papet et Isabelle Sakowicz)	1327
1. Mon produit peut-il être vendu dans le pays visé ?	1327
2. Comment adapter mon produit au marché ?	1334
3. Quelles sont les formalités d’exportation ?	1336
4. Mon produit est-il soumis à une fiscalité particulière ?	1340
Pour en savoir plus.....	1343

Chapitre 58

Le Codex Alimentarius, source de droit international en matière alimentaire (Roseline Lecourt).....	1345
1. L’interaction OMC/Codex	1346
2. Le fonctionnement de la Commission du Codex Alimentarius	1350
3. La procédure d’élaboration des normes	1354

4. Le rôle de la science et des autres facteurs légitimes dans les normes
Codex..... 1357

5. L'Union européenne et le Codex..... 1361

6. La France au Codex..... 1364

En guise de conclusion... 1366

Chapitre 59

Comparaison des législations alimentaires dans le monde
(Valérie Godefroy et Béatrice de Reynal) 1369

1. Aux États-Unis..... 1369

2. Dans l'Union européenne 1372

3. Au Japon 1375

Conclusion 1380

Pour en savoir plus..... 1381

Chapitre 60

Le droit alimentaire chinois (Philippe Girard-Foley)..... 1383

Introduction 1383

1. Réglementation de la production agricole 1383

2. Réglementation alimentaire..... 1386

Index..... 1393