

Wokisme à table : en défense des traditions culinaires et des indications géographiques protégées contre les accusations de « racisme alimentaire »

Stay Woke at the table: in defense of culinary traditions and protected geographical indications against accusations of “food racism”

Daniele Bianchi*

Docteur en droit, conseiller senior expert de la Commission européenne, chargé de cours aux Universités de Paris 1-Panthéon-Sorbonne et Tours (Université François-Rabelais), membre de l'Académie d'agriculture de France

Résumé

Un certain nombre d'auteurs prétend retracer une sorte d'origine raciale et coloniale de l'alimentation française et des indications géographiques protégées en se basant sur une lecture biaisée de l'histoire de l'alimentation et de la législation de l'époque et d'aujourd'hui. Des concepts vaseux prétendent fournir une nouvelle lecture de l'époque contemporaine lorsqu'en réalité ils ne semblent être qu'une expression pseudo-intellectuelle du retour à une pensée dogmatique sectaire.

* Les opinions exprimées sont propres à l'auteur et ne peuvent pas être attribuées aux institutions pour lesquelles il travaille.

La raison principale de cette contribution vient du dernier de ces concepts qui, après avoir fait des ravages outre-Atlantique, vient toucher, de plein fouet, le paisible droit agroalimentaire européen : la « blanchité » ou « blanchitude » alimentaire.

Sans avoir l'intention de retracer ici l'origine¹ – obscure quand obscur est le concept – ni l'évolution de ce dogme, mais en l'appelant par son vrai nom de « racisme alimentaire », il nous importe de clarifier, au nom du droit agroalimentaire français et de l'Union européenne, que ni les régimes de qualité agricole (AOP/IGP), ni le modèle culinaire français reconnu en tant que patrimoine de l'humanité ne sont le fruit de cette « blanchité » ou du colonialisme ou du racisme qui devraient se cacher derrière.

Pour « accrocher » ces accusations à la cuisine française, la plupart des auteurs « blanchistes » doivent donc « inventer » non seulement le « mobile », mais aussi le « crime ». Le mobile serait la volonté d'affirmer la supériorité de la France blanche et colonialiste et de ses indications géographiques, le crime serait le racisme et la non-« inclusivité » de la cuisine française. Nous démontrerons que la « blanchité » de la cuisine française et des indications géographiques protégées est, dans ce sens, une pure invention.

Abstract

A number of authors claim to trace a kind of racial and colonial origin of French food and Protected Geographical Indications based on a biased reading of the history of food and legislation. Muddy concepts claim to provide a new reading of the contemporary era when in reality they seem to be only a pseudo-intellectual expression of the return to sectarian dogmatic thinking.

The main reason for this contribution comes from the last of these concepts which, after having wreaked havoc across the Atlantic, comes to touch, with full force, the peaceful European agri-food law: the “whiteness” of food.

Without intending to trace here the origin – obscure as obscure is the concept – nor the evolution of this dogma, but calling it by its real name of food racism, it is important for us to clarify, in the name of French agri-food law and European Union law, that neither the agricultural quality regimes (PDO/PGI) nor the French culinary model recognized as a heritage of humanity are the fruit of this “whiteness” or colonialism or racism that should be hiding behind it.

To “hang” these accusations on French cuisine, most “whiteness” authors must therefore “invent” not only the “motive” but also the “crime”. The motive would be the desire to assert the superiority of white and colonialist France and its geographical indications, the crime would be racism and the non- “inclusiveness” of French cuisine. We will demonstrate that the “whiteness” of French cuisine and protected geographical indications is, in this sense, a pure invention.

Sommaire

- I. De la « blanchité alimentaire »
- II. De la pureté de l'origine
- III. Du « racisme alimentaire » patrimoine de l'humanité ?
- IV. De « l'universalisme » des régimes de qualité agricoles

1. On ne traitera que de la « blanchitude alimentaire ». La blanchitude tout court (aussi blanchité ou blancheur), issu de l'anglais *whiteness*, est un néologisme renvoyant aux *whiteness studies* américaines, à savoir le rôle de la race et de la culture des personnes dites « blanches » par rapport aux autres groupes sociétaux.

Contents

- I. “Food whiteness”
- II. Purity of origin
- III. “Food racism” as world heritage?
- IV. “Universalism” of agricultural quality systems

I. De la « blanchité » alimentaire

Le XXI^e siècle se préannonce comme un siècle de bouleversements idéologiques. Jamais je n’aurais pensé que par la fin de l’histoire², on devait entendre le fait d’une humanité qui oublie son passé même le plus récent. Cet oubli a un avantage indiscutable, ça laisse le terrain libre à la redécouverte, à la réinvention et à la réécriture de ladite histoire. En effet, autre chose est le fait de lire le passé selon un prisme différent, plus contemporain, à la lumière de nouvelles découvertes ou d’une nouvelle législation, tout en réinterprétant les résultats de décennies, voire de siècles, de recherche et de doctrines. L’époque contemporaine nous réserve de nouveaux concepts qui empruntent à celui de liquidité, cher à Bauman³, toutes ses caractéristiques : le manque de repères, l’individualisme exacerbé, la déliquescence sociale et idéologique. Le vide intellectuel devient substance par le biais de concepts indéfinissables et inclassables au point de penser que cela est voulu ou imposé par le manque de clarté derrière ces concepts mêmes. Des exemples illustrent mon propos : wokisme, racialisme, décolonialisme, *cancel culture*, déconstructivisme, écriture inclusive, intersectionnalité⁴...

Ce vide se remplit vite par ces concepts vaseux qui prétendent fournir une nouvelle lecture de l’époque contemporaine lorsqu’en réalité ils ne sont qu’expression pseudo-intellectuelle du retour d’une pensée dogmatique sectaire.

La raison qui m’a poussé à écrire cet article vient du dernier de ces concepts qui, après avoir fait des ravages outre-Atlantique, vient toucher de plein fouet le paisible droit agroalimentaire européen : la « blanchité » alimentaire.

Situons quand même ce concept dans son contexte et identifions ses limites.

La « blanchité » ou « blanchitude » (ou encore « blancheur ») en tant que telle trouverait son origine dans les *whiteness studies* américaines. Cependant, ces dernières études avaient et ont un sens dans une société où le racisme, fondé sur la distinction Blancs/Noirs, était institutionnalisé à travers la ségrégation raciale⁵. En revanche, la « blanchité » réinvente, sans apporter rien de nouveau, des concepts comme celui de « privilège blanc » ou « identité blanche » en les appliquant à

2. Fr. FUKUYAMA, *La fin de l’histoire et le Dernier Homme*, Paris, Flammarion, 1992, 452 p.

3. Z. BAUMAN, *Liquid Modernity*, Cambridge, Polity, 2000.

4. Impossible de citer des références académiques dignes de ce nom pour ces concepts, je fais renvoi à Wikipédia pour des tentatives de définitions. Pour une vision d’ensemble de la problématique, E. HÉNIN, X.-L. SALVADOR et P.-H. TAVOILLOT (dir.), *Après la déconstruction. L’université au défi des idéologies*, Paris, Odile Jacob, 2023, 528 p.

5. En doctrine, voy. Th. W. ALLEN, *Class Struggle and the Origin of Racial Slavery: The Invention of the White Race*, New York, Stony Brook, 1975 ; D. J. WINTHROP, *White over Black: American Attitudes toward the Negro, 1550-1812*, 2^e éd., Chapel Hill, 2012 ; I. F. HANEY-LÓPEZ, *White by Law: The Legal Construction of Race*, 10^e éd., New York, New York University Press, 2006.

l'alimentation, comme si le fait de se nourrir était un acte ayant des connotations raciales. En effet, au lieu d'inventer un nouveau concept, il faudrait l'appeler comme ses promoteurs l'entendent : racisme alimentaire.

Il est certain que l'alimentation est un « fait social total », pour reprendre l'expression de Marcel Mauss⁶. Elle comporte, comme nous l'avons vu à travers des exemples d'étiquetage et de marquage⁷, une dimension économique, sanitaire, culturelle, religieuse, symbolique ou encore juridique. En effet, il serait réducteur de lire l'alimentation exclusivement à l'aune du besoin de s'alimenter. Des batailles ont été menées au nom d'un aliment, il suffit de penser aux révoltes du pain au cours de l'histoire de l'humanité⁸. Cependant, pour en faire un acte propre à une race et non pas à un combat universel, il ne suffit pas d'invoquer une couleur.

Par exemple, le grand poète mexicain Octavio Paz est capable, dans un essai remarquable⁹, de révéler le racisme et la discrimination intrinsèques de la cuisine traditionnelle nord-américaine en se référant au puritanisme et à ses exclusions ethniques, culturelles, religieuses et sexuelles sans faire référence à la race blanche¹⁰.

Sans avoir l'intention de retracer ici l'origine – obscure quand obscur est le concept – ni l'évolution de ce dogme, mais en l'appelant par son vrai nom de racisme alimentaire, il nous importe de clarifier, au nom du droit agroalimentaire français et de l'Union européenne, que ni les régimes de qualité agricole (AOP/IGP), ni le modèle culinaire français reconnu en tant que patrimoine de l'humanité ne sont le fruit de cette « blanchité » ou du colonialisme ou du racisme qui devraient se cacher derrière¹¹.

Qu'il y ait eu et qu'il y ait encore du racisme dans certaines pratiques de marketing est indiscutable¹². Cependant, il ne faut pas croire aux théories les plus bizarres ou plutôt méprisantes de l'histoire et de la recherche selon lesquelles le racisme serait né avec la consommation de sucre, pour faire plaisir à une élite blanche et justifier sa volonté colonisatrice¹³. On pourrait aussi dans ce cas insister sur la blancheur du sucre¹⁴ pour lui faire porter le poids de toute

6. Voy. M. MAUSS, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'Année sociologique*, seconde série, 1923-1924, t. I.

7. Voy. D. BIANCHI, « Des dieux dans l'assiette ou un menu laïc : doit-on encadrer le "manger ensemble" ? », *R.D.U.E.*, 2021, n° 2, pp. 61-83.

8. Pour n'en citer que des exemples : la révolte du peuple du fromage et du pain aux Pays-Bas en 1491, la Révolution française de 1789, les émeutes en Tunisie en 1983.

9. O. PAZ, « Eroticism and Gastosophy », *Daedalus*, 1972, vol. 101, n° 4, pp. 67-85.

10. Pour un exemple concret, L. HÖLCK, « Culinary Colonialism. The Case of the Comcáac (Seris) of Sonora », *Food and History*, 2018, vol. 16, n° 1, pp. 91-115.

11. Voy. M. COHEN, « The Whiteness of French Food. Law, Race, and Eating Culture in France », *French Politics, Culture, and Society*, 2021, vol. 39, n° 2, pp. 26-52 et les auteurs cités.

12. A. RAMAMURTHY, *Imperial Persuaders: Images of Africa and Asia in British Advertising*, Manchester University Press, 2003, pp. XV+234 ; S. HACKENESCH, « Advertising Chocolate, Consuming Race? On the Peculiar Relationship of Chocolate Advertising, German Colonialism, and Blackness », *Food and History*, 2014, vol. 12, n° 1, pp. 97-112.

13. B. ASHCROFT, R. KNIGHT, « White and Deadly: Sugar and Colonialism », in D. PAL, S. AHLUWALIA, P. AHLUWALIA, B. ASHCROFT et R. KNIGHT (éd.), *Horizons in Post-Colonial Studies*, New York, Nova Science Publishers, 1999, 194 p.

14. Il est intéressant de noter que le procédé de transformation du jus de canne en cristaux de sucre blanc est dû à un ingénieur franco-américain, Norbert Rillieux, fils d'une ancienne esclave noire et du propriétaire d'une plantation à la Nouvelle-Orléans qui le reconnut et l'envoya en France faire des études en ingénierie. Voy. AMERICAN CHEMICAL SOCIETY NATIONAL HISTORIC CHEMICAL LANDMARKS, *Norbert Rillieux and a Revolution in Sugar Processing*, http://www.acs.org/content/acs/en/education/whatischemistry/landmarks/norbert_rillieux.html.

responsabilité¹⁵. Et la liste de la « blanchisserie » est longue : du pain blanc pour le distinguer de celui fait par les immigrés¹⁶, au dangereux (pas que pour la santé) lait blanc¹⁷, pour en arriver même aux citrouilles qui blanches ne le sont pas mais elles n'en seraient pas moins troublantes¹⁸. Faudra-t-il bientôt avoir peur de parler de « blanc de poulet » ou de « blanc d'œufs » ? Le coton a été longtemps le produit emblématique de l'esclavage¹⁹. Maintenant, on voudrait que ça soit la consommation de certains produits alimentaires qui non seulement perpétuerait les « péchés d'origine », mais devrait faire culpabiliser les consommateurs aujourd'hui, et encore plus s'ils sont blancs. Que le marketing des produits alimentaires se soit approprié certains stéréotypes raciaux est indéniable²⁰ mais de là à en faire l'origine du racisme n'a pas de fondement historique²¹.

Il est aussi indiscutable que sans l'esclavage et l'exploitation d'une partie de la planète, les économies dites « industrialisées » ne seraient pas si prospères aujourd'hui comme elles le sont. Pour citer un exemple, l'industrie sucrière n'aurait pris l'envergure qu'elle a eue et qu'elle continue à avoir aujourd'hui en façonnant l'économie et les habitudes alimentaires sur la planète entière²². Cependant, dans une relation de cause à effet, ce n'est pas la production de sucre qui a causé le racisme, mais plutôt elle en a profité et s'est alimentée de cela comme, encore aujourd'hui, l'industrie alimentaire profite de la dépendance au sucre pour continuer à produire des pseudo-aliments qui permettent, toutes proportions gardées, une sorte d'« esclavage » de nature addictive²³.

Dans ces productions « blanches » par couleur ou par exploitation, raciste était la façon de considérer comme inférieure une partie de la population et de justifier ainsi sa mise en esclavage, raciste était la déportation de millions d'Africains par des trafiquants européens et arabes, mais il paraît difficile de concevoir une forme de racisme ou d'affirmation d'une supériorité raciale dans la consommation de ces produits.

On pourrait encore concevoir une stigmatisation de certains produits en vue de leur boycott s'ils provenaient d'endroits où on pratique encore aujourd'hui des formes d'esclavagisme ou de ségrégation. Par exemple, certains consommateurs exigent de savoir si leurs oranges viennent d'Israël ou des territoires occupés par Israël. L'Union européenne, dans une note interprétative de décembre 2015²⁴, rappelle qu'elle ne reconnaît pas la souveraineté d'Israël sur les territoires occupés depuis 1967. Ceci bien entendu pour éviter que le consommateur ne soit trompé et pour qu'il soit correctement

15. S. AFFELDT, « A of Whiteness. "White" Labour, "White" Nation and "White" Sugar in Australia », in W. D. HUND, J. KRICKLER et D. ROEDIGER (éd.), *Wages of Whiteness & Racist Symbolic Capital*, Berlin, 2010, pp. 99-131 ; D. BELISLE, « Eating Clean: Anti-Chinese Sugar Advertising and the Making of White Racial Purity in the Canadian Pacific », *Global Food History*, 2020, vol. 6, n° 1, pp. 41-59.

16. A. BOBROW-STRAIN, *White Bread: A Social History of the Store-Bought Loaf*, Boston, Beacon Press, 2012.

17. A. FREEMAN, « The Unbearable Whiteness of Milk: Food Oppression and the USDA », *UC Irvine L. Rev.*, 2013, vol. 3, p. 1251 ;

M. DUPUIS, *Nature's Perfect Food: How Milk Became America's Drink*, New York, New York University Press, 2002, 310 p.

18. L. J. POWELL et E. S. D. ENGELHARDT, « The Perilous Whiteness of Pumpkins », *GeoHumanities*, 2015, vol. 1, n° 2, pp. 414-432.

19. La production de coton aux EUA est liée à l'esclavagisme entre 1787 et la fin des années 1930 avec l'arrivée de la mécanisation et l'usage des pesticides qui ont rendu moins nécessaire l'usage de main-d'œuvre humaine. G. DATTEL, *Cotton and Race in the Making of America: The Human Costs of Economic Power*, Chicago, 2009, pp. XIV, 416.

20. Entre autres, J. C. MILLER, M. A. STANKO et M. D. DIALLO, *Ivey Business School Case Study « Reckoning with Jemima: Can the Brand Be Remade for Good? »*, disponible sur https://studydaddy.com/attachment/188886/IM1062_pcs.pdf ; B. D. BEHNKEN et G. D. SMITHERS, *Racism in American Popular Media. From Aunt Jemima to the Frito Bandito*, Prager, 2015, 146 p.

21. Ch. DELACAMPAGNE, *L'invention du racisme : Antiquité et Moyen Âge*, Paris, Fayard, 1983, 340 p.

22. J. WALVIN, *Histoire du sucre, histoire du monde*, Paris, La Découverte, 2020, 288 p.

23. Voy. les données FAO sur la consommation de sucre https://www.fao.org/3/CA4076FR/CA4076FR_chapitre5_Sucre.pdf.

24. Commission, Communication interprétative relative à l'indication de l'origine des marchandises issues des territoires occupés par Israël depuis juin 1967, *J.O.*, C 375, 2015, p. 4.

informé quant à l'origine de la marchandise²⁵ et non pour dénoncer soixante-dix ans de faillite au niveau international dans la recherche d'une solution au conflit israélo-palestinien. La Cour de justice a confirmé cette interprétation dans un arrêt récent²⁶.

Le même consommateur, pour terminer ses courses la conscience tranquille, aimerait peut-être aussi avoir des informations sur les produits provenant du Sahara occidental occupé par le Maroc²⁷ ou de la région de Xinjiang où des Ouïgours sont maintenus par le gouvernement chinois en état de détention et d'esclavage²⁸.

Mais pour revenir au sucre ou au chocolat ou à certaines habitudes alimentaires comme celle de consommer de la tarte aux pommes²⁹, au plus, on pourrait les considérer, en cas d'excès, comme des pratiques malsaines, mais pas racistes en tant que telles.

Il faut relativiser également un autre aspect de cette accusation de racisme envers les denrées alimentaires en provenance des anciennes colonies. Le sucre était en effet la principale, mais pas la seule denrée en cause. Les théories « blanchistes » n'englobent ni le commerce des épices³⁰ (ne seraient-elles pas blanches ?), qui pourtant a été le moteur de l'expansion coloniale européenne et de la recherche d'une route des Indes, ni l'esclavage perpétré par l'Empire ottoman ou dans des pays musulmans jusqu'à encore dans les années 2000³¹.

De plus, les quantités qui étaient commercialisées ne justifient pas de lier l'esclavagisme ou son essor à la seule production du sucre ou des denrées alimentaires. La quête d'or et de minéraux, à l'époque de la colonisation³² et aujourd'hui encore³³, apparemment pose peu de questions sur l'origine et l'utilisation « raciale » de ces biens de luxe³⁴.

25. Voy. la communication. Cf. aussi C.J.U.E., 25 février 2010, *Brita* (aff. C-386/08, EU:C:2010:91) dans laquelle la Cour elle-même a déjà reconnu la nécessité d'établir une distinction claire entre les produits provenant du territoire israélien et ceux provenant de Cisjordanie à l'égard du champ d'application respectif des accords d'association entre l'UE et Israël (accord euroméditerranéen établissant une association entre les Communautés européennes et leurs États membres, d'une part, et l'État d'Israël, d'autre part, signé à Bruxelles, le 20 novembre 1995, *J.O.*, L 147, 2000, p. 3) et entre l'UE et l'Organisation de libération de la Palestine (accord d'association euroméditerranéen intérimaire relatif aux échanges et à la coopération entre la Communauté européenne, d'une part, et l'Organisation de libération de la Palestine [OLP], agissant pour le compte de l'Autorité palestinienne de la Cisjordanie et de la bande de Gaza, d'autre part, *J.O.*, L 187, 1997, p. 3).

26. À la suite d'une demande de décision préjudicielle formée par le Conseil d'État (France), la C.J.U.E. s'est prononcée par son arrêt du 12 novembre 2019, *Organisation juive européenne, Vignoble Psagot Ltd c. Ministre de l'Économie et des Finances*, affaire C-363/18, notamment points 57-58. Voy. égal. concl. av. gén. G. Hogan, présentées le 13 juin 2019.

27. Cf. arrêt du 21 décembre 2016, *Conseil c. Front Polisario*, aff. C-104/16 P, EU:C:2016:973.

28. Haut-commissariat des Nations unies aux droits de l'homme (HCDH), Évaluation des préoccupations relatives aux droits de l'homme dans la Région autonome ouïgoure du Xinjiang, en Chine, 31 août 2022, Genève, disponible sur <https://www.ohchr.org/sites/default/files/documents/countries/2022-08-31/22-08-31-final-assesment.pdf> ; G. BOVINGDON, « The Not-So-Silent Majority: Uyghur Resistance to Han Rule in Xinjiang », *Modern China*, 2002, vol. 28, n° 1, pp. 39-78. Étrangement, lorsqu'il s'agit d'exploitation chinoise sur des minorités, on n'emploie pas le terme de racisme. J. M. FRIEND et B. A. THAYER, « The Rise of Han-Centrism and What It Means for International Politics », *Studies in Ethnicity and Nationalism*, 2017, vol. 17, pp. 91-114.

29. Dans un article du *Guardian* de mai 2021, R. Patel soutient que la tarte aux pommes est le fruit de la colonisation, des massacres et du racisme... <https://www.theguardian.com/environment/2021/may/01/food-injustice-has-deep-roots-lets-start-with-americas-apple-pie>.

30. J. FAVIER, *De l'or et des épices*, Paris, Fayard, 480 p.

31. O. PÉTRÉ-GRENOUILLEAU, *Les traites négrières. Essai d'histoire globale*, Paris, Gallimard, 2004, 468 p. ; M. CHEBEL, *L'esclavage en terre d'islam*, Paris, Fayard, 2007, 496 p.

32. L'argent venait d'Argentine, pour ce qui est de l'or, pendant plus d'un siècle, le Brésil à lui seul fournissait 80 % de la production mondiale, voy. F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, xv^e et xviii^e siècles*, Paris, Armand Colin, 1979, p. 585.

33. Le processus de Kimberly constitue, bien que perfectible, un système de contrôle sur l'origine et la production des diamants, voy. <https://www.kimberleyprocess.com/fr/kimberley-process-kp>.

34. On peut citer les cas de revendication de propriété (mais non pas de racisme) des bijoux de la couronne britannique réclamés par l'Afrique du Sud et l'Inde ; voy. K. HATTI, « India's Right to Reclaim Cultural and Art Treasures from Britain under International Law », *Geo. Wash. Int'L. & econ.*, 2000, vol. 32, pp. 465-466.

En Europe, le sucre resta un produit de luxe, même avec l'augmentation des importations et la plongée très forte des prix au xvii^e siècle. Il faut noter – ce que les détracteurs du produit ne font pas – que le commerce du sucre s'accroît plus particulièrement dans la seconde moitié du xix^e siècle. En 1852-1853, la production mondiale est de l'ordre de 1,5 million de tonnes, dont 203.000 pour la betterave³⁵. À titre de comparaison, c'est la production aujourd'hui d'une seule grande raffinerie³⁶.

Mais surtout, son essor coïncide avec l'industrialisation et la fin de l'esclavagisme. Les anciennes colonies sont rendues à la France par les Anglais en 1815 et l'esclavagisme est aboli dès 1819 et l'est définitivement en avril 1848 en France. L'exploitation de la canne à sucre était en régression à tel point qu'il a fallu trouver de nouvelles alternatives, d'où l'origine de la production de sucre de betterave.

La production de sucre en 1945-1946 arrivera à 24,5 millions de tonnes dont 18,1 pour la canne à sucre³⁷. Ensuite, entre 1960 et 2000³⁸, elle quadruplera et n'arrêtera pas sa croissance avec la seule exception de la première année du coronavirus³⁹. Sa consommation également connaît la même évolution⁴⁰ qui est indépendante de l'esclavagisme.

Ces chiffres confirment que la consommation de ces « produits blancs » n'a rien de raciste ni de « néocolonialiste », encore moins qu'elle mérite d'être sacrifiée sur des autels « wokistes » ou de *cancel culture*.

Le racisme a un lien direct avec l'esclavagisme car il en a été la justification morale pour les gouvernements et les institutions de l'époque (avec la complicité des autorités religieuses), mais il n'y a aucune corrélation entre la consommation de certains produits et la perpétuation d'une culture de domination blanche ni à l'époque ni aujourd'hui.

Les concepts style « blanchité alimentaire » ou « blanchitude », mis à part l'horreur linguistique, ne font que singer, péniblement, des concepts qui eux ont un fondement historique et culturel et représentent de véritables revendications, comme celui de « négritude »⁴¹ ou les *whiteness studies*⁴².

Réduire le racisme à la confrontation entre Blancs et Non-Blancs signifie également nier la définition de racisme telle que consacrée par le droit international.

L'expression « discrimination raciale » vise « toute distinction, exclusion, restriction ou préférence fondée sur la race, la couleur, l'ascendance ou l'origine nationale ou ethnique, qui a pour but ou pour effet de détruire ou de compromettre la reconnaissance, la jouissance ou l'exercice, dans des conditions d'égalité, des droits de l'homme et des libertés fondamentales dans les domaines politique, économique, social et culturel ou dans tout autre domaine de la vie publique »⁴³.

La « blanchité » renvoie aux théories eugénistes et raciales prédominantes à l'époque du colonialisme et fondées sur une hiérarchie des « races biologiques ». Ces idéologies, sans aucun fondement

35. J. MEYER, *Histoire du sucre*, Paris, Desjonquères, 1989, 335 p.

36. À titre de comparaison, la raffinerie de sucre du groupe algérien Cevital produit, depuis 2010, 1,5 million de tonnes de sucre par an, ce qui en fait la raffinerie la plus importante au monde, <https://www.cevital.com/intro-agro-industrie-et-distribution/>.

37. J. MEYER, *Histoire du sucre*, op. cit.

38. <https://www.fao.org/faostat/fr/#data/QCL>.

39. Tableau 1, source : <https://www.czarnikow.com/blog/sugar-consumption-update-the-first-fall-in-40-years>.

40. Tableau 2, source : <https://bobmcgee.files.wordpress.com/2020/03/d0064-sugar-consumption-graph.png>.

41. Voy. L. S. SENGHOR, *Liberté 1 : négritude et humanisme*, Paris, Seuil, 1964.

42. Voy. note n° 5.

43. Art. 1 de la Convention internationale sur l'élimination de toutes les formes de discrimination raciale.

scientifique, serviront de justification au colonialisme, à la perpétuation de l'esclavage, ainsi qu'aux crimes nazis et aux régimes de l'apartheid.

Or, nous avons vu que le racisme est une notion bien plus large⁴⁴.

La justice française s'est penchée sur la définition de « blanc » pour aboutir à la conclusion que la définition du terme « blanc » « est pour le moins incertaine, sinon malaisée pour ne pas dire impossible »⁴⁵.

La « blanchité », alimentaire ou pas, quant à elle, n'a aucun fondement scientifique, ni historique, ni factuel. Elle est obligée de se fonder sur des *a priori* idéologiques et dogmatiques pour se définir de façon autoréférentielle : des aliments (aujourd'hui de large diffusion), blancs de surcroît, produits, parmi tant d'autres, dans une époque lointaine en régime d'esclavage par des personnes en majorité, mais pas exclusivement, à la peau de couleur foncée, pour une élite, en Occident, à la peau de couleur claire, seraient intrinsèquement le fruit de cet esclavagisme et de ce racisme et seraient encore porteurs aujourd'hui de ce stigmaté.

II. De la pureté de l'origine

Après avoir constaté la nature purement idéologique du concept de « blanchité », on aimerait s'attarder sur l'accusation de racisme et colonialisme des régimes de qualité agricole. Il y aurait un lien, selon cette idéologie, entre la promotion de la qualité de la production alimentaire européenne et, en particulier, des régimes de qualité agricole (AOP/IGP) qui en sont l'instrument principal et qui trouvent leur origine dans la tradition gastronomique française, et l'apologie du racisme et de la suprématie de la culture blanche.

Malgré nos efforts de recherche, il ne nous a pas été possible de trouver une trace quelconque, ni directe ni indirecte, d'un lien possible entre l'origine des indications géographiques et des prétendues intentions « raciales »⁴⁶ ou « colonialistes »⁴⁷.

L'histoire des indications géographiques protégées européennes est certainement liée au régime français des AOC⁴⁸ et à l'industrie vitivinicole française⁴⁹, mais elle n'a rien à voir avec une supposée discrimination vis-à-vis de la production viticole coloniale, algérienne en particulier, qui aurait été, d'abord, soutenue pour permettre l'approvisionnement des raisins manquants en raison

44. Voy. J. ZERGER, *Was ist Rassismus ?*, Göttingen, 1997, p. 81 ; A. MEMMI, *Le racisme*, Paris, Gallimard, 1982.

45. Cass. crim., 28 février 2017, n° 16-80.522. Cf. aussi les arrêts « racistes » de la Cour Suprême américaine des années 1920, 260US178 (1922), 261US204 (1923).

46. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », *op. cit.*, p. 12.

47. K. GUY, « Imperial Feedback, Food and the French Culinary Legacy of Empire », *Contemporary French and Francophone Studies*, 2010, vol. 14, n° 2, p. 150.

48. Cf. cons. 6 du règlement (CEE) n° 2081/92. Voy. N. OLSZAK, « La politique communautaire des signes de qualité et d'origine », in C. VATTIER FUENZALIDA, R. DE ROMAN PEREZ (dir.), *El Desarrollo Sostenible en el Ambito Rural, (Actes du Congreso internacional sobre el desarrollo sostenible, Universidad de Burgos & Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino – MARM, Burgos, Espagne, 15 décembre 2008)*, Cizur Menor, Aranzadi, 2009, pp. 281-290 ; J. CAPUS, *L'évolution de la législation sur les appellations d'origine. Genèse des appellations contrôlées*, Paris, INAO – Éditions Louis Larmat, 1947 ; S. WOLIKOW et F. HUMBERT, *Une histoire des vins et des produits d'AOC. L'INAO, de 1935 à nos jours*, coll. Sociétés, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2015 ; F. HUMBERT, *L'INAO, de ses origines à la fin des années 1960. Genèse et évolutions du système des vins d'AOC*, thèse à l'université de Bourgogne, septembre 2011, 716 p., en ligne.

49. O. JACQUET, « Le goût du terroir... histoire d'une prescription internationale au xx^e siècle », *Territoires du vin* [en ligne], 2021, n° 13, <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=2269>.

de l'épidémie de phylloxera et, ensuite, abandonnée car devenue trop compétitive une fois la production française rétablie⁵⁰.

Aucun élément ni factuel ni juridique vient confirmer l'hypothèse « blanchiste ». La méthodologie scientifique fait défaut aussi. L'approche raciste ne serait déduite qu'en prenant comme exemple la situation d'une seule colonie d'un seul pays (Algérie/France) ou d'un seul produit (sucre/vin). Aucune source d'époque n'est citée. Comme nous le verrons, le peu de citations se réduisent à des phrases, extrapolées du contexte, d'auteurs isolés traitant souvent autre chose que l'agriculture.

Il est intéressant de noter que certains commentateurs s'intéressent au problème seulement pour la période coloniale française pour en déduire des conclusions qui devraient s'appliquer aux régimes de qualité européens, pour le présent en ignorant le passé. Une approche critique, multidisciplinaire et comparative les aurait amenés à des conclusions probablement différentes et certainement scientifiquement fondées.

En premier lieu, il faut placer donc l'origine des régimes européens dans le contexte historique français. Les AOC naissent en 1930 mais il s'agit d'une demande qui trouve son origine bien avant⁵¹. Des phénomènes de concurrence entre vins français existent depuis l'essor de la production viticole⁵², des fraudes aussi⁵³.

Le processus de création des AOC est certes la résultante des guerres des vins, tout d'abord entre vins français, ensuite avec les vins importés et les vins des pays concurrents. Affirmer que « [a] racialized dynamic was reenacted through these wine wars »⁵⁴ devrait pouvoir s'appliquer à l'ensemble de ces guerres. Dans l'affirmation que « we might read the AOC regulations, in part, as a colonial by-product »⁵⁵, le « in part » n'est pas suffisant pour nuancer le propos qui est, pour sa part, totalement infondé.

En revanche, les adeptes des théories « blanchistes » utilisent des exemples de propagande raciste et colonialiste et des déductions hâtives pour affirmer que cela était le facteur déclenchant de la naissance des régimes de qualité pour les vins⁵⁶. Cela semble ignorer, premièrement, que ces régimes depuis leur origine ont eu vocation à couvrir tous les vins du territoire français (le « terroir » sur lequel on reviendra), l'exclusion de l'Algérie (bien que grand pays producteur de vins à l'époque et assimilé à un département français) comme de toute colonie ou tous départements d'outremer n'est explicite dans aucun texte, bien au contraire la reconnaissance de certains vins algériens comme

50. G. MELONI et J. SWINEN, « The Rise and Fall of the World's Largest Wine Exporter and its Institutional Legacy », *Journal of Wine Economics*, 2014, vol. 9, n° 1, pp. 5-12.

51. Voy. S. WOLIKOW et F. HUMBERT, *Une histoire des vins et des produits d'AOC*, op. cit. ; Fr. LEGOUY et S. DALLOT, « Les AOC en France des débuts à nos jours : la complexité d'une construction dans l'espace et dans le temps », *Mappemonde* [en ligne], 2019, n° 125, <http://journals.openedition.org/mappemonde/805>, point 21.

52. Voy. R. DION, *Histoire de la vigne et du vin*, p. 630. Déjà en 1578, la ville de Paris avait établi une liste de vins « délicats et excellents », ce qui provoqua une « guerre » entre régions et hommes de la cour pour y inscrire leurs propres produits.

53. À titre d'exemple, voy. arrêt du Conseil du roi du 25 mai 1728, *Bibl. Nat.*, manuscrits français 21667, pp. 29-36.

54. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », op. cit., p. 14.

55. K. M. GUY, « Imperial Feedback », op. cit., p. 150.

56. Par exemple, l'article de P. M. E. LORCIN, « Imperialism, Colonial Identity, and Race in Algeria, 1830-1870 : The Role of the French Medical Corps », *Isis*, 1999, vol. 90, n° 4, pp. 653-679, qui analyse le rôle du corps médical français en Algérie dans le développement de théories racistes de époque, qui est utilisé pour en déduire que les mêmes considérations racistes pousseront à la naissance des AOC et de la politique de qualité des vins, en raison d'une *racialized dynamic*, lorsqu'aucun lien n'est fait par l'auteur de cet article à une quelconque production agricole, mais surtout, comme on le démontrera, il n'y a aucun lien du tout. Cf. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », op. cit., p. 14.

VDQS⁵⁷ et l'adoption du régime des AOC en Algérie après l'indépendance⁵⁸ plaident dans le sens d'un régime de qualité qui était ouvert. Ce qui, d'ailleurs, est la caractéristique aussi des régimes de qualité européens comme nous verrons *infra*.

En deuxième lieu, le fait qu'aucun vin d'Algérie ne bénéficia de l'AOC peut avoir une explication qui n'a besoin d'invoquer ni racisme ni colonialisme. Tout simplement aucun vin ne remplissait les conditions de qualité pour bénéficier d'une AOC⁵⁹ à l'époque. Il ne faut pas oublier que la production viticole algérienne était née comme une production de substitution rapide de la production française manquante en raison du phylloxera. Le but principal n'était pas d'avoir un vin de qualité mais juste des raisins exempts de la maladie qui puissent servir à satisfaire la demande interne⁶⁰. En effet, la surface des vignobles fut anecdotique dès 1830 à 1880 et servait essentiellement pour produire du vin de messe ou fournir des raisins de table. Elle augmentera à partir de la fin des années 1880⁶¹.

Affirmer que « le vin algérien était produit par des Français sur ce qui techniquement était “sol” français »⁶² est incorrect. Premièrement, cela revient à affirmer, d'un point de vue juridique, que l'annexion d'un territoire indépendant est assimilée à une intégration territoriale niant le principe de souveraineté et d'autodétermination des peuples. Deuxièmement, cela signifie procéder à une dénaturation du sol et de son identité originaire pour justifier une thèse « décolonialiste ».

En troisième lieu, pour apporter des éléments factuels au débat idéologique, il suffit de citer le nombre d'AOC et leur importance en termes de consommation⁶³ entre 1935, date de création du régime des AOC, et 1962, date de l'indépendance de l'Algérie.

Les premiers décrets d'appellation sont apparus en 1936. Ils visaient des vins qui jouissaient déjà d'une reconnaissance en France et internationalement mais surtout d'une délimitation et d'un ancrage territorial déjà consacrés⁶⁴. Il s'agit d'un nombre limité de vins « fins » dont la consommation est minoritaire. Rien à voir avec la consommation de masse qui était couverte par du vin dit « de table », produit en grande quantité, y compris avec les vins importés d'Algérie. Paradoxalement, ces mêmes auteurs qui propagent cette idéologie blanchiste dans d'autres écrits sont obligés de reconnaître l'origine qualitative et économique des AOC sans aucune connotation de racisme⁶⁵. D'ailleurs, comment, du point de vue du marketing, serait-il possible de véhiculer à l'étranger l'image d'un produit de luxe si sa nature n'était que celle de promouvoir la supériorité d'une « race » (« française ») sur les autres ?

57. Les vins des régions de Médéa, Berrouaghia, Miliana, Aïn Bessem, Bouïra, Tlemcen et Mascara. Voy. *infra*.

58. Ordonnance n° 76-65 du 16 juillet 1976 relative aux appellations d'origine en Algérie.

59. Sur l'évolution qualitative des vins AOC, voy. O. JACQUET, « Le goût de l'origine. Développement des AOC et nouvelles normes de dégustation des vins (1947-1974) », *Crescentis* [en ligne], <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=271>.

60. Le Conseil supérieur du Gouvernement, organe consultatif du gouverneur français d'Algérie, en 1883 souligne que « les vignobles de France étant en partie ravagés, les producteurs algériens trouvent un débouché sûr et leurs produits, même de qualité inférieure, se vendent à des prix suffisamment rémunérateurs », cité par G. MELONI et J. SWINNEEN, « The Rise and Fall », *op. cit.*, p. 9.

61. Voy. H. ISNARD, « Vigne et colonisation en Algérie (1880-1947) », *Annales*, 1947, 2-3, pp. 288-300.

62. K. M. GUY, « Culinary Connections and Colonial Memories in France and Algeria », *Food & History*, 2010, vol 8, n° 1, p. 232.

63. Fr. LEGOUY et S. DALLLOT, « Les AOC en France des débuts à nos jours », *op. cit.*

64. *Ibid.* « Elle s'est concrétisée historiquement au XIX^e siècle pour le Bordelais avec le classement des crus du Médoc et du Sauternais en 1855 et en Bourgogne avec le plan viticole de 1860 ».

65. K. M. GUY, « Oiling the Wheels of Social Life: Myths and Marketing in Champagne during the Belle Epoque », *French Historical Studies*, 1999, vol. 22, n° 2, pp. 211-239.

De nombreuses AOC seront reconnues à partir des années 1940⁶⁶ et ce n'est qu'à partir de 1960 que la part de la consommation de vins d'AOC passera de 5 à 10 % et à 12 % en 1963⁶⁷. La véritable croissance viendra à partir des années 1970 en grande partie en réaction à l'apparition des nouveaux concurrents venus de l'étranger et à la volonté de s'affirmer sur le marché mondial⁶⁸. Aujourd'hui, les six premières AOP viticoles de France représentent plus de 80 % des exportations de vins⁶⁹ et environ 70 % des volumes commercialisés en France⁷⁰.

L'ensemble de ces données factuelles prouve que les AOC n'étaient nées sur des bases ni raciales ni colonialistes. Leur essor se manifestera d'ailleurs après l'indépendance de l'Algérie et il sera le fruit d'un travail en même temps quantitatif (délimitation des aires géographiques protégées pour éviter la concurrence déloyale et les fraudes) et qualitatif pour tisser le lien entre les vins et des qualités organoleptiques permettant d'affirmer la typicité d'un terroir. Ni pendant la période coloniale, ni après, la plupart des vins algériens n'avaient entamé ce processus quantitatif ou qualitatif⁷¹, ni remplissaient les critères minimaux pour y prendre part, avec quelques exceptions⁷².

En quatrième lieu, ce n'est qu'après l'indépendance que le gouvernement algérien a repris le système des AOC français et institué l'équivalent de l'INAO français⁷³. Cependant, cela ne donnera pas les résultats escomptés, en raison non pas de la politique « anticolonialiste française », mais pour des raisons d'ordre interne.

Premièrement, le Gouvernement a nationalisé⁷⁴ les « vignobles » ou les a arrachés⁷⁵ en organisant le progressif abandon de la première source de richesse du pays devenue « le symbole insupportable de plus d'un siècle de servitude »⁷⁶ par l'instauration d'un régime théocratique typique des pays musulmans avec une religion d'État⁷⁷ qui interdit la consommation d'alcool.

66. S. WOLIKOW et F. HUMBERT, *Une histoire des vins et des produits d'AOC*, op. cit., p. 2.

67. Chiffres du J.O. du 2 avril 1964 repris dans *Bulletin de l'INAO*, avril 1964, n° 89, p. 118. Voy. aussi : « Évolution de la part de la consommation des AOC en France de 1947 à 2000 en volume (hL) », *Bulletins de l'INAO* sur la période concernée.

68. En effet, les exportations de vins français passent de 69.000 hl dans les années 1950 à environ 3.800.000 hl vers la fin des années 1960. Dans ces exportations, la contribution des AOC passe de 1 à 39 % de ces volumes. O. JACQUET, « Le goût de l'origine. Développement des AOC et nouvelles normes de dégustation des vins (1947-1974) », op. cit., point 37.

69. Voy. Fr. LEGOUY et S. DALLOT, « Les AOC en France des débuts à nos jours », op. cit., tableau 1.

70. Données INAO 2016.

71. Un congrès sur l'amélioration de la qualité des vins d'Algérie a eu lieu en 1930 ; voy. E. SCOTTI, *Petite histoire du vignoble en Algérie 1830-1962*, [en ligne] sur <http://www.cerclealgerianiste.fr/index.php/archives/encyclopedie-algerianiste/histoire/histoire-economique/histoire-agricole/304-petite-histoire-du-vignoble-en-algerie-1830-1962>.

72. Les régions de Médéa, Berrouaghia, Miliana, Aïn Bessem, Bouïra, Tlemcen et Mascara furent classées en vins délimités de qualité supérieure (VDQS). Créé en 1949, au moment de l'indépendance, douze vins algériens avaient obtenu ce statut qui était intermédiaire entre les catégories Vin de pays (VdP) et AOC. En règle générale, il constituait une sorte d'antichambre vers le statut AOC. Voy. E. SCOTTI, *Petite histoire du vignoble en Algérie 1830-1962*, op. cit.

73. Ordonnance n° 68-70 du 21 mars 1968 portant création et organisation de l'institut de la vigne et du vin, J.O., 28 du 5 avril 1968, p. 266.

74. Il y a quatre producteurs de vin dans le secteur privé, en plus de la société étatique SOTRAVIT (EX-ONCV), qui est l'acteur dominant de cette filière avec 65 % de parts du marché local contre 35 % au secteur privé, https://www.econostrum.info/La-production-algerienne-de-vins-croit-chaque-annee-de-10_a2354.amp.html.

75. Voy. N. CAÏD, M. CHACHOUA et F. BERRICHI, « Analyse spatiale diachronique de l'occupation du vignoble algérien depuis 60 ans : cas de la wilaya de Mostaganem », *Physio-Géo*, 2019, vol. 13, n° 1, pp. 53-74 ; Ch. OUAZANI, « Que reste-t-il de Boumédienne », *jeuneafrique.com*, 16 janvier 2011.

76. Voy. O. WHITE, *The Blood of the Colony. Wine and the Rise and Fall of French Algeria*, Cambridge Massachusetts/Londres, Harvard University Press, 2021, 319 p.

77. Cf. art. 4 de la Constitution de 1963 : « L'islam est la religion de l'État ».

Deuxièmement, à cela s'ajoutent l'absence d'un marché intérieur pour le vin dans un pays musulman et la difficulté à lui trouver des débouchés extérieurs envers des pays alliés « naturels ». L'entretien des vignobles est également rendu difficile par le manque de main-d'œuvre motivée par une activité qui contrevient au Coran⁷⁸. Tout cela a contribué à faire chuter la production sans toutefois la faire disparaître.

Troisièmement, l'Algérie produisait du vin avant la colonisation⁷⁹. En effet, l'Algérie produisait de bons vins pour l'Empire romain⁸⁰ avant la domination musulmane... Mais selon les théoriciens « blanchistes », affirmer cela serait du racisme⁸¹. De plus, le vin serait un objet de réprobation non seulement car interdit par le Coran, mais parce qu'intrinsèquement « français »⁸². Il est étonnant de constater comment des affirmations racistes et non corroborées d'aucun élément factuel peuvent servir de fondement pour justifier des théories qui se veulent antiracistes.

En effet, l'explication est bien plus simple. S'il y a eu exploitation coloniale, cela était dans le sens d'utiliser la population, le territoire, les ressources hydriques et du sol⁸³ pour mettre à disposition de la France « *an industrial wine system that delivered cheap mass-produced and standardized wine* »⁸⁴. La production algérienne était une production de substitution, une forme comme beaucoup d'autres d'exploitation coloniale de la population et du territoire. Il est donc inexact de vouloir la considérer comme partie intégrante de la tradition viticole française de qualité. Les vins algériens, même pendant la colonisation, n'avaient rien à voir avec le terroir français et la tradition culinaire collective française⁸⁵, comme tous les vins étrangers d'ailleurs. Le but des investissements dans les vignobles algériens n'était que celui de produire pour les besoins de la « mère patrie ». Vouloir prétendre que les AOC sont des vins quelconques qui peuvent être produits n'importe où en dehors du terroir⁸⁶, d'une tradition et d'investissements considérables pour obtenir une qualité constante et supérieure est étrangement la position américaine au sein de l'OMC⁸⁷ face à la demande européenne de protéger les indications d'origine au niveau du commerce mondial⁸⁸.

78. Voy. N. CAID, M. CHACHOUA et F. BERRICHI, « Analyse spatiale diachronique de l'occupation du vignoble algérien depuis 60 ans », *op. cit.*, point 63.

79. G. MELONI et J. SWINNEN, « The Rise and Fall », *op. cit.*, p. 26.

80. Voy. H. ISNARD, *La vigne en Algérie. Étude géographique*, thèse Lettres, 2 tomes, Gap, Ophrys, 1951.

81. Cf. K. M. GUY, « Culinary Connections and Colonial Memories in France and Algeria », *op. cit.*, p. 227.

82. W. JANSEN, « French Bread and Algerian Wine: Conflicting Identities in French Algeria », in P. SCHOLLIERS (éd.), *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford, Berg, 2001, p. 207.

83. Pour le comparer à un phénomène contemporain, cela est semblable à ce que la Chine fait aujourd'hui en Afrique avec le soi-disant *grabbing* des terres et minéraux. R. HALL, « Land Grabbing in Africa and the New Politics of Food », *Future Agricultures Consortium*, 2011, disponible sur : <https://www.yumpu.com/en/document/read/41291123/land-grabbing-in-africa-and-the-new-politics-of-food-future-> ; E. LE ROY, « Les appropriations de terres à grande échelle et les politiques foncières au regard de la mondialisation d'un droit en crise », *Dr. et société*, 2015, vol. 1, n° 89, pp. 193-206 ; D. BIANCHI, « Souveraineté alimentaire : les outils juridiques au niveau européen à la lumière de la récente réforme de la PAC et du Green Deal », *R.M.U.E.*, 2022, vol. 2.

84. J. BOHLING, *The Sober Revolution: Appellation Wine and the Transformation of France*, Ithaca, Cornell University Press, 2018, 20.

85. Cf. K. M. GUY, « Culinary Connections and Colonial Memories in France and Algeria », *op. cit.*, p. 233.

86. Voy. « Le lien du terroir au produit », extraits des comptes rendus de l'Académie d'agriculture de France, t. 84, n° 2, séance du 4 février 1998.

87. K. RAUSTALA et S. R. MUNZER, « The Global Struggle over Geographic Indications », *Eur. J. Int'l L.*, avril 2007, vol. 18, n° 2, pp. 337-365.

88. G. ROCHDI, « Le patrimoine alimentaire et le droit européen », in I. HANNEQUART (dir.), *Les lois de la table. Le droit du patrimoine alimentaire*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2020, pp. 81 et s. ; B. O'CONNOR et G. DE BOSIO, « The Global Struggle between Europe and the United States over Geographical Indications in South Korea and in the TPP Economies », in W. VAN CAENEGEM et J. CLEARY (éd.), *The Importance of Place: Geographical Indications as a Tool for Local and Regional Development*, Zurich, Springer, 2017, p. 49. F. ADDOF et A. GRAZIOLI, « Geographical Indications beyond Wines

Il est également indéniable que la confusion est entretenue quant à l'origine des AOC. Vouloir mettre l'accent exclusivement sur une présumée volonté de dénigrer la production des colonies et d'affirmer une supériorité raciale de la mère patrie non seulement requiert sa démonstration, mais surtout implique la négation d'explications bien plus simples, cohérentes et documentées⁸⁹. L'industrie cherche à protéger ses « inventions ». Cela se traduit par un cadre juridique international en formation⁹⁰. Les premiers accords internationaux sur la protection de la propriété intellectuelle et industrielle datent de la fin du XIX^e siècle. Les indications de provenance et les appellations d'origine étaient à peine mentionnées dans la Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle de 1883⁹¹. Les indications de provenance étaient également l'un des principaux objets de l'Arrangement de Madrid concernant la répression des indications de provenance fausses ou fallacieuses sur les produits de 1891⁹². Néanmoins, aucune de ces deux conventions ne contenait une définition d'indication géographique. Les premiers grands groupes producteurs de vins de l'époque cherchent à protéger leur production pour être plus compétitifs sur le marché des exportations à travers la protection de leurs signes distinctifs comme de leurs bouteilles⁹³, en s'organisant en syndicat, comme la Fédération des syndicats viticoles de la Champagne, ou pour la défense des vins de Bourgogne ou de Bordeaux⁹⁴. Mais de là à dire que cela est fait pour vouloir affirmer le « *cultural symbol of bourgeois France* »⁹⁵ rappelle les études marxistes des années 1960 et la lutte de classe⁹⁶ qu'il faudrait, dès lors, ironiquement dénoncer en tant qu'appropriation culturelle. Le seul élément factuel apporté par ces historiens en « blanchité » est d'avoir démontré ce que les statistiques déjà prouvaient : l'expansion du système des indications géographiques a contribué au prestige international et aux ventes des vins français⁹⁷. Rien de plus.

Ne constitue pas un argument, par exemple, le fait de répéter que l'ouvrage de référence sur l'histoire de la vigne et du vin en France⁹⁸ ne mentionnerait même pas la production de vins d'Algérie⁹⁹. Il est vrai que l'ouvrage a été publié en 1959, mais le sous-titre est « Des origines au XIX^e siècle ». En effet, l'ouvrage s'arrêta justement avec la situation en France dans les années 1750, à l'aube du XIX^e siècle. Cela n'empêche pas l'auteur de mentionner, sans s'y attarder justement, dans un des

and Spirits – A Roadmap for a Better Protection for Geographical Indications in the WTO TRIPS Agreements », *Journal of World Intellectual Property*, 2002, vol. 6, pp. 872-874.

89. J. GAUTIER, F. HUMBERT et S. WOLIKOW, *Histoire et évolution des appellations d'origine françaises*, BIO Web Conf. 15 03013, 2019, DOI:10.1051/bioconf/20191503013.

90. G. ALLAIRE, B. SYLVANDER, G. BELLETTI, A. MARESCOTTI, D. BARIOLLE, E. THÉVENOD-MOTTET et A. TREGAR, « Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC : justifications générales et contextes nationaux », in *Symposium international territoires et enjeux du développement régional*, Anais, Lyon, CIHEAM-IAMM, 2005, p. 45.

91. Voy. art. 1^{er} (2) de la convention de Paris, signée le 20 mars 1883.

92. Arrangement de Madrid signé le 14 avril 1891.

93. Th. BRENNAN, *Burgundy to Champagne: The Wine Trade in Early Modern France*, Baltimore, The Johns Hopkins University Press, 1997.

94. K. M. GUY, *When Champagne Became French: Wine and the Making of a National Identity*, Baltimore, The Johns Hopkins University Press, 2003.

95. *Ibid.*

96. J. HAGE, « 11. Un âge d'or éditorial du marxisme ? Les années 1960 et 1970 », in J.-N. DUCANGE (éd.), *Marx, une passion française*, Paris, La Découverte, 2018, pp. 144-154.

97. J. BOHLING, *The Sober Revolution*, *op. cit.*

98. R. DION, *Histoire de la vigne et du vin*, *op. cit.*

99. K. M. GUY, « Imperial Feedback », *op. cit.*, p. 156 ; du même auteur, « Culinary Connections and Colonial Memories in France and Algeria », *op. cit.*, p. 236.

derniers chapitres, le désastre qui arrivera avec le phylloxera¹⁰⁰ et, dans l'introduction, la situation en Algérie avant la colonisation, à l'époque romaine et sous la domination arabe¹⁰¹.

À cela s'ajoute l'accusation que les vins d'Algérie étaient dénigrés et considérés comme inférieurs et que les règles antifraudes adoptées par la France étaient destinées à protéger la production française en visant la production algérienne.

Pour cela deux arguments sont cités : la loi sur la fraude de 1905¹⁰² qui s'appliquerait explicitement à l'Algérie et les manifestations des viticulteurs français de l'époque qui viseraient les vins d'Algérie. Analysons ces arguments.

Pour ce qui est du premier, la loi de 1905, en effet, prévoit en son article 25 qu'elle s'applique à l'Algérie et aux colonies.

Il nous semble comprendre que de non-juristes ne sont pas familiers des règles de technique législative déjà d'application à l'époque. Toute loi qui était d'application et d'intérêt pour l'Algérie et les colonies portait la mention explicite de son application, les autres non. Il suffit de feuilleter les *Journaux officiels* de l'époque¹⁰³. On découvrira ainsi que la loi de 1919 sur les appellations d'origine¹⁰⁴ s'appliquait aussi à l'Algérie et encore en 1973, elle sera utilisée par la république d'Algérie comme fondement juridique, ensemble avec la loi de 1905, des enregistrements, auprès de l'OMPI, au titre de l'arrangement de Lisbonne de 1958 concernant la protection des appellations d'origine et leur protection internationale¹⁰⁵.

Pour ce qui est du deuxième, l'affirmation largement répandue que les manifestations des agriculteurs français de l'époque avaient toutes comme objectif les vins algériens apparaît également comme étonnante. Comment expliquer alors qu'un des principaux organisateurs tenta de rallier derrière ses revendications « les communes du Midi et de l'Algérie » qui cosigneront une pétition dans ce sens en 1905¹⁰⁶ ou qu'en 1907, au plus fort de la crise viticole en Languedoc, près de 50.000 personnes défilèrent dans les rues d'Alger pour soutenir leurs collègues viticulteurs en France¹⁰⁷ ? Leurs revendications portaient essentiellement sur la menace venant de la chaptalisation des vins et des fraudes sur l'origine des vins. Cette étroite coopération entre les deux rives de la Méditerranée continuera aussi lors de l'adoption de la loi sur les AOC, une trentaine d'années plus tard, dont le projet sera approuvé par le congrès des associations viticoles de France et d'Algérie¹⁰⁸.

100. R. DION, *Histoire de la vigne et du vin*, op. cit., p. 607.

101. *Ibid.*, p. 2.

102. Loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, *J.O.* du 5 août 1905, pp. 4813-4815. Voy. A. STANZIANI, « À l'origine du service de la répression des fraudes : concurrence, expertise et qualité des produits, 1789-1914 », in DGCCRF, *La loi du 1^{er} août 1905. Cent ans de protection des consommateurs*, Paris, La Documentation française, 2007, pp. 209-228.

103. Les lois de l'époque sont toutes consultables en ligne sur le site <https://www.legifrance.gouv.fr/>.

104. Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, *J.O.* du 8 mai 1919, pp. 4726-4727.

105. https://www.wipo.int/export/sites/www/lisbon/en/docs/bulletin_1974_09.pdf.

106. <https://www.sommierresetsonhistoire.org/la-crise-viticole-de-1907-site-de-sommieres-et-son-histoire/>.

107. Voy. H. ISNARD, « Vigne et colonisation en Algérie (1880-1947) », op. cit., p. 292 ; R. PECH, « La révolte de 1907 hors du Languedoc viticole », in *La révolte du Midi viticole cent ans après 1907-2007*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, 2008 ; O. WHITE, *The Blood of the Colony. Wine and the Rise and Fall of French Algeria*, Cambridge Massachusetts/Londres, Harvard University Press, 2021, 319 p.

108. F. HUMBERT, *L'INAO, de ses origines à la fin des années 1960. Genèse et évolutions du système des vins d'AOC*, thèse à l'université de Bourgogne, 2011, pp. 105-106.

Enfin, pour rester sur le plan réglementaire, un autre exemple d'application des lois françaises, sans aucune discrimination, est représenté par la législation sur les eaux-de-vie : la production algérienne est réglementée au même titre que la production française¹⁰⁹.

D'autres prétendent même que les cartes viticoles de la France, à l'époque où elle incluait l'Algérie, ne mentionneraient pas les régions viticoles d'Algérie mais seulement celles de France¹¹⁰. Demander aux cartographes d'avant 1970 d'indiquer déjà les sept régions viticoles algériennes (ou régions VAOG – vins d'appellation d'origine garantie) relèverait de la cartomanie. En effet, elles ont été introduites par décret en 1970¹¹¹. Néanmoins, il est cependant possible de trouver des cartes qui mentionnaient déjà avant les aires de production des principaux vins algériens qui sortaient du lot de la production industrielle et qui méritaient même de faire partie de la propagande nationale en faveur du vin français¹¹².

D'autres ouvrages, comme ceux de Joseph Bohling¹¹³, récrivent l'histoire, en faisant un lien entre la campagne contre l'alcoolisme, la préservation de la « race » française, la naissance des AOC et la colonisation en Algérie.

Tout cela est chronologiquement incompatible. Les campagnes contre l'alcoolisme ont démarré dans les années 1950, les AOC ont été introduites en 1935 (sur la base des appellations d'origine de 1905). D'ailleurs, l'ouvrage de ce chercheur ne faisait pas ce mélange lorsqu'il était encore au stade de thèse de doctorat¹¹⁴. À ce titre, il est également intéressant de noter que, dans la thèse, il est mentionné que le régime des AOC visait à « protéger la production de vins naturels »¹¹⁵ sans jamais faire de lien avec les vins d'Algérie, lorsque dans l'ouvrage tiré de la thèse, déjà dans l'introduction, il est mentionné d'emblée qu'aux vins d'Algérie était niée l'AOC¹¹⁶. Bien évidemment, tout cela n'est pas accompagné d'aucune preuve ni source.

À la lumière de tous ces éléments, il est, dès lors, difficile, voire impossible, de retrouver, dans ce contexte factuel et réglementaire, la preuve que la mise en place du régime des AOC visait à vouloir marquer l'infériorité des vins algériens et protéger les intérêts des vins de la métropole¹¹⁷. Nous n'avons trouvé aucune trace d'une exclusion, ni explicite ni implicite, des vins algériens du régime¹¹⁸.

109. Les eaux-de-vie originaires d'Algérie sont réglementées par le décret n° 2697 du 2 septembre 1942, J.O. de l'État français du 11 septembre, p. 3103. Voy. aussi décret n° 46-704 du 11 avril 1946 validant les décrets relatifs à la définition des eaux-de-vie originaires des différents départements français et aussi des eaux-de-vie originaires de l'Algérie.

110. J. BOHLING, *The Sober Revolution*, op. cit., p. XXVI.

111. Décrets n°s 70-186 à 70-192, *Journal officiel de la République d'Algérie* du 8 décembre 1970, n° 102, <https://www.joradp.dz/FTP/jo-francais/1970/F1970102.PDF>; voir aussi <https://gco-dz.com/en/content/12-7-zones-aogp>.

112. Voy. Comité national de propagande en faveur du vin, fondé en 1931, carte de 1954 ; http://hlm.de.gambetta.oran.free.fr/vins_oranie.htm ; voy. aussi carte viticole de l'Algérie, environ 1900, consultée sur https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carte_vinicole_de_l%27Alg%C3%A9rie.jpg.

113. J. BOHLING, *The Sober Revolution*, op. cit.

114. Disponible sur le site de https://digitalassets.lib.berkeley.edu/etd/ucb/text/Bohling_berkeley_0028E_12435.pdf.

115. *Ibid.*, note n° 508, p. 109.

116. J. BOHLING, *The Sober Revolution*, op. cit., p. 8.

117. Cf. G. MELONI et J. SWINNEN, « The Rise and Fall », op. cit. ; N. PEDIGO, *The Struggle for Terroir in French Algeria: Land, Wine, and Contested Identity in the French Empire*, PhD diss., Southern Illinois University, 2015, pp. 8-9.

118. Contrairement aux affirmations non prouvées que : « In 1935, the AOC legal framework as we know it was set up, combining several of the earlier regulations. The Institut National des Appellations d'Origine (INAO), established to monitor the new system, denied Algeria AOC classification », in M. COHEN, « The Whiteness of French Food », op. cit., p. 13.

III. Du « racisme alimentaire » patrimoine de l'humanité ?

Le premier volet de la blanchité alimentaire porte sur un présumé racisme congénère à la protection de la qualité de certains produits. Le deuxième volet est celui du racisme blanc dans tout ce qui est art de vivre et traditions culinaires... des Blancs bien évidemment, comme s'il n'était question que de sociétés ou pays avec une population autochtone homogène.

C'est pour cela que les AOC (et les AOP/IGP qui en sont la filiation) ne peuvent pas y échapper étant, dans cet imaginaire, comme nous avons analysé *supra*, la quintessence d'un modèle culturel alimentaire occidental qui serait raciste par « définition ».

L'opération idéologique de « déconstruction » du patrimoine (si l'on peut encore appeler ainsi¹¹⁹) alimentaire français commence par des approximations sans fondement.

En premier lieu, il est, par exemple, affirmé que « la blancheur de la nourriture française est d'autant plus puissante qu'elle est anonyme, permettant à la majorité de bénéficier de privilèges alimentaires sans avoir à reconnaître leur origine raciale [...] l'utilisation de la nourriture et des habitudes alimentaires pour renforcer la blanchité comme identité raciale dominante »¹²⁰.

En deuxième lieu, est niée « l'existence de tout plat national, proposant qu'une cuisine nationale ne puisse s'identifier que négativement »¹²¹, mal interprétant les propos d'un autre auteur qui s'était limité à affirmer que l'identité culinaire nationale est définie par la négative, sans toutefois nier l'existence et le rôle des plats nationaux : « [O]n n'est pas Japonais parce que l'on mange du poisson cru avec de la sauce soja, mais parce que tous les autres, les étrangers, les barbares en quelque sorte, ne mangent pas comme nous. C'est la cuisine inférieure voire dégoûtante ou dangereuse de "l'autre" qui nous conforte dans notre appartenance au groupe »¹²². Dans ces derniers propos, la connotation n'est pas raciale mais il s'agit de l'affirmation de la supériorité d'une cuisine et d'une diversité culturelle, propre à toute nation. Emblématique est le fait que l'autrice se réfère aux Japonais et ensuite aux Sud-Américains, lorsque l'autrice « blanchiste » extrapole la citation et y insère une référence à la France identifiée comme le pays du steak frites.

D'autres habitudes alimentaires, certes d'origine religieuse, mais qui ont perdu tout lien avec la célébration d'un rite pour devenir des habitudes, sont aussi pointées du doigt. Par exemple, aujourd'hui encore, dans de nombreuses cantines, du poisson serait servi exclusivement le vendredi comme le veut la tradition chrétienne. Ou encore, le « rituel » lui-même du repas, à savoir sa subdivision en entrée, poisson et/ou viande, fromages, desserts (qui privilégie la gradation des saveurs), ne serait que la perpétuation de la norme dans les classes sociales aisées et non pas de la grande majorité pauvre qui n'aurait eu accès au « rituel complet » qu'à partir du milieu du XX^e siècle¹²³.

Ceux qui prétendent que cela ne serait qu'un argument de plus en faveur de la « blanchitude » de la cuisine française semblent oublier l'apport culinaire des autres cultures.

Pour l'anecdote, il paraît que ce fut un musicien de l'actuel Irak, échappé de Bagdad car persécuté par le régime en place à cause de ses talents de chanteur, qui, à la cour de l'émir de Cordoue

119. F. DECLERCQ, « Les Journées du Patrimoine, un nom trop sexiste pour Bruxelles », *Le Soir*, 20 août 2021.

120. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », *op. cit.*, pp. 27 et 43.

121. *Ibid.*, p. 28.

122. A. HUBERT, « Le plat national existe-t-il ? », *Revue des sciences sociales*, 2000, n° 27, « Révolution dans les cuisines », pp. 8-12, spéc. p. 8.

123. On citera deux classiques de l'art de la table : ERASME, *Civilitas morum puerilium* ; J.-A. BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*.

au IX^e siècle, influença l'art de vivre en Andalousie et, par la suite, dans le reste d'Europe. Abu Hassan Ali ben Nafi (dit « Ziryab ») aurait établi des règles pour l'ordre d'arrivée des plats à table et sa décoration : entrée composée de soupes chaudes de céréales et de légumes, plat principal à base de viande ou poisson, fruits et desserts, le tout servi sur de belles nappes brodées et décorées, assorties de couverts et de verres en cristal à pied qui remplacèrent les gobelets d'or ou d'argent¹²⁴.

Les règles de l'art de la table sont le fruit de l'élite en place et certainement pas du peuple, qu'elles soient françaises ou appartenant à d'autres cultures culinaires. Cependant, c'est en suivant les conseils d'un réfugié politique *ante literam* que la cuisine française est devenue *arbiter elegantiarum* dans l'art de passer à table !

Ce même rituel du repas a eu sa consécration internationale par la reconnaissance au patrimoine culturel de l'humanité par l'UNESCO¹²⁵. Ne serait-ce pas précisément cela alors – le fait d'être les héritiers d'un pays qui a fait de la gastronomie un art à part entière, et que tout le monde envie – justement le problème ?

Certains auteurs¹²⁶ mettent en question la notion même de repas gastronomique des Français qui serait *in fine* « comme un artefact issu d'un compromis entre la vision “gastronomique” des défenseurs du projet et la conception “populaire” du patrimoine défendue par l'Unesco », le tout greffé sur la volonté politique identitaire d'un président de la République¹²⁷. La réalité paraît bien différente. Les défenseurs du projet, et notamment l'IEHCA de Tours, étaient confrontés à un ovni juridique : donner forme et substance à un patrimoine immatériel qui venait à peine d'être reconnu par une convention¹²⁸ comme digne de protection à côté du patrimoine matériel culturel et naturel et encore avant d'avoir tranché le débat de savoir si l'alimentation pouvait en faire partie. Le Mexique se heurtera aux mêmes difficultés que la France lorsqu'ils essaieront, à plusieurs reprises, d'obtenir la protection de la « *cocina mexicana* »¹²⁹.

Nous n'avons pas pu non plus trouver une trace, ni une référence, d'un supposé agenda « nativiste » visant à affirmer et maintenir la « blanchité » de l'alimentation française¹³⁰.

L'autre remarque encore plus paradoxale concerne le fait que la gastronomie française, comme j'imagine la mexicaine ou la diète méditerranéenne, serait une « *mono-culinary representation* »¹³¹

124. W. M. WATT, *The Influence of Islam on Medieval Europe*, Édimbourg, University Press, 1972, p. 24 ; C. DAVILA, « Fixing a Misbegotten Biography: Ziryab in the Mediterranean World », *Al_Masaq*, 2009, vol. 21, n° 2, pp. 122-136 ; G. J. VAN GELDER, *Of Dishes and Discourse: Classical Arabic Literary Representations of Food*, Londres, Routledge, 2011, p. 188.

125. <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>.

126. S. NAULIN, « Le repas gastronomique des Français : genèse d'un nouvel objet culturel », *Sciences de la société*, 2012, n° 87, pp. 8-25.

127. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », *op. cit.*, p. 41.

128. UNESCO, Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, 2002, disponible sur <https://ich.unesco.org/fr/convention>. Voy. C. BORTOLOTTI (dir.), *Le patrimoine culturel immatériel. Enjeux d'une nouvelle catégorie*, Paris, Éditions de la MSH, 2011 ; J. CSERGO, « Le “Repas gastronomique des Français” inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco », *OCHA*, 19 septembre 2011.

129. Inscrite en 2010 avec le titre complet : « La cuisine traditionnelle mexicaine – culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán ». Voy. J. CSERGO, « Quelques enjeux de l'inscription de patrimoines alimentaires à l'Unesco », *Géoéconomie*, 2016, vol. 78, n° 1, pp. 187-208.

130. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », *op. cit.*, p. 42 : « *Food was just one tool among others in Sarkozy's nativist agenda as Minister of Finance and the Interior and as President* ».

131. C. ADAMS, « The Taste of Terroir in “The Gastronomic Meal of the French”: France's Submission to UNESCO's Intangible Cultural Heritage List », *M/C Journal*, 2014, vol. 17, n° 1.

ou une sorte de « normativité culinaire »¹³² qui excluait des parties significatives de la population de cette définition, comme les adeptes du véganisme, du halal, du kasher ou simplement ceux qui mangent avec une main ou qui ne mangent pas trois fois par jour¹³³. Il est difficile de comprendre comment ces catégories seraient exclues compte tenu du fait que le repas des Français a certainement une structure mais pas une rigidité telle qui empêcherait de l'utiliser pour servir un repas végétarien ou kasher¹³⁴, avec ou sans couverts.

La perversité de cette forme d'argumentation circulaire est inquiétante : si la cuisine française inclut les autres, elle n'est plus française, si elle les exclut, alors elle sera française mais « raciste ». Mais le comble est le fait que certains auteurs ont le courage de critiquer la France pour ne pas avoir participé à la demande pour l'inscription du couscous au patrimoine immatériel de l'UNESCO... et en même temps en affirmant qu'en France, « le couscous est un exemple d'aliment qui a été domestiqué (*sic* !) pour exister selon ce qui convient au palais blanc [...] »¹³⁵. Le couscous semble être le catalyseur du pseudo-racisme chez les théoriciens blanchistes¹³⁶.

D'autres exemples de préservation du patrimoine gastronomique existent au niveau international : la diète méditerranéenne, la fête du craquelin belge, la méthode de vinification géorgienne par kvevris, le *washoku* japonais, le lavash arménien, l'argan marocain, la pizza napolitaine, le couscous...

Tous valorisent des savoir-faire, des pratiques, des recettes, des produits traditionnels d'un pays ou d'une communauté de pays. Faut-il aussi les considérer comme expression du même racisme alimentaire ? Il nous semble que non. Mais on ne comprend pas dès lors pourquoi ils ne seraient pas également la cible des critiques formulées contre le repas des Français. Si on voulait jouer le jeu, en prenant le couscous, qui est inscrit au patrimoine non pas seulement en tant que nourriture, mais comme ensemble de savoir-faire et pratiques d'un groupe de pays du Maghreb, on pourrait également affirmer qu'il « renforce l'identité raciale dominante », « l'appartenance à un groupe » et qu'il « stigmatise » négativement les autres qui seraient différents « car ils ne mangent pas comme nous... »¹³⁷ dans le pays en question.

L'argumentaire des « blanchistes » est en réalité lui-même raciste, car il est fondé sur des identités raciales ou religieuses derrière les pratiques alimentaires. De ce fait, il promeut une division identitaire et communautariste de la société.

Par contre, dans la motivation de l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, on peut lire : « Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux ». Il faut cependant encore que le repas soit considéré comme un moment d'entente et un espace de liberté. Cela n'est pas le cas

132. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », *op. cit.*, pp. 28 et 43.

133. *Ibid.*, p. 42.

134. Les seuls exemples que j'ai pu trouver se réfèrent aux visites d'État iraniennes en France annulées ou modifiées en raison du refus des autorités théocratiques iraniennes d'accepter que du vin soit servi à table. Voy. https://www.liberation.fr/planete/1999/03/30/le-president-khatami-repousse-sa-visite-en-france-l-elysee-refuse-de-bannir-le-vin-comme-l-exige-teh_268900/; <https://www.20minutes.fr/monde/1727983-20151110-vin-elysee-motif-tension-diplomatique-recurrent>.

135. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », *op. cit.*, p. 43 et p. 33.

136. *Ibid.*, p. 33. Voy. égal. K. M. GUY, « Culinary Connections and Colonial Memories in France and Algeria », *op. cit.*, p. 223.

137. Ne mérite pas plus qu'une mention en bas de page l'argument fantaisiste de M. COHEN, « The Whiteness of French Food », *op. cit.*, p. 33, selon lequel le fait qu'un groupe alimentaire ne promeut que des plats typiques français fait de lui un « anti-couscous » et un « fétichiste » du terroir. La valorisation du local, du circuit court n'est qu'un des nombreux aspects, en même temps, de l'économie circulaire et du marketing de la grande distribution dans toute la planète.

pour des religieux qui ont des interprétations si strictes de leurs rites et usages qu'ils excluent le partage du repas ou la participation au repas des « infidèles ».

Christianophobie, islamophobie, antisémitisme, consumérisme patriotique et populisme tout court trouvent une racine commune : le racisme qui s'invite à table et devient racisme alimentaire tout en dissimulant des intérêts financiers et/ou politiques. L'aliment devient une excuse pour mépriser l'autre, pour le rejeter, pour l'ostraciser en donnant corps aux revendications identitaires et aux intérêts économiques¹³⁸.

La « blanchité » de la cuisine française est une pure invention. La plupart des auteurs « blanchistes »¹³⁹, en effet, n'affirment pas que la blancheur est liée à une cuisine nationale ou à un pays, ils soutiennent plutôt l'affirmation selon laquelle la supériorité raciale émerge et est renforcée par certaines cultures alimentaires et les pratiques qui l'entourent. Pour « accrocher » cette accusation à la cuisine française, il a fallu donc « inventer » non seulement le « mobile », mais aussi le « crime ». Le mobile serait la supériorité de la France blanche et colonialiste et de ses indications géographiques, le crime serait le racisme et la non-« inclusivité » de la cuisine française.

La cuisine française et, notamment, le repas gastronomique des Français excluraient « viscéralement » les régimes végane ou végétarien, halal ou kasher et tous ceux qui ne se conforment pas au standard, selon les « blanchistes », normatif¹⁴⁰ propre à cette culture alimentaire.

Mesurer « l'inclusivité » (terminologie erronée pour indiquer l'égalité ou la non-discrimination) d'une société par la possibilité ou pas d'offrir de la nourriture halal ou kasher est l'exact contraire de ce que signifie tolérance, égalité et universalisme. Ceux qui refusent de manger la nourriture du pays où ils vivent au nom de leur race et de leur religion portent en effet un jugement de discrédit et de dénigrement sur la nourriture de l'autre.

En revanche, il est possible de trouver des exemples de « persécutions » par les adeptes mêmes de ces religions, vis-à-vis de ceux qui ne respectent pas ces règles alimentaires religieuses¹⁴¹.

Il est difficile de comprendre comment on peut affirmer que « la cuisine des immigrés assure le pôle négatif qui permet de poser l'unité tacite de la “cuisine française” » ainsi que servir « de garantie négative en quelque sorte à l'existence d'une cuisine “normale”, unifiée, sans odeur... (ou délicieuse, évidemment) »¹⁴². Ce genre d'arguments est souvent ou presque exclusivement utilisé soit sous forme de propos racistes pour dénigrer l'étranger, soit pour pallier l'absence de tout autre argument. Je n'ai jamais trouvé trace d'un usage de ces arguments pour définir la cuisine française, ni une quelconque cuisine d'ailleurs, dans des communications et documents officiels ou informels. L'affirmation citée (« une cuisine “normale”, unifiée, sans odeur... ou délicieuse, évidemment ») renvoie plutôt à la publicité de la nourriture industrielle ou à la brochure sur les services d'une maison de repas.

138. F. B. BLACKLER, *Le marché halal : ou l'invention d'une tradition*, Paris, Seuil, 2017, 272 p.

139. Voy. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », *op. cit.*, en particulier note n° 30.

140. Voy. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », *op. cit.*, p. 28.

141. Voy. l'article 222 du Code pénal marocain qui prévoit que : « Celui qui, notoirement connu pour son appartenance à la religion musulmane, rompt ostensiblement le jeûne dans un lieu public pendant le temps du Ramadan, sans motif admis par cette religion, est puni de l'emprisonnement d'un à six mois » ainsi que d'une amende. Voy. aussi l'article 144 bis 2 du Code pénal algérien et l'article 222 du Code pénal tunisien qui punissent la rupture du jeûne, respectivement, comme offense au prophète ou atteinte à la pudeur.

142. C. GUILLAUMIN, « Une société en ordre. De quelques-unes des formes de l'idéologie raciste », *Sociologie et Sociétés*, 1992, vol. 24, p. 16.

D'ailleurs, la cuisine française n'est pas un seul plat comme toute cuisine. Elle trouvera sa définition positive en fonction du contexte et du milieu et de l'époque : du steak frites au pot-au-feu, du cassoulet à la choucroute, du champagne au pastis, de la baguette aux sauces (mayonnaises, béarnaises, chantilly...), du « repas des Français » à la riche terminologie culinaire (julienne, brunoise, mirepoix...).

L'argumentaire des « blanchistes » est presque essentiellement basé sur des considérations implicites ou des déductions par la négative comme nous l'avons vu. Or, il me semble que vouloir affirmer de manière si fracassante et catégorique qu'une partie entière de l'humanité, en raison de sa faible pigmentation, et une cuisine comme la française, en raison de son rayonnement, soient racistes mériterait un travail bien plus fouillé. Certainement, ça ne suffit pas d'affirmer que le système des indications d'origine et, plus en général, la législation française seraient l'instrument d'un privilège culinaire français et blanc¹⁴³. Encore moins l'accusation d'hégémonie française dans un soi-disant eurocentrisme culinaire¹⁴⁴. Le fait que la cuisine française reste un modèle non seulement pour la finesse du goût et l'élaboration des mets, mais aussi pour les techniques, l'apprentissage, la terminologie internationalement reconnue¹⁴⁵ n'est pas en soi une raison de mépris ni de néocolonialisme. La frontière entre émulation et jalousie est toujours très subtile.

En comparant les cultures religieuses et les cultures culinaires, on s'aperçoit qu'il y a des cuisines qui ont peu d'interdits, tout comme leur religion ou philosophie historiquement dominante, voir, par exemple, les cuisines chinoise et française, tandis que d'autres en regorgent comme, par exemple, les cuisines juive, musulmane ou indienne.

Il est donc paradoxal d'emprunter à une cuisine avec peu d'interdits un supposé racisme ou volonté suprémaciste. Toute culture culinaire définit un ordre du mangeable qui, par définition, établit un « nous » et un « les autres ». Cela est valable pour toutes les cuisines : de celle de maman à celle de son village, de celle de sa région à celle de son pays.

IV. De « l'universalisme » des régimes de qualité agricole

Adoptés au niveau européen dans les années 1990¹⁴⁶, les régimes de qualité agricoles furent basés sur le modèle français des AOC¹⁴⁷, adapté au contexte européen.

143. M. COHEN, « The Whiteness of French Food », *op. cit.*, p. 43.

144. Z. JANER, « (In)edible Nature: New World Food and Coloniality », *Cultural Studies*, 2010, vol. 21, p. 391.

145. I. N. ALOUSQUE, « Le lexique de la cuisine française », *Thélème. Revista Complutense de Estudios Franceses*, 2010, vol. 25, pp. 197-209.

146. Voy. règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, *J.O.C.E.*, L 208 du 24 juillet 1992, p. 1. Les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées sont définies aujourd'hui au niveau européen par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (*J.O.*, L 343 du 14 décembre 2012, p. 1). La doctrine en la matière est très abondante. Par facilité, on se limitera à faire renvoi à la riche bibliographie citée par D. BIANCHI, *La politique agricole commune (PAC). Toute la PAC, rien d'autre que la PAC ! – Appendice Droit agroalimentaire*, 2^e éd., Bruxelles, Bruylant, 2012. Voy. égal. N. OLSZAK, *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, Paris, Tec & Doc, Lavoisier, 2001, p. XII + 188 p. et J. GUILLEM CARRAU, *Denominaciones geograficas de calidad*, Université de Valence, 2008, 526 p.

147. J. CAPUS, *L'évolution de la législation sur les appellations d'origine*, *op. cit.* ; S. WOLIKOW et F. HUMBERT, *Une histoire des vins et des produits d'AOC*, *op. cit.*

Leur origine est clairement liée à la valorisation et la promotion de la production agricole originaire de certaines régions et localités et à la lutte contre toute évocation ou usurpation de ladite origine afin de protéger les produits agricoles et les consommateurs¹⁴⁸.

Cette volonté est présente depuis son instauration car le législateur visait à pallier le fait que les pratiques nationales, dans la mise en œuvre des appellations d'origine et des indications géographiques, étaient disparates. D'une part, le législateur voulait protéger des produits agricoles ou denrées alimentaires identifiables quant à leur origine géographique afin que les producteurs puissent obtenir des meilleurs revenus en contrepartie d'un effort qualitatif réel et les consommateurs puissent disposer de produits spécifiques avec des garanties sur leur méthode de fabrication et leur origine. D'autre part, en voulant instaurer une approche communautaire et des règles uniformes, un régime de protection commun devait permettre, dans l'intention du législateur, de garantir des conditions de concurrence égale entre les producteurs de produits bénéficiant de ces mentions et conduire à une meilleure crédibilité de ces produits aux yeux des consommateurs¹⁴⁹.

On rappellera également, sans entrer dans les détails, que les indications géographiques protègent des biens qui recèlent une valeur économique et qui font l'objet de transactions commerciales au niveau non seulement européen, mais également international. Nous avons mentionné *supra* la nécessité d'assurer donc une protection internationale, d'abord dans le cadre des instruments classiques de la propriété intellectuelle¹⁵⁰, ensuite de l'Organisation mondiale du commerce¹⁵¹.

L'insertion des droits de propriété intellectuelle dans les négociations de l'Uruguay Round vient des États-Unis¹⁵² qui cherchaient à avoir un cadre international pour protéger leur industrie de la contrefaçon et de la piraterie. L'Union européenne y voyait un moyen aussi de protéger ses droits *sui generis* en matière de produits agricoles de l'usurpation et de la concurrence déloyale¹⁵³.

Cette brève esquisse fournit déjà une réponse à certains des arguments avancés par les « blanchistes », lorsqu'on affirme, sans preuve, que le système des indications géographiques de l'Union européenne constituerait « la perpétuation de la colonisation européenne par d'autres moyens »¹⁵⁴ ou une forme de « néocolonialisme »¹⁵⁵.

Toutes ces assomptions sont erronées et sans fondement. D'une part, les régimes européens s'encadrent dans la volonté internationale d'assurer la protection de certains biens de toute forme

148. Voy. N. OLSZAK, « La politique communautaire des signes de qualité et d'origine », in C. VATTIER FUENZALIDA et R. DE ROMAN PEREZ (dir.), *El Desarrollo Sostenible en el Ambito Rural*, op. cit., pp. 281-290 ; S. VISSE-CAUSSE, « Pour une défense cohérente de l'appellation d'origine – De la nécessité d'une qualification juridique respectant l'institution des terroirs », *RD. rur.*, 2010, étude 2.

149. Cf. cons. 6 et 7 du règlement (CEE) n° 2081/92.

150. D. ROCHARD, *La protection internationale des indications géographiques*, Paris, PUF, 2002, 247 p. ; N. OLSZAK, *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, op. cit.

151. N. OLSZAK, « Les appellations d'origine dans les négociations internationales » (communication au Congrès de l'ATRIP, Montréal, 12 juillet 2005), in Y. GENDREAU (dir.), *Propriété intellectuelle : entre l'art et l'argent – Intellectual Property : Bridging Aesthetics and Economics*, Montréal, Thémis, 2006, pp. 267-278.

152. S. ZHANG, *De l'OMPI au GATT – La protection internationale des droits de la propriété intellectuelle*, Paris, Litec, 1994, 384 p.

153. V. RUZEK, *L'action extérieure de la Communauté européenne en matière de droit de propriété intellectuelle*, Rennes, Éditions Apogée, 2007, p. 109.

154. T. BRABAZON, « Colonial Control or Terroir Tourism? The Case of Houghton's White Burgundy », *Human Geographies – Journal of Studies and Research in Human Geography*, 2014, vol. 8, n° 2, pp. 17-33, spéc. p. 22.

155. K. RAUSTIALA et S. R. MUNZER, « The Global Struggle over Geographic Indications », op. cit., pp. 337-365, spéc. p. 349.

d'usurpation, comme ce fut le cas des AOC françaises à leur origine. D'autre part, le seul véritable fait prouvé est que les régimes des AOP/IGP européens, héritiers du système des AOC français, affichent clairement l'objectif de valoriser une production agricole non parce qu'elle serait liée à un pays particulier¹⁵⁶, à un peuple ou à une nation, mais à une « aire géographique délimitée » qui lui confère des caractéristiques spécifiques¹⁵⁷ tout en étant ouverts aux produits non européens¹⁵⁸.

De plus, en ce qui concerne l'accusation envers les AOC français, il n'y a eu aucun sentiment de perte de souveraineté ou, pour utiliser le langage des « blanchistes », de perte de « suprématie blanche » de la part de la France¹⁵⁹ qui a même renoncé à son régime national pour se fondre dans celui des indications géographiques de l'Union européenne.

À ce propos, deux aspects juridiques méritent d'être soulignés. Le premier concerne, en effet, la nature même des indications géographiques protégées. Qu'il s'agisse du niveau européen ou de celui de l'OMC (moins sophistiqué certes), la protection couvre le lien avec une aire géographique déterminée. La protection européenne est beaucoup plus forte¹⁶⁰ (et en ligne avec les conventions sur la propriété intellectuelle¹⁶¹) que celle proposée par l'OMC dans le cadre de l'accord TRIPS/ADPIC pour ce qui est des indications géographiques en général¹⁶². Pour les vins et les spiritueux, la protection de l'OMC est plus proche de celle européenne¹⁶³.

L'indication géographique protégée, peu importe son niveau de protection, prévoit donc un lien avec une région géographique déterminée et, selon le niveau de protection, notamment dans le système européen, également un lien avec le facteur humain est aussi requis. Traduire cela comme étant l'expression d'une sorte de « néocolonialisme » n'a donc aucun fondement. Nous restons perplexes face à la question de savoir comment la valorisation de traditions et productions locales, comme nous avons vu *supra* pour les vins AOC, et leur commercialisation serait une forme de néocolonialisme « à distance » qui se caractériserait donc par ne pas « occuper » un pays, ni par exploiter ses matières premières¹⁶⁴.

Dans un effort de compréhension, on pourrait dès lors réduire ce « néocolonialisme » à une sorte de volonté d'imposer sa supériorité morale ou culturelle – alibi des anciens colonisateurs. Cela prendrait la forme, dans le cas des aliments, d'une sorte de « suprématisme culinaire blanc ». Sur cet aspect, la deuxième remarque juridique nous permet de répondre aisément que cela est faux.

En effet ces théoriciens prétendent que les détenteurs de l'indication protégée veulent ainsi affirmer leur supériorité et priver des pays tiers de la possibilité de valoriser leur production. Tout au

156. Cf. art. 5, § 1^{er}, a), du règlement (UE) n° 1151/2012, préc., la protection d'une dénomination liée à un pays entier est exceptionnelle et souvent liée à la (petite) taille du pays en question.

157. Art. 1 et 5 du règlement (UE) n° 1151/2012, préc.

158. Cf. art. 11, 26, 37 et cons. 24 et 25 du règlement (UE) n° 1151/2012, préc.

159. J. BOHLING, *The Sober Revolution*, op. cit., p. 8 : « [A]ppellation wines were to connect consumers to the producers and evoke bucolic images of European France, not the pain and suffering found in Algeria » ; M. COHEN, « The Whiteness of French Food », op. cit., p. 14 : « Through GIs, law is mobilized to guard the Whiteness of French (and mainly other European) foods abroad as well as domestically ».

160. Cf. art. 1 et 5 du règlement (UE) n° 1151/2012, préc.

161. Cf. art. 2.1 de l'arrangement de Lisbonne, disponible sur le site de l'OMPI, <https://www.wipo.int/wipolex/fr/treaties/textdetails/12586>.

162. Cf. art. 22 de l'accord, disponible sur le site de l'OMC, https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/31bis_trips_04b_f.htm#indications.

163. Cf. *ibid.*, art. 23.

164. Cf. *supra*, l'exemple chinois mentionné en note 81.

plus, ils concèdent que ces « copies » puissent être commercialisées en employant l'indication géographique en traduction ou accompagnée d'expressions telles que « genre », « type », « style », « imitation » ou autres¹⁶⁵.

Nous avons vu que vouloir prétendre que les produits alimentaires bénéficiant d'une protection géographique protégée seraient des produits quelconques qui peuvent être produits n'importe où en dehors du terroir¹⁶⁶, en faisant abstraction d'une tradition et d'investissements considérables pour obtenir une qualité constante et supérieure est, étrangement, la position américaine au sein de l'OMC¹⁶⁷ face à la demande européenne de protéger les indications d'origine au niveau du commerce mondial¹⁶⁸. La coïncidence de vue de ces études « blanchistes » dans des universités américaines, qui dénigrent les indications géographiques européennes¹⁶⁹, mériterait des analyses plus approfondies.

D'ailleurs, si au départ les pays en développement étaient réticents *a priori* à l'inclusion des droits de propriété intellectuelle dans l'agenda du cycle d'Uruguay¹⁷⁰, disposant de législations moins protectrices de la propriété intellectuelle, par la suite leur position s'est assouplie, notamment en ce qui concerne les indications géographiques agricoles pour lesquelles les coûts liés à la protection intellectuelle sont largement compensés par la valorisation de la production et la possibilité d'accéder à des marchés internationaux. De plus des nombreux pays en développement ont « découvert » cette protection après l'adoption de l'ADPIC et progressivement mis en place de régimes de protection de leurs indications géographiques¹⁷¹. Parler de « néocolonialisme » lorsque ces régimes ont permis à l'Afrique du Sud, à l'Inde ou à l'Éthiopie de protéger des indications géographiques traditionnelles dans des tribunaux face à des multinationales nous semble déplacé¹⁷².

En effet, les régimes de qualité européens, dans un premier temps, ont élargi leur champ d'application jusqu'à inclure des indications d'origine étrangères, même sans clause de réciprocité. Dans ce sens, l'article 12 du règlement (CEE) n° 2081/92¹⁷³ prévoyait que les produits alimen-

165. Cf. art. 23.1 de l'accord ADPIC, préc. Voy. aussi K. RAUSTIALA et S. R. MUNZER, « The Global Struggle over Geographic Indications », *op. cit.*, pp. 363-364.

166. Voy. « Le lien du terroir au produit », *op. cit.* ; E. BARHAM, « Translating Terroir: The Global Challenge of French AOC Labeling », *Journal of Rural Studies*, 2003, vol. 19, n° 127.

167. K. WATSON, *Reign of Terroir: How to Resist Europe's Efforts to Control Common Food Names as Geographical Indications*, Cato Institute Policy Analysis n° 787, 2016 ; J. HUGHES, « Feta Champagne, Bourbon. The Spirited Debate about Geographical Indications », *Hastings L.J.*, vol. 58, p. 364.

168. G. ROCHDI, « Le patrimoine alimentaire et le droit européen », in I. HANNEQUART (dir.), *Les lois de la table*, *op. cit.* ; B. O'CONNOR et G. DE BOSIO, « The Global Struggle between Europe and the United States over Geographical Indications in South Korea and in the TPP Economies », *op. cit.* ; F. ADDOR et A. GRAZIOLI, « Geographical Indications Beyond Wines and Spirits », *op. cit.*

169. Cf. les articles de Kolleen M. Guy et M. Cohen déjà cités, et les auteurs cités, et également, T. JOSLING, « The War on Terroir: Geographical Indications as a Transatlantic Trade Conflict », *Journal of Agricultural Economics*, 2006, vol. 57, pp. 337-363.

170. B. TAXIL, *L'OMC et les pays en développement*, Paris, Montchrestien, 1998, p. 84 ; Fr.-X. KALINDA, *La protection des indications géographiques et son intérêt pour les pays en développement*, thèse de doctorat, Strasbourg, 2010, 447 p.

171. D. MARIE-VIVIEN, « Protection of Geographical Indications in ASEAN Countries: Convergences and Challenges to Awakening Sleeping Geographical Indications », *Journal of World Intellectual Property*, 2020, vol. 23, n° 6.

172. Cf. les cas du basmati, rooibos, cafés éthiopiens cités par Fr.-X. KALINDA, *La protection des indications géographiques et son intérêt pour les pays en développement*, *op. cit.*, pp. 263 et s.

173. Règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, *J.O.*, L 208 du 24 juillet 1992, p. 1.

taires originaires de pays tiers ne bénéficiaient de la protection en vertu du règlement que s'il existe dans leur pays d'origine une réglementation assurant une protection équivalente et que si ce pays était en mesure d'accorder une protection équivalente aux produits de l'Union. À la suite d'un panel de l'OMC¹⁷⁴, la réglementation a dû être modifiée¹⁷⁵ afin d'éliminer cette condition jugée incompatible avec les obligations de traitement national en vertu de l'article 3.1 de l'accord sur les ADPIC¹⁷⁶.

Par la suite, à cause de la difficulté d'obtenir la reconnaissance de l'ensemble des indications protégées européennes, l'UE a adopté, dans le cadre de ses accords commerciaux avec les pays tiers¹⁷⁷, la stratégie d'inclure une liste d'indications géographiques sélectionnées¹⁷⁸ à laquelle fait pendant, normalement, une liste équivalente d'indications protégées du pays tiers. Tout cela montre que le régime des indications protégées européennes non seulement est ouvert, mais il fournit le modèle de protection juridique pour des pays auparavant réticents à leur introduction. Il devient une sorte de régime « universel », ce qui ne va pas sans soulever des critiques quant à sa sophistication et risque de s'éloigner de sa nature origininaire d'instrument de valorisation de la production agricole européenne¹⁷⁹.

Cependant, comment pourrait-on encore affirmer que le régime européen des indications géographiques protégées est « néocolonialiste » ou promoteur du « suprématisme blanc » s'il énumère parmi les indications qu'il protège *via* son registre ou *via* ses accords le café de Colombie¹⁸⁰, la tequila du Mexique, le rooibos d'Afrique du Sud, le basmati et le darjeeling d'Inde et plus de 2.000 autres indications d'une cinquantaine de pays du monde¹⁸¹ ? Une étrange vision du colonialisme et du racisme qui promet et garantit une protection dans son territoire des traditions d'aïeux, au même titre que les siennes.

Les opposants au régime mettent alors l'accent, d'un côté, sur la main-d'œuvre employée, qui serait exploitée comme au temps des colonies, et, de l'autre côté, sur la notion de « terroir », en prétextant la pure invention et transposition du modèle européen des indications protégées ailleurs comme héritage du colonialisme et non pas comme une réalité autonome.

174. OMC, *Communautés européennes – Protection des marques et des indications géographiques pour les produits agricoles et les denrées alimentaires*, rapport du Groupe spécial, WT/DS174/R, 15 mars 2005.

175. Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, *J.O.*, L 93 du 31 mars 2006, p. 12.

176. H. RUIZ FABRI et P. MONNIER, « Organisation mondiale du commerce : chronique du règlement des différends 2004 », *J.D.I.*, 2005, n° 3, pp. 961-968 ; N. OLSZAK, « Les nouveaux règlements européens sur les appellations d'origine et indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties », *RD rur.*, mai 2006, n° 343, p. 9 ; L. GONZALEZ VAQUÉ, « Les indications géographiques et appellations d'origine : interprétation et mise en œuvre du nouveau règlement n° 510/2006 », *R.D.U.E.*, 2006, n° 4, pp. 812-813.

177. D. CURZI et M. HUYSMANS, « The Impact Of Protecting EU Geographical Indications in Trade Agreement », *American Journal of Agricultural Economics*, 2022, pp. 364-384.

178. G. GAGLIANI, « Indications géographiques et dénominations génériques en droit du commerce international : une condition *sine qua non* ? », *R.I.D.E.*, 2020, n° 2, pp. 155-181 ; W. QIAN et Y. DONG, « Comparative Study on the Geographical Indication Protection between China and the European Union – From the Perspective of the China-EU Geographical Indications Agreement », *Agric. Econ. – Czech*, 2023, vol. 69, n° 5, pp. 185-201.

179. D. BIANCHI, « La politique européenne de qualité des produits agroalimentaires ou de la sophistication réglementaire », *RD rur.*, mars 2017, n° 451.

180. Première IG non européenne à avoir été enregistrée, *J.O.U.E.*, L 240 du 13 septembre 2007, pp. 7-8.

181. Source Registre GI view https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-registers_fr.

On peut lire par exemple que « *dominant GI strategies tend, instead, to fetishize territories in a fashion that obscures the conditions of human labor that constituted them as such* »¹⁸². Le lien de l'indication géographique avec son terroir devient un « fétiche ».

Les industriels ou l'État, là où il gère directement les indications géographiques protégées, s'approprieraient des bénéfices du régime au détriment des populations locales qui seraient exploitées¹⁸³. Cela serait le cas davantage dans des pays à forte connotation raciale, comme l'Afrique du Sud dans l'exemple du rooibos¹⁸⁴. Pour les commentateurs, le « fétiche » devient donc un « fétiche racial » : « *White Afrikaaner landholders see themselves as God's chosen people for the area, arguing that their blood mingles with the soil to create in rooibos a product iconic of their identity* »¹⁸⁵. Il est intéressant de noter comment les citations d'un auteur à l'autre deviennent de plus en plus « racialisées ». En effet la phrase précédente est attribuée à un auteur qui en réalité ne se référait pas « au sang qui se mêle au sol pour créer le rooibos » mais plutôt aux « *bodies bec[oming] indigenized through exertion in the rooibos soil...* »¹⁸⁶ qu'on pourrait traduire par « les corps qui deviennent indigènes grâce à l'effort dans le sol du rooibos ». Rien de plus qu'une traduction, haute en couleur, du mot « terroir » dans sa définition de l'INRA/UNESCO : « [U]n système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains »¹⁸⁷.

Et ils attribuent toute la responsabilité de problèmes sociaux, économiques, politiques au régime de protection, en utilisant l'imaginaire effrayant de l'esclavagisme : « *[R]ather than help to heal apartheid's wounds, the governance of the GI reinscribes its scars* »¹⁸⁸.

La première indication géographique indienne, le darjeeling, est traitée par les commentateurs de la même façon : esclavagisme, héritage du colonialisme, racisme, exploitation¹⁸⁹ auxquels s'ajoute la dimension fétichiste.

L'indication protégée devient la « *simulation of colonial nature* »¹⁹⁰ et un remède de « jouvence pour la race blanche »¹⁹¹. Les montagnes locales sont décrites comme « les Alpes

182. R. J. COOMBE et S. ALI MALIK, « Transforming the Work of Geographical Indications to Decolonize Racialized Labor and Support Agroecology », *UC Irvine L. Rev.*, 2018, pp. 363-411, traduction libre : « Les stratégies dominantes des indications géographiques tendent, au contraire, à fétichiser les territoires d'une manière qui obscurcit les conditions du travail humain qui les constituaient en tant que tels ».

183. R. J. COOMBE, S. IVES et D. HUIZENGA, « Geographical Indications: The Promise, Perils and Politics of Protecting Place-Based Products », *The SAGE Handbook of Intellectual Property*, 2014, 207, pp. 210-11.

184. S. IVES, *Steeped in Heritage: the Racial Politics of South African Rooibos Tea*, Duke University Press Books, 2012, 272 p.

185. R. J. COOMBE et S. ALI MALIK, « Transforming the Work of Geographical Indications to Decolonize Racialized Labor and Support Agroecology », *op. cit.*, p. 376, traduction libre : « Les propriétaires terriens blancs afrikaaners se considèrent comme le peuple élu de Dieu pour la région, arguant que leur sang se mêle à la terre pour créer dans le rooibos un produit emblématique de leur identité ».

186. S. IVES, « Uprooting "Indigeneity" in South Africa's Western Cape: The Plant that Moves », *American Anthropologist*, juin 2014, vol. 116, n° 2, p. 317.

187. UNESCO, *Rencontres internationales planète terroirs. Paris – 2005 : Actes*, 2007, p. 67.

188. R. J. COOMBE et S. ALI MALIK, « Transforming the Work of Geographical Indications to Decolonize Racialized Labor and Support Agroecology », *op. cit.*, p. 376, traduction libre : « Plutôt que d'aider à panser les plaies de l'apartheid, la gouvernance des IG en réinscrit les cicatrices ».

189. S. BESKY, « The Labor of Terroir and the Terroir of Labor: Geographical Indication and Darjeeling Tea Plantations », *Agric. & Hum. Values*, 2013, p. 83.

190. S. BESKY, *The Darjeeling Distinction. Labor and Justice on Fair-Trade Tea Plantations in India*, University of California Press, 2013, p. 112.

191. Il est intéressant de noter, comme dans d'autres cas cités *supra*, qu'une phrase attribuée à une personne devient l'opinion partagée par une époque entière. De plus en retraçant les sources, on ne retrouve pas la phrase « *at a lofty height of 7000-plus feet, Darjéling met all the medical requirements to rejuvenate the white race* » citée par R. J. COOMBE et S. ALI MALIK, « Transforming the Work of Geographical Indications to Decolonize Racialized Labor and Support Agroecology », *op. cit.*, p. 380 qui cite J. SHARMA, « A Space that Has Been Laboured on: Mobile Lives and Transcultural Circulation Around

indiennes »¹⁹² où les indications géographiques auraient « *turned the plantation into a zoo – in which they [la population locale] are the captive animals* »¹⁹³. Cette dernière référence aux Alpes, qui comme toute comparaison, n'a rien de raciste ni colonialiste en soi, permet aussi de replacer ces considérations dans leur véritable contexte. Le Royaume-Uni, pays colonisateur certes, cherche des lieux agréables ou de cure pour ses colons, comme, dans toute l'Europe au cours du XIX^e siècle, on découvre, après le tourisme culturel (le « grand tour » du XVIII^e siècle), le tourisme tout court : le tourisme thérapeutique, la découverte de la montagne, les bains de mer, le tourisme sportif¹⁹⁴. Nous avons encore un exemple d'un comportement humain ou un instrument juridique qui devient, selon certains commentateurs, raciste et colonialiste, si mis en place dans une colonie, lorsqu'il ne pose pas de questions dans la « mère patrie ». Ces commentateurs se plaignent du fait que la majorité des indications géographiques créées dans des pays en développement ne respecteraient pas les droits de l'homme, notamment les conditions de travail, et seraient contrôlées par l'État ou l'industrie au détriment des agriculteurs locaux. L'indication géographique serait une forme de « *non-state* » ou « *neoliberal agricultural governance* »¹⁹⁵. Ce régime n'aurait rien d'un cadre administratif technique et apolitique. Sa réforme s'imposerait donc pour redresser les inégalités sociales et favoriser l'insertion des acteurs les plus marginalisés dans la chaîne des valeurs¹⁹⁶.

Il va sans dire que l'élément central de ce régime *sui generis* est la propriété collective et ouverte de l'indication en lien avec un territoire déterminé. Cela constitue le véritable atout par rapport au droit des marques, car une marque pourra toujours se délocaliser lorsqu'une IG reste liée au territoire de l'indication. La gouvernance des indications géographiques protégées européennes est assurée par les groupements des producteurs¹⁹⁷ qui sont maîtres du cahier des charges. Les autorités nationales, bien sûr, veillent au respect des procédures et instruisent le dossier dont l'approbation, *in fine*, revient à la Commission. Cependant, elles doivent aussi veiller à ce que tout opérateur qui respecte les règles d'un système de qualité soit en droit d'utiliser ces systèmes de qualité et d'en profiter¹⁹⁸.

Darjeeling and the Eastern Himalayas », *Transcultural Studies*, 2016, p. 59, qui se réfère à J. D. Herbert, « Particulars of a Visit to the Siccim Hills », pts. 1 et 2, *Gleanings in Science*, 1830, 15, pp. 89-96 ; 16, pp. 114-124. Or, dans ce texte, on ne retrouve ni « race blanche » ni *rejuvenate*, mais juste le rapport d'un envoyé du ministère qui, après avoir visité la région, la trouve apte pour établir un sanatorium pour militaires. La phrase est donc le résumé non impartial de l'auteur, mais ensuite ce résumé est cité comme s'il était le verbatim de l'inspecteur et l'inspecteur au singulier devient « *Colonial surveyors designated Darjeeling as...* ». Ainsi, on forge la doctrine ? L'auteur du rapport se livre plutôt à des commentaires sur la population locale, qu'il appelle « race » et dont il fait les louanges de leur amabilité, sociabilité, athlétisme... ce qui, en effet, à la lumière de nos critères d'aujourd'hui, serait des considérations « racistes ». Mais de cela, aucune trace car ce n'était que du racisme de « bienpensants » ; raciste serait plutôt le régime des IG qui eut le malheur de protéger un produit cultivé dans ces lieux salubres pour le colonisateur blanc d'un siècle plutôt...

192. R. J. COOMBE et S. ALI MALIK, « Transforming the Work of Geographical Indications to Decolonize Racialized Labor and Support Agroecology », *op. cit.*, pp. 379 et s. ; A. CHATTERJI, *Landscapes of Power: The Colonial Hill Stations*, Research Papers 59, University of Oxford, 2003.

193. S. BESKY, *The Darjeeling Distinction. Labor and Justice on Fair-Trade Tea Plantations in India*, *op. cit.*, p. 89 ; traduction libre : « [A] transformé la plantation en zoo, dans lequel ils [la population locale] sont les animaux captifs ».

194. M. BOYER, *Histoire générale du tourisme du XVI^e au XXI^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2005, 327 p.

195. G. AULD, S. RENCKENS et B. CASHORE, « Transnational Private Governance between the Logics of Empowerment and Control », *Reg. & Governance*, 2015, vol. 9, p. 108.

196. R. J. COOMBE et S. ALI MALIK, « Transforming the Work of Geographical Indications to Decolonize Racialized Labor and Support Agroecology », *op. cit.*, p. 411.

197. Art. 45 du règlement (UE) n° 1151/2012, préc.

198. *Ibid.*, art. 46.

Améliorer la gouvernance en soi, ce n'est pas une remise en question de la protection *sui generis* ni de sa nature, encore moins un signe qu'il s'agit d'un régime néo- ou post-colonialiste. Ce qui nous semble difficile à comprendre, c'est de prétendre que le régime européen puisse être tenu pour responsable de problèmes comme la redistribution de terres, la reconnaissance des droits ancestraux, ou, pire encore, le racisme à l'embauche des salariés ou les conditions de travail du présent ou du passé¹⁹⁹ – ce qui constitue le véritable racisme ou héritage colonialiste à condamner fermement.

D'une part, le législateur européen a déjà fourni une réponse à la protection des salariés agricoles européens à travers l'introduction de la « conditionnalité sociale »²⁰⁰ et pour ce qui est du « dumping social » à travers la proposition d'une directive sur le devoir de vigilance des entreprises en matière de durabilité²⁰¹.

La Commission a, d'ailleurs, proposé une réforme de sa législation sur les systèmes de qualité récemment adoptée²⁰² qui vise, entre autres, à améliorer la durabilité du système alimentaire de l'Union en ajoutant des critères de durabilité spécifiques dans le respect de l'environnement et du climat, garants du bien-être des animaux, économes en ressources, et socialement et éthiquement responsables. Elle vise aussi à donner aux producteurs et aux groupements de producteurs les moyens de mieux gérer leur patrimoine d'indications géographiques ainsi qu'à encourager le développement de structures et de partenariats au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. L'objectif global de la révision du système est de faciliter l'adoption des indications géographiques dans toute l'Union, sans remettre en question sa nature d'instruments de propriété intellectuelle accessibles à tous les agriculteurs et producteurs de produits liés par des caractéristiques ou une réputation à leur lieu de production.

En conclusion, on peut affirmer que les vins et autres aliments protégés par les indications géographiques européennes ainsi que la cuisine française ne sont pas le fruit du colonialisme et du racisme mais le résultat de siècles de travail acharné d'artisans qui ont mis le labeur humain au service des produits d'un terroir pour faire d'un besoin primaire une œuvre protégée digne du patrimoine universel de l'humanité.

199. J. SHARMA, « "Lazy" Natives, Coolie Labour, and the Assam Tea Industry », *Modern Asian Studies*, 2008, vol. 43, p. 1287.

200. Règlement (UE) n° 2021/2115 du Parlement européen et du Conseil du 2 décembre 2021 établissant des règles régissant l'aide aux plans stratégiques devant être établis par les États membres dans le cadre de la politique agricole commune (plans stratégiques relevant de la PAC) et financés par le Fonds européen agricole de garantie (FEAGA) et par le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER), en particulier art. 14.

201. Proposition de directive du Parlement européen et du Conseil sur le devoir de vigilance des entreprises en matière de durabilité et modifiant la directive 2019/1937/UE, COM(2022) 71 final.

202. Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (J.O. L, 2024/1143, 23 avril 2024).