

LE TROUBLE DE L'IDENTITÉ DES METS ASPECTS JURIDIQUES

par Jean-Paul **Branlard**¹

Premier fait marquant : façonnées par leur histoire et leur environnement, les cuisines et la gastronomie constituent, en France, une forme d'expression culturelle parmi les plus remarquables du pays. Second fait marquant. *L'exception culinaire française s'accompagne d'une exception juridique française.* Créé par les hommes et pour eux, le Droit ne pouvait évidemment ignorer les nourritures terrestres. La France s'est très tôt attachée à défendre juridiquement cette identité alimentaire et culinaire. *D'abord*, par une réglementation nationale, très dense, posant des exigences élevées de sécurité et de qualité des denrées. *Ensuite*, par la mise en place d'institutions spécifiques de prévention et de répression. *Enfin*, par une intense activité judiciaire qui, par touches successives, a façonné une jurisprudence alimentaire que l'on ne rencontre nulle part ailleurs. Finalement, nos textes juridiques et nos arrêts de justice sont aussi subtils, nombreux et complexes que nos plats ou les arômes de nos vins.

Si au plan hygiène, sécurité et santé, l'aliment n'a jamais été aussi sûr qu'à notre époque, d'autres dangers, plus sournois, non médiatisés, sont par contre bien réels - car déjà sur nos tables. Un exemple : le trouble de l'identité des mets. La correspondance entre l'identité d'un plat et sa préparation et/ou sa composition est normalement assurée par le vêtement des mots. Si les règles sont appliquées sans rigueur, il y a *gastro-anomie*. Pour se démarquer par une surenchère de marketing et au nom d'impératifs technologiques et surtout économiques, des fabricants baptisent d'un nouveau nom ce qui depuis longtemps est connu sous un autre ou bien, sous une appellation déjà « enregistrée », ils présentent des mets différents de ceux que l'on attend. Des subtilités qui échappent au consommateur moyen. Ainsi, en toute légalité, on pourra lui servir au restaurant un « Coq au vin » sans coq et sans vin ! On mesure alors toute l'importance du poids des mots (maux !). Exiger le respect de l'identité des mets, c'est défendre la qualité des produits autant que l'idée que l'on s'en fait et, au-delà, notre identité culturelle.

Laissons ici les faiseurs de systèmes et les fabricants de lois. Ce qui compte bien davantage, c'est une réflexion sur le droit de l'alimentation. Un thème que nous aurons plaisir à évoquer ensemble, avec clarté et pertinence, tout en évitant le passionnel sans nuire au passionnant...

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Peu – très peu – d'ouvrages sur les rapports : Droit, cuisine & gastronomie

¹ Docteur d'État en droit privé, Maître de conférences – Université Paris Sud, [jean-paul.branlard@u-psud.f](mailto:jean-paul.branlard@u-psud.fr)

- (1) 100 décisions de Justice commentées : *Droit alimentaire, cuisine et gastronomie*, par Jean-Paul Branlard, à paraître (Ed. Eska ?), second semestre 2011.
- (2) BRANLARD Jean-Paul, 2010. – *La gastronomie : Une approche juridique des aliments – des professionnels – des métiers – des consommateurs*, Ed. Eska.
- (3) OLSZAK N., 2001. – *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, Ed. Tec & Doc.
- (4) BRANLARD J.P., 1999. – *Droit et Gastronomie - Aspects juridiques de l'alimentation et des produits gourmands*, Ed. Gualino & LGDJ.
- (5) VINCENT P.M., 1996. – *Le droit de l'alimentation*, par Pierre-Marie Vincent, coll. Que Sais-je ? **3103**, Ed. PUF.
- (6) Fourgoux J.C. et JUMEL G., 1968. – *Traité de droit alimentaire*, Ed. Frantec.